



Ideenmarkt in Leipzig

Die 14. Sachsenback öffnet am 30. Oktober in Leipzig Tür und Tor. Bis zum 1. November präsentieren sich rund 250 Aussteller aus fünf Ländern auf dem Leipziger Messegelände. Die 14.000 erwarteten Fachbesucher können sich auf attraktive Anregungen und interessante Informationsveranstaltungen rund um Bäckerei, aber auch um die Fleischerei und das Gastgewerbe freuen.

Als zweitgrößte jährliche Fachmesse für das Bäcker- und Konditorhandwerk in Deutschland konnte die Sachsenback 2004 ihre Marktposition ausbauen: An drei Messetagen informierten sich 14.562 Fachbesucher über die Produkte und Dienstleistungen der 280 Aussteller. 20% der Besucher reisten im vergangenen Jahr über 300 km an, und zahlreiche ausländische Gäste aus Polen, Tschechien, Russland sowie den Niederlanden trugen zum erfolgreichen Messengeschäft der Aus-

steller bei. 2005 erwartet der Veranstalter, die Stuttgarter Messe- und Kongressgesellschaft mbH, ebenfalls 14.000 Besucher. Das Hauptgewicht der Präsentationen bilden Produkte der Arbeits- und Betriebstechnik mit einem Anteil von fast 40% der ausgestellten Güter. Danach folgen Rohstoffe, Halbfabrikate, Tiefkühl-Backwaren und Convenience-Angebote mit rund 30% sowie die Bereiche Verkaufsförderung, Dekorationen und Berufskleidung mit 11%. Hinzu kommen weitere Aus-

stellungsbereiche wie Geschäfts- und Ladeneinrichtungen, EDV, Dienstleistungen, Handelswarensortimente und mobile Verkaufsmöglichkeiten.

Rahmenprogramm

In diesem Jahr wird die Messehalle 1 mit ihren 20.000 m² bis in den hintersten Winkel belegt sein. Zu einer Fachmesse gehören Diskussionen mit den Profis der Branche sowie der Erfahrungsaustausch

Experten aus den Niederlanden informieren beim Trendforum über Neuheiten und Trends.



Messegelände Leipzig, Halle 1 30.10. – 1.11.2005

Öffnungszeiten

Täglich 9 – 18 Uhr

Anreise

Mit der S-Bahn: S-Bahn-Haltepunkt Messebahnhof-Wiederitzsch, vis à vis vom Haupteingang des Messegeländes

Mit der Straßenbahn: Linie 16 Löbnitz – Wiederitzsch – Neue Messe über Leipzig Hbf, Endhaltestelle unmittelbar vor der Glashalle.

Alle Preise gelten für die zeitgleich stattfindenden Messen:

SACHSENBACK, FleiFa und Gäste Katalog 5 €

Eintrittspreise

Tageskarte Erwachsene 18 €

Tageskarte Fachbesucher

(mit Berechtigungsschein) 13 €

Auszubildende 6 €

Gruppen ab 20 Personen p.P. 5 €

Berufsschulklassen (mit Lehrkraft) pro Schüler 5 €

Das Messe-Trio: Zeitgleich mit „FleiFa“ und „Gäste“

Parallel zur Sachsenback 2005 finden in direkter Nachbarschaft auf dem Leipziger Messegelände zwei weitere Fachmessen statt:

➤ **FleiFa**, Fachmesse für das Fleischerhandwerk, vom 30.10. – 1.11.2005. Veranstalter: Messe Stuttgart. Mehr Infos unter: www.fleifa.de

➤ **Gäste**, Internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung, vom 30.10. – 2.11.2005. Veranstalter: Leipziger Messe. Mehr Infos unter: www.gaeste.de

Dieses Messe-Trio ist in Deutschland einzigartig: Den Fachbesuchern soll es ein Gesamtbild des Bäcker- und Konditorenhandwerks, des Fleischerhandwerks und des Gastgewerbes verschaffen.



Rund 250 Aussteller präsentieren sich in Leipzig.

unter Kollegen. Wie bei der vorangegangenen Messe werden daher die Bäckerinnungsverbände aus den fünf neuen Bundesländern sowie aus Niedersachsen/Bremen samt Repräsentanten gemeinschaftlich am Stand der Saxonia vertreten sein. Zum Rahmenprogramm gehört auch der Konditoren-Ideenmarkt mit Tipps für Confiterie- und Patisserieprodukte. In diesem Jahr sind vier Bereiche als Schwerpunkte vorgesehen: Marzipan-Modellage, Schokolade- und Zuckerarbeiten sowie Verpackungen. Mehr als 20% der Besucher stammen aus dem Konditorenhandwerk, was den Bedarf dieses Ideenforums inzwischen mehr als bestätigt hat. Beim diesjährige Wettbewerb „Fussball-WM“ zeigen Innungen, Betriebe, Bäcker-Fachvereine, Einzelpersonen und Lehrlinge aus Bäckereien und Konditoreien ihr Können. Alle Wettbewerbsarbeiten können in der Messehalle am Konditoren-Ideenmarkt begutachtet werden. Der Konditoren-Ideenmarkt gehört ebenso zur Messe wie das traditionelle BÄKO-Backforum mit seinen Backvorführungen als Herzstück der Messe. Das diesjährige Partnerland sind die Niederlande mit der Fachschule Wageningen, die Produkte und Spezialitäten aus verschiedenen Provinzen vorstellen wollen. Darüber hinaus erwarten die Besucher neue Ideen zu den Schwerpunktthemen Snacks, Imbiss und Cafeteria. ■

Anzeige

LOGISCHE ENTSCHEIDUNGEN ERLAUBEN KEINE KOMPROMISSE

ARTISAN Teigbandanlagen



KÖNIG Bäckereimaschinen und Anlagen setzen neue Impulse für die wirtschaftliche Produktion Ihrer Gebäcksorten. Sie verbessern den Automatisierungsgrad und senken drastisch die Kosten für die Produktion von Qualitätsgebäck. Mit neuen Konzepten. Innovativ für die Zukunft.



www.koenig.co.at
info@koenig.co.at

DIE BESSERE LÖSUNG