



40 Prozent der befragten Fachbesucher schauten sich die Messe zum ersten Mal an.



## Erwartungen übertroffen

*Rund 14.000 Gäste besuchten an drei Messetagen die Sachsenback in Leipzig. In puncto Qualität und Resonanz war die Fachmesse laut Messegesellschaft ein voller Erfolg*

Vom 30. Oktober bis zum 1. November besuchten nach Aussagen der Veranstalter, Messe Stuttgart, Bäko-Zentralen Nord und Süd sowie der Landungsinnungsverband Saxonia, rund 14.000 Fachbesucher die Sachsenback in Leipzig. Für die rund 280 Aussteller zeichnet sich demnach ein positives Nachmessegeschäft ab. Die Bereitschaft der Bäckereibetriebe zu investieren habe

deutlich zugelegt, so die Umfrageergebnisse der Messegesellschaft. Mit der Besucherqualität sind die Veranstalter demnach ebenso zufrieden. Die Anzahl der selbstständigen Unternehmer sei gestiegen, ebenso wie die Zahl der Besucher, die in der Geschäftsleitung tätig sind. Unterm Strich könnten ca. 40% der Befragten ausschlaggebend über Investitionen und Anschaffungen

im Betrieb entscheiden. Ein Fünftel der Besucher nahm laut Umfrage einen Anreiseweg von mehr als 300 km auf sich. 40% der befragten Fachbesucher haben sich die Messe zum ersten Mal angeschaut. 95% wollen die Sachsenback im kommenden Jahr voraussichtlich wieder besuchen.

Ulrich Kromer, Geschäftsführer der Messe Stuttgart, freute sich über die Gäste des Partnerlands Polen. „Das Tor zum Osten ist weiter aufgestoßen“, erklärte Kromer. Die Aussteller konnten aber auch Gäste aus Tschechien, der Slowakei und Russland begrüßen. Ein ähnliches Fazit zog Lutz Leiskau, Prokurist der Bäko-Zentrale Nord: „Der Weg in den Osten und auch zurück ist jetzt breiter geworden.“ Leiskau konnte auf der Messe „hervorragende Kontakt- und Gesprächsmöglichkeiten“ beobachten.

Die nächste Sachsenback findet von Sonntag, 30. Oktober, bis zum Dienstag, 1. November 2005, in Leipzig statt. ■



Konditoren aus dem Partnerland Polen zeigten ihr Können in Leipzig.

## „Stollen-Oskar“ verliehen

Der von MeisterMarken, BakeMark Deutschland, Bremen, gestiftete Public-Relations- und Marketingpreis „Stollen-Oskar“ wurde auf der Sachsen-Back zum 14. Mal verliehen. Die Preise für herausragende Öffentlichkeitsarbeit und kreative Marketingkonzepte während der letztjährigen bundesweiten Stollensaison erhielten:

### Bäckereien

- 1. Preis** Bäckerei-Konditorei-Café Eicher Erharting, (Bayern)
- 2. Preis** Bäckerei, Konditorei, Café Wittbold, Emmerthal, (Niedersachsen)
- 3. Preis** Godi's Backstube, Hildesheim-Ochtersum, (Niedersachsen)

### Innungen

- 1. Preis** Bäcker-Innung Hameln-Pyrmont (Niedersachsen)
- 2. Preis** Bäcker-Innung München (Bayern)
- 3. Preis** Bäcker-Innung (Westfalen)



Ehren-Stollen-Oskar für das Dresdner Backhaus: Wolfgang Hesse (BIV Sachsen), Bäckermeister Gerhard Buchner, Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller und Wolfgang Bakker (MeisterMarken).

Neben den Bronze-Plastiken „Stollen-Oskar“, geschaffen vom Bremer Bildhauer Jörg Bussmann, erhielten die Preisträger Urkunden und Geldpreise in Höhe von 800 € für die Erstplatzierten, 550 € für die Zweitplatzierten, 400 € auf dem dritten Platz sowie 500 € für den Ehren-Stollen-Oskar-Preisträger.

Auch 2005 ist der Public Relations- und Marketing-Wettbewerb wieder ausgeschrieben, zukünftig jedoch unter dem Titel „Zacharias, Stollen-Champion-Award“. Als Ergebnis eines Rechtsstreits über die Verletzung der Marke „OSCAR“ der Academy of Motion Picture Arts and Sciences, USA, durch die Benutzung der Bezeichnung „Stollen-Oskar“ hat der Stifter MeisterMarken eine Unterlassungserklärung abgegeben. Die Preise wurden daher in Leipzig letztmalig unter der Bezeichnung Stollen-Oskar verliehen. Zukünftig werden Wettbewerb und Auszeichnung den Titel „Zacharias, Stollen-Champion-Award“ tragen. Jede Bäckerei und Konditorei und jede Bäcker- und Konditor-Innung kann sich um den Preis und Titel mit der Dokumentation der während der Stollensaison 2004 erbrachten Leistungen bewerben. Die nächste Preisverleihung findet auf der Südback in Stuttgart am 16. Oktober 2005 statt.

Anzeige

# Ich bin ein Mini-Star -

# holt mich hier raus!!!

**Es gibt sie noch, die wirklichen Talente:**

- Kompakt und leistungsstark
- Große Backfläche - geringer Platzbedarf
- Einfache elektromechanische Bedienung
- Option: Digital- und Computersteuerung
- Geringer Energieverbrauch
- Nachtschaltautomatik
- Ruhige Backatmosphäre
- Steinplatten - Brez'n auf Steinplatten backen - super!
- Von uns zertifiziert zur Herstellung von Steinofenbrot

**Noch Fragen? Wählen Sie unsere Hotline:**

## 04242 - 55570

**JOHANNES SCHEURER GmbH**

Kompaktes  
in Backertechnik

**Rudolf-Diesel-Str. 3, 28857 Syke, Tel.: 04242-55570, Fax 04242-5557-22**  
e-Mail: [scheurergmbh@t-online.de](mailto:scheurergmbh@t-online.de), Internet: [www.johannes-scheurer.de](http://www.johannes-scheurer.de)