



Frühjahrsmesse

Die Südback 2004 öffnet täglich vom 17. bis 21. April von 9 bis 18 Uhr in Stuttgart die Tore.
Die 400 Aussteller erwarten rund 30.000 Fachbesucher auf der Frühjahrsmesse.



» Die Südback 2004 ist vom 17. bis 21. April täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet. Die Tageskarte für Erwachsene kostet 14 €, die Zwei-Tageskarte 20 €. Auszubildende bezahlen 6 € für eine Tageskarte, für Berufsschulklassen (mit Lehrkraft) kostet der Eintritt 5 € pro Schüler. Der Katalog ist für 5 € zu haben.

400 Aussteller (410 Aussteller 2002) zeigen dieses Frühjahr auf der Südback in Stuttgart ihre neuesten Produkte. Zudem sollen Trends für das Bäckerhandwerk vorgestellt werden. Die erwarteten 30.000 Besucher (2002: 30.269 Fachbesucher) sollen neben Ideen rund um süße und salzige Produkte ein lückenloses Angebot von A bis Z unter einem Dach finden. In 9 Messehallen verspricht die Messegesellschaft ein volles Programm mit Ideen, Angeboten und Trends.

- **Rohstoffe, Hilfsmittel, Halbfabrikate:** Grundstoffe, Rohstoffe, Backmittel, Aromen und Essenzen, Halbfertigprodukte, TK-Backwaren, Convenience-Produkte, Speiseeis-Grundstoffe.
- **Arbeits- und Betriebstechnik:** Maschinen, Geräte, Produktions-

einrichtungen, Backöfen, Kühlanlagen, Froster, Speiseeismaschinen, Gastrozubehör, Küchentechnik, Siloanlagen, Reinigungsgeräte, Betriebshygiene.

- **Geschäftseinrichtungen und -ausstattungen:** Laden- und Verkaufseinrichtungen, Snack-Bereich, mobile Verkaufsstellen, Café-Ausstattungen und -Einrichtungen, Waagen, Kassensysteme, Beleuchtung.
- **Verkaufsförderung:** Berufskleidung, Preisauszeichnungssysteme, Dekorations- und Verpackungsmaterialien, Geschenkverpackungen, Aufbindeartikel, Außenwerbung.
- **Handelswaren:** Eigenmarken, Süßwaren, Dauerbackwaren, Getränke, Molkereiprodukte, Feinkost und Spezialitäten, Geschenkartikel, sonstige Handelswaren.

- **Dienstleistungen, Information, Management:** EDV-Systeme, Branchen-Software, Marketing-, Werbe- und Betriebsberatung, Fachliteratur.

Außer-Haus-Verzehr als Umsatzbringer

Der Außer-Haus-Verzehr und Kaffeespezialitäten werden nach Meinung der Messegesellschaft Stuttgart zu Schlüsselfaktoren der Backbranche. Wer die aktuellen Trends verpasse, bleibe mittelfristig auf der Strecke. Internationale Speisekarte und die kulinarischen Erfahrungen der Verbraucher beim Auslandsurlaub stellen die Bäcker vor neue Herausforderungen. Die Südback will die Vorreiterrolle für Lösungsvorschläge übernehmen und informiert ihre Fachbesucher und die mehrheitlich traditionell aus mittelständischen Handwerksbetrieben stammenden Gäste über die wichtigsten Zukunftstrends der Branche.

Die Messe setzt auf die Internationalisierung der Produkte und zeigt die Techniken auf, die zu einer effizienten Herstellung dieser Produkte benötigt werden. Die zentralen Themen in diesem Jahr sind „Coffee to go“, „Frühstück in der Bäckerei“, der „Erlebniseinkauf“, „Gesundheitsbewusste Ernährung plus Bio-Sortiment“ sowie „Computer in der Backstube“ und „Effiziente Produktionstechniken“.

Neue Snackideen, neue Standortchancen, neue Vertriebsstrukturen und neue Wege, wie man die Kunden an sich bindet, stellt die Fachmesse in diesem Jahr vor. Der Markt des Außer-Haus-Verzehrs hat inzwischen ein Volumen von geschätzt 80 Mrd. € erreicht. Eine Summe, an der auch Bäcker ihren Anteil haben sollten.

Eine neue Hallenbelegung soll für eine optimale Besucherführung sorgen, neun Hallen einen Durchlauf wie „an einem Stück“ für die Gäste bieten. Das Back- und MeisterForum ist in Halle 8 zu finden.

Anzeige

In der Sprosse steckt die Kraft

Besuchen Sie uns auf der Südback in Stuttgart
17 - 21.04.2004
Stand 4.0/122

BÖCKER Sprossenpaste Weizen

Mit Sauerteig veredelte Weizensprossen,
fix und fertig zur Verarbeitung

Jetzt kostenlose Probe anfordern!

Ernst Böcker GmbH & Co.KG
Tel. (05 71) 8 37 99 - 0
Fax (05 71) 8 37 99 - 20
info@sauerteig.de
www.sauerteig.de

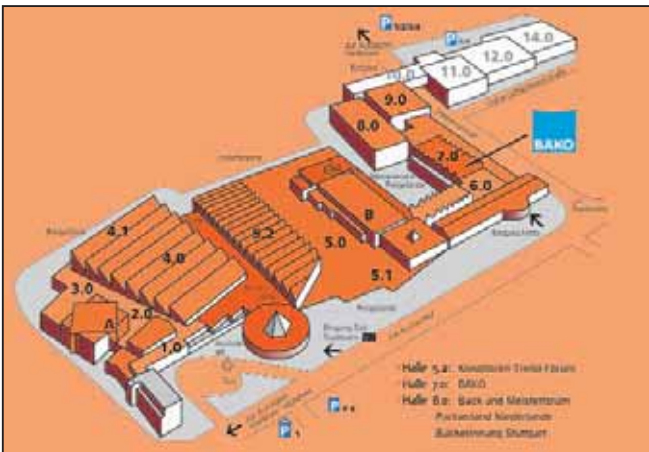
BÖCKER
Ihr Sauerteig-Spezialist



Anreise

Mit der Bahn bis zum Hauptbahnhof und dann weiter mit der U7 in 5 Minuten zum Killesberg/Messegelände.

Mit den S-Bahnen Linie S1 – S6 vom Umland bis zum Hauptbahnhof. Weiter mit der Messelinie U7.



Partnerland Niederlande in Halle 8

Das diesjährige Partnerland der Südback – die Niederlande – wird von der Fachschule Wageningen repräsentiert. Zu den landestypischen Spezialitäten gehören neben u. a. Dunkelbrot mit Kümmelkäse typisch holländische süßen Brote, friesisch-holländisches Zuckerbrot und Gemüsekekchen als spezielles Snack-Angebot. Rezeptmappen, die ergänzend zu den Herstellungsinfos der Backwaren auch die Kalkulation beinhalten, bekommen die Besucher gegen eine Schutzgebühr direkt am Stand der Bäckerinnung Stuttgart. Mittelpunkt neben den Fachdemonstrationen des Partnerlands ist der niederländische Pavillon, den die Abteilung „Tourismus“ der Fachschule Wageningen gestaltet.

Als weitere Forumsattraktion wird zum zweiten Mal der „Südback Trend Award“ verliehen, um den sich 25 Unternehmen bemühen. Ein weiteres Highlight wird das Trendforum für Konditoren sein, das zum dritten Mal im Rahmen der Südback stattfindet. Es wird vom Landesinnungsverband Baden-Württemberg des Konditorenhandwerks in Halle 5.2 veranstaltet.

Die rund 400 Firmen aus acht Ländern, darunter neben Deutschland, Frankreich, Belgien, Niederlande, Dänemark, Schweiz, Österreich zum ersten Mal Taiwan, werden sich auf einer Fläche von rund 38.000 m² präsentieren. Die Messe teilte mit, dass sich 75 neue Aussteller um einen Platz bewarben, während die Altaussteller teilweise einen deutlich größeren Standflächenbedarf angemeldet haben. ■

Hiestand [®]

SWISS GOURMET BAKERY



SUHR ^{Genuss auf Vorrat}
Tiefkühl-Produkte

TIEFKÜHLBACKWAREN



Tomaten-Strudel

Spinat-Lauch-Strudel

Schinken-Käse-Gipfel

Über 100 eigene TK-Fahrzeuge in ganz Deutschland



Besuchen Sie uns
auf der SÜDBACK,
Halle 5.0,
Stand 5.0.212

Tel. 07662 9303 16 • Fax 07662 9303 30
Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH