

Mitten im Markt

Messe Stuttgart



SACHSEN BACK DRESDEN

Fachmesse für das Bäcker-
und Konditorenhandwerk

MESSE DRESDEN
2.-4. April 2022





Branchentreff mit Kompetenz

Für das Bäcker- und Konditorenhandwerk

Die SACHSENBACK

Freuen Sie sich auf die SACHSENBACK 2022. Als eine der bedeutendsten Fachmessen für das Bäcker- und Konditorenhandwerk im mittel- und ostdeutschen Raum bildet sie als erster Branchentreffpunkt nach der Pandemie den Auftakt in Dresden. In dieser herausfordernden Zeit bietet Ihnen die SACHSENBACK die Möglichkeit, Ihr Portfolio und Ihre Innovationen einem wissenshungrigen Publikum zu zeigen. Die Hallen des Messegeländes Dresden mit regionalem, familiärem Ambiente sowie moderne Onlineformate machen die SACHSENBACK zu einer starken Fachmesse mit außerordentlichem Charme für eine starke Region.



Hier geht's zum Rückblick 2019

217

Aussteller

8.200

BesucherInnen

83%

der Aussteller wollen die SACHSENBACK weiterempfehlen

52%

der Aussteller wollen bei der nächsten Veranstaltung sicher wieder teilnehmen

86%

der BesucherInnen planen 2022 wieder zukommen

91%

Weiterempfehlungsabsicht der BesucherInnen

58%

der Aussteller bewerten die Qualität der Fachbesucher mit guten und sehr guten Noten.

2,3

war die Durchschnittsnote der Aussteller im Bezug auf die Qualität der SACHSENBACK

62%

der BesucherInnen kamen aus einem Umkreis von 100 km

1,7

war das Gesamturteil der BesucherInnen für die SACHSENBACK



Unsere Kompetenz für Sie

Ihre Bühne für Ihren Erfolg

Die SACHSENBACK

Nutzen Sie den Live-Charakter vor Ort oder unsere digitalen Ergänzungen für positive Gespräche, persönliche Kundinnen- und Kundenpflege und knüpfen Sie vielversprechende neue Kontakte. Die Messe Stuttgart als Veranstalterin ist weltweit aktiv und setzt ihre Erfahrung bei Fach- und Leitmessen ein. Eine zielgruppengerechte und zeitgemäße Gestaltung der Ausstellungen sorgt für die optimale Ausrichtung auf BesucherInnen und Märkte.



Hier geht's zum Rückblick 2019



Treffen Sie Ihre Zielgruppe

Ihre Fachbesucher

Die SACHSENBACK

Neben dem Bäcker- und Konditorenhandwerk besuchen wichtige BranchenvertreterInnen und EntscheiderInnen aus dem Lebensmittel- und Feinkost-einzelhandel, der Gastronomie und der Hotellerie die SACHSENBACK. Investitionsfreudige FachbesucherInnen nutzen diese Ausstellung als Wissens- und Austauschplattform. Seien Sie also mit dabei!



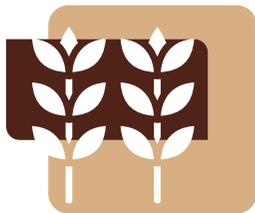
Sämtliche Daten wurden der repräsentativen Aussteller- und BesucherInnenbefragung der SACHSENBACK 2019 entnommen.



Vielfalt einer starken Branche

Eine Messe – sechs Schwerpunkte

Für jeden etwas dabei



Rohstoffe für BäckerInnen und KonditorInnen

Grundstoffe, Rohstoffe, Backmittel, Aromen und Essenzen, Halbfertigprodukte, TK-Backwaren, Convenience-Produkte, Speiseeis-Grundstoffe, öko- und biologische Erzeugnisse



Arbeits- und Betriebstechnik

Produktions- und Backtechnik, Backöfen, Kühlanlagen, Froster, Kaffeemaschinen, Speiseeismaschinen, Gastrozubehör, Küchentechnik, Siloanlagen, Reinigungsgeräte, Betriebshygiene, Mess- und Wägetechnik



Geschäftseinrichtungen und -ausstattungen

Laden- und Verkaufseinrichtungen, Snack-Bereich, mobile Verkaufsstellen, Caféausstattungen und -einrichtungen, Beleuchtung, Geschirr, Porzellan und Tischkultur



Handelswaren

Eigenmarken, Süßwaren, Dauerbackwaren, Getränke, Molkereiprodukte, Feinkost und Spezialitäten, Kaffee, Tee, sonstige Handelswaren



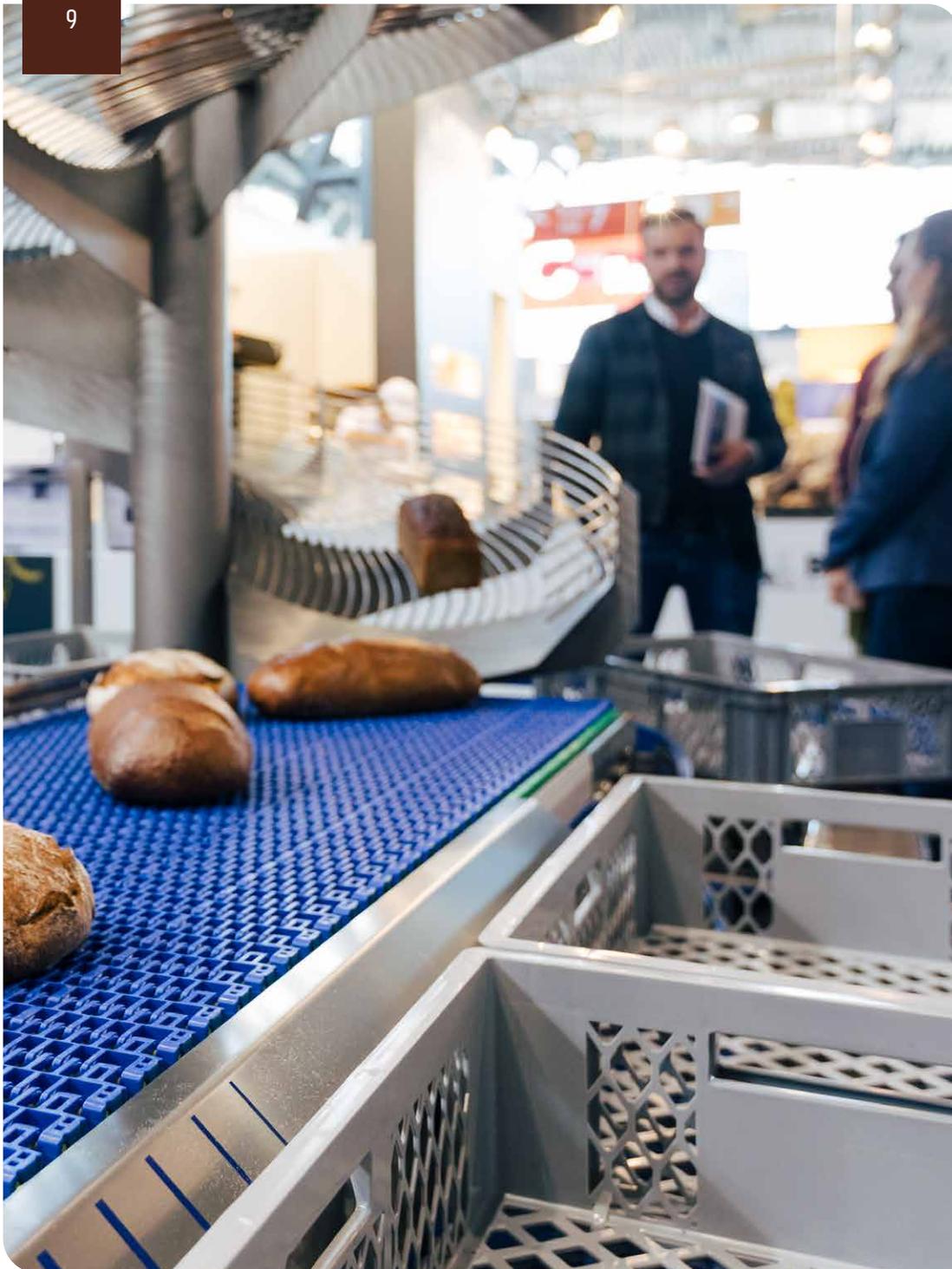
Verkaufsförderung

Berufskleidung, Preisauszeichnungssysteme, Dekorations- und Verpackungsmaterialien, Geschenk- und Confiturverpackungen, Innen- und Außenwerbung, Geschenkartikel



Dienstleistungen, Information, Management

EDV-Systeme, Kassensysteme, Branchen-Software, Marketing-, Werbe- und Betriebsberatung, Verbände und Organisationen, Fachliteratur



Up to date

Messe Dresden

vor Ort, digital, safe

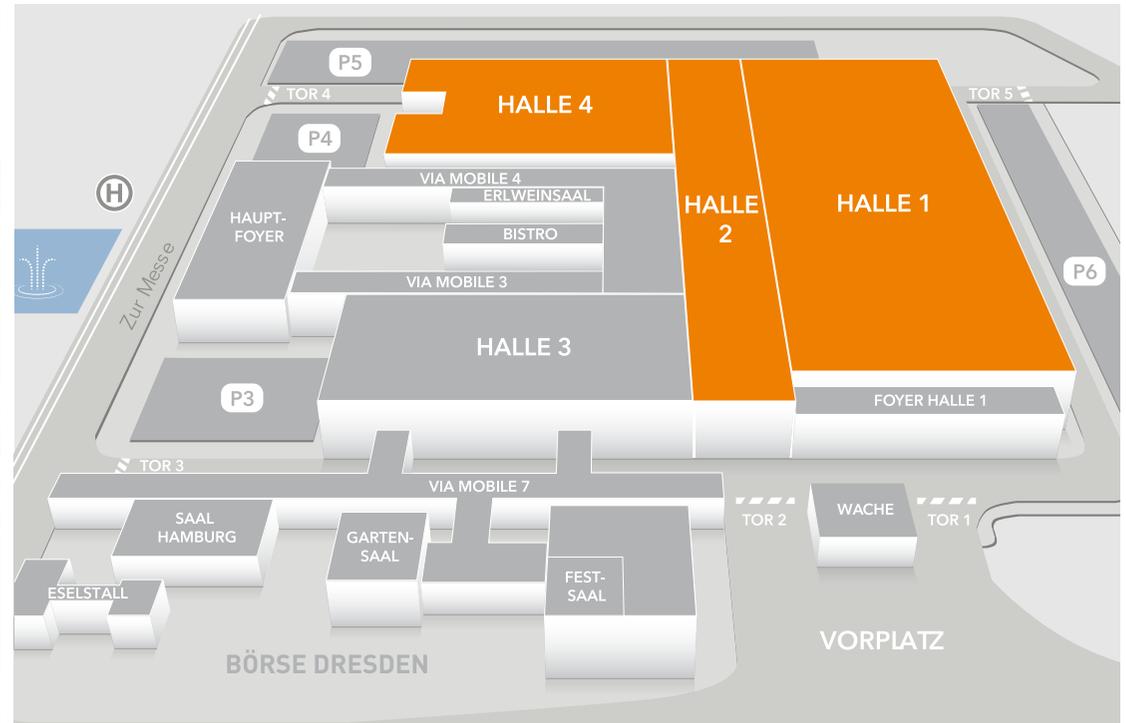
Präsentieren Sie Ihre Produkte mittendrin – mitten in einer der wirtschaftsstärksten Regionen mit großem Wachstumspotenzial und starker Innovationskraft. Hier in Dresden ist eine außerordentliche Vielfalt in Hightech-Branchen mit internationaler Marktrelevanz ansässig.

Angepasst an die aktuelle Situation sind unsere neuen Onlineformate eine notwendige Weiterentwicklung. Mit dynamischen Informations-, Kontakt- und Vernetzungsmöglichkeiten erreichen Sie Ihre Zielgruppe noch besser: Vor Ort und digital und somit überall dort, wo Ihre FachbesucherInnen sind. Seien Sie dabei, nutzen Sie die SACHSENBACK mit allen aktuellen Chancen und Alternativen für Ihren Erfolg!

Besondere Zeiten erfordern besondere Maßnahmen.

Da uns die Sicherheit aller Aussteller, BesucherInnen und MitarbeiterInnen wichtig ist, steht die Messe im ständigen Austausch mit den Behörden, deren Empfehlungen und Hinweise umgesetzt werden.

Weitere Informationen:
www.messe-dresden.de/aktuelles



Werden Sie Aussteller

Schnell anmelden lohnt sich

Alles für Ihren Messeauftritt

Bei der Organisation Ihres Auftritts unterstützt Sie unser Team mit vollem Einsatz und mit umfassenden Leistungen. Sichern Sie sich also rechtzeitig den Traumplatz für Ihren Messestand und profitieren Sie gleich von unserem Rundpaket für Ihren Erfolg als Aussteller auf der SACHSENBACK 2022. Unser Geschenk an Sie: Aufmerksamkeit! Geben Sie diese weiter – zeigen Sie Ihren KundenInnen schon vor der Messe, dass Sie sich auf ihren Besuch freuen!

... und noch eins gratis obendrauf:



Mehr Informationen:
www.stuttgartmesseserviceportal.de/sachsenback



Ihr Messeauftritt

Die Kosten

Schnell anmelden

Mietpreis (netto) für Ihre Standfläche pro Quadratmeter:

Reihenstand	111 €
Eckstand	115 €
Kopfstand	125 €
Blockstand	131 €

Sie haben keinen eigenen Messestand?

Nutzen Sie den Standbauservice. Bei der Buchung eines Basis- oder Komplettpakets sind viele Leistungen bereits enthalten. Die Standbaupreise beginnen ab 84 €/m² (netto, zzgl. des Mietpreises für die Standfläche).

Was kostet Ihre Messteilnahme?

Wir rechnen mit Ihrem Erfolg – und bieten Ihnen mit unserem Messekalkulator Unterstützung bei der Planung. Alle Preise für Standflächen und Standbaupakete sind darin enthalten:

www.sachsenback.de/messekalkulator



www.sachsenback.de/anmeldung



© Christoph Münch (UML-BY) // Brühls Terrasse



© Michael Kr. Henning (DW) // Semperoper Dresden



Kulturstadt Dresden

Die Wirtschaftsmetropole

Elbflorenz

Dresden, die Kulturstadt von internationalem Rang, ist Standort wichtiger zukunftsweisender Unternehmen und Institutionen in den Bereichen der Mikroelektronik, Informations-, Kommunikations- sowie Biotechnologie. Als Europas Mikroelektronikstandort Nummer Eins gehört Dresden zu den stärksten Wirtschaftsräumen in Deutschland.

Die Verbindungen zum Messegelände sind schnell und komfortabel, egal ob Sie mit dem Auto, der Bahn oder dem Flugzeug anreisen. Genauso schnell sind Sie in Dresdens Innenstadt, wo Sie den Tag ausklingen lassen können. Entspannen Sie sich am Elbufer oder ganz einfach in einem der erstklassigen Hotels, in denen Sie ein gern gesehener Gast sind.

Schauen Sie einfach mal bei dresden.de (Tourismus) vorbei. Dort können Sie Ihren Aufenthalt planen.



www.dresden.de

Gründe für die SACHSENBACK



Einziges Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk in Mittel- und Ostdeutschland



Erste Präsenzmesse nach der Pandemie

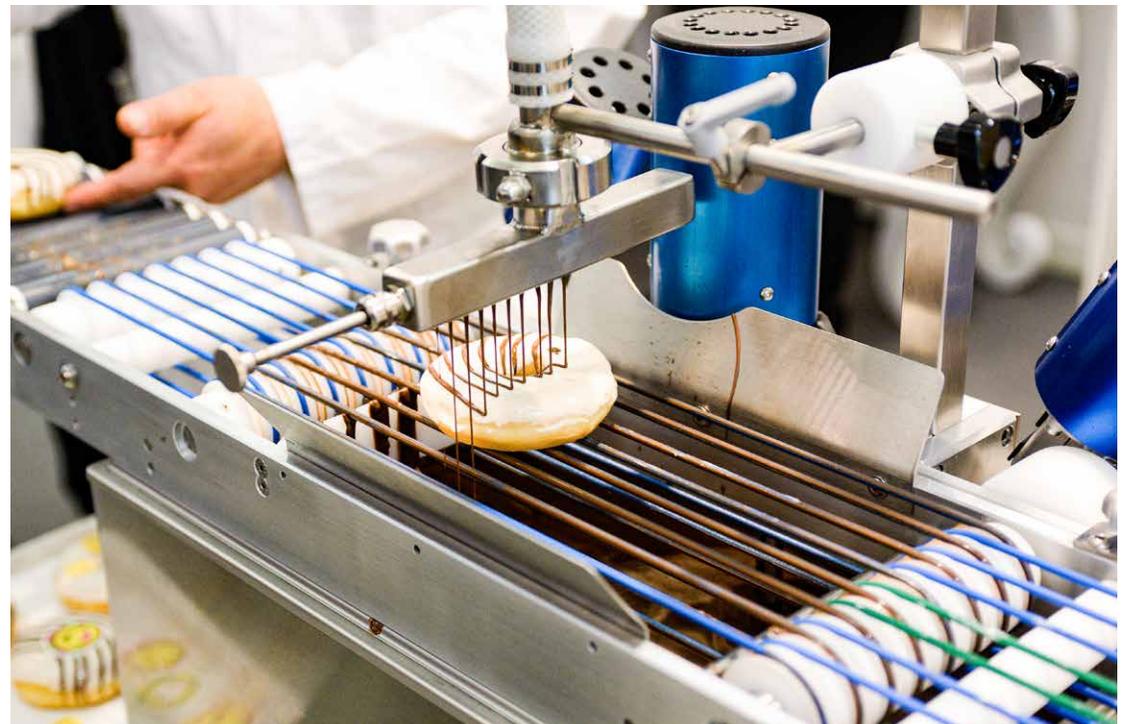


Messe Stuttgart – kompetente, weltweit agierende Veranstalterin



Wirtschaftsmetropole und Kulturstadt Dresden





Wir sind für Sie da

Ihr Messteam



Messe Stuttgart

Veranstalterin

Landesmesse Stuttgart GmbH
Messeplazza 1, 70629 Stuttgart, Germany
Tel. +49 711 18560-0
Fax +49 711 18560-2440
www.messe-stuttgart.de

PartnerInnen der SACHSENBACK

Landesinnungsverband Saxonia
des Bäckerhandwerks Sachsen, Dresden

BÄKO Erzgebirge-Vogtland eG
BÄKO Mitteldeutschland eG
BÄKO Ost eG

Projektteam

Senior Projektleiter
Teoman Yanikoglu
Tel. +49 711 18560-2375
teoman.yanikoglu@messe-stuttgart.de

Swenja Lauppe
Tel. +49 711 18560-2857
swenja.lauppe@messe-stuttgart.de

Projektleiterin
Ricarda Warth
Tel. +49 711 18560-2185
ricarda.warth@messe-stuttgart.de



Messe Stuttgart – Ihre kompetente Partnerin
für das Bäcker- und Konditorenhandwerk

Gleich anmelden unter
www.sachsenback.de/anmeldung



IBAKTECH