



BACKEN WIR'S AN!

AUF DER FACHMESSE
FÜR DAS BÄCKER- UND
KONDITIONERHANDWERK

22.-25.
Oktober
2022
Messe Stuttgart



Zahlen & Fakten
der südback 2019



37.504

BesucherInnen (davon 6.001 internationale)

Investitionsabsichten
der FachbesucherInnen

56%

bis 20.000 €



24%

bis 100.000 €



20%

mehr als 100.000 €



708

Aussteller

aus

21

Ländern

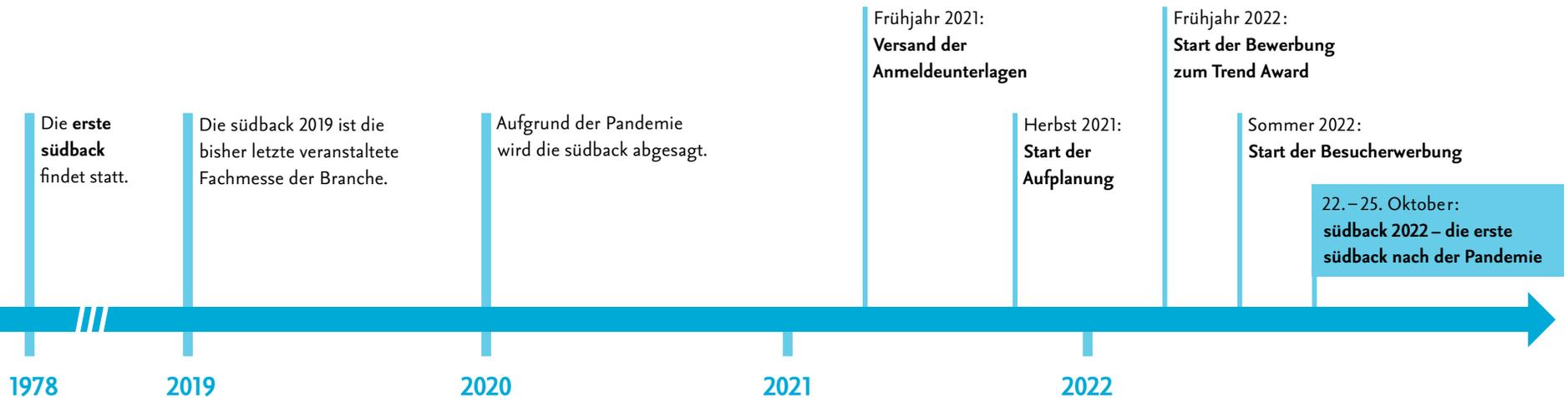


90%

der Aussteller sagen,
die Bedeutung der südback
bleibt gleich oder steigt

JETZT **GEHT** DIE SÜBACK WIEDER RICHTIG AUF!

Freuen Sie sich auf die **südback 2022**. Sie ist und bleibt eine der wichtigsten **Trend- und Fachmessen Europas**, gerade jetzt in dieser herausfordernden Zeit. Die Messe zählte zuletzt, bis zur Pandemiepause 2020, rund 37.500 Fachbesucher. Mitten in einer traditionell handwerkorientierten Gegend gelegen ist die südback Treffpunkt und Austauschplattform sowie Dreh- und Angelpunkt für alle, die sich mit dem Bäcker- und Konditorenhandwerk beschäftigen. Die südback setzt Trends und Maßstäbe – und das schon seit über 40 Jahren. Im Herbst 2022 geht die südback mit einem durchdachten Hygiene- und Sicherheitskonzept sowie neuem Onlineformat an den Start. Die südback ist für Sie unverzichtbar – knüpfen Sie mit uns an die Erfolgsgeschichte der südback 2019 an.



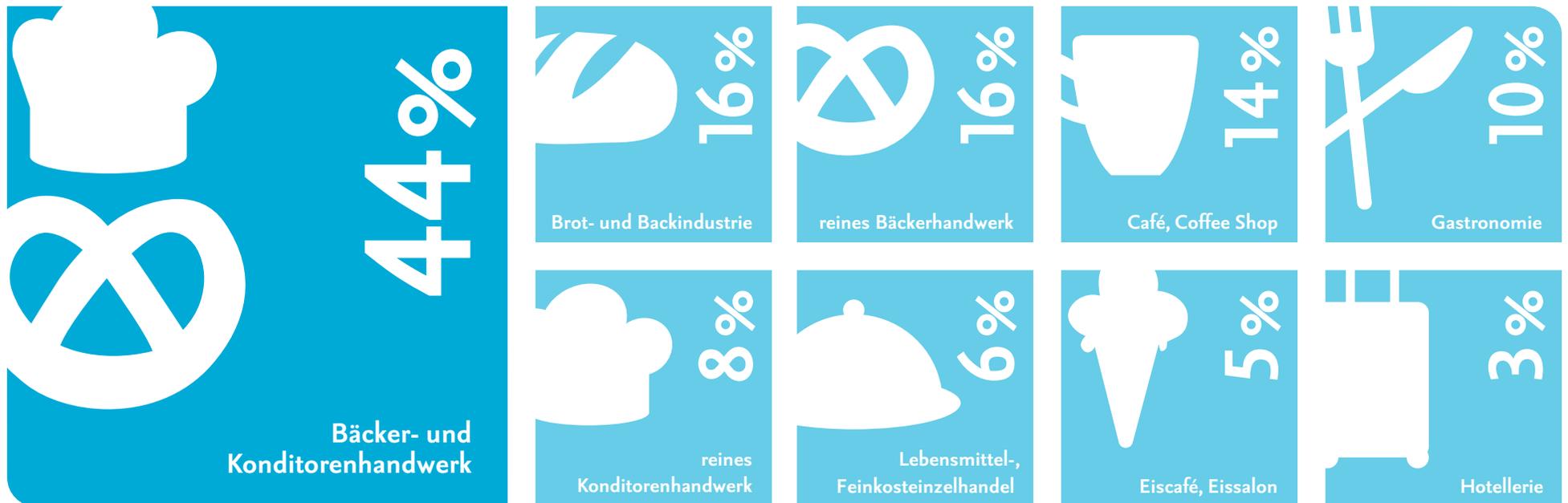
Lassen Sie die letzte südback noch einmal Revue passieren www.suedback.de/rueckblick



TÖRTCHEN TRIFFT BRÖTCHEN

Auf der südback trifft konzentrierte Neugier auf gebündeltes Fachwissen. Neben dem Bäcker- und Konditorenhandwerk sind wichtige BranchenvertreterInnen und EntscheiderInnen aus dem Lebensmittel- und Feinkosteinzelhandel, der Gastronomie und der Hotellerie auf der südback anzutreffen. Investitionsfreudige FachbesucherInnen nutzen die südback als Wissens- und Austauschplattform.

Jede/r fünfte FachbesucherIn hat dabei Investitionsabsichten von über 100.000 €
– erweitern Sie Ihr Netzwerk und profitieren Sie davon!



Die Ergebnisse wurden der repräsentativen Aussteller- und BesucherInnenbefragung der südback 2019 entnommen.

GUT GEKNETET

UNSERE SECHS SCHWERPUNKTE



Rohstoffe für BäckerInnen und KonditorInnen

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



Verkaufsförderung

Berufsbekleidung, Preisauszeichnungssysteme, Dekorations- und Verpackungsmaterialien, Geschenk- und Confiserieverpackungen, Innen- und Außenwerbung, Geschenkartikel.



Geschäftseinrichtungen und -ausstattungen

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



Arbeits- und Betriebstechnik

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



Dienstleistungen, Information, Management

EDV-Systeme, Kassensysteme, Branchensoftware, Marketing-, Werbe- und Betriebsberatung, Verbände und Organisationen, Fachliteratur.



Handelswaren

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

77%

finden, dass die südback für ein vollständiges Angebot der backenden Branche steht.

(Ergebnis aus der Aussteller- und BesucherInnenbefragung der südback 2019)



Sicher für Menschen.
Gut für die Wirtschaft.

SAFE EXPO

Besondere Zeiten erfordern besondere Maßnahmen. Da uns die Sicherheit aller AusstellerInnen, BesucherInnen und MitarbeiterInnen wichtig ist, hat die Messe Stuttgart ein Präventionskonzept definiert, das umfassende Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen beinhaltet.

Weitere Informationen: www.suedback.de/safeexpo



EINFACH UMAMI*:

HYGIENISCH, STRUKTURIERT, DIGITAL

Präsentieren Sie Ihre Produkte mittendrin statt irgendwo – im Herzen Europas, inmitten einer der wichtigsten und wirtschafts-stärksten Regionen, die sich durch Innovationskraft und Markt-potenzial auszeichnen. Außerdem hat das Messegelände in Stuttgart ein unverwechselbares Flair.

So nah so gut

Die Wege zur Messe sind kurz und komfortabel, egal woher und mit welchem Verkehrsmittel Ihre BesucherInnen anreisen. Vor allem das öffentliche Stadtbahnnetz wird zur Drehscheibe Flughafen/Messe zukunftsfähig ausgebaut. Die Infrastruktur auf dem Gelände ist übersichtlich und durchdacht. Jede Halle kann bequem mit dem Lkw angefahren werden und die weiträumigen Platzverhältnisse ermöglichen ein zügiges Auf- und Abbauen.



200 m vom Flughafen

200 m von der S-Bahn-Station

eigene Messe-Autobahnausfahrt an der A8

Weitere Informationen: www.suedback.de/anreise

SAFE EXPO

Besondere Zeiten erfordern besondere Maßnahmen. Da uns die Sicherheit aller AusstellerInnen, BesucherInnen und MitarbeiterInnen wichtig ist, hat die Messe Stuttgart ein Präventionskonzept definiert, das umfassende Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen beinhaltet.

Weitere Informationen: www.suedback.de/safeexpo

Immer in Bewegung

2022 belegt die südback wieder die Hallen 5, 7 und 9 auf der Nordspange und die Alfred Kärcher Halle (Halle 8) und die neue Paul Horn Halle (Halle 10). Das sind rund 55.000 Bruttoquadratmeter Ausstellungsfläche für einen zirkulierenden BesucherInnenfluss. Viel Raum also für Handwerk, Innovation und Austausch von Fachwissen.

Hip und digital

Richtig hip in dieser Saison sind unser neues Onlineformat und die digitalen Präsentationsmöglichkeiten, die das Erlebnis vor Ort ergänzen. Die südback ist vor Ort und digital und somit überall dort, wo Ihre FachbesucherInnen sind. Sie erreichen Ihre Zielgruppe noch besser mit modernen, dynamischen Informations-, Kontakt- und Vernetzungsmöglichkeiten. Seien Sie also dabei, wenn die südback haptisch und virtuell die Tore öffnet. Nutzen Sie die südback-Tage mit all ihren topaktuellen Alternativen und Chancen für Ihren Erfolg!

* Umami bezeichnet die perfekte Geschmacksabrundung, sprich die besten Voraussetzungen für Ihren Messebesuch.



UNSER REZEPT FÜR IHREN ERFOLG

Jetzt haben Sie die größte Auswahl. **Sichern Sie sich also rechtzeitig den Traumplatz für Ihren Messestand** und profitieren Sie gleich von unserem Rundpaket für Ihren Erfolg als Aussteller auf der südback 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 etwas gratis obendrauf:

Eintrittscodes

Laden Sie Ihre Kunden kostenfrei auf die südback ein.

Werbematerialien

Für Kundenkontakt und Mailings im Vorfeld der Messe

Online-Banner

Weisen Sie auf Ihre Teilnahme und Standnummer hin.

Logos

Für Ihre Website, E-Mail-Signaturen und weitere Medien

Presseservice

Für Ihre effiziente Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Mehr Informationen

www.stuttgartmesseserviceportal.de

Mietpreis (netto) für Ihre Standfläche pro Quadratmeter:



Reihenstand 185 €

Eckstand 205 €

Kopfstand 217 €

Blockstand 225 €

Sie haben keinen eigenen Messestand?

Nutzen Sie unseren Standbauservice. Bei der Buchung eines Basis- oder Komplettpakets sind viele Leistungen bereits enthalten. Die Standbaupreise beginnen ab 82 €/m² (netto, zzgl. des Mietpreises für die Standfläche).

Sie wollen wissen, was Ihre Messteilnahme kostet?

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.suedback.de/messekalkulator



4 GRÜNDE FÜR DIE SÜDBACK

1. Seien Sie Teil der einzigen Fachmesse in Deutschland für das Bäcker- und Konditorenhandwerk.
2. Profitieren Sie vom kompletten Angebotsbereich für die gesamte Branche.
3. Auf der südback vereinigen sich Handwerk und Innovation.
4. Nutzen Sie auf der Messe Stuttgart eine der modernsten Infrastrukturen Europas.



Sicher für Menschen.
Gut für die Wirtschaft.

WIR SIND FÜR SIE DA



Veranstalterin

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

PartnerInnen der südback

BÄKO-ZENTRALE eG

Landesinnungsverband für das
Württembergische Bäckerhandwerk e.V.

Landesinnungsverband der Konditoren
Baden-Württemberg

Partnermessen

Messe Stuttgart – Ihre kompetente
Partnerin für Bäcker und Konditoren



Ihre AnsprechpartnerInnen

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

Projektreferentin
Anna Hammer
Tel. +49 711 18560-2536
anna.hammer@messe-stuttgart.de

Projektreferentin
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

Gleich anmelden
[www.suedback.de/
anmeldung](http://www.suedback.de/anmeldung)