



# WIR HEIZEN DEN OFEN AN!

AUF DER FACHMESSE  
FÜR BÄCKEREI UND  
KONFITOREI

26.-29.  
Oktober  
2024

Messe Stuttgart



Zahlen & Fakten  
der südback 2022



# 35.402

BesucherInnen (davon 6.868 internationale)

Investitionsabsichten  
der FachbesucherInnen

## 59%

bis 20.000 €



## 21%

20.000 € bis 100.000 €



## 19%

mehr als 100.000 €



## 596

AusstellerInnen

aus

## 22

Ländern

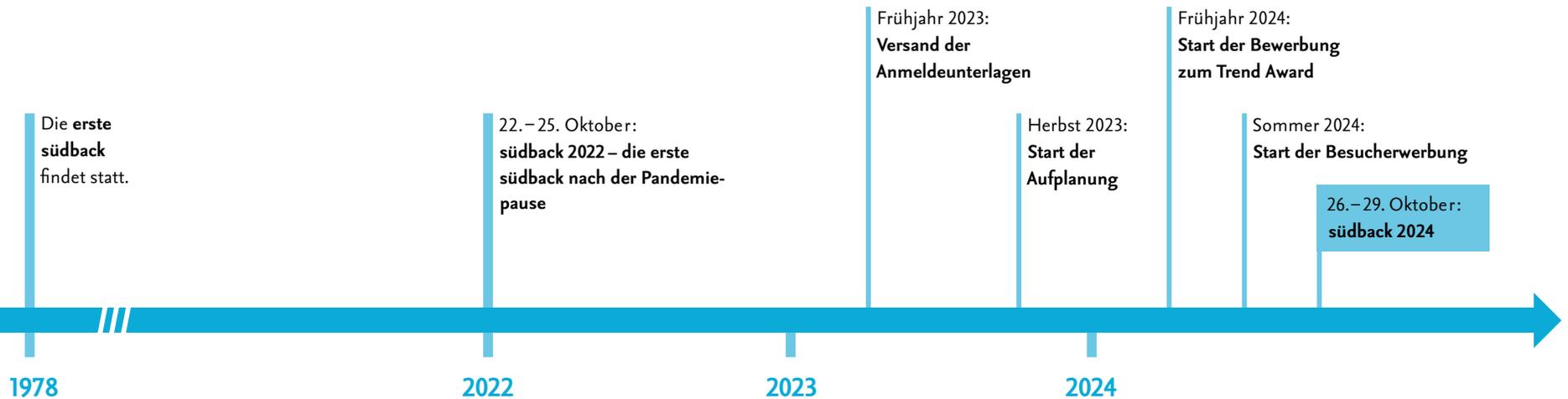


## 90%

der AusstellerInnen würden  
die südback weiterempfehlen

# DIE REIFE HAT SICH GELOHNT!

Wir sind begeistert! Die südback ist wieder obenauf! Mit 35.402 begeisterten FachbesucherInnen auf der südback 2022. Trotz harter Zeiten ist und bleibt sie eine der wichtigsten Trend- und Fachmessen Europas für Bäckerei und Konditorei. Also freuen Sie sich mit uns auf die südback 2024 und seien Sie mit dabei. 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. Sie setzt Trends und Maßstäbe seit über 40 Jahren. Die FachbesucherInnen aus dem In- und Ausland sind aufgeschlossen, informationshungrig und neugierig auf Trends und Tipps. Die südback 2024 ist für Sie unverzichtbar. Knüpfen Sie neue Kontakte, pflegen Sie junge Bekanntschaften und freuen Sie sich auf alte Hasen.



Lassen Sie die letzte südback noch einmal Revue passieren [suedback.de/rueckblick](https://suedback.de/rueckblick)

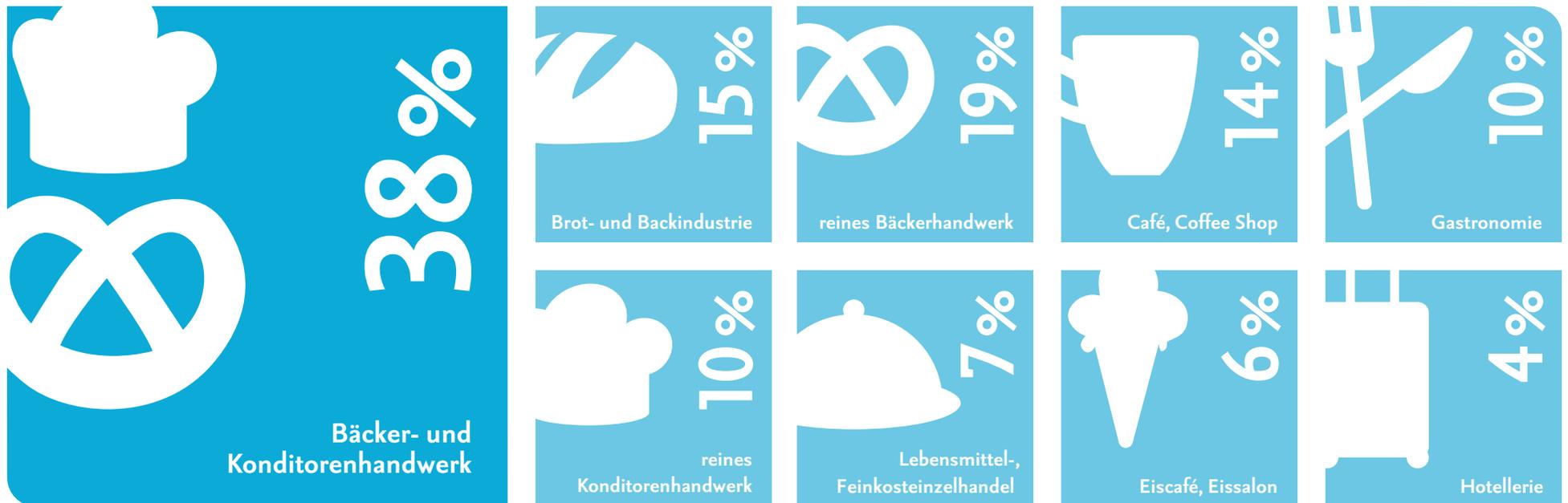


# SÜSSE VERSUCHUNG

## TRIFFT HERZHAFTEN BROTDUFT

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 AusstellerInnen- und BesucherInnenbefragung der südback 2022 entnommen.

# GUT GEREIFT

## DIE 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.

# 88%

der BesucherInnen  
empfehlen die südback weiter

(Ergebnis aus der AusstellerInnen- und  
BesucherInnenbefragung der südback 2022)



# 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 Abbauen.



200 m vom Flughafen

200 m von der ÖPNV-Station

eigene Messe-Autobahnausfahrt an der A8

Weitere Informationen: [suedback.de/anreise](https://suedback.de/anreise)

### SAFE EXPO

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: [suedback.de/safeexpo](https://suedback.de/safeexpo)

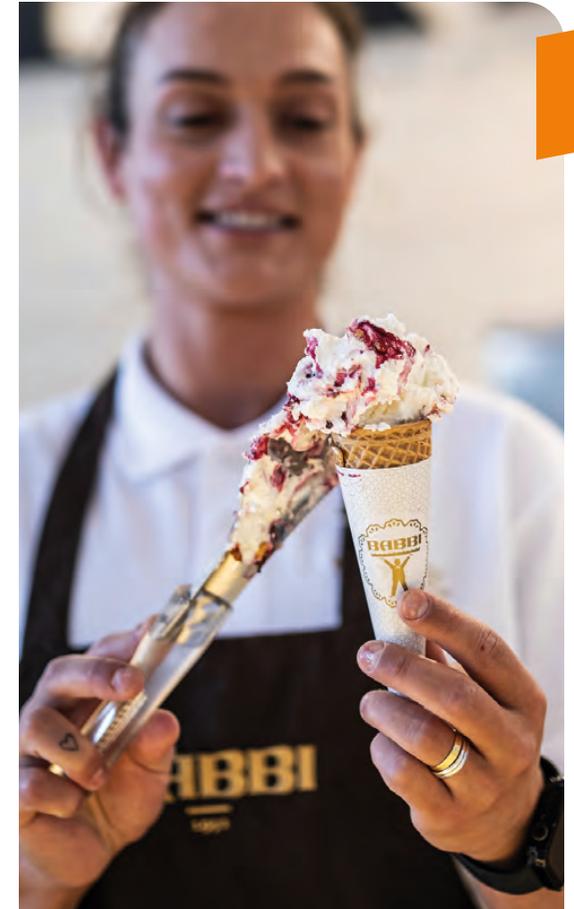
### Immer in Bewegung

2024 belegt die südback wieder die Hallen 5, 7 und 9 auf der Nordspange und die Oskar Lapp Halle (Halle 6), die Alfred Kärcher Halle (Halle 8) und die Paul Horn Halle (Halle 10). Das sind rund 65.000 Bruttoquadratmeter Ausstellungsfläche für einen zirkulierenden Besucherfluss. Viel Raum also für Handwerk, Innovation und Austausch von Fachwissen.

### Hip und digital

Unser Onlineformat und die digitalen Präsentationsmöglichkeiten ergänzen das Live-Erlebnis. 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 Rundumpaket für Ihren Erfolg als AusstellerIn auf der südback 2024. 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 KundInnen 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

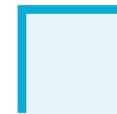
Für Ihre Website, E-Mail-Signaturen und weitere Medien

#### Presseservice

Für Ihre effiziente Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Mehr Informationen  
[stuttgartmesseserviceportal.de](http://stuttgartmesseserviceportal.de)

Mietpreis (netto) für Ihre Standfläche pro Quadratmeter:\*



Reihenstand 219 €



Eckstand 249 €



Kopfstand 263 €



Blockstand 273 €

**Sie haben keinen eigenen Messestand?**

Nutzen Sie unseren Standbauservice. Bei der Buchung eines Basis- oder Komplettpakets sind viele Leistungen bereits enthalten.

**Sie wollen wissen, was Ihre Messeteilnahme kostet?**

Wir rechnen mit Ihrem Erfolg – und bieten Ihnen mit unserem Messekalkulator Unterstützung bei der Planung.

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



# 4 GRÜNDE FÜR DIE SÜDBACK

1. Seien Sie Teil der größten Fachmesse für Bäckerei und Konditorei in Deutschland im Jahr 2024.
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  
Messepiazza 1, 70629 Stuttgart, Germany  
Tel. +49 711 18560-0  
Fax +49 711 18560-2440  
messe-stuttgart.de

## PartnerInnen der südback

BÄKO-ZENTRALE eG

BÄCKERINNUNGSVERBAND  
BADEN-WÜRTTEMBERG E.V.

Landesinnungsverband der Konditoren  
Baden-Württemberg

## Partnermessen

Messe Stuttgart – Ihre kompetente  
Partnerin für Bäcker und Konditoren



## Ihre AnsprechpartnerInnen

Manager Messe- und Eventleitung  
**Teoman Yanikoglu**  
Tel. +49 711 18560-2375  
teoman.yanikoglu@messe-stuttgart.de

Managerin Messe- und Eventleitung  
**Ricarda Warth**  
Tel. +49 711 18560-2185  
ricarda.warth@messe-stuttgart.de

Managerin Messe- und Eventkoordination  
**Lisa-Marie Kühn**  
Tel. +49 711 18560-2252  
lisa-marie.kuehn@messe-stuttgart.de

Managerin Messe- und Eventkoordination  
**Mirjam Müller**  
Tel. +49 711 18560-2538  
mirjam.mueller@messe-stuttgart.de

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