
PRESSEINFORMATION

südback 2024

- **Begeisterung am BÄKO-Stand im Rahmen einer gelungenen und stimmungsvollen südback 2024**

Die südback 2024 war für die BÄKO ein voller Erfolg und eine inspirierende Plattform. Unter dem diesjährigen Messemotto „BÄKO ist Vielfalt... und das, was ihr draus' macht!“ zeigte die BÄKO in Halle 10 auf 2.100 qm ein vielfältiges Angebot an neuesten und bewährten Produkten und sowie servicestarken aktuellen Konzepten.

Mit einem umfangreichen Waren-, Dienstleistungs- und Serviceangebot konnte die BÄKO ein breites Spektrum abdecken und den backenden Kunden wertvolle Inspirationen bieten. Verschiedene „Konzeptinseln“ wie „Levante genießen“ eröffneten neue Möglichkeiten und Ideen zur Positionierung im Markt. Der Fokus auf Nachhaltigkeit im Bereich Papier und Verpackungen sowie die Präsentation moderner Automatisierungslösungen im Technik-Bereich unterstrichen, dass die BÄKO mit hochaktuellen Themen einen inspirierenden und sehr erfolgreichen Messeauftritt in Szene setzte.

Auf der BÄKO/live -Konzeptplattform fand ein sehr interaktives Vortragsprogramm statt. Im Wechsel mit den Vorführenden in der Ideenbackstube und dem Snackexpress gingen hier im 15 Minuten-Takt Lieferantenpartner und BÄKO-Experten an den Start, um aktuelle Trends und Innovationen vorzustellen. Auch im Bereich Digitale-Services stand individuelle Beratung unter dem Aspekt „Mehr Zeit für's Handwerk“ im Vordergrund.

„Für uns ist die südback eine der bedeutendsten Messen für die Branche“, erklärt Stefan Strehle, geschäftsführender Vorstandssprecher der BÄKO-ZENTRALE eG. „Hier kommen Branchenkenner zusammen, teilen Wissen und Ideen und kehren mit neuen Impulsen und Konzepten zurück, um ihre Betriebe zukunftsorientiert aufzustellen.“

Ein riesiges Dankeschön gilt dem gesamten südback-Team der BÄKO, den Partnern aus der Zulieferindustrie und Dienstleistungsspezialisten, dem Team der Landesmesse Stuttgart und den vielen Fachbesuchern, die gemeinsam mit allen diese Messe zum inspirierenden Erlebnis gemacht haben.

Die 30. Ausgabe der südback hat mit einem herausragenden Programm und zahlreichen Produktinnovationen ihre Rolle als eine der führenden Fachmessen für das Bäckerei- und Konditoreihandwerk bestätigt. 560 Unternehmen – von etablierten Marktführern bis zu Start-ups – präsentierten sich vom 26. bis 29. Oktober auf 26.438 m² Nettostandfläche. Sie stellten den 34.781 Fachbesucherinnen und Fachbesuchern aus dem In- und Ausland Neuheiten in Arbeits- und Betriebstechnik, Rohstoffen, Geschäftseinrichtung und -ausstattung, Verkaufsförderung sowie Dienstleistungen vor. „Die südback ist der Erfolgsmotor für das backende Handwerk und schafft durch Impulse an jeder Ecke eine einzigartige familiäre Atmosphäre zum Austausch und zur Inspiration. Das hat die Messe in den vergangenen vier Veranstaltungstagen wieder unter Beweis gestellt“, erklärt Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart. „Wir sind stolz darauf, dass die Begeisterung bei allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern so sichtbar und erlebbar war.“ Im Mittelpunkt der südback 2024 stand die gemeinsame Weiterentwicklung des Handwerks. Live-Demonstrationen, Workshops und praxisnahe Diskussionsrunden ermöglichten es den Fachbesucherinnen und Fachbesuchern, neue Produkte und Trends hautnah zu erleben und selbst zu testen.

Einer der Höhepunkte der Fachmesse war der südback Trend Award, bei dem Innovationen in den Kategorien Marketing, Rohstoffe, Technik und Nachhaltigkeit prämiert wurden. Eine Fachjury wählte im Vorfeld die besten Ideen unter den Bewerbungen aus. Die BÄKO-ZENTRALE eG wurde für das kassenlose Tool BÄKO-AutoPOS ausgezeichnet, UNIFERM für das Fermentationsprodukt UNIFERM FermFresh® AromaDurum und VEMAG Maschinenbau GmbH für eine Automatisierungslösung zum Befüllen von Blechen. Schneider GmbH erhielt den Preis in der Sonderkategorie Nachhaltigkeit für den kompostierbaren Spritzbeutel „Greeny“. Die Produktneuheiten wurden dem Fachpublikum erstmals auf der südback vorgestellt. Außerdem stimmten über 500 Teilnehmerinnen und Teilnehmer für den „Publikumsliebbling“ unter allen Einreichungen ab. Gewählt wurde das Unternehmen WECARRY mit ihrem Mehrwegbeutel für Backwaren.

Bildmaterial:



BAKO-ZENTRALE eG
11. November 2024
www.baeko.de