

Baden-Württembergs Konditoren sind ein wichtiger Partner und informativer Bestandteil der Südback 2004

Trend-Forum von Experten für Experten

Stuttgart. (mstgt) Neben den ideellen und fachlichen Trägern der Fachmesse, die Bäckerinnung Stuttgart, die Förderungsgesellschaft des Stuttgarter Bäckerhandwerks und die Bäko-Zentrale Süddeutschland, zählen die Aktivitäten des Landesinnungsverbands des Konditorenhandwerks Baden-Württemberg zu den Attraktionen der Südback 2004 am Stuttgarter Killesberg.

Nach Auskunft von Robert Widmann, Landesinnungsmeister der Konditoren, werden wieder internationale Spitzenköpfe des Konditorenhandwerks auf dem dritten Konditoren-Trend-Forum in Halle 5.2 feinste Konditoreiprodukte vorstellen. Dazu gehören in Kooperation mit Winzern aus ausgesuchten Weinregionen beispielsweise «Kreationen aus Schokolade und Wein», also Schokolade mit Weinaromen oder der komplexe Präsentbereich mit Wein und Schokolade. Selbstverständlich stellen die Konditoren auch Marzipanspezialitäten, Eisbecherkreationen für das Café und Eis für den Straßenverkauf vor. Für Schokolade für Torten, Tellerdessert und Wellness-Torten gilt zudem das Motto: «Ansprachend verpackt ist halb verkauft».

Zum ersten Mal auf einer Südback, berichtet Widmann weiter, würden verschiedene Baristas an der Kaffeebar ihren Auftritt haben. «Was der Sommelier für den Wein, ist der Barista für das trendige Kaffeegetränk. Dieser Beruf ist in Deutschland noch wenig bekannt, deshalb sind an unserer Kaffeebar Spitzenköpfe tätig und werden die Besucher mit Spezialitäten aus aller Welt verwöhnen wie Latte Macchiato, Cappuccino, Espressokreationen sowie Kaffee mit verschiedenen Toppings.» Der Umsatz mit Milch-Kaffeegetränken boomt. «In den Kaffeebars hat der Bedarf an Milch den Wasserverbrauch für Kaffee bereits überholt», sagt Widmann.

Neben Trends aus der Konditorstube und von den Kaffeebars gehört die Betriebsberatung zu einem wichtigen Dienstleistungsbereich auf der Südback 2004. Die dem Konditorenhandwerk in Baden-Württemberg angeschlossene Fachberatung, so Widmann, steht allen Kollegen, insbesondere Existenzgründern, mit wertvollen Ratschlägen und Informationen zur Verfügung.

Nicht nur die Fachbesucherzahl der Südback (2002: mehr als 30.000) ist ständig gewachsen, sondern auch der Anteil der Besucher aus dem Bereich Konditorei und Café. So rechneten sich 42 Prozent der Südback-Besucher 2002 dem Konditoren-Handwerk zu, 14 Prozent machten die Café-Betreiber aus. Dazu passt das Messeangebot mit Rohstoffen, Halbfabrikaten und Convenience. Schwerpunkte sind zudem Arbeits-, Kälte- und Betriebstechnik mit Maschinen, Geräten, Produktionseinrichtungen, Zubehör wie Kaffeemaschinen sowie Reinigungs- und Umwelttechnik. Zentrale Bestandteile der Südback sind die Bereiche Laden- und Verkaufseinrichtungen für Konditorei und Café mit gastronomischer Ausstattung und Einrichtung, Geschirr, Porzellan, Besteck sowie Verkaufsförderung und Marketing.

Das umfangreiche und attraktive Rahmenprogramm im Konditoren-Trend-Forum kann sich sehen lassen: Nach dem Motto: «Profis präsentieren Produkte, Ideen und Konzepte für mehr Erfolg im Handwerk, im Verkauf und im Wettbewerb». Konditoreien und Cafés haben mehr zu bieten als vor ein paar Jahren. Was die Zukunft für diese Branche bringen wird, zeigt die Südback: Bewährte Rezepte und innovative Konzepte, neue Zielgruppen und starke Umsatzbereiche, mit denen Konditoreien und Cafés ihre Position ausbauen können.

Zum Beispiel Coffee-Bar und Coffee-Shop: Kaffee, Capuccino und Espresso im Straßenverkauf, zum Mitnehmen oder zum kurzen Verweilen. Ein Zusatzgeschäft, das neben Anbietern von Kaffee-Spezialitäten in Coffee-Shops immer mehr Konditoreien und Cafés mitnehmen. Dazu gehört das Frühstück in Konditorei und Café. Von diesem Trend profitieren Konditoreien und Cafés durch ihr verstärktes Angebot an Snacks und Zwischenmahlzeiten. Laut Widmann macht der Snackverkauf rund 35 Prozent des Umsatzes aus.

Speiseeis hat immer Saison: Ob als Eisklassiker oder Trendkreation, ob im Café-Verzehr oder Straßenverkauf, mit Eisdesserts machen Konditoreien und Cafés ein Ganzjahresgeschäft. Ebenso die süßen Geschenke, oft kleine Kunstwerke mit großem Potenzial. Im Geschäft eröffnen sich an der Ladentheke sowie im Versand verführerische Aussichten -- auch für kreative Verpackungsideen. Die Speisekarte von Konditorei-Cafés bringt immer mehr Kunden auf den Geschmack -- von der kleinen Stärkung bis zum kompletten Mittagessen. Nicht zu vergessen den Party-Service und das Catering: Von süßen Kreationen über pikante Snacks bis zu herzhaften Gerichten und den dazu passenden Getränken liefern Konditoreien und Cafés alles direkt ins Haus. Komplette Außer-Haus-Buffets für Empfänge, Jubiläen oder Präsentationen sind ein lukratives Geschäft und stark im Kommen.

Abgerundet werden diese Highlights durch eine umfassende «Leistungsschau der Konditoren», die das Fachpublikum mit Innovationen und Trends von morgen begeistern werden.

Ende des Artikels