

D.B.Z weckruf magazin

# Trophy

zur Südback 2022

Ihr Unternehmen  
im Rampenlicht



## Die Auszeichnung

Zum elften Mal lobt das DBZ Magazin die DBZ Trophy zur Südback (22.-25.10.2022) aus. Dieser Traditionspreis für Aussteller der Stuttgarter Fachmesse ist eine begehrte Auszeichnung und Anerkennung für besonders zukunftsweisende Konzepte, die dem Bäcker das Leben erleichtern.

## Die Bewerbung

Teilnehmen können alle Aussteller der Südback, die durch innovative Neuentwicklungen oder signifikante Verbesserungen das Bäckerhandwerk unterstützen und einen Beitrag zu seiner Weiterentwicklung leisten.

## Ihr Vorteil als Preisträger

Berichterstattung in den Medien der INGER Verlagsgesellschaft mbH und der Convention Verlagsgesellschaft mbH print & digital. Wir setzen Ihr Produkt in den Fokus der Branche.





# DIE JURY

Prof. em. Dr. Dr. e. h.  
Friedrich Meuser  
TU Berlin

Henning Tau  
Geschäftsführung  
INGER Verlag

Christian Bremicker  
Fachredaktion  
DBZ Magazin



Dipl.-Ing. (FH) Siegfried Döbler

BG Nahrungsmittel  
und Gastgewerbe

Stefan Schütter

Chefredaktion  
Artisan

Die **Gebühren**: Bei Einreichung der Bewerbungsunterlagen fällt eine Teilnahmegebühr in Höhe von 395 Euro zzgl. MwSt. pro Innovation an.

Unsere **Marketing Services für die Preisträger**: Nutzen Sie das Gewinner-Label DBZ Trophy zur Südback für Ihre Kommunikation – in der Branche und darüber hinaus. Sie erhalten das Logo, eine Pressemitteilung inkl. Fotos und ein Advertorial inkl. Sondernewsletter als Nachbericht. Kosten: 2.500 Euro zzgl. MwSt.

**18 SÜDBACK TROPHY**

**Ausgezeichnete Lösungen**

Messen sind immer eine wunderbare Möglichkeit, die kleinen und großen Neheiten im Bäckereihandwerk zu entdecken. Einige besonders gute haben sich in Stuttgart wieder unsere DBZ Trophy zur Südback verdient.

**19 SÜDBACK TROPHY**

**Ein breiteres Produktsortiment**

Das neue Modell F250/F450/F600 von NF Janssen ist ein breiteres Produktsortiment, das die Anforderungen an ein breiteres Produktsortiment erfüllt. Die neue Maschine ist ein breiteres Produktsortiment, das die Anforderungen an ein breiteres Produktsortiment erfüllt.

**20 SÜDBACK TROPHY**

**In Form gebracht**

Das neue Modell F250/F450/F600 von NF Janssen ist ein breiteres Produktsortiment, das die Anforderungen an ein breiteres Produktsortiment erfüllt. Die neue Maschine ist ein breiteres Produktsortiment, das die Anforderungen an ein breiteres Produktsortiment erfüllt.

**21 SÜDBACK TROPHY**

**Eine intelligente Lösung**

Das neue Modell F250/F450/F600 von NF Janssen ist ein breiteres Produktsortiment, das die Anforderungen an ein breiteres Produktsortiment erfüllt. Die neue Maschine ist ein breiteres Produktsortiment, das die Anforderungen an ein breiteres Produktsortiment erfüllt.

**22 SÜDBACK TROPHY**

**Sauber integriert**

Das neue Modell F250/F450/F600 von NF Janssen ist ein breiteres Produktsortiment, das die Anforderungen an ein breiteres Produktsortiment erfüllt. Die neue Maschine ist ein breiteres Produktsortiment, das die Anforderungen an ein breiteres Produktsortiment erfüllt.

**17 SÜDBACK-IMPRESSIONEN**

**Die vier Gewinner der DBZ trophy zur südback 2019**

Am Messe-Samstag hatte sich die Fachjury des Inger Verlags, bestehend aus Prof. em. Dr. Dr. e. h. Friedrich Meuser, BGW-Experte Siegfried Döbler, Verleger Ingrid Patzphal, Inger-Geschäftsführer Henning Tau, Back Journal-Chefredakteur Dirk Wacławek und Fachredakteur Stefan Schütter alle eingereichten Innovationen auf der Messe vorführen und genau erklären lassen. Am Messe-Sonntag wurden die Linkunden auf der glücklichen Preisträger überreicht.

**DIE PREISTRÄGER 2019 SIND:**

- Modul Selecta und Multiroll der Pancho von WP**  
Der Pancho ist ein nachrüstbares Modul zur Herstellung von Lortgebäcken, wie Bagels oder Donuts. Es erweitert damit die Produktvielfalt im Kleingebäckbereich, um eine neue beliebte Form.
- Gebäckformer F250/F450/F600 von NF Janssen**  
Der neue konstruierte Gebäckformer ermöglicht durch sein Hygienedesign eine besonders einfache Reinigung. Mit dem anwachenbaren Weiden kann er eine große Gebäckvielfalt herstellen, bis hin zu Böden für Bäckereien.
- Professormodul für Backwaren, Snacks und Heißgetränke von Shop-IG**  
Das neue Professormodul für Backwaren, Snacks und Heißgetränke gewährleistet, dass die benötigten Produkte auch zur richtigen Zeit zur Verfügung stehen und unterstützt die Mitarbeiter systematisch bei deren Herstellung.
- Integral I von MHS**  
Die neue Fundmesser-Brotstreichmaschine lässt sich dank einer entzerrbaren Schublade platzsparend unter der Theke integrieren, ohne dort fest verbaut zu sein. Der Bediener muss das Brot einlegen und entnehmen, den Rest macht die Maschine.



**Bewerben Sie sich jetzt online unter**  
**oder reichen Sie Ihre Bewerbung auf nachfolgendem Fragebogen ein:**

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Ansprechpartner

\_\_\_\_\_  
Straße, Hausnummer

\_\_\_\_\_  
PLZ, Ort

\_\_\_\_\_  
Land

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Halle

\_\_\_\_\_  
Stand

## **Kategorie**

## **Produktbeschreibung**

Rohstoffe

Convenience

Marketing

EDV

Technik

Verkaufen

## **Problemstellung, Ansatz**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



# Ihre Bewerbung

## Bezeichnung der Innovation

---

---

---

## Beschreibung, Arbeitsweise

---

---

---

---

---

---

---

---

## Gibt es ähnliche Lösungen von Wettbewerbern?

- Ja      Wenn ja, wie unterscheidet sich Ihre Innovation davon?
- Nein

---

---

---

---

---

---



# Ihre Bewerbung

## Geplante Marktreife

---

---

---

---

---

**Bitte fügen Sie der Bewerbung aussagekräftige Fotos und/oder Zeichnungen bei.**

**Rückantwort bitte bis  
spätestens 15.08.2022 an:**

Henning Tau  
Fax: + 49(0) 541 580 544 99  
E-Mail: tau@baeckerwelt.de

Mit Einreichung meiner Bewerbungsunterlagen stimme ich der Teilnahmegebühr in Höhe von 395 Euro zzgl. MwSt. pro Innovation zu.

---

Datum

Unterschrift

Die Juryabstimmung ist vertraulich.  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

# WIE GEHT'S WEITER?

Die Jury behält sich vor, eine Vorauswahl zu treffen. Die nominierten Produkte werden während der Südback am 22. und 23.10.2022 an Ihrem Stand begutachtet und getestet. In einer offiziellen Sitzung kürt anschließend die Jury die Gewinner in den jeweiligen Kategorien. Wir informieren Sie rechtzeitig, ob Ihr Produkt oder Ihre Innovation erfolgreich war.

Die Gewinner erhalten eine Urkunde. Die Preisverleihung findet während der Südback am 24.10.2022 statt.

## Sie haben Fragen?

Dann wenden Sie sich gerne an Henning Tau per Telefon unter +49 (0)541 580 544 70 oder per E-Mail an [tau@baeckerwelt.de](mailto:tau@baeckerwelt.de)

INGER Verlagsgesellschaft mbH  
Luisenstr. 34,  
49074 Osnabrück  
Telefon: + 49 (0)541 580 544 30  
Fax: + 49 (0)541 580 544 99

