

Datenblatt

zur Teilnahme am Wettbewerb um den

pro agro Marketingpreis 2025 - natürlich Brandenburg!

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen – mit ausgefülltem Datenblatt, Produktfoto, Unternehmenslogo, Produkt sowie Anlagen – bis zum 15. Oktober 2024 zu.
Die Jury entscheidet am Do, 28. November 2024, ab 13:00 Uhr.

Allgemeine Angaben

Bewerber

Unternehmen/Einrichtung:
Anschrift:
Ansprechpartner:
Telefon:
E-Mail:

Anzahl der Mitarbeiter

- < 10 < 20
 > 20 > 100

Kategorie (Ausführliche Erklärung in der Öffentlichen Ausschreibung S. 2/ 3.)

- Direktvermarktung
(Sie vermarkten schwerpunktmäßig direkt an den Verbraucher, z.B. Ihre eigene Filiale, Hofladen, an Partner, online oder ausgesuchte Lebensmittelhändler.)
- Ernährungswirtschaft
(Sie vermarkten schwerpunktmäßig über den Lebensmittelhandel.)
- Land-, Natur- und Pferdetourismus

Name des Teilnahmebeitrags

--

Seit wann gibt es das Produkt / Angebot? (Für die Teilnahme darf dieses max. 2 Jahre alt sein)

--

Beschreibung Ihrer Idee

Beschreiben Sie Ihren Wettbewerbsbeitrag. Was macht Ihr Produkt/ Angebot besonders? Worin besteht die Neuheit? Untermauern Sie Ihren Beitrag gern und wenn möglich mit Prospekten, einer PowerPoint und weiteren Materialien als Anhang.

--

Beschreibung des Marketingkonzepts

(Auch hierfür sind zusätzliche Informationen in der Anlage möglich.)

Was möchten Sie mit dem Produkt (Angebot) erreichen? (Ziel)
Welche ist Ihre Zielgruppe?
Welche Vermarktungswege nutzen Sie bereits oder werden Sie nutzen?
Zu welchem Verkaufspreis wird Ihr Produkt/ Angebot angeboten bzw. soll es angeboten werden?

Wieviel Brandenburg steckt in Ihrem Angebot/ Produkt?

(Beziehen Sie sich hier gern auf Ihre regionale Vernetzung und/ oder Ihren regionalen Rohstoffeinsatz für Ihr Produkt/ Angebot.)

Wie nachhaltig ist Ihr Angebot/ Produkt?

(Beziehen Sie sich hier gern auf: Kooperationen in der Region, Materialeinsatz, Energieerzeugung, Transportwege, soziales Engagement, Einsatz für Umwelt/Klimaschutz, die langfristige Vision Ihrer Projektidee usw.)

Checkliste – Ihre Bewerbungsunterlagen

- Datenblatt (vollständig ausgefüllt)
- Produktfoto (3-5 Fotos) (Bitte in guter Qualität von min. 1.280 x 960 Pixel = 380 Kb für den Druck in der *Broschüre zum pro agro Marketingpreis 2025*)
- Unternehmenslogo
- Flyer/ Prospekte/ Powerpoint/ Imagevideos
- Produkt (2 Proben)*
 - Wir senden Ihnen unser Produkt zum 20. November 2024 zu.
 - Wir reichen unser frisches, verderbliches Produkt spätestens bis zur Jurysitzung am 28. November 2024 um 10:00 Uhr ein.

**) Sollte es sich bei Ihrem Produkt um etwas leicht Verderbliches handeln, verschicken Sie dieses bitte in einer angemessenen Verpackung, so dass es auch in einem unversehrten Zustand der Jury vorgelegt werden kann.*

Ort / Datum / Unterschrift

Daten für die Broschüre

„pro agro Marketingpreis 2025 – Neues aus Brandenburg“

Die im Folgenden angegebenen Informationen sind die Grundlage für die Darstellung Ihres Wettbewerbsbeitrags innerhalb der Broschüre zum pro agro Marketingpreis 2025.

Titel (ca. 60 Zeichen):

Unternehmen/Einrichtung:
Straße. Nr.
PLZ, Ort:
Geschäftsführer:
Telefon:
E-Mail:
Website:

Beispiel:

**Altdöbener Baumkuchen
seit über 100 Jahren**

2

Café Schauwerk

Markt 2,
03229 Altdöbern

Inhaberin:
Marie Läser

Telefon: 035434/665960

info@cafe-schauwerk.de
cafe-schauwerk.de

Schauwerk
CAFÉ | KONDITOREI | MANIFAKTUR

Kurzbeschreibung des Teilnahmebeitrags (max. 1.000 Zeichen)

Stellen Sie in einem kurzen Textbeitrag aus der Außenperspektive Ihre Wettbewerbsbeitrag dar. Dieser beinhaltet Ihre Idee/ Ihr Konzept, die Besonderheit/ Neuheit und den Bezug zu Brandenburg. Der Text wird in der Broschüre zum pro agro Marketingpreis verwendet.

--

In der Traditionsbäckerei und -konditorei Schauwerk wird Besuchern durch eine gläserne Produktion das traditionelle Backhandwerk wieder näher gebracht und so das Bewusstsein für regionale handwerkliche Produkte gesteigert. Das Produkt mit der längsten Tradition ist der Altdöbener Baumkuchen. Hinter den Glascheiben und bei Backkuren können Kunden sehen, wie aus frischen regionalen Zutaten die Masse des Altdöbener Traditionsbaukuchens entsteht. Für das Schaubacken wird die über 100-jährige Baumkuchenmaschine mit Birkenholz angefeuert. Am warmen Feuer erfahren Interessierte schließlich mehr über die Herstellung, können selbst die Walzen per Hand drehen und den Altdöbener Baumkuchen anschließend verkosten. Im Anschluss wird der noch heiße Baumkuchen apricotiert und nach dem Abkühlen mit hochwertiger Schokolade überzogen. Das Angebot hat sich über die Jahre erweitert. So gibt es den Altdöbener Baumkuchen mittlerweile auch in den Varianten Sanddorn und Pistazie-Nuss.

