

Datenblatt

zur Teilnahme am Wettbewerb um den

pro agro Marketingpreis 2027 - natürlich Brandenburg!

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen – mit ausgefülltem Datenblatt, Produktfoto, Unternehmenslogo, Produkt sowie Anlagen – bis zum 05. Oktober 2026 zu.
Die Jury entscheidet am Di., 24. November 2026, ab 13:00 Uhr.

Allgemeine Angaben

Bewerber

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

Anzahl der Mitarbeiter

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| ☐ < 10 | ☐ < 20 |
| ☐ > 20 | ☐ > 100 |

Kategorie (Ausführliche Erklärung im Teilnahmeaufruf S. 2/ 3.)

- ☐ Direktvermarktung
(Sie vermarkten schwerpunktmäßig direkt an den Verbraucher, z.B. über 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 Ihre Beschreibung gern mit ergänzenden Materialien (Prospekte, PowerPoint Folien, Web-Links o.ä.) 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?

Wieviele 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 wertbeständig 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 2026*)
- ☐ Unternehmenslogo
- ☐ Flyer/ Prospekte/ Powerpoint/ Imagevideos
- ☐ Produkt (2 Proben)*
 - ☐ Wir senden Ihnen unser Produkt zum 10. November 2026 zu.
 - ☐ Wir reichen unser frisches, verderbliches Produkt spätestens bis zur Jurysitzung am 24. November 2026 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 2027 – Neues aus Brandenburg“

Die im Folgenden angegebenen Informationen sind die Grundlage für die Darstellung Ihres Wettbewerbsbeitrags innerhalb der Broschüre zum pro agro Marketingpreis 2027.

Beispiel:

Titel (ca. 60 Zeichen):

**Altdöbener Baumkuchen
seit über 100 Jahren**

Unternehmen/Einrichtung:

Straße. Nr.

PLZ, Ort:

Geschäftsführer:

Telefon:

E-Mail:

Website:

2

Café Schauwerk

Markt 2,
03229 Altdöbern

Inhaberin:
Marie Läser

Telefon: 035434/665960

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

Schauwerk
CAFÉ | KONITOREI | MANIFAKTUR

Kurzbeschreibung des Teilnahmebeitrags (max. 1.000 Zeichen)

Stellen Sie in einem kurzen Textbeitrag Ihren Wettbewerbsbeitrag dar (Außenperspektive, keine „Wir“-Form). Ihr Text beinhaltet Ihre Idee/ Ihr Konzept, die Besonderheit/ Neuheit und den Bezug zu Brandenburg. Dieser Text wird in der Broschüre zum pro agro Marketingpreis 2027 verwendet.

In der Traditionsbäckerei und -konitorei 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 Glashauben und bei Backkanten können Kunden sehen, wie aus frischen regionalen Zutaten die Masse des Altdöbener Traditionsbäumchens entsteht. Für das Schaubacken wird die über 100-jährige Baumkuchenmaschine mit Birkenholz angefeuert. Am warmen Feuer entfalten 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.

