

Presseinformation

iba 2025: Starkes Handwerk im Fokus

Vom 18. - 22. Mai 2025 findet die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks in Düsseldorf statt und zeigt auf über 98.000 Quadratmetern die globale Vielfalt der Branche. Das Thema Handwerk ist eines der Top Fokusthemen, dem 19.000 Quadratmeter Ausstellungsfläche gewidmet sind. Ob zukunftsfähige Ladenbauideen wie hybride Ladenkonzepte oder mobile Tiny-Stores sowie Energie-effiziente Backöfen – es gibt in den Hallen 13 und 14 spannende Neuheiten zu entdecken.

München, den 29.01.2025 –

Handwerk wird auf der iba großgeschrieben. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. ist Träger der iba. Er vertritt die Interessen von über 9.200 Bäckereibetrieben mit rund 240.000 Mitarbeitern. Mit einem Gesamtumsatz von 17,55 Mrd. Euro zählt das deutsche Bäckerhandwerk zu den wichtigsten Wirtschaftsfaktoren Deutschlands.

„Wir machen uns für die Zukunft des Bäckerhandwerks in Deutschland stark“, sagt Roland Ermer, Präsident des Zentralverbands. Als Interessenvertretung setzt sich der Zentralverband für bessere Rahmenbedingungen im Bäckerhandwerk ein und fördert die Aus- und Fortbildung im Handwerk. „Der demographische Wandel führt auch im Handwerk zum Fachkräftemangel. Daher liegt mir das Thema Nachwuchsförderung besonders am Herzen“, so Ermer.

Der Zentralverband informiert über Karrieremöglichkeiten im Bäckerhandwerk, entwickelt zahlreiche Unterstützungsangebote für Ausbildungsbetriebe und fördert Talente durch Meisterschaften. Seit Januar 2025 haben Auszubildende die Möglichkeit, sich mit dem „Azubi Campus“ auf Prüfungen vorbereiten: Mit Tutorials auf der Plattform der Nachwuchskampagne *Back dir deine Zukunft* können Auszubildende ihr Wissen vertiefen und wiederholen. Auf der iba bietet der Zentralverband vier Tage lang die Azubi-Werkstatt an, bei der junge Menschen einmalige Einblicke in das Handwerk erhalten und ihre Kenntnisse erweitern können.

Fokusthema Handwerk im vielfältigen Besucherprogramm

In der [iba.ACADEMY](#) in Halle 14 können Besucher die Kunst des Brezenbackens erlernen und ein Zertifikat erwerben. Ein weiteres Highlight sind geführte Bäckereitouren in und um Düsseldorf ([Anmeldung online](#)).

Veranstalter:
GHM Gesellschaft für
Handwerksmessen mbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Postfach 82 03 55
81803 München, Deutschland
Paul-Wassermann-Str. 5
81829 München, Deutschland
T +49 89 189 149 164
presse@ghm.de
www.ghm.de
Geschäftsführung:
Dieter Dohr (Vorsitzender)
Alexander Uebel (CEO)
Registergericht München
HRB 40217
USt-IdNr.: DE 129358691

Ideeller Träger und Inhaber:
Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks e.V.
Präsident: Roland Ermer
Hauptgeschäftsführer:
Dr. Friedemann Berg
zv@baeckerhandwerk.de
www.baeckerhandwerk.de

Auch im [iba.FORUM](#) in Halle 14 dreht sich alles um das Thema Handwerk.

Am 18. Mai um 11 Uhr wird der „[Ehrenpreis des Deutschen Bäckerhandwerks](#)“ an rund 50 herausragende Handwerksbäckereien verliehen.

Am selben Tag startet der „[iba.UIBC Cup of Bakers](#)“, die Siegerehrung findet am 19. Mai im iba.FORUM statt. Am 22. Mai ist die Siegerehrung des „iba.UIBC Cup of Confectioners“. Die „WM der Brot-Sommeliers“ findet am 21. Mai statt.

Außergewöhnliches Handwerk braucht ungewöhnliche Ladenbaukonzepte

Qualität und Funktionalität vereint sich mit Design, Nachhaltigkeit ist ein Thema: So werden immer öfter nachwachsende Rohstoffe wie Reet, Holz, Bambus oder Baumwolle eingesetzt. Wie kann man dem Fachkräftemangel entgegenzutreten und auch nach Ladenschluss Umsatz generieren? Die Lösung ist ein hybrides Laden-Konzept aus klassischer Bäckerei-Verkaufstheke mit einem automatisiertem Verkaufssystem, das durch einen separaten Laden-Eingang zugänglich ist. Über ein Self-Order-Terminal werden Backwaren, Brot und Getränke geordert. Zukunftsidee gefällig? Zum Austesten potenzieller Standorte oder während der Umbauphase des Ladenlokals lassen sich vollklimatisierte Tiny-Stores nutzen. Die mobile vollausgestattete Bäckereifiliale auf Containerbasis inkludiert Snack – Vorbereitungsstation, Lager, Personalraum, Ofenstellplatz sowie Schaufenster. Im Vorfeld der iba findet zum Thema Ladenbau der neue Design-Wettbewerb „Die Bäckerei der Zukunft“ statt. Teilnehmende können ihre [Vision als Foto oder Video einreichen und sich online bewerben](#). Einsendeschluss ist 21. März. Auf der iba werden am 20. Mai im iba.FORUM der Jurypreis sowie der Publikumspreis für die besten Zukunftsideen verliehen.

Höchste Effizienz, Nachhaltigkeit und Langlebigkeit – Thema Ofenbau

Ob knuspriges Brot oder köstlichen Kuchen – die Wahl der richtigen Ofen- und Backtechnik ist entscheidend. In Zeiten steigender Kosten wird Energie-Effizienz immer wichtiger: Auf der iba in Halle 13 zeigen Ofenbauer, wie man Restwärme durch ein neu entwickeltes Wärmerückgewinnungssystem nutzen kann. Der Zusatz-Nutzen dabei: kürzere Backzeiten, eine bessere Teigentwicklung sowie Krustenbildung. Klein, aber Oho: Ladenbacköfen kombinieren Raumeffizienz mit Backqualität. Innovativ sind Ladenbacköfen mit intelligenter Active-Steam-Technologie, die Vorteile von Rohr- und Kaskadenbeschwadung kombinieren. Das Beschwadungssystem zeichnet sich durch kurze Aufheizzeiten, optimierte Wärme- und Dampfverteilung sowie einen geringeren Energieverbrauch aus.

Zusatzumsatz generieren – Snacks und Kaffeeconzepte

Der Verkauf von Snacks und Kaffeespezialitäten ist in vielen Bäckereien ein zentraler Umsatzmotor und wichtige Stellschraube in der Kundenbindung. Auch frische Snacks stehen immer häufiger im Fokus. Ob Pizza-Snacks oder regionale Sandwiches bis hin zu Hotdog-Variationen – der Besucher findet die passenden Lösungen für Umsatz mit neuen Snack-Ideen. Wie Bäckereien und Bäckereiketten auch in Zeiten von Personalmangel hochwertige und individuelle Kaffeeconzepte umsetzen können, sieht man auf der iba: „Mit halbautomatischen Siebträgermaschinen sprechen wir Betriebe an, die das Beste aus beiden Welten wollen: höchste Barista-Espressoqualität und handwerkliche Zubereitung gepaart mit den Vorteilen von Automatisierung und Technologie. Reibungslose, intuitive Abläufe bei der Kaffeezubereitung garantieren auch zu Stoßzeiten und bei Schichtwechseln perfekte Qualität“, erklärt Axel Fähnle, Head of Marketing, WMF Professional Coffee Machines.

Auswahl der Highlights aus dem Bereich Handwerk in Halle 13 und 14

Die Aussteller sind dem Handwerk in Deutschland stark verbunden und präsentieren für jeden Anwender die passende Lösung.

„Wir erwarten von der iba eine Erweiterung unseres beruflichen Netzwerkes und einen Blick über den Tellerrand. Wir zeigen Möglichkeiten auf, wie man mit dem Einsatz unserer Brotschneide-Maschinen hygienisch, wirtschaftlich, vernetzt und digital am Puls der Zeit sein kann. Kundenbindung, und -service haben oberste Prämisse“, sagt Thorsten Müller, Geschäftsführer MHS Schneidetechnik GmbH.

Jörg Ungermann, Geschäftsführer der Wolfram Ungermann Systemkälte GmbH & Co KG, erläutert: „Für die iba 2025 versprechen wir uns, den Bäckereikunden aus dem Norden und der Mitte Deutschlands ein Forum zu geben. Wir zeigen Top-Themen der Kälte, insbesondere wie Kältetechnik automatisiert, Nachtschichten reduziert und die Qualität der Backwaren verbessern kann“.

Weitere Aussteller aus den Bereichen Ladenbau, Ofenbau, Snacks oder Kaffee sind z.B.: Schmees Ladenbau GmbH, Walterscheid Geschäftseinrichtungen GmbH, BBN Kassensystem GmbH & Co. KG, Wiesheu GmbH, DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH, HEIN S.à.r.l., Dedy GmbH Konditorei- und Schokoladenmaschinen, Franke Coffee Systems GmbH, Kövy Bäckereimaschinenbau GmbH, CUP&CINO Kaffeesystem-Vertrieb GmbH & Co. KG.

[Und mehr Aussteller auf der Website](#)

Über die iba

Die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, findet in ihrem regelmäßigen Turnus alle drei Jahre auf dem Messegelände München statt. Die Fachmesse fasst alle Produkte und Technologien zusammen, die für Bäcker und Konditoren aller Betriebsgrößen, Entscheider aus der Backwarenbranche und der Süßwarenindustrie sowie den Lebensmitteleinzelhandel relevant sind. Das Themenspektrum reicht von Rohstoffen, Backzutaten und Tiefkühlbackwaren über Produktions- und Verpackungstechnik, Prozessoptimierung und Informationstechnik bis hin zu kompletten Inneneinrichtungen von Bäckereien, Konditoreien oder Cafés. Zur iba 2023 kamen 57.000 Fachbesucher aus 150 Ländern. Insgesamt stellten 1.073 Firmen aus 46 Ländern aus. Um der backenden Branche kontinuierlich eine Bühne zu bieten, findet die nächste iba vom 18. bis 22. Mai 2025 statt, dann auf dem Messegelände in Düsseldorf. Ab 2027 wird die iba wieder im Drei-Jahres-Turnus im Herbst auf dem Messegelände München durchgeführt.

Pressekontakt:

Claudia Huber - Marketing and Public & Media Relations Manager
T+ 49 89 189 149 293, Mail: huber.extern@ghm.de, www.iba-tradefair.com

Julia Scharfenberger - Head of Public & Media Relations
T +49 89 189 149 164, Mail: scharfenberger@ghm.de, www.iba-tradefair.com

Hinweis an die Redaktionen:

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten. Alle Presstexte und Fotos zur iba können Sie auch aus dem Internet herunterladen unter: www.iba-tradefair.com/presse/

LinkedIn: www.linkedin.com/company/ibatradefair/

Facebook: www.facebook.com/iba.tradefair

Instagram: www.instagram.com/iba.tradefair/