



**2023**  
22. – 26.10.  
München  
[www.iba.de](http://www.iba.de)

## Presseinformation

DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI,  
KONFITOREI UND SNACKS

### iba 2023: Ticketshop für Besucher eröffnet

**Ab sofort können Besucher für die iba ein Ticket online erwerben. Die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, findet vom 22.-26. Oktober 2023 statt und bringt die globale Bäckerbranche auf dem Messegelände München zusammen. Über 95% der Ausstellerfläche sind bereits gebucht und die ersten Besucher-Highlights für den Herbst stehen fest.**

**München, den 23.05.2023** – Fünf Tage, zehn Hallen und internationaler Treffpunkt für Branchenexperten; der Oktober 2023 steht ganz im Zeichen der iba und damit für Innovationskraft, Angebotsvielfalt, Qualität, internationale Marktrelevanz, neue Kontakte und Wissenstransfer. Im Fokus: die iba.TOPICS. Diese bestehen ab 2023 aus dem gewohnten Produktangebot und den neu eingeführten Fokusthemen. Die Fokusthemen sind Food Trends, Handwerk, Gesundheit und Nachhaltigkeit sowie Digitalisierung, Komplettlösungen und Qualitätssicherung. Diese Topics beleuchten die wichtigsten Trends der Branche, vereinen Angebot und Nachfrage und richten den Blick auf die Zukunft. Sie sind der rote Faden der Veranstaltung und finden sich auf der iba in Vorträgen, Themenflächen und Produktangeboten wieder.

### Erste Programmhilights für 2023

Besucher können sich auf viele bekannte und erfolgreich bewährte Highlights und Themenflächen freuen, aber auch auf neue Programmpunkte, die das Portfolio erweitern. So wird die iba.SPEAKERS AREA zum Dreh- und Angelpunkt für Fachvorträge, Diskussionen und Netzwerken mit internationalem Schwerpunkt. Das iba.FORUM bietet interessante Informationen rund um die nationale Back- und Konditorenbranche mit Fokus auf das deutsche Bäckerhandwerk und ist gleichzeitig Bühne für die vielen Preisverleihungen. Dort findet unter anderem die Prämierung der iba.UIBC.CUP of Bakers 2023 und der iba.UIBC CUP of Confectioners 2023 statt. Darüber hinaus vergibt zudem die ABZ – Allgemeine Bäcker Zeitung – am Sonntag, den 22. Oktober 2023, die Titel „Bäcker des Jahres“ und „Ausbilder des Jahres“ erstmals im iba.FORUM. Eine weitere Neuheit im Oktober ist die iba.START UP AREA supported by Puratos. In der Halle A4 bekommen nationale und internationale Start-ups ihre eigene Bühne. Hier zeigt

#### 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  
F +49 89 189 149 169

[presse@ghm.de](mailto:presse@ghm.de)  
[www.ghm.de](http://www.ghm.de)

Geschäftsführung:  
Dieter Dohr (Vorsitzender)  
Klaus Plaschka

Registergericht München  
HRB 40217  
USt-IdNr.: DE 129358691

Ideeller Träger und Inhaber:  
Zentralverband des Deutschen  
Bäckerhandwerks e.V.

Präsident: Michael Wippler  
stv. Hauptgeschäftsführer:  
Dr. Friedemann Berg

[zv@baeckerhandwerk.de](mailto:zv@baeckerhandwerk.de)  
[www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)

die nächste Generation von Innovatoren und Unternehmern, wie sie die Bäckereilandschaft revolutionieren. Renommierete Experten ergänzen das Programm durch Keynotes zu Themen, die die Branche bewegen. Weitere Details und Neuheiten zum Programm 2023 werden alsbald bekanntgegeben.

### **iba hautnah: Live-Demonstrationen, Leistungsschau und Stollenzertifikat**

Riechen, schmecken, fühlen, staunen: auf der iba können Besucher die Produktionskette von A-Z im Zuge von Live-Demonstrationen von Produkten und Maschinen in 10 Hallen vor Ort erleben und sich beraten lassen. Ein weiteres Erlebnis ist der iba.UIBC CUP in Halle A4. Interessierte können die Leistungsschau auf Weltniveau in Echtzeit verfolgen und den Experten beim Zubereiten der Back-Kunstwerke über die Schultern schauen. Wer dann inspiriert ist, sich selbst handwerklich zu betätigen, der sollte der iba.ACADEMY einen Besuch abstatten. Dort lernen die Teilnehmer, wie man original deutschen Stollen und Brezeln herstellt und erhalten im Anschluss dazu ein Diplom.

### **iba 2023 und iba.BAKERY TOURS: jetzt Tickets sichern**

Besucher können ab sofort Tickets für die iba unter folgendem [Link](#) online erwerben. Zudem werden während der iba wieder Besichtigungen von Bäckereien in München und in den umliegenden Regionen angeboten. Der Landesinnungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk organisiert die iba.BAKERY TOURS. Die Betriebsbesichtigungen sind für die Besuchergruppen kostenfrei. Notwendig ist auf jeden Fall eine frühzeitige Buchung. Die Anmeldung erfolgt unter folgendem [Link](#) vorab.

---

### **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 2018 kamen mehr als 77.000 Fachbesucher aus rund 170 Ländern. Insgesamt stellten über 1.300 Firmen aus. Die nächste iba findet vom 22.-26. Oktober 2023 auf dem Messegelände in München statt. Um der backenden Branche kontinuierlich eine Bühne zu bieten, findet die iba bereits erneut 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:

Julia Scharfenberger, Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T +49 89 189 149 164

[presse@ghm.de](mailto:presse@ghm.de), [www.iba-tradefair.com](http://www.iba-tradefair.com)

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten

Hinweis an die Redaktionen:

Alle Pressetexte und Fotos zur iba können Sie auch aus dem Internet herunterladen unter: [www.iba-tradefair.com/presse/](http://www.iba-tradefair.com/presse/)

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ibatradefair/>

Facebook: <https://www.facebook.com/iba.tradefair>

Instagram: <https://www.instagram.com/iba.tradefair/>