



DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI,
KONFITOREI UND SNACKS

Presseinformation

Der iba.START UP AWARD geht an WECARRY

WECARRY aus Deutschland nahm am 25. Oktober 2023 um 16 Uhr feierlich den iba.START UP AWARD entgegen. Nicht nur die iba.START UP AREA supported by Puratos feierte Premiere auf der Messe, sondern auch der Award. Dieser wurde erstmals auf der iba verliehen. Das Publikum konnte vorab im iba.UNIVERSE per Applaus-Funktion und vier Tage lang vor Ort in den Hallen abstimmen.

München, den 25.10.2023 – innovativ, kreativ, Vordenkergeist: von 24 teilnehmenden Start-ups wurde WECARRY Publikumssieger und hat sich den Titel gesichert. Das Start-up ist das erste pfandbasierte Mehrwegsystem für Verpackungen von Backwaren. Damit revolutionieren sie das Konzept des Brotbeutels und bieten eine nachhaltige, wiederverwendbare Alternative zur Papiertüte.

Der neu ausgelobte iba.START UP AWARD wurde am 25. Oktober um 16 Uhr auf der Bühne der iba.START UP AREA supported by Puratos von Susann Seidemann, Leiterin der iba und Philippe Arnauts, Group Communications Manager Puratos, verliehen. „Wir gratulieren WECARRY ganz herzlich zur Auszeichnung. Unser gemeinsames Ziel war es, die neue Fläche ins Leben zu rufen, um junge Unternehmen zu fördern und ihnen ihre eigene Bühne als zentralen Anlaufpunkt auf der iba zu geben. Mit der Verleihung des iba. START UP AWARDS würdigen wir innovative und kreative Ideen, die unsere Zukunft sind und die internationale Backbranche vorantreiben. Nicht nur für uns als Team, die teilnehmenden Start-ups und die Partner, sondern auch für die Besucher war die iba.START UP AREA ein echtes Highlight. Wir bedanken uns bei allen, die dieses neue Projekt so erfolgreich auf den Weg gebracht haben“, sagt Susann Seidemann, Leiterin iba.

Das Publikum konnte im iba.UNIVERSE digital abstimmen und per Applaus-Funktion bis zu 10 Stimmen pro Start-Up vergeben. Vom 22. - 25. Oktober konnten Messe-Besucher auch vor Ort per QR-Code noch ihren Favoriten wählen. Unter allen, die sich am Voting beteiligten, wurden drei Goodie-Bags inklusive je zwei Eintrittskarten für die iba 2025 verlost.

Veranstalter:
GHM Gesellschaft für
Handwerksmessen mbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Postfach 82 03 55
81 803 München,
Deutschland
Paul-Wassermann-Str. 5
81 829 München,
Deutschland
T +49 89 189 149 164
presse@ghm.de
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
www.baeckerhandwerk.de

Innovationen voraus!

24 junge Unternehmen präsentierten ihre Ideen von morgen auf der neuen iba.START UP AREA in Halle A4. Hier fanden die Pioniere aus dem Food-Bereich Platz für ihre innovativen Produkte und Projekte – etwa Print4Taste mit ihrem 3D-Lebensmitteldrucker für Profis. Wie man digital mittels App und Website neue Kunden erreichen und einen Online-Shop einrichten kann, präsentierte das Startup Bakeronline. Wie kann man bereits produzierte Ware nach Ladenschluss verkaufen? Eine Lösung hierfür lieferte Marktbox: Sie bieten einen autonomen Verkaufsautomaten, der digital gesteuert wird und Kunden sich per Touchscreen bedienen und bargeldlos zahlen.

Die neue iba.START UP AREA bot jede Menge Platz zum Netzwerken. Interessierte konnten so in stylischer Atmosphäre dank offenem Standkonzept und den Gemeinschaftsflächen mit den Gründern und anderen Messteilnehmer in den persönlichen Austausch zu Lösungen gehen. Keynotes, Fachvorträge und inspirierende Persönlichkeiten prägten das Bühnenprogramm – die Bandbreite reichte von Technologien bis hin zu Lebensmitteltrends mit Bezug zu den iba.TOPICS: Food Trends, Handwerk, Gesundheit und Nachhaltigkeit sowie Digitalisierung, Komplettlösungen und Qualitätssicherung.

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. bis 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, 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/

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

Facebook: www.facebook.com/iba.tradefair

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