

Presseinformation

Plattform für Gründer – die iba.START UP AREA

Zukunftsweisende Ideen für die Backbranche zeigen Gründer auf der iba.START UP AREA. In Halle 13 finden Besucherinnen und Besucher das spannende Forum mit Platz zum Netzwerken: Hier präsentieren junge Unternehmen innovative Geschäftsmodelle von morgen. Dazu gibt es eine Bühne für die Pitches der teilnehmenden Firmen und für Fachvorträge.

München, den 22.04.2025 –

Pioniergeist trifft auf Tatkraft, Potenzial auf Förderung, Idee auf Netzwerk. Die iba.START UP AREA in Halle 13 ist die Bühne für junge, noch nicht etablierte Unternehmen, mit innovativen Ideen für die backende Branche. Hier finden Pioniere den Support, den ihre Produkte verdienen – von Menschen mit Begeisterung für die Backbranche. „Wir freuen uns, diese spannende Fläche nach der erfolgreichen Premiere von 2023 wieder umsetzen zu können und neue Ideen zu präsentieren“, betont Susann Seidemann, Messeleiterin der iba.

Gemeinschaftsfläche für Pitches und Networking

Die iba.START UP AREA ist eine komplette Area für Start-ups inklusive einer Bühne und einem modernen, offenen Gemeinschaftsbereich. Die Gründer präsentieren hier ihre neuen Ideen: Die Bandbreite reicht von Bestell-Apps über Dienstleistung bis hin zu Lebensmittelverwertung. Auf einer Bühne pitchten die Start-ups zudem ihre Geschäftsideen – und zwar messetäglich von Sonntag bis Mittwoch. Jedes Start-up hat dafür zwei Minuten. Davor und danach besteht die Möglichkeit, auf der iba.START UP AREA zum Netzwerken.

Ideen und Produkte der Gründer für die Backbranche

Vorbestellen und bezahlen – wie eine App für einen schnellen Bestellprozess sorgt, das präsentiert das Tech-Start-Up aus Aachen: Die App Snaggit eliminiert Wartezeiten, optimiert Prozesse und steigert so die Effizienz.

Qualifizierte und motivierte Fachkräfte sowie Azubis aus Südostasien finden – dabei hilft die deutsche Agentur Go German. Der Dienstleister übernimmt die

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

Vermittlungsarbeit inklusive Bewerberauswahl, vermittelt Intensivkurse, hilft beim Beantragen von Visa und unterstützt bei Behördengängen.

Wie man Lebensmittelabfälle in wertvolle Produkte verwandelt, präsentiert das Schweizer Start-up ProSeed. Mit einer neuen Stabilisierungstechnik werden aus Brau-Nebenprodukten Gerstenflocken produziert, die zu Mehl oder Proteinkonzentrat weiterverarbeitet werden – daraus wird dann etwa ein Proteinbaguette gebacken. Und das brasilianisch-britische Start-Up Fonte Ingredientes zeigt einen innovativen Ansatz zum Thema Verringern von Food-Waste – dadurch, dass die Lebensmittel länger frisch bleiben.

iba wichtige Plattform für Start-ups – Nachhaltigkeit wiederkehrendes Thema

Ausgewählte Start-ups der iba 2023 berichten am 21. Mai in einem Panel von ihren Erfahrungen seit 2023. Thema: Wie haben sie sich seit der letzten iba im Jahr 2023 entwickelt? Hat ihnen die Teilnahme an der iba 2023 geholfen? Und wenn ja, wie? Hier wird unter anderem WeCarry, der Gewinner des iba.START UP AWARD 2023, erläutern, wie sie die iba als Plattform vorgebracht hat und wie sich ihr Business mit Mehrweg-Brotbeuteln für Bäckereien seither entwickelt hat. Auch Peerox, ein Spin-off des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung, sitzt mit „Maddox“, einem digitalen Assistenten für die Produktion im Panel. Mehrweg-Handschuh statt Einweg-Plastik? Vom Start-up HY5 stammt der Handschuh aus Bio-Baumwollstoff, der das Personal im Verkauf unterstützt. Auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz setzt der Systemanbieter FairCup – mit seinem effizienten Mehrwegsystem als umweltfreundliche Alternative etwa zu Coffee-to-go.

Jetzt noch anmelden: Teilnahme an iba.START UP AREA noch möglich

Kreative Gründer können sich der Öffentlichkeit präsentieren und sich weiterhin anmelden: Möglich ist die Anmeldung für nationale und internationale Start-ups, die Produkte, Verfahren oder Dienstleistung neu entwickelt oder wesentlich verbessert haben. Es gelten folgende Kriterien: Das ausstellende Unternehmen ist jünger als 10 Jahre (Gründungsjahr 2015 oder später). Die Firma beschäftigt maximal 50 Mitarbeiter und die Jahresbilanzsumme bzw. der Jahresumsatz beträgt maximal 10 Millionen Euro. Anmeldungen unter [iba.START UP AREA](#).

Fördermöglichkeiten für Start-ups

Finanzielle Hilfen vom Staat beantragen: Die Teilnahme für Firmen mit Sitz und Geschäftsbetrieb in Deutschland wird staatlich gefördert. Junge Unternehmen unterstützt das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) mit dem Messeprogramm „Young Innovators“. Die iba als Leitmesse in Deutschland wurde für das Förderprogramm ausgewählt. Der Förderantrag ist unter [Messeprogramm Young Innovators](#) abrufbar.

Abstimmen erwünscht: iba.START UP AWARD

Mitmachen lohnt sich: Die ausstellenden Start-ups winkt der iba.START UP AWARD. Das Messepublikum kann Favoriten vorab auswählen und ab dem 05. Mai online auf der [iba Plattform abstimmen](#). Jeder registrierte Besucher kann bis zu zehn Stimmen pro Start-up-Pitch abgeben. Durch diese zehn Stimmen werden die Start-ups individuell gerankt. Unter allen Besuchern, die sich am Voting beteiligen, werden drei Goodie-Bags inklusive Eintrittskarten für die iba 2027 ausgelost.

Die Verleihung des iba.START UP AWARD findet am Mittwoch, den 21. Mai 2025 um 15.30 Uhr auf der Bühne der iba.START UP AREA (Halle 13) statt.

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 und findet dort vom 24. bis 28. Oktober 2027 statt.

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/