

## Presseinformation

### Fonte Ingredientes gewinnt den iba.START UP AWARD 2025

Fonte Ingredientes aus Brasilien nahm am Mittwoch, den 21. Mai 2025 um 15.30 Uhr feierlich den iba.START UP AWARD entgegen. Das Publikum konnte dazu online abstimmen. Auf der iba.START UP AREA in Halle 13 hatten junge Unternehmen ihre innovativen Ideen präsentiert.

Düsseldorf, den 21.05.2025 –

Die besonders kreativen und innovativen Vordenkerinnen und Vordenker für die Backbranche sind ausgewählt: Den [iba.START UP AWARD](#) sicherte sich Diego Dominguez aus Brasilien mit dem Unternehmen Fonte Ingredientes.

### Spannende Innovationen für die Backbranche

Der bereits zum zweiten Mal ausgelobte iba.START UP AWARD wurde am Mittwoch, 21. Mai auf der iba von Messeleiterin Susann Seidemann verliehen: „Wir gratulieren *Fonte Ingredientes* ganz herzlich zu dieser Auszeichnung. Mit der Verleihung des iba.START UP AWARD würdigen wir innovative und kreative Ideen, die die internationale Backbranche nach vorne bringen“, betont Susann Seidemann, „Wir freuen uns, mit diesem Award ganz besonders junge Unternehmen fördern zu können. Auch unsere iba.START UP AREA war für Besucher und Gründer erneut eine echtes Messe-Highlight.“

### Von Apps über Ultraschall-Messer bis zur Anti-Schimmel-Lösung

Ihre kreativen Lösungen präsentierten acht deutsche und fünf internationale Gründer auf der iba.START UP AREA. Die Bandbreite reichte von Apps über Dienstleistungen und Kakao-Ersatz bis zur Ultraschall-Technologie im Küchenmesser. In Halle 13 fanden die Pioniere Platz für ihre Ideen: so zeigte das Londoner Food-Tech-Unternehmen WinWin eine erschwingliche, nachhaltige kakaofreie Schokoladenalternative. Eine Möglichkeit, um Backwaren länger frisch zu halten, entwickelte das brasilianisch-britische Start-up Fonte Ingredientes mit einem flüssigen Anti-Schimmel-Produkt mit mehr als 80 % organischer Substanz. Das Berliner Unternehmen CupToYou hat umweltfreundliche Pappbecher aus zertifiziertem Material im Portfolio, die in individuellen Designs bereits bei kleinen Bestellmengen erhältlich sind.

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)  
Tobias Gröber (CEO)  
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

Um Unternehmen bei der Optimierung der Qualität und Fertigung zu unterstützen, hatte das Kölner Industrie-Start-up Enlyze eine kombinierte Hard- und Softwarelösung konzipiert. Besser Schneiden mit Ultraschall? Das weltweit erste Küchenmesser mit Ultraschall-Technologie im Griff präsentierte die tschechische Firma 369 sonic. Eine App für einen schnellen Bestellprozess stellte ein Tech-Start-Up aus Aachen vor: Snaggit eliminiert Wartezeiten, optimiert Prozesse und steigert die Effizienz. Smarte Logistik mit stapelbaren Boxen und leichtem Trolley zeigte das deutsche Unternehmen Smox. Die deutsche Agentur Go German präsentierte einen Service zur Rekrutierung von Fachkräften sowie Azubis aus Südostasien – inklusive Bewerber-Auswahl, Intensivkursen oder Visum-Beantragung. Last but not least demonstrierte die Schweizer Firma ProSeed, wie mittels Stabilisierungstechnologie aus Braunebenprodukten Gerstenflocken produziert werden, die dann zu Mehl oder Proteinkonzentrat weiterverarbeitet werden können.

Auch Gründer der iba 2023 waren erneut vertreten, wie WeCarry, der Gewinner des ersten iba.START UP AWARD, der mit dem Pfandsystem für Bäckereien in Form eines Mehrweg-Brotbeutels überzeugt hatte. Ebenso wieder dabei auch Peerox, ein Spin-off des Fraunhofer Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung mit Maddox, einem digitalen Assistenten für die Produktion. Erneut präsent war auch das Fürther Unternehmen HY5, mit einem nachhaltigen, wiederverwendbaren Handschuh aus Bio-Baumwollstoff.

In einer Podiumsdiskussion berichteten die erfahrenen Gründerinnen und Gründer über ihre Fortschritte und Weiterentwicklungen seit der letzten iba 2023, nannten Best-Practice-Beispiele und machten Mut, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen.

### **Online-Abstimmung des Publikums für das beste Start-up**

Für seinen Favoriten konnte das Messepublikum bis zum 21. Mai online abstimmen. Jeder registrierte Besucher konnte bis zu zehn Stimmen pro Start-Up-Pitch abgeben. Durch diese zehn Stimmen wurden die Unternehmen individuell gerankt. Und das wurde belohnt: Unter den Abstimmenden wurden drei Goodie-Bags inklusive Eintrittskarten für die iba 2027 verlost.

## 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 iba vom 18. bis 22. Mai 2025 auf dem Messegelände in Düsseldorf statt.

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.

## Pressekontakte

Claudia Huber, Marketing and Public & Media Relations Manager  
Tel. + 49 89 189 149 293, Mail [huber.extern@ghm.de](mailto:huber.extern@ghm.de) , [www.iba-tradefair.com](http://www.iba-tradefair.com)

Julia Scharfenberger, Head of Public & Media Relations  
Tel.+49 89 189 149 164, Mail [scharfenberger@ghm.de](mailto:scharfenberger@ghm.de), [www.iba-tradefair.com](http://www.iba-tradefair.com)

## Hinweis an die Redaktionen

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten. Alle Presstexte und Fotos zur iba können auch aus dem Internet heruntergeladen werden unter [www.iba-tradefair.com/presse/](http://www.iba-tradefair.com/presse/)

LinkedIn [www.linkedin.com/company/ibatradefair/](http://www.linkedin.com/company/ibatradefair/)  
Facebook [www.facebook.com/iba.tradefair](http://www.facebook.com/iba.tradefair)  
Instagram [www.instagram.com/iba.tradefair/](http://www.instagram.com/iba.tradefair/)