



Presseinformation

DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI,
KONDITOREI UND SNACKS

iba 2023: Digitalisierung zum Anfassen

Robotik, Künstliche Intelligenz (KI) und automatisierte Bestell- oder Bezahlvorgänge: Digitalisierung ist auf dem Vormarsch. Auch auf der iba ist Digitalisierung eines der Fokusthemen. Neue Möglichkeiten, die passenden Partner und Praxisbeispiele können Besucher auf der iba.DIGITALISATION AREA entdecken.

München, den 16.10.2023 – Eine Vielfalt an Möglichkeiten: Ziel der neuen iba.DIGITALISATION AREA supported by AHA 360° & Shop-IQ in Halle A4 (Stand 610 und 420) ist es, Besuchern die passenden Lösungen und Partner an die Hand zu geben, mit denen sie ihre Unternehmen in die Zukunft tragen und ihren Digitalisierungsgrad steigern können. Was bringt das digitale Zeitalter für die Bäckerbranche und wie stelle ich mich als Betrieb auf? Wie können traditionelle Geschäftsmodelle - und -praktiken im Bäcker- und Konditorhandwerk von der digitalen Transformation profitieren? Diese und weitere Fragen beantworten Experten auf der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks. Innovative Lösungen zum Anfassen finden Besucher dann ein paar Schritte weiter. Denn die [iba.DIGITALISATION AREA](#) besteht aus zwei Bereichen: Wissen und Erleben. Verschiedene Unternehmen präsentieren eine ganzheitliche Herangehensweise zur Digitalisierung für die backende Branche von der Theorie bis zur Praxis.

Inspiration und passende Partner: Prozesse und Gamification

In der Halle A4, am Stand 610, können Besucher all ihre Fragen stellen, sich von neuen Ideen inspirieren lassen und passende Partner rund um das Thema Digitalisierung finden. So zeigen sell & pick, wie man vorhandene Digitalisierungslösungen vernetzt und semco Service Management Consulting erläutert, wie modernes Filialmanagement funktioniert. Um Mitarbeitergewinnung und E-Learning-Systeme geht es bei Aramaz Digital: „Wir setzen den Fokus dieses Jahr auf den Gamification-Ansatz zur Gewinnung von Bewerbern mittels innovativer Videointeraktion. Darüber hinaus präsentieren wir digitale Werkzeuge zur Personalentwicklung, speziell zugeschnitten auf die Bedürfnisse moderner Bäckereibetriebe“, sagt Eyüp Aramaz, Geschäftsführer Aramaz Digital GmbH.

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
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

Filiale der Zukunft erleben

Anfassen und Erleben: in der Halle A4, am Stand 420, befindet sich ein Beispiel für die „Filiale der Zukunft“. Besucher erwartet hier ein Brothaus-Shop, gestaltet von Ladenbauer AHA360° und digitalisiert durch das Technologie-Unternehmen: Shop-IQ: „Wir geben einen Einblick, wie Frische mit System hergestellt werden kann. Das Prozessmanagement-System optimiert Bäckereifilialen. Die digitale Lösung automatisiert Backpläne, steuert Öfen und überwacht die Produktfrische, um das Verkaufspersonal zu entlasten und Abläufe effizienter zu gestalten. Wir bieten Lösungen, die die Effizienz steigern, Ertrag, Umsatz und Wachstum fördern“, sagt David Holzwarth, Mitglied der Geschäftsführung von Shop-IQ. So können sich Interessierte zu den aktuellen Möglichkeiten informieren, in die Praxis eintauchen und mehr darüber erfahren, wie Technologien den Verkauf von Backwaren verändern. Dabei geht es vor allem darum aufzuzeigen, wie digitale Preisauszeichnung oder Temperaturüberwachung sowie Apps für Order & Pay im Tagesgeschäft effizient und gekonnt eingesetzt werden können.

Weitere Aussteller auf der Fläche der Zukunfts-Filiale sind FFS Fresh Food Services, ein Fachgroßhandel für Lebensmittel im Außer-Haus-Markt sowie Konzeptlounge, ein Partner für Highspeed-Öfen und Food-Konzepte. Kaffee-Anbieter wie Röstpurist und auch Franke Coffee Systems bieten innovative Lösungsvorschläge: „Gerade in Zeiten hohen Kostendrucks und Personalmangels in der Gastronomie sind unsere Digital-Services und smarten IOT-Lösungen in Verbindung mit unseren vollautomatisierten Kaffeemaschinen der Game-Changer für mehr Effizienz und die Entfaltung neuer Potentiale. Auf der iba zeigen wir eine smarte Bezahlmöglichkeit via QR-Code über unseren Partner Shop-IQ“, sagt Othmar Rösch, Vertriebsleiter Süd, Franke Coffee-Systems.

In der iba.DIGITALISATION AREA vom 22. – 26. Oktober 2023 findet der Besucher Zukunftstrends rund um das Thema Digitalisierung. Was ist technisch möglich? Was macht Sinn und liefert Mehrwert? Hier gibt es Antworten, wo die digitale Reise der Branche hingehen kann. Alle Informationen zur iba.DIGITALISATION AREA gibt es hier: <https://www.iba-tradefair.com/iba-digitalisation-area>.

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/