

Presseinformation

iba 2025: Weltweite Plattform für die Zukunft des Backens

Mit einer beeindruckenden Mischung aus Vielfalt und Innovationskraft hat die iba erneut bewiesen, dass sie der internationale Knotenpunkt der Branche ist. An fünf Tagen zeigten 985 Aussteller aus 46 Ländern ihre Produktvielfalt, die es in dieser Dimension und auf diesem Niveau nur auf der Weltmesse zu erleben gibt. Dies zog 49.115 Besucher aus 149 Ländern nach Düsseldorf, um sich von den neuesten Innovationen rund um den Globus zu überzeugen. Wenn Entscheider auf Qualität treffen, entstehen Ergebnisse: Sowohl Aussteller als auch Besucher zeigten sich äußerst zufrieden mit den geführten Gesprächen – fundiert, zielführend und partnerschaftlich.

Düsseldorf, 22. Mai 2025 – Persönliche Gespräche, konkrete Geschäftsanbahnungen, Live-Vorführungen, Produkte zum Ausprobieren, Wettbewerbe zum Mitfeiern, Abendevents zum Mitfeiern und stets ein Hauch von frischem Brot in der Luft: das war die iba 2025! Auf 100.000 Quadratmetern versammelte die Messe fünf Tage lang die globale Backbranche. Die iba bildete die komplette Bandbreite ab – von Handwerk, Digitalisierung, Automatisierungslösungen und Produktion über energieeffiziente Backöfen, Kühlung oder Verpackung bis hin zu Food Trends und Rohstoffen. Welche Trends bewegen die Branche? Welche Lösungen werden für die Herausforderungen von morgen benötigt? Die Besucher hatten viele Fragen und Projekte im Gepäck. Die Aussteller boten dazu reichlich Lösungen und inspirierten die Besucher für die Zukunft ihrer Betriebe.

Roland Ermer, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, dazu: „Die iba 2025 war ein Branchentreffen, das mir lange in Erinnerung bleiben wird: In den vergangenen fünf Tagen habe ich mit Begeisterung erlebt, wie leidenschaftlich das Bäckerhandwerk – national und international – sein kann. Wir haben herausragende Arbeiten bei den Wettbewerben gesehen, konnten großartige Diskussionen mit Berufskollegen führen und noch dazu viel Wissenswertes und Inspirierendes mit nach Hause nehmen. Einmal mehr hat sich gezeigt, dass die backende Branche vom Austausch lebt. Bereits jetzt freue ich mich auf die iba im Jahr 2027 in München.“

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

Qualität, Impulse, Vielfalt

„Große Bandbreite an potenziellen Kunden aus der ganzen Welt“, „viele interessante Gespräche“, „neue Kontakte“, „sehr wichtige Veranstaltung“ und „lebhaftes Ambiente mit qualifizierten Leads“ – so lautete das Feedback der Aussteller der iba. Das Miteinander, der Teamgeist und die positive Atmosphäre in den Hallen waren deutlich spürbar. Auch unter den Ausstellern sind dabei etliche produktive Geschäftsbeziehungen entstanden.

„Unabhängig von Zeit und Ort hat die iba eindrucksvoll unter Beweis gestellt, dass sie für Qualität und internationale Relevanz steht und die richtigen Protagonisten aus der ganzen Welt an einem Ort zusammenbringt. In diesem Jahr zeigte sich besonders deutlich: Mehr als jeder zweite Besucher war ein Entscheider – konkret 62,6 Prozent der Fachbesucherinnen und Fachbesucher prägten das Geschehen – mit fundiertem Interesse und Entscheidungsbefugnissen. Der Standort Düsseldorf hat zudem frische Impulse gesetzt: Er erschloss neue Zielgruppen aus angrenzenden Regionen und Ländern national wie international,“ so Dieter Dohr, Vorsitzender der Geschäftsführung der GHM Gesellschaft für Handwerksmessen.

Starkes Rahmenprogramm auf Weltniveau

Das iba.FORUM und die iba.STAGE mit ihren rund 50 Vorträgen und 70 Speakern waren das Drehkreuz für Wissensaustausch und stießen auf großes Interesse. Das Vortragsspektrum der Branchenexperten brachte auf die Bühne, was die Branche bewegt: Von der Renaissance des Sauerteigs über Schokoladenalternativen und Enzyme als Gamechanger in der Backindustrie bis hin zu Automatisierung traditioneller Produktionen und dem Einsatz von Künstlicher Intelligenz in den Backstuben.

Besuchermagnete waren die Wettbewerbe auf Weltniveau. Zahlreiche Preisverleihungen, drei Weltmeisterschaften – the iba UIBC Cup of Bakers, the iba UIBC Cup of Confectioners und die Weltmeisterschaft der Brot-Sommeliers – sowie die Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister hielten das Publikum durchgehend in Atem. In den Schaustuben wurde vor dem Publikum auf höchstem Handwerks-Niveau gekämpft und gebacken. Die Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister gewannen Sebastian Brücklmaier und Yannik Dittmar.

Bei drei Weltmeisterschaften gab es Gold: Den iba UIBC Cup of Bakers gewann das Team aus Frankreich mit Corentin Molina und Yannis Thouy mit ihrem Backkunstwerk. Beim iba UIBC Cup of Confectioners holten sich In Seok Kim und Kyung Joo Jang aus Korea die Goldmedaille der Konditoren. Als erster Weltmeister der Brot-Sommeliers wurde Michael Kress aus Deutschland gekürt.

Anfassen, erleben, austauschen

Die Top-Fokusthemen Handwerk, Digitalisierung und Food Trends wurden durch die iba.FOOD TRENDS AREA, iba.DIGITALISATION AREA, die iba.CONFECTIONERY TEC AREA und iba.START UP AREA nochmal in Szene gesetzt. Besonders die neu geschaffene iba.FOOD TRENDS AREA begeisterte die Besucher. Auch die Award-Verleihung der Start-ups wurde gespannt verfolgt: den Preis sicherte sich das britisch-brasilianische Unternehmen Fonte Ingredientes mit seinem innovativen Ansatz, Lebensmittel durch flüssige Pilzhemmer länger frisch zu halten. Susann Seidemann zeigte sich begeistert: „Wir sind stolz, dass wir den iba.START UP AWARD dieses Jahr zum zweiten Mal verleihen können. Jedes der teilnehmenden Unternehmen hat kreative und wertvolle Produkte eingebracht, die die Zukunft unserer Branche gestalten. Wir werden auch zukünftig junge Gründer fördern. Ich freue mich, wenn sich die globale Backbranche wieder 2027 auf der iba trifft.“

Die nächste iba findet vom 24. bis 28. Oktober 2027 in München und dann wieder im Drei-Jahres-Rhythmus statt.

Stimmen der Aussteller 2025

Martin Thomsen, CCO – AGRAIN, Dänemark

“Wir haben uns sehr über die Teilnahme an der Messe in diesem Jahr gefreut. Wir hatten die Gelegenheit, eine Vielzahl unterschiedlicher potenzieller Kunden aus aller Welt kennenzulernen, viele interessante Gespräche zu führen und haben zahlreiche neue Leads generiert. Die Teilnahme an der iba 2025 war eine fantastische Erfahrung!”

William Bundy – Präsident der globalen Fertigung bei American Pan, USA

“Die lebhafteste Atmosphäre auf der iba war geprägt von qualifizierten Leads. Wir haben interessante Gespräche mit Entscheidungsträgern und potenziellen Kunden geführt, die echtes Interesse an unseren Produkten zeigten. Auf der iba herrscht immer reges Treiben für Bäckereien, und es gibt eine Fülle von Exponaten zu entdecken. Es ist eine produktive Zeit, und die Besucher verlassen die Messe zwar angenehm müde, aber auch mit neuer Begeisterung für die Fortschritte in der Branche. Das Highlight für mich waren die informativen Vorträge, die das Gesamterlebnis der Messe kontinuierlich bereichert haben.

Die iba ist für uns von entscheidender Bedeutung, da sie nicht nur eine Plattform für die Präsentation unserer Innovationen bietet, sondern auch eine wertvolle Gelegenheit, unseren Kunden zuzuhören. Sie ermöglicht es uns, mit Branchenführern in Kontakt zu treten, strategische Partnerschaften zu schmieden, die unser Wachstum vorantreiben, und unsere umfassenden Fähigkeiten bei der Bereitstellung von Lösungen zu demonstrieren, die den Lebenszyklus ihrer Backformen unterstützen und ihren sich wandelnden Anforderungen gerecht werden.”

Marco Dalcin, Business Manager – Bartom S.r.l., Italien

“Es war eine sehr interessante Veranstaltung für uns. Wir hatten zahlreiche Kunden und potenzielle Kunden an unserem Stand. Da wir in diesem Jahr Updates und Innovationen präsentieren konnten, war die Messe für unsere Marke sehr wichtig. Wir hatten einige Produkt-Highlights: Wir präsentierten neue Maschinen und unser neues Firmenlogo.

Außerdem hatten wir die richtigen Besucher. Im Vergleich zu früheren Ausgaben haben wir eine Veränderung bei den Besuchern festgestellt – sehr professionelle Leute mit konkreten Bedürfnissen und Projekten.

Insgesamt kann ich sagen, dass die Ausstellung für uns äußerst erfolgreich war.”

Stefan Strehle, geschäftsführender Vorstandssprecher – BÄKO-Zentrale eG, Deutschland

„Die iba 2025 war eine gelungene Messe und willkommene Gelegenheit, unsere neuen Konzepte und Produkte einem breiten Fachpublikum vorstellen zu können. Zahlreiche interessierte Fachbesucher backender Betriebe aus vielen Regionen der BÄKO-Organisation waren am Stand. Die sinnvolle schwerpunktbezogene Hallenaufteilung ermöglichte es dem backenden Handwerk, schnell und effizient ihre Partner zu finden. Darüber hinaus ist es gelungen, die iba 2025 als Plattform für ein zukunftsorientiertes Handwerk zu positionieren. Neben vielen herstellerseitigen Messeauftritten in diversen Hallen, unterstrichen sicher auch die Innovationen am BÄKO-Messestand diesen Anspruch – mit zukunftsweisenden Lösungen aus den Bereichen Rohstoffe, Maschinen und Geräte, Papier und Verpackungen sowie analoge und digitale Services, die jeden backenden Betrieb im Tagesgeschäft nachhaltig unterstützen können.“

Dr. Sabine Krätzschar, Geschäftsführung – IREKS GmbH Deutschland

„Die iba als Weltmesse des Backens ist für uns eine sehr wichtige Veranstaltung. Wir freuen uns besonders, dass unser Messemotto „It’s YOUR choice“ von den Kundinnen und Kunden so gut angenommen worden ist. In einer Zeit großer Herausforderungen, aber auch vielfältiger Chancen, kommt es darauf an, dass jeder Betrieb für sich seinen individuellen Weg in die Zukunft findet. Dafür haben wir an unserem iba-Stand und der Trendinsel kreative Impulse gegeben und neue Optionen aufgezeigt. Unser Eindruck ist, dass diese Themenvielfalt gut ankam und für alle etwas Passendes dabei war. Wir ziehen ein positives Fazit und freuen uns, gemeinsam mit den Backbetrieben in die Zukunft zu gehen.“

Natasja Peeters, Project Manager – Zeelandia, Niederlande

„Die iba in Düsseldorf war für uns eine wertvolle Gelegenheit, mit vielen unserer Kunden in Kontakt zu treten!

Wir haben die offenen und interessanten Gespräche an unserem Stand während der fünf Messetage sehr geschätzt.

Die iba 2025 war auch ein besonderer Moment, da wir 125 Jahre Zeelandia-Erfolgsrezepturen gefeiert haben. Wir haben es sehr genossen, die neuesten Entwicklungen in der Enzymtechnologie für unsere Backmittel sowie unseren maßgeschneiderten Ansatz für Backfüllungen vorzustellen.

Wir freuen uns nun darauf, den Dialog fortzusetzen und zu erkunden, wie dieser positive Austausch zu neuen Möglichkeiten führen kann.“

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.

Die nächste iba findet vom 24. bis 28. Oktober 2027 in München und dann wieder im Drei-Jahres-Rhythmus statt.

Pressekontakte

Claudia Huber, Marketing and Public & Media Relations Manager
Tel. + 49 89 189 149 293, Mail huber.extern@ghm.de , www.iba-tradefair.com

Julia Scharfenberger, Head of Public & Media Relations
Tel.+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 auch aus dem Internet heruntergeladen werden unter www.iba-tradefair.com/presse/

LinkedIn	www.linkedin.com/company/ibatradefair/
Facebook	www.facebook.com/iba.tradefair
Instagram	www.instagram.com/iba.tradefair/