



DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI,
KONDITOREI UND SNACKS

Presseinformation

iba 2023: eine Messe, die Maßstäbe setzt

Ein Feuerwerk an Interaktion, Inspiration und Innovation: die iba 2023 begeisterte die Messteilnehmer. 1073 Aussteller aus 46 Ländern zeigten ihre Produktvielfalt in 10 Hallen, die es in dieser Dimension und Qualität nur auf einer iba zu sehen, riechen und testen gibt. 57.000 Besucher aus 150 Ländern strömten in fünf Tagen durch die Gänge, um die neusten Trends aus der ganzen Welt zu entdecken.

München, den 26.10.2023 – Der Geruch nach frischen Backwaren, volle Gänge, interessante Gespräche, ein Wiedersehen mit bestehenden Kunden, Wissensaustausch, Innovationen, spannende Wettbewerbe, Neukontakte, beste Stimmung und Handwerkskunst auf Weltniveau – das war die iba 2023. Damit bietet die Leitmesse jede Menge Inhalte für die gesamte backende Branche – vom Auszubildenden bis zum Bäckermeister. Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks dazu: „Neben Wettbewerben mit exzellenten Talenten und einer erfolgreichen Einführung des Bundesehrenpreises lag uns das Thema Nachwuchs dieses Jahr besonders am Herzen. Wir hatten Azubis bei den BackStage young talent days vor Ort, haben Berufsschulklassen getroffen und mit Bäckern über unsere Kampagne "Back dir Deine Zukunft" gesprochen. Wir wollen jungen Menschen Lust auf das Handwerk machen, dafür war die iba der beste Ort. Für mich war diese Messe auch ein persönliches Highlight – denn es ist meine letzte iba in der Funktion als Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. Die Messe war ein voller Erfolg und das freut mich umso mehr. Ein besonderer Dank an alle Aussteller und Organisatoren der Messe.“

Die führende Leitmesse: der Zeit voraus

Welche Themen bewegen den Markt und wie finde ich die richtigen Partner und Lösungen? Was sind die Weltneuheiten? Diese und weitere Fragen wurden vom 22. - 26. Oktober in den Messehallen beantwortet. „Die iba setzt national und international die Maßstäbe für die backende Branche und ist Trendsetter und Impulsgeber. Das haben wir auch 2023 wieder erfolgreich bewiesen: Nirgendwo anders sind eine derartige Produkttiefe und Innovationsvielfalt sichtbar. Dies zeigt

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

sich auch in der phänomenalen Entscheiderquote auf der Messe. Ein Dankeschön an alle, die diese Messe mitgestaltet haben. Vor allem aber einen besonderen Dank an Herrn Wippler für all die Jahre der vertrauensvollen und sehr zielorientierten Zusammenarbeit“, so Dieter Dohr, Vorsitzender der Geschäftsführung der GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH.

Im Fokus der Messe standen die Themen Nachwuchsgewinnung, Handwerk sowie die vielzähligen Wettbewerbe und Digitalisierung. Ein Highlight war der „The iba.UIBC.Cup of Bakers 2023“. Hier fieberten Besucher bis zur letzten Minute vor den gläsernen Backstuben mit. Dies reichte von lautem Applaus für die teilnehmenden Teams in den letzten Zügen bis zur Abgabe und ging in ein gespanntes Schweigen über, um der Jury live beim Verkosten der Produkte zuzusehen. Die Goldmedaille holten sich Lin Yeqiang und Feng Yingjie aus China dann am 24. Oktober 2023. Bei den Konditoren sicherten sich Yeon Sunheum und Han Doyoung aus Südkorea den Titel am 26. Oktober 2023.

Ein Roboter in der Backstube, ein Automat der 24/7 geöffnet ist, eine BrotHaus-Filiale, die zeigt wie sich persönliche Beratung und Selbstbedienung ohne Verkaufspersonal vereinen lässt und eine Filiale von morgen mit Einkaufserkennung und bargeldlosem Bezahlen. Das waren nur einige digitale Lösungen, die auf der diesjährigen Weltmesse gezeigt wurden. Die Aussteller der iba präsentierten den Besuchern die komplette Bandbreite der Digitalisierung – von konkreten Praxisbeispielen, die bereits heute in den Filialen umsetzbar sind, bis zu Optionen der Zukunft. „Von der Vision zur Realisation – unser Ziel war es ‚Digitalisierung zum Anfassen‘ zu bieten. Dies haben wir durch das Fokusthema und Produktangebot sichergestellt, aber auch durch die neue Fläche: unsere iba.DIGITALISATION AREA, bei der das Thema erlebbar wurde“, so Susann Seidemann, Leiterin iba.

Ein Besuchermagnet war auch die neue iba.START UP AREA in der Halle A4. Diese sorgte ebenfalls für jede Menge Jubel, denn auf der digitalen Plattform, dem iba.UNIVERSE, und vor Ort konnten die Besucher für Ihren Favoriten applaudieren. Dabei hatten Sie die Qual der Wahl: 24 junge Unternehmen stellten auf der modernen Fläche ihre Innovationen aus. WECARRY sicherte sich dabei den iba.START UP AWARD, der erstmals auf der Messe ausgelobt wurde.

Zu den weiteren Besucherhighlights zählten zudem die iba.ACADEMY, die iba BackStage young talent days, die iba.CONFECTIONERY TEC AREA, die Betriebsbesichtigungen sowie die iba.TOURS und das iba.OKTOBERFESTZELT.

Menschentrauben bildeten sich auch immer wieder vor den Bühnen. Denn neben Wettbewerben und Live-Vorführungen steht die iba für den fachlichen Austausch. Drei Bühnen, jede Menge Experten und über 4000 Minuten Wissenstransfer: Im iba.FORUM, der iba.SPEAKERS AREA und der iba.START UP AREA drehte sich alles um die Themen Handwerk, Food Trends, Digitalisierung und vor allem Nachhaltigkeit. Von Best-Practices bis zur Panel Discussion – hier konnten Besucher Vorträgen lauschen und zu den jeweiligen Themen ins Gespräch gehen.

Nicht nur auf den Bühnen und in den Hallen war die Atmosphäre großartig, sondern auch in den Social-Media-Kanälen. Unter #myibamoment posteten Messeteilnehmer ihren besonderen Moment auf der Messe. Das große Wiedersehen wurde gebührend auf der iba und bei den Abendveranstaltungen, wie auch im eigenen Oktoberfestzelt gefeiert. „Für mich gab es fünf Tage lang nur #myibamoments – jeder Tag war auf das Neue voller Highlights, Innovationen und Emotionen. Die Begeisterung war an den Ständen und bei den Verleihungen deutlich spürbar. Danke an alle, die meine erste iba einmalig gemacht haben. Mein Team und ich freuen uns, dass die iba 2023 für alle Protagonisten so erfolgreich war und bis zur nächsten iba wollen wir nicht wieder fünf Jahre warten (müssen), deshalb sehen wir uns alle vom 18. bis 22. Mai 2025 in Düsseldorf wieder“, resümiert Seidemann.

Ausstellerstimmen:

Michael Bauer, MsC., Produktmanagement Pfahnl Backmittel GmbH

„Für uns war die iba auf jeden Fall eine sehr bedeutende Messe. Einerseits, wenn es um den Exportmarkt und das Treffen von internationalen Besuchern geht. Andererseits haben wir aber auch gemerkt wie wichtig die iba für den österreichischen und deutschen Markt ist, um hier Kundenkontakte zu pflegen und gleichzeitig neue Kontakte zu akquirieren. Nach fünf Jahren endlich wieder in den Austausch zu gehen, war von großer Wichtigkeit. Wir freuen uns ein Teil dieser iba gewesen zu sein.“

Carola Landhäuser, Geschäftsführerin WP BAKERYGROUP

„Wir sind sehr glücklich, dass die iba endlich wieder stattgefunden hat. Für uns ist das die Leitmesse und sie ist 2023 wirklich sehr erfolgreich gelaufen. Wir haben alle unsere wichtigen Kunden mal wieder gesehen. Nach der Pandemie gab es einen ganzen Stau an Informationen. Ich denke wir konnten den Besuchern gute Einblicke gewähren und zeigen, wie wir uns trotz Einschränkungen der letzten Jahre stets weiterentwickelt haben. Auf der Messe haben wir auch gemerkt, dass gerade Digitalisierung total nach vorne geschritten ist und wie wichtig es ist den Markt auch in diesem Bereich zu bedienen. Kunden sind sich dessen auch bewusst und stehen dadurch dem Thema viel offener entgegen als beispielsweise vor fünf Jahren, bei der letzten iba.“

David Holzwarth, Mitglied der Geschäftsführung von Shop-IQ

„Wir sind begeisterte Messeteilnehmer und hatten fantastische Tage mit sehr hochwertigen Besuchen von Entscheidern sowie sehr interessanten Gesprächen hier auf der iba.DIGITALISATION AREA. Unser Fazit: Wir sind absolut überwältigt von der Qualität und Vielzahl der Besucher, die wir bei uns auf der neuen Fläche hatten und freuen uns schon jetzt auf die iba 2025 in Düsseldorf.“

Stefan Strehle, Geschäftsführender Vorstand BÄKO-Zentrale eG

„Die Ausgewogenheit unseres Angebots für das backende Handwerk ist uns sehr wichtig. Vor diesem Hintergrund haben wir Innovationen sowohl im Rohstoffbereich wie z.B. die Trockenobstprodukte Sanddorn, Acerola und Blaubeere als auch im Maschinen- und Gerätebereich, hier die Blechputzmaschine und ‚Bakersfriend‘ vorgestellt. Als Besuchermagnet hat sich unser Digitalbereich BackOfficeDigital profilieren können. Mit BÄKO-AutoPOS haben wir den Bedarf der backenden Betriebe auf den Punkt getroffen. Es handelt sich hier um eine KI-basierte Softwarelösung, die den Einkaufsprozess der Bäckereifilialkunden aktiv begleitet. Über Kamerasysteme in der Filiale sowie Wiegesystemen in Regalen wird ein von Bedienung und Kassieren losgelöstes Einkaufen möglich. Die Besucher waren begeistert. Unsere Erwartungen zum gesamten Messeverlauf und der ausgesprochen positiven Resonanz der Besucher wurde maßgeblich übertroffen.“

Lex van Houten, Regional Marketing Manager of AMF Bakery Systems

„Wir sind sehr glücklich, auf iba zu sein. Wir freuen uns sehr, hier zu sein, denn es sind bereits über fünf Jahre vergangen. Und wir treffen viele bekannte und neue

Gesichter. Wir hoffen, dass die Messe ein Erfolg für uns sein wird. Hier treffen Bäckerei und Lebensmittelindustrie aufeinander – die iba „is the place to be“ für AMF. Außerdem haben wir für zwei unserer Innovationen, unter anderem für den Wasserstoffofen, eine Auszeichnung erhalten, es könnte also nicht besser laufen.“

Paul Groenewegen, Geschäftsführer Rademaker Deutschland, Betreuung DACH-Region und Dänemark

„Für uns war die iba eine sehr erfolgreiche Ausstellung. Vom ersten Tag an hatten wir viele Firmeninhaber und Geschäftsführer an unserem Stand. Von internationalem Publikum über Entscheider, Kunden aus dem Industriebereich, aber auch viele Besucher von mittelständischen Unternehmen und Familienbetrieben. Für uns neu dieses Jahr: wir sind zwar Maschinenhersteller und Anlagenbauer mit weltweitem Export, haben uns aber entschieden zum ersten Mal auch einen klaren Fokus auf Backwaren zu setzen. Dafür haben wir bis zu sieben Bäckermeister vor Ort. Zwei Drittel des Standes zeigen Brot, Croissant, Plunder und vieles mehr, denn letztendlich – at the end of the day – geht es um das gebackene Endprodukt, das ist was die Leute sehen wollen, und unsere Kunden vertreiben. Die Besucher sind auf der Suche nach Qualität, wollen sich von direkten Wettbewerben abheben und wir möchten diese mit der richtigen Technologie unterstützen.“

Veronika Grebner, Leiterin Administration/CFO, cetravac vacuum baking & cooling

„Wir sind wirklich zufrieden mit der Messe, unsere Standplatzierung finden wir gut gewählt. Wir waren 2018 auch auf der iba, dort hatten wir einen großen Anteil an internationalem Publikum – unser Hauptkundengebiet ist aber immer noch der DACH-Bereich. Dieses Jahr, mit dem Stand in der Halle A3 auf Handwerksfokus, waren circa 95% der Kunden hier, die wir auch ansprechen wollten. Durch den Standort und unsere Marketingaktivität im Vorfeld haben wir die Zielgruppe auf jeden Fall erreicht. Wir waren mit vielen Entscheidern in Gesprächen und unser Thema Vakuumkonditionieren und Vakuumbacken kommt extrem gut an. Das ist ein Thema, was sehr neu ist. Die Kunden sind teils wirklich überrascht und nach dem Besuch auch überzeugt, wie man Brot ‚erneut‘ frisch backen 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. 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.

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 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/