



DIE FÜHRENDE WELTMESSE  
FÜR BÄCKEREI, KONDITOREI  
UND SNACKS

2025

18. - 22.05.2025 in Düsseldorf

## Presseinformation

### Fokusthema Digitalisierung auf der iba 2025

Digitalisierung und Künstliche Intelligenz sind wichtige Themen für die Backbranche. Moderne Software-Lösungen ermöglichen es, Prozesse zu optimieren oder den Kundenservice zu verbessern. Die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, zeigt sich als wegweisende Plattform für Inspiration und Innovation. In Halle 14 wartet ein besonderes Highlight - die **iba.DIGITALISATION AREA**: Hier erlebt man live die Bäckerei-Filiale der Zukunft.

#### München, den 07. April 2025 –

Zukunftstrends rund um das Thema Digitalisierung kann der Messegast auf der iba, der Weltmesse der Backbranche in Düsseldorf, entdecken. Digitalisierung steigert die Effizienz, optimiert Abläufe und verbessert die Interaktion mit Kunden und Mitarbeitern. In der Produktion hilft Digitalisierung, Prozesse zu optimieren - von der Rezeptur über die Kältesteuerung bis hin zum Backvorgang. Und im Verkauf wird die Produktion durch intelligente Absatzplanung nachhaltiger. Digitale Unterstützung gibt es beispielsweise für Kassensysteme oder Hygienemanagement.

#### iba.DIGITALISATION AREA

In Halle 14 lässt sich in der [iba.DIGITALISATION AREA](#) die Bäckerei der Zukunft entdecken. Auf 450 Quadratmeter präsentiert die Firma AHA 360° mit Netzwerk-Partner Shop-IQ eine vollfunktionsfähige Bäckerfiliale inklusive Gastronomie und Live-Backen. Die Besucher erleben hier verschiedene Bedienkonzepte – von Full-Service über hybride Wege bis hin zur Self-Service Variante.

Die Highlights: Der brandneue KI-Assistent von AHA 360°. Er macht die Filiale selbsterklärend und hilft, Personal anzulernen, Kosten zu senken sowie steigende Umsätze zu erzielen. Und der AHA-Licht-Cube zeigt eine Beleuchtungs-Neuheit. „Als zuverlässige Partner für Bäcker gehen wir kontinuierlich unseren Weg, um individuelle und refinanzierbare Läden zu bauen, die unsere Kunden erfolgreicher machen. Wie tief wir dabei eintauchen, können die Messegäste mit unseren KI-Lösungen live am Stand erleben“, betont Michael Mayer, AHA 360°-Geschäftsführer.

#### 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)  
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

Den ganzheitlichen Lösungsansatz für Digitalisierung runden die Aussteller semco, Samuelson und FoodTracks zusammen mit Shop-IQ ab: „Wir haben digitale Lösungen, um die Mitarbeitenden zu entlasten: bei der Planung und Ausführung des Backprozesses, mit neuen digitalen Preisschildern, Displays fürs Schaufenster und optimierter digitaler HACCP-Überwachung und Dokumentation“, erklärt David Holzwarth, Geschäftsführer von Shop-IQ.

### **Digitalisierungstrends in der Backbranche auf der iba**

KI-Lösungen entlasten das Personal, tragen zur Umsatzsteigerung sowie zum Umweltschutz bei. Auf der iba erlebt der Besucher, wie intelligente Backplanung funktioniert: Durch Echtzeit-Analyse der Nachfrage können KI-Systeme planen, welche Backwaren wann benötigt werden - so wird immer die richtige Menge gebacken und Food-Waste reduziert. Außerdem erfährt man, wie intelligente Filial-Assistenten das Personal unterstützen können. Und KI analysiert Verkaufszahlen, Wetterdaten und saisonale Trends, um die passende Bestellmenge zu berechnen.

### **Personalmanagement und Kundenbindung**

Wie man dank filialübergreifender, umsatzgestützter Personaleinsatzplanung die Tagesproduktivität sowie wichtige Kennzahlen im Blick hat, präsentiert beispielsweise der Aussteller E2N GmbH in Halle 13. Hier sorgt ein cloudbasiertes HR-Tool für übersichtliches Personalmanagement, Zeiterfassung sowie Dienstplanung und einfaches Controlling.

Kundenbindung ist Trumpf: wie man cloudbasierte Anwendungen einsetzt, etwa spezielle Kassensoftware oder eine Kundenbindungs-App sowie digitale Kassenzettel, erfährt der Messebesucher etwa bei dem Aussteller Copago, einem Unternehmen für Filialdigitalisierung in der Backbranche.

### **Prozesse automatisieren**

Der Fachkräftemangel erhöht die Nachfrage nach Automatisierung - individuelle Lösungen sind hier gefragt. Durch den Einsatz von Robotiklösungen automatisiert KI die Produktion und hält auch die Produktqualität auf konstantem, hohem Niveau. In Halle 12 findet man innovative Bäckerei-Maschinen-, -anlagen und Öfen wie bei dem Hersteller König Maschinen, die die täglichen Abläufe optimieren. Wer gezielt nach Ausstellern mit IT- und Digitalisierungs-Lösungen sucht, wird über die Suche auf der [iba Plattform](#) fündig, und wer Ausstellerberichte zum Thema Digitalisierung sucht, findet sie ebenfalls [online](#)

Einen umfassenden Fachbericht zu „Umsatzsteigerungen durch KI-Lösungen“ bietet die iba bereits vorab [auf ihrer Plattform](#).

### **Vorträge auf der iba.STAGE**

Das Ausstellungsangebot auf der iba wird abgerundet durch passende Expertenvorträge, die es live auf der [iba.STAGE](#) in Halle 15 geben wird:

Wie moderne KI-Systeme Mehrwert schaffen, erklärt der Vortrag „Intelligent planen, statt schätzen – mit KI zur Ertragsoptimierung“ (19. Mai, 14 Uhr).

Der Vortrag „Bäckerei-Konzepte im Wandel“ (18. Mai, 16 Uhr) beleuchtet, wie ein Backbetrieb zukunftsfähig gemacht wird. Und beim Thema: „Prädiktive Modellierung für verbesserte Haltbarkeit“ (19. Mai, 15 Uhr) geht es darum, wie man mittels intelligenter Technologie virtuelle Tests durchführen kann, um Brot länger frisch zu halten.

Branchenbesucher, die ihren Betrieb fit für die Zukunft machen wollen, dürfen sich bereits jetzt auf das Ausstellerangebot und das Programm auf der iba 2025 freuen.

## **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:

Claudia Huber - Marketing and Public & Media Relations Manager  
T+ 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  
T +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 Sie auch aus dem Internet herunterladen 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/)