



2023
22. – 26.10.
München
www.iba.de

Presseinformation

DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI,
KONFITOREI UND SNACKS

iba 2023: Fokusthema Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit: Ein Thema, das die backende Branche längst bewegt und auch auf der iba eine zentrale Rolle spielt. Wie kann ich Energie- und Ressourcen sparen? Welche Verpackungsmöglichkeiten bietet der Markt? Was sind alternative Reinigungsmethoden? Aussteller präsentieren hierzu ihre Lösungen und Neuheiten. Der Messemontag steht im Zeichen des ökologischen Fußabdrucks: in der iba.SPEAKERS AREA finden gebündelt Vorträge zum Thema Nachhaltigkeit statt.

München, den 20. September 2023 – Transparenz und Nachhaltigkeit sind zwei Schlagworte, die für die backende Branche an Bedeutung gewonnen haben. Zum einen spielt dabei die Reduzierung des Energie-Verbrauchs eine wichtige Rolle. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. sieht für Backöfen etwa ein Einsparpotenzial von 15 bis 30 Prozent und bei Kühlgeräten sogar von 15 und 40 Prozent. Zum anderen ist Nachhaltigkeit auch für Kunden ein stichhaltiges Kaufargument, wie eine aktuelle Studie des Kölner Instituts für Handelsforschung (IFH) belegt. Konsumenten suchen nach regionalen und saisonalen Produkten und achten auf innovative Verpackungen, die möglichst recycelbar oder wiederverwendbar sind. Die iba 2023 bietet neben Handwerk, Food Trends und Digitalisierung mit dem Fokusthema Nachhaltigkeit, eine Bühne für Austausch und Lösungen. Einen ersten Einblick gewähren die fünf Aussteller AMF Bakery Systems, beam, PAPSTAR, WECARRY und HY5. Alle Informationen rund um das Thema Nachhaltigkeit finden Besucher im iba.UNIVERSE: <https://universe.iba-tradefair.com/de>.

Nachhaltige Lösungen: vom Wasserstoff-Ofen bis zum Dampfreiniger

Dass nachhaltiges Backen ohne Emissionen mit Wasserstoff-, Elektro und Hybridöfen funktionieren kann, zeigt AMF Bakery Systems (Halle C2, Stand 110): „Unser neuer Multibake Vita Tunnel Ofen Den Boer ist ein direkt befeuerter Ofen mit zum Patent angemeldeten wasserstoffbetriebenen Brennern. Die Tunnel- oder Bandöfen liefern eine gleichbleibende Produktqualität und einen höheren Durchsatz für Pizza, handwerklich hergestelltes Brot, Brötchen, Gebäck, Kuchen, Muffins oder Torten. Dabei nutzen wir grüne Energie oder Wasserstoff als erneuerbare Ressource“, erklärt Marketing-Manager Lex van Houten, „Auch bieten

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

wir einen nachhaltigen Backofenservice - digitale und intelligente Dienstleistungen, datengesteuert, um Echtzeit-Einsichten und Empfehlungen zu liefern, beispielsweise, um bis zu 20 Prozent Gas einzusparen.“

Reinigen ganz ohne Chemie? Das erklärt beam GmbH (Halle A3, Stand 541): „Die neuen Dampfreiniger der digitalen Blue-Evolution-Generation verzichten komplett auf Chemie und arbeiten mit Trockendampf sowie UVC-Wasserfilter. Dadurch reduziert sich der Wasserverbrauch um über 90 Prozent“, sagt Geschäftsführer Robert Wiedemann, „Weil keine Reinigungsmittel hergestellt und transportiert werden müssen, gelangen auch keine umweltschädigenden Tenside ins Abwasser und es werden tausende von Tonnen an CO₂ eingespart. Speziell für die Reinigung von Förderbändern präsentieren wir auf der iba unser automatisches Bandreinigungssystem BeBelt.“

Kreislauffähig und hygienisch: Einmalgeschirr oder Serviceverpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen präsentiert PAPSTAR, nominiert für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2024 (Halle A4, Stand 383). „Mittlerweile sind über 75 Prozent aller Artikel unseres Sortiments aus Holz und Frischfaser-Karton, Palmblatt, Bambus, Zuckerrohr oder Maisstärke hergestellt. Zudem nutzen wir Agrarreste als Rohstoff“, sagt Bernd Born, Head of Media & Marketing bei PAPSTAR: „Weiterhin gehören nachhaltige Verwertungskonzepte zum Leistungsspektrum der PAPSTAR Solutions GmbH, die den Wertstoffkreislauf 'Zero Waste' rund um Bio-Konverter von Oklin präsentiert. Dieser nutzt mikrobiologische Technologien, um organische Abfälle pflanzlicher Herkunft oder biologisch abbaubares Einmalgeschirr zu einem Sekundärrohstoff zu transformieren und das Volumen innerhalb von 24 Stunden, um bis zu 90 Prozent zu reduzieren.“

Nachhaltige Innovationen in der iba.START UP AREA

In Halle A4 ist die iba.START UP AREA die Bühne für Innovationen aus der Back-Branche – auch zum Thema Nachhaltigkeit. Wie man Müll durch die Reduzierung von Einwegverpackungen vermeidet, zeigt das Startup WECARRY. Die WECARRY-Mehrwegbeutel für Brot und Backwaren in einem pfandbasierten Kreislauf sind das erste Mehrwegsystem für Bäckereien.

So lässt sich Einwegmüll an der Verkaufstheke vermeiden: Einen hygienischen wiederverwendbaren Handschuh für den Mitarbeiter an der Verkaufstheke im

Brotverkauf stellt HY5 vor. Statt Plastik ist hier Bio-Baumwollstoff verarbeitet, der immer wieder gewaschen werden kann.

Eine Bühne für Nachhaltigkeit: die iba.SPEAKERS AREA

Die iba.SPEAKERS AREA bietet ein Podium für Nachhaltigkeit über die Messezeit hinweg, wobei am Montagvormittag gebündelt Vorträge dazu stattfinden. Die Vorträge werden in einer Sprache gehalten und jeweils in das Deutsche oder Englische synchron übersetzt. Welche Auswirkungen nachhaltige Ernährung für die Bäckerei hat, diskutieren Amanda Collins; Strategic Manager und Matthew May, Leitung Bäckerei von Kerry Foodservice. Im Diskurs am 23. Oktober, Start 13:30 Uhr, sollen die Herausforderungen beleuchtet werden, die der Backbranche bevorstehen und was man tun kann, um die komplexen Verbraucherbedürfnisse zu erfüllen.

Mehrweg im Außerhausmarkt – nur Trend oder neuer Standard? Johannes Weih von reCup beantworte diese und weitere Fragen am 23. Oktober, 12 Uhr.

Zum Thema Energiewende und Klimaschutz in der Backstube, referiert Sven Börjesson am 25. Oktober um 12 Uhr. Der Beauftragte für Innovation und Technologie der Handwerkskammer Leipzig erklärt, wie man mittels kostenlosem, internetbasiertem E-Tool „Energiefresser“ erkennt und Energiesparmöglichkeiten aufdeckt.

Das vollständige Programm können Besucher im iba.UNIVERSE entdecken:

<https://universe.iba-tradefair.com/de/komplettes-programm>.

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/