



DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI,
KONFITOREI UND SNACKS

Presseinformation

Die ultimative iba-Bucket-List

Der Countdown läuft: noch drei Tage bis zum großen Wiedersehen der internationalen Backbranche auf der iba in München. Was darf man nicht verpassen? Für den Besuch der Leitmesse haben wir die ultimative iba-Bucket-List zusammengestellt. Hier kommen 10 Tipps für alle Messteilnehmer.

München, den 19.10.2023 – Liste mitnehmen und los geht's! In den 10 Hallen auf dem Münchner Messegelände warten 1071 Aussteller und viele Messe-Highlights.

1. Mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks Praxisluft schnuppern und Nachwuchs fördern

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (Halle A4/230) ist die Anlaufstelle, wenn es um die politischen Interessensvertretung des Bäckerhandwerks und anderen Leistungen des Verbandes, den Vorteilen einer Innungsmitgliedschaft und Fakten zur deutschen Brotkultur geht. Wie geht's beim Thema Mehrwertsteuer weiter? Wie wird man Brotsommelier? Wie gewinne ich gezielt Nachwuchs oder Fachkräfte? Darüber hinaus bietet der Zentralverband täglich zwei geführte [Messtouren](#) zum Thema Handwerk, Nachhaltigkeit oder Digitalisierung an, Dauer circa 90 Minuten (Beginn 10:30 Uhr und 14:30 Uhr), die einen Blick hinter die Kulissen ermöglichen. Gerade das Thema Nachwuchs ist dem Verband ein großes Anliegen: Auszubildende zeigen bei den [iba BackStage young talent days](#) vom 21. bis 23.10 ihr Können und liefern sich einen spannenden Wettkampf. Zudem gibt es Azubi-Talks und einen Tag der Ausbildung am 23. Oktober im [iba.FORUM](#) (A4/230).

2. Den Besten über die Schulter schauen

In den gläsernen Schaubackstuben in Halle A4 bei Wettbewerben live dabei sein und mitfiebern: Wer holt sich die Goldmedaille? Beim [„The iba.UIBC.Cup of Bakers“](#) vom 22. bis 24.10 treten 12 internationale Teams gegeneinander an. Hier müssen Brote, Klein-, Party- und Plundergebäck sowie ein gebackenes Schaustück angefertigt werden. Beim [„The iba.UIBC.Cup of Confectioners“](#) zeigen

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)
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

vier Zweierteams höchste Konditoren-Kunst vom 25. bis 26. Oktober. Beide Wettbewerbe stehen unter dem Motto "The Animal World".

3. Branchenexperten zuhören und Wissensvorsprung mitnehmen

Vorträge, Panel-Diskussionen oder Workshops? Hierfür finden Besucher gleich drei Bühnen und viel Interaktion: das [iba.FORUM](#) (Halle A4/230) mit Best-Practice live, die Pitches der Gründer in der neuen [iba.START UP AREA](#) (Halle A4/251) und Themen wie energieeffizienten Technologien oder Mitarbeiterbindung in der [iba-SPEAKERS AREA](#) (B1/567). Lauschen, lernen, austauschen, diskutieren, gemeinsam Lösungen finden und anwenden.

4. Die backende Vielfalt live erleben: riechen, schmecken, fühlen, staunen!

Der Duft von frisch gebackenem, die persönliche Beratung vor Ort, Live-Vorführungen und neue Produkte zum Anfassen: Das bietet die iba in 10 Hallen dieses Jahr. Dabei bildet die Messe die komplette Produktionskette ab. Von Verpackungstechnik über Prozessoptimierung, Energie- und Klimatechnik oder IT und Logistik präsentieren internationale Unternehmen ihre Lösungen. Von Robotik bis Snack-Ideen zum Verkosten – unbedingt durch die Messehallen ziehen und sich selbst von den Neuheiten in Aktion überzeugen.

5. Innovationen & Lösungen auf internationalem Level entdecken

1071 Aussteller aus 46 Ländern stellen in [10 Hallen](#) aus. Neuheiten in Sachen Produktionstechnik finden sich in den Hallen A1, A2, B2, B3, C1 und C2. Verpackungstechniken werden in Halle B1 gezeigt. In den Hallen A3 und A4 präsentiert sich das Handwerk. Rohstoffe und Zutaten bekommen in der Halle B4 ihre Bühne. In der neuen [iba.START UP AREA](#) (A4/251) kann man mit innovativen Gründern ins Gespräch kommen: 24 junge Unternehmen präsentieren ihre Ideen für alltägliche Herausforderungen. Die Bandbreite reicht von Schokoladendrucker über pfandbasierte Mehrwegsysteme bis zu maßgeschneiderten digitalen Lern-Lösungen.

6. Sich auf die Spuren der Food-Trends begeben

Neugierig auf die Food Trends von morgen? Dann sollte man mit Karin Tischer, Trend- und Food-Spezialistin, Gründerin food & more auf die iba.FOOD TRENDS TOURS gehen. Diese führt an jedem Messetag (außer Dienstag) von 11 bis 13 Uhr eine kostenlose Trend-Tour über die Messe. Auf dem kulinarischen Rundgang bekommen 20 Teilnehmer einen Überblick über angesagte Food & Beverage

Trends. Dabei besucht die Gruppe sechs bis sieben Aussteller und bekommt Kostproben sowie Informationen – von Brot, Brötchen, Rohstoffen, Snacks bis hin zu KI-Robotern in der Backstube. Für Fragen zu Trends und Marktentwicklungen steht die Trendforscherin zur Verfügung, Anmeldung unter [iba.TOURS](#).

7. Netzwerken und Neukontakte aus der ganzen Welt knüpfen

Netzwerken und inspirierende Menschen treffen: Die internationale Bäckerwelt trifft sich in München. Ein Ort, fünf Tage und jede Menge Möglichkeiten sich zu vernetzen. Ob in den Messehallen, bei spontanen Begegnungen am Stand, bei Terminen mit Neukontakten, im iba.OKTOBERFESTZELT, den Panel-Diskussionen oder auf den vielen [Verleihungen](#) und Abendveranstaltungen.

8. Meister im Brezen oder Stollenkonfekt werden

Wie lautet eigentlich das Geheimnis originaler, deutschen Brezen oder Stollen? Von den Zutaten über den Teig und die richtige Form bis hin zum köstlichen Endprodukt – diese Technik können Besucher in der iba.ACADEMY (A4/430) erlernen. Von Montag bis Donnerstag bieten Fachlehrer der Bundesakademie Weinheim ab 10 Uhr den zweieinhalbstündigen Kurs [„Meister der Brezen“](#) an. Alternativ dazu kann man von Montag bis Mittwoch um 14 Uhr am zweistündigen Kurs [„Meister des Stollenkonfekts“](#) teilnehmen. Zum Abschluss gibt es ein Diplom.

9. Inspirierende Protagonisten der backenden Branche kennenlernen

Vorhang auf und live bei den Preisverleihungen, Awards und [Wettbewerben](#) im iba.FORUM dabei sein. Wer den Titel Bäcker des Jahres und Ausbilder des Jahres holt, wird am 22. Oktober bekanntgegeben. Die besten Bäcker international werden beim „The iba.UIBC.CUP of Bakers“ am 24. Oktober um 17:30 Uhr gekürt. Am 25. Oktober um 17 Uhr findet die Siegerehrung Deutsche Meisterschaft Bäckermeister statt. Wer sich die Goldmedaille bei den Konditoren sichert, zeigt die Preisverleihung des „The iba.UIBC.CUP of Confectioners“ am 26. Oktober um 16 Uhr. Am 24. Oktober um 11 Uhr wird der iba Award vergeben – für Innovationen der industriellen Produktion von Backwaren, die erstmals einem internationalen Publikum auf der Messe präsentiert werden. Um 14 Uhr am 24. Oktober folgt dann die Vergabe der iba Trophy. Ein weiteres Highlight ist die Verleihung des Bundesehrenpreis des deutschen Bäckerhandwerks am 25. Oktober um 11 Uhr, diese findet zum ersten Mal auf der iba statt. Mitfeiern und direkt mit den Protagonisten ins Gespräch kommen: was treibt sie an? Welche Ideen haben sie vorangebracht? Was ist ihre Vision? Das geht auch in der iba.START UP AREA:

hier feiert der [iba.START UP AWARD](#) Premiere und wird 2023 an ein innovatives Unternehmen übergeben.

10. Im Oktoberfestzelt feiern und den Messe-Abend ausklingen lassen

Nach der Messe bayrische Gemütlichkeit und kulinarische Schmankerl genießen und in Oktoberfestzelt-Atmosphäre netzwerken. Dafür ist das [iba.OKTOBERFESTZELT](#) (Halle A4) der perfekte Ort. Wiesn-Stimmung mit frisch gezapftem Münchner Bier vom Fass und Live-Musik können Besucher am 22., 23., und 25. Oktober von 18 bis 23 Uhr erleben. Ob im Dirndl, der Lederhosen, in Bäckerkluft oder im Anzug: ein Prosit der backenden Familie.

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 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/