

Presseinformation

iba 2025: erste Programmhilights für den globalen Branchentreffpunkt

München, den 18. November 2024 – Vom 18. - 22. Mai 2025 findet die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks in Düsseldorf statt. Aus der Branche gibt es starken Zuspruch: Zum jetzigen Zeitpunkt sind 95 Prozent der verfügbaren Fläche belegt und damit über 700 Aussteller aus 43 Ländern registriert. Die Anmeldung für Aussteller ist weiterhin möglich, der Ticketverkauf für Besucher startet im Dezember 2024. Das iba Team gibt bereits erste Einblicke zu den Highlights, auf die sich die Messteilnehmer freuen können.

iba.FOOD TRENDS AREA & die Weltmeisterschaft der Brot-Sommeliers

Gleich zwei brandneue Highlights feiern Premiere auf der iba 2025. Zum einen die iba.FOOD TRENDS AREA, bei der sich das Konzept sogar über die ganze Halle 15 verteilt. Aussteller präsentieren an verschiedenen Ständen und Anlaufstellen ihre Food Trends von Rohstoffen über Snack-Innovationen bis hin zu Maschinen für die Produktion. Besucher entdecken die neuesten Entwicklungen in der Esskultur und passende Produkte, Zutaten und Konzepte. Abgerundet wird das neue Highlight durch die iba.STAGE. Die Bühne ist Teil der iba.FOOD TRENDS AREA – hier können Messteilnehmer vormittags Vorträge zu Food Trends hören; nachmittags referieren dort Experten zu allen anderen Fokusthemen. Für den Austausch stehen Networking Areas und eine Kaffeebar zur Verfügung.

Zum anderen verspricht ein völlig neuer Wettbewerb ein weiterer Publikumsmagnet zu werden. Neben den beliebten Wettkämpfen auf Weltniveau wie „The iba.UIBC.Cup of Bakers“ und „The iba.UIBC.Cup of Confectioners“ findet nun erstmals die Weltmeisterschaft der Brot-Sommeliers auf der iba statt. Hintergrund ist die Zusammenarbeit mit der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim und deren Fortbildung zum Brot-Sommelier.

Dort wurden nicht nur nationale Kurse, sondern erstmalig im Herbst 2023 auch ein internationaler Kurs zum „Certified Bread Sommeliers“ angeboten. Teilnehmern u.a. aus den USA, Norwegen, Brasilien, Irland, Aruba (Karibik) oder Neuseeland schlossen diesen im September 2024 ab. Insgesamt wurden in Weinheim bereits 267 Brot-Sommeliers aus 14 Ländern ausgebildet. Die Absolventen können beim

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: Roland Ermer
Hauptgeschäftsführer:
Dr. Friedemann Berg
zv@baeckerhandwerk.de
www.baeckerhandwerk.de

Vorentscheid antreten, das große Finale erwartet dann alle bei der Weltmeisterschaft der Brot-Sommeliers im Mai 2025 auf der iba.

Programm-Highlights: Innovationen, Bäckerei-Touren, Brezen backen

Bei der iba.ACADEMY können Besucher an Seminaren teilnehmen und lernen wie man die traditionelle deutsche Breze herstellt. Dazu gibt es am Ende ein Zertifikat, Tickets sind Anfang des Jahres 2025 über die iba-Webseite verfügbar. Beim iba.FORUM dreht sich alles um das Thema Handwerk: hier finden Vorträge, Preisverleihungen und Wettbewerbe statt. Auch auf den Themenflächen ist Show-Time: Auf der iba.START UP AREA stellen nationale und internationale Start-ups ihre Pitches und innovativen Produkte vor. Die iba.DIGITALISATION AREA zeigt die Backstube der Zukunft: hier können Besucher Digitalisierung anfassen und neue Möglichkeiten testen. Die iba.CONFECTIONARY TEC AREA zeigt in Zusammenarbeit mit der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V. neue technische Lösungen, die es ermöglichen, Produkte für den Verkauf aufzuwerten, z.B. Toppings für Backwaren. Darüber hinaus werden geführten Bäckereitouren angeboten, dieses Mal in Düsseldorf. Anmeldung erfolgt [online](#).

Der Countdown läuft: Heute schon auf der neuen die iba Plattform vernetzen

Wer es bis zur Messe kaum noch abwarten kann, hat die Möglichkeit sich bereits über die [iba Plattform anzumelden](#), sich zu vernetzen und erste Inhalte zu entdecken. Neu dabei ist: die iba Webseite und das iba.UNIVERSE wurden zu einer Seite – der iba Plattform – zusammengeführt. Ziel ist es, alle Branchenteilnehmer vor, während und nach der Messe [zusammen zu bringen](#) und einen maximalen Nutzen zu schaffen. Die neue Plattform dient als Erweiterung der Präsenzveranstaltung und ermöglicht damit an 365 Tagen im Jahr den Austausch mit der Backbranche. Sie bietet u.a. registrierten Usern personalisierten Content und erleichtert sowohl die Vorbereitung auf den Messebesuch als auch die Auswertung danach.

Das Warten verkürzen: „Wir backen uns den Weg nach Düsseldorf“

Spannende Geschichten aus der Branche für die Branche gibt es in der crossmedialen Kampagne „Baking New Ways“. Hier werden persönliche Geschichten geteilt, die berühren und mitreißen. Ob Aussteller, Besucher, Bäcker oder Konditoren: Menschen aus unterschiedlichsten Bereichen und Ländern erzählen von ihrem Weg in der Backbranche und wie sie ihre Leidenschaft zum

Beruf gemacht haben. Die inspirierenden Geschichten finden alle, die der iba [online](#) und auf den Social-Media-Kanälen folgen.

Geländeplan und Ausstellungsangebot

Auf über 98.000 Quadratmetern zeigt die iba die globale Vielfalt der Branche. Das Angebot verteilt sich auf sieben Hallen, wobei sich die Größe und Anordnung anders als in München verhalten. Damit präsentiert das Produktportfolio sich wie gewohnt vielseitig: Produktionstechnik in den Hallen 9-13, Verpackungstechniken in Halle 9, Handwerk in Hallen 13 und 14 sowie Rohstoffe und Zutaten in Halle 15. Den Geländeplan gibt es [online zum Download](#).

Besucher-Tickets gibt es ab Dezember 2024 auf der [Website](#). Der Countdown läuft – nur noch wenige Monate bis zum großen Wiedersehen der globalen Backbranche in Düsseldorf ab 18. Mai 2025.

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, www.iba-tradefair.com

Julia Scharfenberger - Head of Public & Media Relations
T +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 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/