

## Samstag, 15.09.2018

15.09.2018  
09:30 - 16:00 Uhr  
Halle B3.231

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Wettbewerb - Thema 2018: "Universe"

Beim iba-UIBC-Cup of Bakers treten Bäckermannschaften aus China, Norwegen, Deutschland, Frankreich, Japan, Peru, Niederlande, Korea, Russland, Spanien, England und den USA gegeneinander an.

Heute treten in den 4 Backstuben folgende Länder an: Japan, Niederlande, Korea und Russland.

Weitere Informationen

15.09.2018  
09:30 - 16:00 Uhr  
Halle B3.231

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Wettbewerb - Thema 2018: "Universe"

Beim iba-UIBC-Cup of Bakers treten Bäckermannschaften aus China, Norwegen, Deutschland, Frankreich, Japan, Peru, Niederlande, Korea, Russland, Spanien, England und den USA gegeneinander an.

Heute treten in den 4 Backstuben folgende Länder an: Japan, Niederlande, Korea und Russland.

Weitere Informationen

15.09.2018  
10:00 - 10:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Kaffeespezialitäten in Bäckerei und Konditorei

Referent: Barista-Meister Tom Schießl

15.09.2018  
10:00 - 10:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Kaffeespezialitäten in Bäckerei und Konditorei

Referent: Barista-Meister Tom Schießl

15.09.2018

10:30 - 10:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Was bedeutet die Digitalisierung für die Backbranche?

Die Digitalisierung wird auch die Backbranche verändern. In einer kompakten Präsentation erfahren Sie, wie sich die "Industrie 4.0" zur "Industrie 5.0" weiter entwickeln wird, welche Auswirkungen dies auf die Backbranche haben könnte und wie Sie dies für sich nutzen können. Denn jede Marktveränderung birgt immer Risiken und Chancen.

Referent: Bernd Kütscher, Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.

Weitere Informationen

15.09.2018

10:30 - 10:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Was bedeutet die Digitalisierung für die Backbranche?

Die Digitalisierung wird auch die Backbranche verändern. In einer kompakten Präsentation erfahren Sie, wie sich die "Industrie 4.0" zur "Industrie 5.0" weiter entwickeln wird, welche Auswirkungen dies auf die Backbranche haben könnte und wie Sie dies für sich nutzen können. Denn jede Marktveränderung birgt immer Risiken und Chancen.

Referent: Bernd Kütscher, Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.

Weitere Informationen

15.09.2018

11:00 - 11:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Gesunder Weizen: Wie geht man am besten mit Gluten und ATI um?

Weizen gilt mittlerweile als wichtigstes Grundnahrungsmittel weltweit. Obwohl der Pro-Kopf-Verbrauch von Weizen nur leicht gestiegen ist, wird derzeit intensiv und emotional darüber diskutiert, ob und inwieweit insbesondere moderner Weizen Krankheiten auslösen

kann. Drei Krankheiten sind bekannt (geschätztes Vorkommen in der Bevölkerung in Klammern): 1. Zöliakie (1 %), 2. typische und atypische Weizenallergie (4 %) und 3. ATI-Empfindlichkeit (10 %). Während eine strikte Vermeidung von Weizenprodukten die einzige angemessene Therapie für Patienten mit Zöliakie und Weizenallergien darstellt, gibt es für Patienten mit einer ATI-Unverträglichkeit Alternativen.

Referent: Prof. Dr. Dr. Detlef Schuppan, Universitätsmedizin Mainz – Institut für Translationale Immunologie

15.09.2018  
11:00 - 11:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Gesunder Weizen: Wie geht man am besten mit Gluten und ATI um?

Weizen gilt mittlerweile als wichtigstes Grundnahrungsmittel weltweit. Obwohl der Pro-Kopf-Verbrauch von Weizen nur leicht gestiegen ist, wird derzeit intensiv und emotional darüber diskutiert, ob und inwieweit insbesondere moderner Weizen Krankheiten auslösen kann. Drei Krankheiten sind bekannt (geschätztes Vorkommen in der Bevölkerung in Klammern): 1. Zöliakie (1 %), 2. typische und atypische Weizenallergie (4 %) und 3. ATI-Empfindlichkeit (10 %). Während eine strikte Vermeidung von Weizenprodukten die einzige angemessene Therapie für Patienten mit Zöliakie und Weizenallergien darstellt, gibt es für Patienten mit einer ATI-Unverträglichkeit Alternativen.

Referent: Prof. Dr. Dr. Detlef Schuppan, Universitätsmedizin Mainz – Institut für Translationale Immunologie

15.09.2018  
11:00 - 11:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Meine Urkorn-Revolution 2.0: "Urgetreide trifft auf Superfood"

Referent: Siegfried Brenneis

15.09.2018  
11:00 - 11:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Meine Urkorn-Revolution 2.0: "Urgetreide trifft auf Superfood"

Referent: Siegfried Brenneis

15.09.2018  
11:30 - 11:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Nachhaltigkeit im Bäckereibetrieb am Beispiel Pfandsystem für Coffee-to-go-Mehrwegbecher

Nachhaltigkeit im Bäckereibetrieb am Beispiel Pfandsystem für Coffee-to-go-Mehrwegbecher Nachhaltigkeit im Bäckereibetrieb: Welche Herausforderungen gibt es und wie lassen sich Ansätze zur Ressourcenschonung leicht im täglichen Betrieb implementieren? Wie kann eine Einführung eines Pfandbechersystems für Coffee-to-go ein erster und leicht integrierbarer Schritt zu mehr Nachhaltigkeit sein? Welche weiteren Möglichkeiten gibt es? Einblick in Erfahrungen aus der Zusammenarbeit zwischen dem Startup RECUP und der Bäckerei Mayer aus dem Allgäu.

Referent: Seraphine Mayer-Wagner, Bäckerei Mayer GmbH & Co.; Lisa Henze, reCup GmbH

Weitere Informationen

15.09.2018  
11:30 - 11:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Nachhaltigkeit im Bäckereibetrieb am Beispiel Pfandsystem für Coffee-to-go-Mehrwegbecher

Nachhaltigkeit im Bäckereibetrieb am Beispiel Pfandsystem für Coffee-to-go-Mehrwegbecher Nachhaltigkeit im Bäckereibetrieb: Welche Herausforderungen gibt es und wie lassen sich Ansätze zur Ressourcenschonung leicht im täglichen Betrieb implementieren? Wie kann eine Einführung eines Pfandbechersystems für Coffee-to-go ein erster und leicht integrierbarer Schritt zu mehr Nachhaltigkeit sein? Welche weiteren Möglichkeiten gibt es? Einblick in Erfahrungen aus der Zusammenarbeit zwischen dem Startup RECUP und der Bäckerei Mayer aus dem Allgäu.

Referent: Seraphine Mayer-Wagner, Bäckerei Mayer GmbH & Co.; Lisa Henze, reCup GmbH

Weitere Informationen

15.09.2018  
12:00 - 12:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Down Under

Zweifarbige Croissants, die Verwendung von Produkten aus einer Ursprungsregion wie Schokolade, Kaffee, Mehl sowie heimischen Zutaten. Aktuelle Backtrends aus Australien und Wege zu mehr Nachhaltigkeit in der Backwarenindustrie.

Referent: Cherrie Wilson

15.09.2018  
12:00 - 12:25 Uhr  
Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Down Under

Zweifarbige Croissants, die Verwendung von Produkten aus einer Ursprungsregion wie Schokolade, Kaffee, Mehl sowie heimischen Zutaten. Aktuelle Backtrends aus Australien und Wege zu mehr Nachhaltigkeit in der Backwarenindustrie.

Referent: Cherrie Wilson

15.09.2018  
12:00 - 12:30 Uhr  
Halle B3.230

iba.FORUM

Die Sprache des Brotes

Referent: Prof. Michael Kleinert

15.09.2018  
12:00 - 12:30 Uhr  
Halle B3.230

iba.FORUM

Die Sprache des Brotes

Referent: Prof. Michael Kleinert

15.09.2018  
12:30 - 12:55 Uhr  
Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Schwäbische Bäcker in Tansania. Eine Erfahrungsbericht der Konditorei Brommler über die TV-Serie: "Mein Job - Dein Job" im BR

Anja und Karlheinz aus Memmingen im Allgäu sind Bäcker bzw. Konditorin aus Leidenschaft. "Mein Job - Dein Job" schickte die beiden zum Jobtausch nach Tansania in

eine Bäckerei. Hier mussten sie erst einmal Holz hacken, den altertümlichen Holzofen anheizen, Brote backen und natürlich ausliefern - mit dem Fahrrad. Im Gegenzug lernten die beiden Afrikaner Rose und Shabani das schwäbische Bäcker- und Konditorenhandwerk kennen. Eine Brezel und vieles andere sahen die beiden hier das erste Mal in ihrem Leben. Aber auch die strengen Regeln in Sachen Sauberkeit und Pünktlichkeit waren anders als daheim. Hintergrund ist die Sendereihe "Mein Job, dein Job - gleicher Job, anderes Land" des Bayerischen Fernsehens. Es geht darum, wie ähnlich und doch unterschiedlich derselbe Beruf in einer anderen Kultur sein kann.

Referent: Andreas Brommler, Anja Hartmann, Karlheinz Stettner, Konditorei Brommler GmbH

15.09.2018

12:30 - 12:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Schwäbische Bäcker in Tansania. Eine Erfahrungsbericht der Konditorei Brommler über die TV-Serie: "Mein Job - Dein Job" im BR

Anja und Karlheinz aus Memmingen im Allgäu sind Bäcker bzw. Konditorin aus Leidenschaft. "Mein Job - Dein Job" schickte die beiden zum Jobtausch nach Tansania in eine Bäckerei. Hier mussten sie erst einmal Holz hacken, den altertümlichen Holzofen anheizen, Brote backen und natürlich ausliefern - mit dem Fahrrad. Im Gegenzug lernten die beiden Afrikaner Rose und Shabani das schwäbische Bäcker- und Konditorenhandwerk kennen. Eine Brezel und vieles andere sahen die beiden hier das erste Mal in ihrem Leben. Aber auch die strengen Regeln in Sachen Sauberkeit und Pünktlichkeit waren anders als daheim. Hintergrund ist die Sendereihe "Mein Job, dein Job - gleicher Job, anderes Land" des Bayerischen Fernsehens. Es geht darum, wie ähnlich und doch unterschiedlich derselbe Beruf in einer anderen Kultur sein kann.

Referent: Andreas Brommler, Anja Hartmann, Karlheinz Stettner, Konditorei Brommler GmbH

15.09.2018

13:00 - 13:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Durch Digitalisierung mehr Zeit für traditionelles Handwerk

Das Digitalisierungskonzept von Fickenschers Backhaus wurde in diesem Jahr mit dem Zukunftspreis der HWK Oberfranken ausgezeichnet und gilt auch beim Zentralverband des Deutschen Handwerks als ein Best Practice Beispiel, das zeigt, wie der Prozess der digitalen Transformation auch in Handwerksbetrieben erfolgreich gestaltet werden kann. "Unser Betrieb und unser Team hält für Digitalisierung immer die Tür offen - sämtliche Maßnahmen haben uns wichtige Zeit geschenkt. Dadurch können wir uns um die Dinge kümmern, die unsere Kernkompetenz darstellen: Das ursprüngliche, leidenschaftliche Handwerk und die Begeisterung unserer Kunden."

Referent: Andreas Fickenschers, Fickenschers Backhaus GmbH

15.09.2018  
13:00 - 13:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Durch Digitalisierung mehr Zeit für traditionelles Handwerk

Das Digitalisierungskonzept von Fickenschers Backhaus wurde in diesem Jahr mit dem Zukunftspreis der HWK Oberfranken ausgezeichnet und gilt auch beim Zentralverband des Deutschen Handwerks als ein Best Practice Beispiel, das zeigt, wie der Prozess der digitalen Transformation auch in Handwerksbetrieben erfolgreich gestaltet werden kann. "Unser Betrieb und unser Team hält für Digitalisierung immer die Tür offen - sämtliche Maßnahmen haben uns wichtige Zeit geschenkt. Dadurch können wir uns um die Dinge kümmern, die unsere Kernkompetenz darstellen: Das ursprüngliche, leidenschaftliche Handwerk und die Begeisterung unserer Kunden."

Referent: Andreas Fickenschers, Fickenschers Backhaus GmbH

15.09.2018  
13:00 - 14:00 Uhr  
Halle B3.230

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

1. Produktbewertung

Kategorien: Plunder-, Klein- und Partygebäck

Weitere Informationen

15.09.2018  
13:00 - 14:00 Uhr  
Halle B3.230

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

1. Produktbewertung

Kategorien: Plunder-, Klein- und Partygebäck

Weitere Informationen

15.09.2018  
13:30 - 13:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

### Wir lieben Brot

Kruste&Krumme vereint Menschen, die das Bäckerhandwerk lieben und die Sehnsucht nach wirklich gutem Brot teilen. Was 2016 mit dem ersten Brotfestival in Wien begann, gilt mittlerweile als Riesenerfolg. Tausende Besucher kommen jedes Jahr zum Kruste&Krumme Brotfestival und erleben einen spannenden Bäckermarkt mit den besten Bäckern aus dem In- und Ausland, eine Bühnenshow, die Bäckerhandwerk präsentiert, Backworkshops und einen Brotwettbewerb für Profis und Homebaker. Das Brotfestival konnte sich in nur drei Jahren zum erfolgreichen Branchentreff und Netzwerk Gleichgesinnter entwickeln. Brotbacken liegt unübersehbar im Trend und deshalb wurde nun auch im Februar 2018 das erste Wiener Brotbackatelier mitten im historischen Mühlenviertel der Stadt eröffnet und nicht zuletzt steht im Oktober 2018 die Eröffnung der Kruste&Krumme Greißlerei bevor, Wiens erstem Spezialgeschäft für Bäckermehle, Backzutaten und Backzubehör.

Referent: Barbara van Melle , Kruste&Krumme GmbH

15.09.2018

13:30 - 13:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

### Wir lieben Brot

Kruste&Krumme vereint Menschen, die das Bäckerhandwerk lieben und die Sehnsucht nach wirklich gutem Brot teilen. Was 2016 mit dem ersten Brotfestival in Wien begann, gilt mittlerweile als Riesenerfolg. Tausende Besucher kommen jedes Jahr zum Kruste&Krumme Brotfestival und erleben einen spannenden Bäckermarkt mit den besten Bäckern aus dem In- und Ausland, eine Bühnenshow, die Bäckerhandwerk präsentiert, Backworkshops und einen Brotwettbewerb für Profis und Homebaker. Das Brotfestival konnte sich in nur drei Jahren zum erfolgreichen Branchentreff und Netzwerk Gleichgesinnter entwickeln. Brotbacken liegt unübersehbar im Trend und deshalb wurde nun auch im Februar 2018 das erste Wiener Brotbackatelier mitten im historischen Mühlenviertel der Stadt eröffnet und nicht zuletzt steht im Oktober 2018 die Eröffnung der Kruste&Krumme Greißlerei bevor, Wiens erstem Spezialgeschäft für Bäckermehle, Backzutaten und Backzubehör.

Referent: Barbara van Melle , Kruste&Krumme GmbH

15.09.2018

14:00 - 14:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

### Zwischen Tradition und neuen Wegen

Im Mai 2018 ist die Bäckerei Schmidl mit dem 1. Platz beim Best PRactice Award ausgezeichnet worden für ein ungewöhnliches, aber extrem erfolgreiches Projekt. Das Brot-Experiment. Dabei haben Kunden und Brot-Fans mitgestimmt und mitgestaltet, wie das neue Schmidls Lieblingsbrot schmecken soll. Wie aus einer Idee ein Schneeball-Effekt



entstanden ist und wie die Bäckerei Schmidl sich neu positioniert hat, darüber berichtet Barbara Schmidl.

Referent: Barbara Schmidl, Bäckerei & Konditorei

15.09.2018

14:00 - 14:25 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Zwischen Tradition und neuen Wegen

Im Mai 2018 ist die Bäckerei Schmidl mit dem 1. Platz beim Best PRactice Award ausgezeichnet worden für ein ungewöhnliches, aber extrem erfolgreiches Projekt. Das Brot-Experiment. Dabei haben Kunden und Brot-Fans mitgestimmt und mitgestaltet, wie das neue Schmidls Lieblingsbrot schmecken soll. Wie aus einer Idee ein Schneeball-Effekt entstanden ist und wie die Bäckerei Schmidl sich neu positioniert hat, darüber berichtet Barbara Schmidl.

Referent: Barbara Schmidl, Bäckerei & Konditorei

15.09.2018

14:00 - 14:30 Uhr

Halle B3.230

---

iba.FORUM

Deutsches Brotinstitut: "Optimierung der Brotqualität aus der Sichtweise eines Brotprüfers und der ersten deutschen Brot-Sommelière"

Referent: Sonja Laböck und Manfred Stiefel

15.09.2018

14:00 - 14:30 Uhr

Halle B3.230

---

iba.FORUM

Deutsches Brotinstitut: "Optimierung der Brotqualität aus der Sichtweise eines Brotprüfers und der ersten deutschen Brot-Sommelière"

Referent: Sonja Laböck und Manfred Stiefel

15.09.2018

14:30 - 14:55 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

#### Fazers neue FODMAP Backlösungen

FODMAP-armes Brot erfüllt die Anforderungen vieler Verbraucher, die an einem empfindlichen Magen leiden, aber dennoch Lust auf leckeres Brot haben. Das Fazer-LOFO-Backmittel macht es möglich, FODMAP-armes Brot zu backen, das 50 % weniger Fruktane enthält als normales Brot. Es kann problemlos in den Brotbackprozess eingebracht werden und beeinträchtigt weder Geschmack noch Konsistenz.

Referent: Jussi Loponen; Fazer Finland Oy, Fazer Mills

Weitere Informationen

15.09.2018

14:30 - 14:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

#### Fazers neue FODMAP Backlösungen

FODMAP-armes Brot erfüllt die Anforderungen vieler Verbraucher, die an einem empfindlichen Magen leiden, aber dennoch Lust auf leckeres Brot haben. Das Fazer-LOFO-Backmittel macht es möglich, FODMAP-armes Brot zu backen, das 50 % weniger Fruktane enthält als normales Brot. Es kann problemlos in den Brotbackprozess eingebracht werden und beeinträchtigt weder Geschmack noch Konsistenz.

Referent: Jussi Loponen; Fazer Finland Oy, Fazer Mills

Weitere Informationen

15.09.2018

15:00 - 15:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

#### Praxiserfahrungen mit Click & Collect

Referent: Sebastian Däuwel

15.09.2018

15:00 - 15:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

#### Praxiserfahrungen mit Click & Collect

Referent: Sebastian Däuwel

15.09.2018  
15:30 - 15:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Die wichtigsten Spielregeln für digitales Arbeiten verstehen und umsetzen

Führungskräfte in dem heute existierenden digitalen wirtschaftlichen Umfeld müssen laufend dazulernen. Sie müssen Veränderungen akzeptieren, analysieren, ihren Sinn verstehen und kommunizieren. Mit diesen Fähigkeiten werden sie in der Konsequenz auch die für die Digitalisierung des eigenen Unternehmens notwendigen Schritte vermitteln, einleiten und erfolgreich umsetzen. Die Zuhörer dieses Ideenvortrags bekommen Ansätze, mit deren Hilfe sie Führung im digitalen Kontext neu definieren können.

Referent: Soziologin M.A. Anja Cordes, Institut für Technik der Betriebsführung im Deutschen Handwerksinstitut e.V. (itb)

15.09.2018  
15:30 - 15:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Die wichtigsten Spielregeln für digitales Arbeiten verstehen und umsetzen

Führungskräfte in dem heute existierenden digitalen wirtschaftlichen Umfeld müssen laufend dazulernen. Sie müssen Veränderungen akzeptieren, analysieren, ihren Sinn verstehen und kommunizieren. Mit diesen Fähigkeiten werden sie in der Konsequenz auch die für die Digitalisierung des eigenen Unternehmens notwendigen Schritte vermitteln, einleiten und erfolgreich umsetzen. Die Zuhörer dieses Ideenvortrags bekommen Ansätze, mit deren Hilfe sie Führung im digitalen Kontext neu definieren können.

Referent: Soziologin M.A. Anja Cordes, Institut für Technik der Betriebsführung im Deutschen Handwerksinstitut e.V. (itb)

15.09.2018  
16:00 - 16:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

So kommt jedes Unternehmen zu einer guten Reputation im Internet!

Zwei Drittel aller Online-Käufer suchen und lesen die Bewertungen anderer Kunden, die ein Produkt oder eine Dienstleistung gekauft haben. Knapp 50 Prozent schreiben selbst Online-Bewertungen. So das Ergebnis einer Umfrage des Digitalverbands BITKOM. Online-Bewertungen sind demnach relevant für viele Kaufentscheidungen, oft sogar wichtiger als persönliche Gespräche mit Personen aus dem eigenen Umfeld.

Die Besucher dieses Vortrags erfahren, wie sie zum Beispiel mithilfe von Online-

Bewertungsportalen Wettbewerbsvorteile für ihr Unternehmen erlangen können.

Referent: Dirk Amtsberg, 11880 Internet Services AG

15.09.2018

16:00 - 16:25 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

So kommt jedes Unternehmen zu einer guten Reputation im Internet!

Zwei Drittel aller Online-Käufer suchen und lesen die Bewertungen anderer Kunden, die ein Produkt oder eine Dienstleistung gekauft haben. Knapp 50 Prozent schreiben selbst Online-Bewertungen. So das Ergebnis einer Umfrage des Digitalverbands BITKOM. Online-Bewertungen sind demnach relevant für viele Kaufentscheidungen, oft sogar wichtiger als persönliche Gespräche mit Personen aus dem eigenen Umfeld.

Die Besucher dieses Vortrags erfahren, wie sie zum Beispiel mithilfe von Online-Bewertungsportalen Wettbewerbsvorteile für ihr Unternehmen erlangen können.

Referent: Dirk Amtsberg, 11880 Internet Services AG

15.09.2018

16:00 - 16:30 Uhr

Halle B3.230

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Präsentation

Kategorien: Brot und Schaustück

Weitere Informationen

15.09.2018

16:00 - 16:30 Uhr

Halle B3.230

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Präsentation

Kategorien: Brot und Schaustück

Weitere Informationen

15.09.2018

16:30 - 16:55 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Empfehlung: Die Digitalisierung einfach in die eigene Hand nehmen

Wer "seine" Digitalisierung praktisch gestalten möchte, benötigt einen einfachen, klar strukturierten und übersichtlichen "Fahrplan" - oder neudeutsch "Roadmap". Dieser beinhaltet die Stationen, die Reisezeit, Ausweich- bzw. Anschlussmöglichkeiten etc. Und er bietet die Möglichkeit, da einzusteigen, wo man seine digitale Reise beginnen möchte. Die Teilnehmer erfahren in diesem Ideenvortrag, wie sie einen an den eigenen Anforderungen ausgerichteten Digitalisierungsfahrplan erstellen können, ohne ihr Geschäft dabei von heute auf morgen "auf den Kopf" zu stellen.

Referent: Dirk Gaschler, Nexxt Digitalberatungen fürs Handwerk

---

15.09.2018

16:30 - 16:55 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Empfehlung: Die Digitalisierung einfach in die eigene Hand nehmen

Wer "seine" Digitalisierung praktisch gestalten möchte, benötigt einen einfachen, klar strukturierten und übersichtlichen "Fahrplan" - oder neudeutsch "Roadmap". Dieser beinhaltet die Stationen, die Reisezeit, Ausweich- bzw. Anschlussmöglichkeiten etc. Und er bietet die Möglichkeit, da einzusteigen, wo man seine digitale Reise beginnen möchte. Die Teilnehmer erfahren in diesem Ideenvortrag, wie sie einen an den eigenen Anforderungen ausgerichteten Digitalisierungsfahrplan erstellen können, ohne ihr Geschäft dabei von heute auf morgen "auf den Kopf" zu stellen.

Referent: Dirk Gaschler, Nexxt Digitalberatungen fürs Handwerk

---

15.09.2018

16:30 - 17:15 Uhr

Halle B3.231

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Endbewertung

Weitere Informationen

---

15.09.2018

16:30 - 17:15 Uhr

Halle B3.231

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Endbewertung

Weitere Informationen

15.09.2018

17:00 - 17:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Digitale Kommunikation wird für jedes Unternehmen zum Turbolader

Mitarbeiter, Teams und Filialen vernetzen. Auf konkrete Aufgaben fokussieren. Unnötige E-Mails und Meetings vermeiden. Durch individuell gestaltbare Formulare die komplette Verwaltung digitalisieren, Informationen langfristig verfügbar machen, schnell Antworten finden. Der Sprecher zeigt anhand von Szenarien auf, wie Kommunikations- und Informationsstau digital behoben und die Produktivität aller Unternehmensbereiche erhöht werden kann.

Referent: Ralf Postupa, Deutsche Post DHL Group

15.09.2018

17:00 - 17:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Digitale Kommunikation wird für jedes Unternehmen zum Turbolader

Mitarbeiter, Teams und Filialen vernetzen. Auf konkrete Aufgaben fokussieren. Unnötige E-Mails und Meetings vermeiden. Durch individuell gestaltbare Formulare die komplette Verwaltung digitalisieren, Informationen langfristig verfügbar machen, schnell Antworten finden. Der Sprecher zeigt anhand von Szenarien auf, wie Kommunikations- und Informationsstau digital behoben und die Produktivität aller Unternehmensbereiche erhöht werden kann.

Referent: Ralf Postupa, Deutsche Post DHL Group

15.09.2018

17:00 - 17:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

Aktuelle Snack-Trends

Referent: Jürgen Rieber und Olaf Mieth

15.09.2018  
17:00 - 17:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Aktuelle Snack-Trends

Referent: Jürgen Rieber und Olaf Mieth

15.09.2018  
17:30 - 17:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

In Zeiten der Digitalisierung wird die Cloud zum wichtigsten Produktivitätsfaktor

Wie können IT-Services aus dem Internet zur zentralen Grundlage für den Unternehmenserfolg werden? Was hat Cloud Computing mit Prozess-Innovation zu tun? Warum hat der bedarfsorientierte Bezug von Softwarefunktionen, Apps und Speicherplatz mit der Entkopplung von Arbeitsort und Arbeitszeit zu tun? Welchen konkreten Nutzen können (Handwerks)Unternehmen für sich gewinnen, wenn sie sich mit diesen (und weiteren) Fragen rund um Cloud Computing auseinander setzen? Eine Expertenrunde diskutiert Sichtweisen, beschreibt praktische Vorgehensweisen und gibt konkrete Handlungsempfehlungen rund um das Thema Cloud.

Referent: Ralf Postupa, Deutsche Post DHL Group; Anja Cordes, itb e.V; Oliver Langhauser, Langhauser IT

15.09.2018  
17:30 - 17:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

In Zeiten der Digitalisierung wird die Cloud zum wichtigsten Produktivitätsfaktor

Wie können IT-Services aus dem Internet zur zentralen Grundlage für den Unternehmenserfolg werden? Was hat Cloud Computing mit Prozess-Innovation zu tun? Warum hat der bedarfsorientierte Bezug von Softwarefunktionen, Apps und Speicherplatz mit der Entkopplung von Arbeitsort und Arbeitszeit zu tun? Welchen konkreten Nutzen können (Handwerks)Unternehmen für sich gewinnen, wenn sie sich mit diesen (und weiteren) Fragen rund um Cloud Computing auseinander setzen? Eine Expertenrunde diskutiert Sichtweisen, beschreibt praktische Vorgehensweisen und gibt konkrete Handlungsempfehlungen rund um das Thema Cloud.

Referent: Ralf Postupa, Deutsche Post DHL Group; Anja Cordes, itb e.V; Oliver Langhauser, Langhauser IT

15.09.2018  
17:30 - 18:00 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM  
Siegerehrung "Backstage Young Talent Days"

15.09.2018  
17:30 - 18:00 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM  
Siegerehrung "Backstage Young Talent Days"

15.09.2018  
17:30 - 23:00 Uhr

---

iba.OKTOBERFESTZELT  
iba.OKTOBERFESTZELT

Feiern Sie mit den Ausstellern und unterhalten Sie sich mit Ihren Geschäftspartnern in ungezwungener Atmosphäre und nehmen Sie das weltberühmte bayerische Lebensgefühl mit! Die ideale Möglichkeit, den Messebesuch entspannt ausklingen zu lassen. Ein reichhaltiges Angebot an bayerischen Spezialitäten sorgt dafür, dass kulinarisch keine Wünsche offen bleiben. Eine bayerische Band sorgt mit Live-Musik für die musikalische Untermalung.

Neben Halle B6 / Eingang Ost

Weitere Informationen

15.09.2018  
17:30 - 23:00 Uhr

---

iba.OKTOBERFESTZELT  
iba.OKTOBERFESTZELT

Feiern Sie mit den Ausstellern und unterhalten Sie sich mit Ihren Geschäftspartnern in ungezwungener Atmosphäre und nehmen Sie das weltberühmte bayerische Lebensgefühl mit! Die ideale Möglichkeit, den Messebesuch entspannt ausklingen zu lassen. Ein reichhaltiges Angebot an bayerischen Spezialitäten sorgt dafür, dass kulinarisch keine Wünsche offen bleiben. Eine bayerische Band sorgt mit Live-Musik für die musikalische Untermalung.

Neben Halle B6 / Eingang Ost

Weitere Informationen



## Sonntag, 16.09.2018

16.09.2018  
09:30 - 16:00 Uhr  
Halle B3.231

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Wettbewerb - Thema 2018: "Universe"

Beim iba-UIBC-Cup of Bakers treten Bäckermandschaften aus China, Norwegen, Deutschland, Frankreich, Japan, Peru, Niederlande, Korea, Russland, Spanien, England und den USA gegeneinander an.

Heute treten in den 4 Backstuben folgende Länder an: Norwegen, Peru, USA und Frankreich.

[Weitere Informationen](#)

16.09.2018  
09:30 - 16:00 Uhr  
Halle B3.231

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Wettbewerb - Thema 2018: "Universe"

Beim iba-UIBC-Cup of Bakers treten Bäckermandschaften aus China, Norwegen, Deutschland, Frankreich, Japan, Peru, Niederlande, Korea, Russland, Spanien, England und den USA gegeneinander an.

Heute treten in den 4 Backstuben folgende Länder an: Norwegen, Peru, USA und Frankreich.

[Weitere Informationen](#)

16.09.2018  
10:00 Uhr  
Halle B3.151

---

iba.ACADEMY

Cheesecake-Diplom / German Cheesecake Diploma

Holen Sie sich das Käsekuchen-Diplom: Die Geheimnisse des echten, originalen und traditionellen Rezepts! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

[Weitere Informationen](#)

16.09.2018  
10:00 Uhr  
Halle B3.151

---

iba.ACADEMY

Cheesecake-Diplom / German Cheesecake Diploma

Holen Sie sich das Käsekuchen-Diplom: Die Geheimnisse des echten, originalen und traditionellen Rezepts! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

Weitere Informationen

16.09.2018  
10:00 - 10:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Hefe und Sauerteig, das Wunder der Fermentierung

Hefe und Sauerteig sind zwei fermentative Stoffe. Entdecken Sie, wie sich diese beiden Inhaltsstoffe in der Fermentierungsregulierung und in der aromatischen Aktivität im Teig ergänzen.

Referent: Claire Micheaux, Julien Jubin; Lesaffre International

Weitere Informationen

16.09.2018  
10:00 - 10:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Hefe und Sauerteig, das Wunder der Fermentierung

Hefe und Sauerteig sind zwei fermentative Stoffe. Entdecken Sie, wie sich diese beiden Inhaltsstoffe in der Fermentierungsregulierung und in der aromatischen Aktivität im Teig ergänzen.

Referent: Claire Micheaux, Julien Jubin; Lesaffre International

Weitere Informationen

16.09.2018  
10:00 - 10:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Fit für die Zukunft - so hilft die BGN

Referent: Siegfried Döbler

16.09.2018

10:00 - 10:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

Fit für die Zukunft - so hilft die BGN

Referent: Siegfried Döbler

16.09.2018

10:30 - 10:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Die digitale Akte macht "klar Schiff" im Unternehmen!

Digitale Aktensysteme gibt es für so unterschiedliche Unternehmensbereiche wie Mitarbeiterverwaltung (Personalakte), das Vertragsmanagement oder die Projektabwicklung. Die zentrale Datenzusammenführung nach Kriterien, die sich an den tatsächlichen Erfordernissen des Unternehmens orientiert, bietet viele handfeste Vorteile. Dazu gehört "ganz nebenbei" auch eine einfachere Erfüllung gesetzlicher Vorgaben in Bezug auf die seit 25. Mai 2018 geltenden EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO), eine revisionssichere Archivierung und die Einhaltung der vorgeschriebenen Aufbewahrungsform und -zeit. Die Zuhörer dieses Ideenvortrags erfahren, welche konkreten Nutzeffekte die digitale Erfassung des vorhandenen Wissens und geschäftsrelevanter Daten aller Art in einem digitalen Aktensystem haben kann.

Referent: Andreas Johne, aktivweb System- und Datentechnik GmbH, Docbox

16.09.2018

10:30 - 10:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Die digitale Akte macht "klar Schiff" im Unternehmen!

Digitale Aktensysteme gibt es für so unterschiedliche Unternehmensbereiche wie Mitarbeiterverwaltung (Personalakte), das Vertragsmanagement oder die Projektabwicklung. Die zentrale Datenzusammenführung nach Kriterien, die sich an den tatsächlichen Erfordernissen des Unternehmens orientiert, bietet viele handfeste Vorteile. Dazu gehört "ganz nebenbei" auch eine einfachere Erfüllung gesetzlicher Vorgaben in Bezug auf die seit 25. Mai 2018 geltenden EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO), eine

revisionssichere Archivierung und die Einhaltung der vorgeschriebenen Aufbewahrungsform und -zeit. Die Zuhörer dieses Ideenvortrags erfahren, welche konkreten Nutzeffekte die digitale Erfassung des vorhandenen Wissens und geschäftsrelevanter Daten aller Art in einem digitalen Aktensystem haben kann.

Referent: Andreas Johne, aktivweb System- und Datentechnik GmbH, Docbox

16.09.2018

11:00 Uhr

Halle B3.230

iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Geführte iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Lernen Sie auf den geführten iba-Messtouren eine Auswahl aus der großen Vielzahl an Ausstellern kennen, die für Sie besonders relevant sind. Für jede der 10 Stationen konnten wir Experten gewinnen, die Einblick in einen bestimmten Ablauf der Prozesskette einer Bäckerei geben. Planen Sie ca. 90 Minuten ein. ANMELDUNG erforderlich!

Weitere Informationen

16.09.2018

11:00 - 11:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

So führt ein smarterer Chef sein smartes Unternehmen

Digitalisierung bietet die große Chance, alle unternehmerischen Entscheidungen auf die Basis von aktuellen Informationen zu stellen. Schnelle digitale Kommunikation und relevanten Daten bzw. deren laufende Bewertung und Umwandlung in konkretes Wissen machen dies möglich. Das Ergebnis ist - neben optimierter Produktivität - die Minderung von Risiken im Tagesgeschäft. Der Sprecher zeigt in diesem Vortrag anhand eines Szenarios auf, wie ein Unternehmen mithilfe interner Vernetzung von Arbeitsabläufen, mobilen Mitarbeitern und einem papierarmen Büro die Produktivität steigert und Mehrwerte für seine Kunden schafft.

Referent: Birgit Kaiser, Kaiser's Gute Backstube GmbH

16.09.2018

11:00 - 11:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

So führt ein smarterer Chef sein smartes Unternehmen

Digitalisierung bietet die große Chance, alle unternehmerischen Entscheidungen auf die Basis von aktuellen Informationen zu stellen. Schnelle digitale Kommunikation und

relevanten Daten bzw. deren laufende Bewertung und Umwandlung in konkretes Wissen machen dies möglich. Das Ergebnis ist - neben optimierter Produktivität - die Minderung von Risiken im Tagesgeschäft. Der Sprecher zeigt in diesem Vortrag anhand eines Szenarios auf, wie ein Unternehmen mithilfe interner Vernetzung von Arbeitsabläufen, mobilen Mitarbeitern und einem papierarmen Büro die Produktivität steigert und Mehrwerte für seine Kunden schafft.

Referent: Birgit Kaiser, Kaiser's Gute Backstube GmbH

16.09.2018  
11:00 - 11:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Meine Urkorn-Revolution 2.0: "Urgetreide trifft auf Superfood"

Referent: Siegfried Brenneis

16.09.2018  
11:00 - 11:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Meine Urkorn-Revolution 2.0: "Urgetreide trifft auf Superfood"

Referent: Siegfried Brenneis

16.09.2018  
11:30 - 11:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Zukunft Mitarbeiter - Auszubildende ziehen digital affine Unternehmen vor

Junge Leute brauchen praktische digitale Kenntnisse in Verbindung mit den grundlegenden typischen Fertigkeiten des zu erlernenden Berufs. Damit werden Sie in die Lage versetzt sich eine Existenz mit Zukunft aufzubauen. Um dieses Ziel zu erreichen, gilt es sowohl die Attraktivität der Ausbildung als auch die damit verbundenen Karrierechancen zu steigern. Dieser Ideenvortrag zeigt den Zuhörern Wege auf, wie digital affine Unternehmen motivierte Berufseinsteiger für sich gewinnen und so dem Fachkräftemangel entgegenwirken können.

Referent: Marco Pirker, SEAK Software GmbH

Weitere Informationen

16.09.2018  
11:30 - 11:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Zukunft Mitarbeiter - Auszubildende ziehen digital affine Unternehmen vor

Junge Leute brauchen praktische digitale Kenntnisse in Verbindung mit den grundlegenden typischen Fertigkeiten des zu erlernenden Berufs. Damit werden Sie in die Lage versetzt sich eine Existenz mit Zukunft aufzubauen. Um dieses Ziel zu erreichen, gilt es sowohl die Attraktivität der Ausbildung als auch die damit verbundenen Karrierechancen zu steigern. Dieser Ideenvortrag zeigt den Zuhörern Wege auf, wie digital affine Unternehmen motivierte Berufseinsteiger für sich gewinnen und so dem Fachkräftemangel entgegenwirken können.

Referent: Marco Pirker, SEAK Software GmbH

Weitere Informationen

16.09.2018  
12:00 - 12:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Wie digitale Workspaces die Mechanik der Prozesse verändern

Online-Projektmanagement, Kollaborations-Plattformen, virtuelle Desktops. Das sind nur drei Beispiele dafür, wie Prozesse über Abteilungsgrenzen hinweg digitalisiert werden können. Alle für die Arbeit benötigten Daten und Informationen, wie betriebswirtschaftlich relevante Zahlen, Dokumentationen jeglicher Art, Produktinformationen und Protokolle werden zentral erfasst und aufgabenbezogen zur Verfügung gestellt. Den Besuchern dieses Vortrags wird erläutert, wie die Erfassung, Bereitstellung und Auswertung von Information(en) im "digitalen Workspace" die Mechanik der Prozesse vereinfacht und die Produktivität steigert.

Referent: David Bercher, Optimo Software GmbH

Weitere Informationen

16.09.2018  
12:00 - 12:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Wie digitale Workspaces die Mechanik der Prozesse verändern

Online-Projektmanagement, Kollaborations-Plattformen, virtuelle Desktops. Das sind nur drei Beispiele dafür, wie Prozesse über Abteilungsgrenzen hinweg digitalisiert werden können. Alle für die Arbeit benötigten Daten und Informationen, wie betriebswirtschaftlich relevante Zahlen, Dokumentationen jeglicher Art, Produktinformationen und Protokolle

werden zentral erfasst und aufgabenbezogen zur Verfügung gestellt. Den Besuchern dieses Vortrags wird erläutert, wie die Erfassung, Bereitstellung und Auswertung von Information(en) im "digitalen Workspace" die Mechanik der Prozesse vereinfacht und die Produktivität steigert.

Referent: David Bercher, Optimo Software GmbH

Weitere Informationen

16.09.2018  
12:00 - 12:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Verbände des Bäckerhandwerks – Was bringt die Mitgliedschaft in der Branchenvertretung?

Referent: Daniel Schneider und Christopher Kruse

16.09.2018  
12:00 - 12:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Verbände des Bäckerhandwerks – Was bringt die Mitgliedschaft in der Branchenvertretung?

Referent: Daniel Schneider und Christopher Kruse

16.09.2018  
12:30 - 12:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Warum es wichtig ist, einen digitalen 360 Grad Blick auf seine Kunden zu entwickeln!

Kunden informieren sich heute digital über Produkte, Dienstleistungen und deren Anbieter. Sie vergleichen, bewerten und kommentieren, tauschen sich aus, loben oder kritisieren - online, unabhängig von Zeit und Ort. Für Unternehmen ist es daher immer von Bedeutung, Kunden und Interessenten digitale Erlebnisse und aktuelle Wissenswelten bereit zu stellen. Über die Herausforderungen und Chancen bei der Gestaltung dieses Teils der Customer Journey werden erfahrene Experten und Unternehmer in dieser Diskussionsrunde sprechen.

Referent: Birgit Kaiser, Kaisers Gute Backstube GmbH; David Bercher, Bercher GmbH;  
Dominik Schröder, intratool GmbH

16.09.2018  
12:30 - 12:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Warum es wichtig ist, einen digitalen 360 Grad Blick auf seine Kunden zu entwickeln!

Kunden informieren sich heute digital über Produkte, Dienstleistungen und deren Anbieter. Sie vergleichen, bewerten und kommentieren, tauschen sich aus, loben oder kritisieren - online, unabhängig von Zeit und Ort. Für Unternehmen ist es daher immer von Bedeutung, Kunden und Interessenten digitale Erlebnisse und aktuelle Wissenswelten bereit zu stellen. Über die Herausforderungen und Chancen bei der Gestaltung dieses Teils der Customer Journey werden erfahrene Experten und Unternehmer in dieser Diskussionsrunde sprechen.

Referent: Birgit Kaiser, Kaisers Gute Backstube GmbH; David Bercher, Bercher GmbH; Dominik Schröder, intratool GmbH

16.09.2018  
13:00 - 14:00 Uhr  
Halle B3.230

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

1. Produktbewertung

Kategorien: Plunder-, Klein- und Partygebäck

Weitere Informationen

16.09.2018  
13:00 - 14:00 Uhr  
Halle B3.230

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

1. Produktbewertung

Kategorien: Plunder-, Klein- und Partygebäck

Weitere Informationen

16.09.2018  
13:30 - 13:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Digitalisierung im Backhaus



Herr Heislitz vom Backhaus Heislitz beschreibt, wie er erfolgreich sein Filialmanagement digitalisiert und strukturiert hat. Dabei gibt er Einblicke in die Organisation und die Kommunikationsstruktur seines Unternehmens. Er erläutert hierzu unter anderem den Einsatz der Software intratool, die sich auf die Kommunikation von Filialisten spezialisiert hat. Es bietet die Basis für eine optimale innerbetriebliche Organisation und Planung. Mit Features wie: Infoboard, HACCP, Aufgaben, individuellem Formular-Editor, Dateimanager, Benutzermanagement und umfassendem Reporting ist die Bedienung intuitiv und ist somit mit minimalem Schulungsaufwand erlernbar.

Referent: Matthias Heislitz, Backhaus Heislitz

16.09.2018  
13:30 - 13:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Digitalisierung im Backhaus

Herr Heislitz vom Backhaus Heislitz beschreibt, wie er erfolgreich sein Filialmanagement digitalisiert und strukturiert hat. Dabei gibt er Einblicke in die Organisation und die Kommunikationsstruktur seines Unternehmens. Er erläutert hierzu unter anderem den Einsatz der Software intratool, die sich auf die Kommunikation von Filialisten spezialisiert hat. Es bietet die Basis für eine optimale innerbetriebliche Organisation und Planung. Mit Features wie: Infoboard, HACCP, Aufgaben, individuellem Formular-Editor, Dateimanager, Benutzermanagement und umfassendem Reporting ist die Bedienung intuitiv und ist somit mit minimalem Schulungsaufwand erlernbar.

Referent: Matthias Heislitz, Backhaus Heislitz

16.09.2018  
14:00 - 14:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Innovative Ideen vom Weltmeister

Referent: Jimmy Griffin, Irland

16.09.2018  
14:00 - 14:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Innovative Ideen vom Weltmeister

Referent: Jimmy Griffin, Irland

16.09.2018  
14:00 - 14:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

iba Blogger Event #blognroll

Nichts wird zurzeit so heiß diskutiert wie Blogger Relations. Als Premierenplattform stellt sich die iba erstmalig dem Thema: "Erfolgskonzepte von Bloggern und Bäckern hinsichtlich Social Media und Online Marketing". An der Talkrunde des ersten iba Blogger Event #blognroll werden Magnus Müller-Rischart (Max Rischart's Backhaus KG), Jochen Baier (Weltbäcker des Jahres 2018), wie die zwei erfolgreichen Bloggerinnen Kathrin Runge (Backen macht glücklich) und Bianca Murthy (Biancas Blog) teilnehmen. An diesem Influencer-Tag werden mehr als 26 backaffine Food Blogger aus Deutschland und Österreich zu Gast sein.

Referent: Magnus Müller-Rischart, Max Rischart's Backhaus KG; Jochen Baier, Weltbäcker 2018; Kathrin Runge, Backen macht glücklich; Bianca Murthy, Biancas Blog

16.09.2018  
14:00 - 14:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

iba Blogger Event #blognroll

Nichts wird zurzeit so heiß diskutiert wie Blogger Relations. Als Premierenplattform stellt sich die iba erstmalig dem Thema: "Erfolgskonzepte von Bloggern und Bäckern hinsichtlich Social Media und Online Marketing". An der Talkrunde des ersten iba Blogger Event #blognroll werden Magnus Müller-Rischart (Max Rischart's Backhaus KG), Jochen Baier (Weltbäcker des Jahres 2018), wie die zwei erfolgreichen Bloggerinnen Kathrin Runge (Backen macht glücklich) und Bianca Murthy (Biancas Blog) teilnehmen. An diesem Influencer-Tag werden mehr als 26 backaffine Food Blogger aus Deutschland und Österreich zu Gast sein.

Referent: Magnus Müller-Rischart, Max Rischart's Backhaus KG; Jochen Baier, Weltbäcker 2018; Kathrin Runge, Backen macht glücklich; Bianca Murthy, Biancas Blog

16.09.2018  
15:00 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Geführte iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Lernen Sie auf den geführten iba-Messtouren eine Auswahl aus der großen Vielzahl an Ausstellern kennen, die für Sie besonders relevant sind. Für jede der 10 Stationen konnten

wir Experten gewinnen, die Einblick in einen bestimmten Ablauf der Prozesskette einer Bäckerei geben. Planen Sie ca. 90 Minuten ein. ANMELDUNG erforderlich!

Weitere Informationen

16.09.2018

15:00 - 15:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Das neue Datenschutzrecht leicht gemacht

Herr Dr. Friedemann Berg, Datenschutzexperte des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, wird über das neue Datenschutzrecht seit 25. Mai 2018 vortragen. Der Vortrag gibt einen Überblick über wesentliche Regelungen des neuen Datenschutzrechts und zeigt Handwerksbäckereien auf, was in der täglichen Geschäftspraxis zu beachten ist. Schwerpunkte des Vortrags werden sein: Erfüllung von Informations- und Dokumentationspflichten, Notwendigkeit eines Datenschutzbeauftragten, zulässige Nutzung von Daten, Beschäftigtendatenschutz. Anhand praktischer Beispiele werden Tipps gegeben, wie man die Pflichten des Datenschutzes effizient erfüllen kann.

Referent: Dr. Friedemann Berg, Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Weitere Informationen

16.09.2018

15:00 - 15:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Das neue Datenschutzrecht leicht gemacht

Herr Dr. Friedemann Berg, Datenschutzexperte des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, wird über das neue Datenschutzrecht seit 25. Mai 2018 vortragen. Der Vortrag gibt einen Überblick über wesentliche Regelungen des neuen Datenschutzrechts und zeigt Handwerksbäckereien auf, was in der täglichen Geschäftspraxis zu beachten ist. Schwerpunkte des Vortrags werden sein: Erfüllung von Informations- und Dokumentationspflichten, Notwendigkeit eines Datenschutzbeauftragten, zulässige Nutzung von Daten, Beschäftigtendatenschutz. Anhand praktischer Beispiele werden Tipps gegeben, wie man die Pflichten des Datenschutzes effizient erfüllen kann.

Referent: Dr. Friedemann Berg, Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Weitere Informationen

16.09.2018

15:00 - 15:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

Aktuelle Snack-Trends

Referent: Jürgen Rieber und Olaf Mieth

16.09.2018

15:00 - 15:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

Aktuelle Snack-Trends

Referent: Jürgen Rieber und Olaf Mieth

16.09.2018

15:30 - 16:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Leidenschaft, Hingabe und starke Marken. Gewinnen Sie Einblicke von einigen der besten Bäcker der Welt

Nach der Erforschung und dem Besuch außergewöhnlicher Bäckereien und dem Erwerb exklusiver Einblicke in ihre Konzepte und Arbeitsweise, untersucht dieser Vortrag die Gemeinsamkeit, die sie von der Weltbühne abhebt. Wir diskutieren, wie sie ihren Ruf erlangt haben, indem sie außergewöhnliche Qualität geliefert und die Grenzen ihres Handwerks durch die Schaffung eines Publikums, einer einzigartigen Marke und eines hervorragenden Produktportfolios erweitert haben. Wie haben diese Bäcker Anerkennung und Wachstum erreicht, ohne ihre Leidenschaft für frische Zutaten und unkonventionelle Ideen zu vernachlässigen? Welche Strategien verfolgen sie, um Kunden und neue Talente zu gewinnen? Finde es bei dem Vortrag heraus.

Referent: Alexander Dohr; Jochen Baier, Bäckerei Baier; Josef Hinkel, Bäckerei Hinkel; Stavros Evangelou, Bäckerei Apollonion, Ásgeir Sandholt, Sandholt Bakery; Chad Robertson, Tartine Bakery; Josef Weghaupt, Joseph Brot

Weitere Informationen

16.09.2018

15:30 - 16:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Leidenschaft, Hingabe und starke Marken. Gewinnen Sie Einblicke von einigen der besten Bäcker der Welt

Nach der Erforschung und dem Besuch außergewöhnlicher Bäckereien und dem Erwerb exklusiver Einblicke in ihre Konzepte und Arbeitsweise, untersucht dieser Vortrag die Gemeinsamkeit, die sie von der Weltbühne abhebt. Wir diskutieren, wie sie ihren Ruf erlangt haben, indem sie außergewöhnliche Qualität geliefert und die Grenzen ihres Handwerks durch die Schaffung eines Publikums, einer einzigartigen Marke und eines hervorragenden Produktportfolios erweitert haben. Wie haben diese Bäcker Anerkennung und Wachstum erreicht, ohne ihre Leidenschaft für frische Zutaten und unkonventionelle Ideen zu vernachlässigen? Welche Strategien verfolgen sie, um Kunden und neue Talente zu gewinnen? Finde es bei dem Vortrag heraus.

Referent: Alexander Dohr; Jochen Baier, Bäckerei Baier; Josef Hinkel, Bäckerei Hinkel; Stavros Evangelou, Bäckerei Apollonion, Ásgeir Sandholt, Sandholt Bakery; Chad Robertson, Tartine Bakery; Josef Weghaupt, Joseph Brot

[Weitere Informationen](#)

16.09.2018  
16:00 - 16:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Präsentation

Kategorien: Brot und Schaustück

[Weitere Informationen](#)

16.09.2018  
16:00 - 16:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Präsentation

Kategorien: Brot und Schaustück

[Weitere Informationen](#)

16.09.2018  
16:30 - 16:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Erfolgreiche Personalrekrutierung in Zeiten des Fachkräftemangels

Der Fachkräftemangel bedingt im Segment der Personalgewinnung und -rekrutierung einen grundsätzlichen Wandel.

Denn die Initiative der Bewerbung um eine Stelle bei einem Unternehmen geht nun nicht

mehr von den Bewerbern aus, sondern umgekehrt von den Unternehmen, welche bei der Besetzung einer offenen Stelle im Wettbewerb um die besten Kandidaten konkurrieren müssen.

Da diese Suche nach passenden Bewerbern für Unternehmen eine sehr aufwendige Leistung mit ungewissen Erfolgchancen darstellt, bieten spezialisierte Beratungs- und Rekrutierungsfirmen wie EUROTEAM an, diese Arbeit zu übernehmen und im Sinne einer Schnittstelle individuell passende Lösungen zu präsentieren. Wenn aus der firmeneigenen Kartei, aus dem großen Netzwerk in der Branche oder infolge von Direktansprachen passende Bewerber gefunden und an die Unternehmen vermittelt werden können, steht dabei eines immer im Mittelpunkt, nämlich der Kandidat als Persönlichkeit. Schließlich muss für einen Erfolg der „richtige“ Bewerber zum „richtigen“ Unternehmen gebracht werden und umgekehrt.

Referent: Frank Schütrumpf, Euroteam Consulting GmbH

Weitere Informationen

---

16.09.2018

16:30 - 16:55 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Erfolgreiche Personalrekrutierung in Zeiten des Fachkräftemangels

Der Fachkräftemangel bedingt im Segment der Personalgewinnung und -rekrutierung einen grundsätzlichen Wandel.

Denn die Initiative der Bewerbung um eine Stelle bei einem Unternehmen geht nun nicht mehr von den Bewerbern aus, sondern umgekehrt von den Unternehmen, welche bei der Besetzung einer offenen Stelle im Wettbewerb um die besten Kandidaten konkurrieren müssen.

Da diese Suche nach passenden Bewerbern für Unternehmen eine sehr aufwendige Leistung mit ungewissen Erfolgchancen darstellt, bieten spezialisierte Beratungs- und Rekrutierungsfirmen wie EUROTEAM an, diese Arbeit zu übernehmen und im Sinne einer Schnittstelle individuell passende Lösungen zu präsentieren. Wenn aus der firmeneigenen Kartei, aus dem großen Netzwerk in der Branche oder infolge von Direktansprachen passende Bewerber gefunden und an die Unternehmen vermittelt werden können, steht dabei eines immer im Mittelpunkt, nämlich der Kandidat als Persönlichkeit. Schließlich muss für einen Erfolg der „richtige“ Bewerber zum „richtigen“ Unternehmen gebracht werden und umgekehrt.

Referent: Frank Schütrumpf, Euroteam Consulting GmbH

Weitere Informationen

---

16.09.2018

16:30 - 17:15 Uhr

Halle B3.231

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Endbewertung

Weitere Informationen

16.09.2018

16:30 - 17:15 Uhr

Halle B3.231

iba-UIBC-Cup of Bakers

Endbewertung

Weitere Informationen

16.09.2018

17:00 - 17:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Wichtig für Ihren Erfolg: Gesunde Mitarbeiter. Was kann der Bäcker dafür tun?

Der Wettbewerb um Fach- und Arbeitskräfte im Backgewerbe wird härter, Auszubildende sind schwer zu gewinnen. Es kommt immer mehr darauf an, das vorhandene Personal zu binden sowie seine Gesundheit und Leistungsfähigkeit zu fördern und zu erhalten. Welchen Beitrag kann der Arbeitsschutz zur Personalbindung leisten? Wie erhält man die Gesundheit der Beschäftigten und fördert deren Leistungsfähigkeit? Auf diese Fragen gibt die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) Antworten. Im Beitrag werden die Kernthemen "Bäckerasthma", berufliche Hauterkrankungen und die Verhütung von typischen Maschinenunfällen behandelt. Es werden Maßnahmen aufgezeigt, wie sie diesen Gesundheitsgefahren begegnen können. Zudem wird durch die Umsetzung der Maßnahmen die Basis für eine erfolgreiche Teilnahme am Prämienverfahren der BGN geschaffen.

Referent: Dipl.-Ing.(FH) Siegfried Döbler, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Weitere Informationen

16.09.2018

17:00 - 17:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Wichtig für Ihren Erfolg: Gesunde Mitarbeiter. Was kann der Bäcker dafür tun?

Der Wettbewerb um Fach- und Arbeitskräfte im Backgewerbe wird härter, Auszubildende sind schwer zu gewinnen. Es kommt immer mehr darauf an, das vorhandene Personal zu

binden sowie seine Gesundheit und Leistungsfähigkeit zu fördern und zu erhalten. Welchen Beitrag kann der Arbeitsschutz zur Personalbindung leisten? Wie erhält man die Gesundheit der Beschäftigten und fördert deren Leistungsfähigkeit? Auf diese Fragen gibt die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) Antworten. Im Beitrag werden die Kernthemen "Bäckerasthma", berufliche Hauterkrankungen und die Verhütung von typischen Maschinenunfällen behandelt. Es werden Maßnahmen aufgezeigt, wie sie diesen Gesundheitsgefahren begegnen können. Zudem wird durch die Umsetzung der Maßnahmen die Basis für eine erfolgreiche Teilnahme am Prämienverfahren der BGN geschaffen.

Referent: Dipl.-Ing.(FH) Siegfried Döbler, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Weitere Informationen

16.09.2018  
17:30 - 17:55 Uhr  
Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Hygiene beim Verkauf von Backwaren: Welche Hygiene-Maßnahmen sind im Verkauf notwendig und geeignet?

Irgendwie hat man kein gutes Gefühl bei dem Gedanken, dass das, was zum Essen bestimmt ist, von anderen einfach mit der bloßen Hand angefasst und verteilt wird. Beim Umgang mit Lebensmitteln liegt ein besonderes Augenmerk auf den Händen, da diese als „Werkzeug“ unmittelbar in Kontakt mit Geld und Produkten kommen und so vermeintlich eine Kontaminationsquelle darstellen. Um dem sowohl entgegenzuwirken als auch Kundenforderungen gerecht zu werden, kommen sehr häufig Einmalhandschuhe zum Einsatz. Doch ist es damit getan? Wird man dadurch den Hygieneanforderungen gerecht? Eine aktuelle Untersuchung der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hat sich mit der Fragestellung beschäftigt, welche Hygienemaßnahmen beim Verkauf von Backwaren notwendig und geeignet sind, für Kunden die beste Hygiene und für Beschäftigte den besten Gesundheitsschutz sicherzustellen. Im Beitrag werden die Ergebnisse der Untersuchung dargestellt und Einmalhandschuhe genauer betrachtet.

Referent: Dipl.-Ing.(FH) Siegfried Döbler, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Weitere Informationen

16.09.2018  
17:30 - 17:55 Uhr  
Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Hygiene beim Verkauf von Backwaren: Welche Hygiene-Maßnahmen sind im Verkauf notwendig und geeignet?

Irgendwie hat man kein gutes Gefühl bei dem Gedanken, dass das, was zum Essen bestimmt ist, von anderen einfach mit der bloßen Hand angefasst und verteilt wird. Beim



Umgang mit Lebensmitteln liegt ein besonderes Augenmerk auf den Händen, da diese als „Werkzeug“ unmittelbar in Kontakt mit Geld und Produkten kommen und so vermeintlich eine Kontaminationsquelle darstellen. Um dem sowohl entgegenzuwirken als auch Kundenforderungen gerecht zu werden, kommen sehr häufig Einmalhandschuhe zum Einsatz. Doch ist es damit getan? Wird man dadurch den Hygieneanforderungen gerecht? Eine aktuelle Untersuchung der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hat sich mit der Fragestellung beschäftigt, welche Hygienemaßnahmen beim Verkauf von Backwaren notwendig und geeignet sind, für Kunden die beste Hygiene und für Beschäftigte den besten Gesundheitsschutz sicherzustellen. Im Beitrag werden die Ergebnisse der Untersuchung dargestellt und Einmalhandschuhe genauer betrachtet.

Referent: Dipl.-Ing.(FH) Siegfried Döbler, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

[Weitere Informationen](#)

16.09.2018  
17:30 - 23:00 Uhr

---

iba.OKTOBERFESTZELT

iba.OKTOBERFESTZELT

Feiern Sie mit den Ausstellern und unterhalten Sie sich mit Ihren Geschäftspartnern in ungezwungener Atmosphäre und nehmen Sie das weltberühmte bayerische Lebensgefühl mit! Die ideale Möglichkeit, den Messebesuch entspannt ausklingen zu lassen. Ein reichhaltiges Angebot an bayerischen Spezialitäten sorgt dafür, dass kulinarisch keine Wünsche offen bleiben. Eine bayerische Band sorgt mit Live-Musik für die musikalische Untermalung.

Neben Halle B6 / Eingang Ost

[Weitere Informationen](#)

16.09.2018  
17:30 - 23:00 Uhr

---

iba.OKTOBERFESTZELT

iba.OKTOBERFESTZELT

Feiern Sie mit den Ausstellern und unterhalten Sie sich mit Ihren Geschäftspartnern in ungezwungener Atmosphäre und nehmen Sie das weltberühmte bayerische Lebensgefühl mit! Die ideale Möglichkeit, den Messebesuch entspannt ausklingen zu lassen. Ein reichhaltiges Angebot an bayerischen Spezialitäten sorgt dafür, dass kulinarisch keine Wünsche offen bleiben. Eine bayerische Band sorgt mit Live-Musik für die musikalische Untermalung.

Neben Halle B6 / Eingang Ost

[Weitere Informationen](#)

## Montag, 17.09.2018

17.09.2018  
09:30 - 16:00 Uhr  
Halle B3.231

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Wettbewerb - Thema 2018: "Universe"

Beim iba-UIBC-Cup of Bakers treten Bäckermannschaften aus China, Norwegen, Deutschland, Frankreich, Japan, Peru, Niederlande, Korea, Russland, Spanien, England und den USA gegeneinander an.

Heute treten in den 4 Backstuben folgende Länder an: Deutschland, Türkei, Spanien und China.

Weitere Informationen

17.09.2018  
09:30 - 16:00 Uhr  
Halle B3.231

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Wettbewerb - Thema 2018: "Universe"

Beim iba-UIBC-Cup of Bakers treten Bäckermannschaften aus China, Norwegen, Deutschland, Frankreich, Japan, Peru, Niederlande, Korea, Russland, Spanien, England und den USA gegeneinander an.

Heute treten in den 4 Backstuben folgende Länder an: Deutschland, Türkei, Spanien und China.

Weitere Informationen

17.09.2018  
10:00 Uhr  
Halle B3.151

---

iba.ACADEMY

Cheescake-Diplom / German Cheesecake Diploma

Holen Sie sich das Käsekuchen-Diplom: Die Geheimnisse des echten, originalen und traditionellen Rezepts! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

Weitere Informationen

17.09.2018

10:00 Uhr  
Halle B3.151

---

iba.ACADEMY

Cheesecake-Diplom / German Cheesecake Diploma

Holen Sie sich das Käsekuchen-Diplom: Die Geheimnisse des echten, originalen und traditionellen Rezepts! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

Weitere Informationen

17.09.2018  
10:00 - 10:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Fokus Sauerteigstarterkulturen mit Freyja

Die Sauerteigstarterkulturen von Freyja bestehen aus einer Kombination reiner und sorgfältig ausgewählter Milchsäurebakterienstämme und Hefen. Entdecken Sie mit Freyja, wie Sie mit traditionellen Methoden die Frische des Sauerteigs bewahren.

Referent: Michael Prezemuss-Schmidts, Fala GmbH, Lesaffre Deutschland

Weitere Informationen

17.09.2018  
10:00 - 10:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Fokus Sauerteigstarterkulturen mit Freyja

Die Sauerteigstarterkulturen von Freyja bestehen aus einer Kombination reiner und sorgfältig ausgewählter Milchsäurebakterienstämme und Hefen. Entdecken Sie mit Freyja, wie Sie mit traditionellen Methoden die Frische des Sauerteigs bewahren.

Referent: Michael Prezemuss-Schmidts, Fala GmbH, Lesaffre Deutschland

Weitere Informationen

17.09.2018  
10:00 - 10:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Amerikanische Backwaren

Referent: Harry Peemoeller, USA

17.09.2018

10:00 - 10:30 Uhr

Halle B3.230

---

iba.FORUM

Amerikanische Backwaren

Referent: Harry Peemoeller, USA

17.09.2018

10:30 - 10:50 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

"Smart Future" im Maschinen- und Anlagenbau

Industrie 4.0 beinhaltet die Handlungsfelder Arbeit 4.0, Sicherheit, Normen und Standards, Rechtsrahmen, Forschung und Innovation.

Der VDMA unterstützt die Mitgliedsfirmen des Maschinen- und Anlagenbaus bei der Umsetzung. Es werden die Maßnahmen und Informationsangebote aufgezeigt.

Referent: Michael Przytulla, VDMA e.V.

Weitere Informationen

17.09.2018

10:30 - 10:50 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

"Smart Future" im Maschinen- und Anlagenbau

Industrie 4.0 beinhaltet die Handlungsfelder Arbeit 4.0, Sicherheit, Normen und Standards, Rechtsrahmen, Forschung und Innovation.

Der VDMA unterstützt die Mitgliedsfirmen des Maschinen- und Anlagenbaus bei der Umsetzung. Es werden die Maßnahmen und Informationsangebote aufgezeigt.

Referent: Michael Przytulla, VDMA e.V.

Weitere Informationen

17.09.2018  
10:55 - 11:15 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Orange Box - Industrial IoT für Bestandsanlagen

Für Bestandsanlagen, sogenannte Brownfields, stellt B&R mit der Orange Box eine Manufacturing-Intelligence-Lösung zur Verfügung. Ohne Anpassungen an der Bestandsmaschine können Maschinen- und Anlagenbetreiber das Datenerfassungs- und Analysewerkzeug über einfache Parametrierung installieren. Unabhängig von der Steuerung.

Referent: Karl-Heinz Mayer, B&R, a member of the ABB Group

17.09.2018  
10:55 - 11:15 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Orange Box - Industrial IoT für Bestandsanlagen

Für Bestandsanlagen, sogenannte Brownfields, stellt B&R mit der Orange Box eine Manufacturing-Intelligence-Lösung zur Verfügung. Ohne Anpassungen an der Bestandsmaschine können Maschinen- und Anlagenbetreiber das Datenerfassungs- und Analysewerkzeug über einfache Parametrierung installieren. Unabhängig von der Steuerung.

Referent: Karl-Heinz Mayer, B&R, a member of the ABB Group

17.09.2018  
11:00 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Geführte iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Lernen Sie auf den geführten iba-Messtouren eine Auswahl aus der großen Vielzahl an Ausstellern kennen, die für Sie besonders relevant sind. Für jede der 10 Stationen konnten wir Experten gewinnen, die Einblick in einen bestimmten Ablauf der Prozesskette einer Bäckerei geben. Planen Sie ca. 90 Minuten ein. ANMELDUNG erforderlich!

Weitere Informationen

17.09.2018

11:00 - 11:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Wildbakers-Show: "Backen ist sexy"

Referent: Wildbakers - Jörg Schmid und Johannes Hirth

17.09.2018  
11:00 - 11:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Wildbakers-Show: "Backen ist sexy"

Referent: Wildbakers - Jörg Schmid und Johannes Hirth

17.09.2018  
11:20 - 11:40 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

MIRA Connect, Dokumentation und Service digital beim Kunden

Der Kunde hat die Möglichkeit über MIRA Connect, eine Serviceplattform zu nutzen und alle Komponenten oder andere Anlagenteile in seiner Fabrik zu integrieren. Die Verifizierung der Komponenten ist möglich durch den Zeppelin Bluetooth Transponder (ATEX 1/21), einen QR Code oder NFC. Alle Dokumente sind direkt vor Ort verfügbar, Service steuern, Lieferanten einbinden, Ersatzteile anfragen und Maschinen steuern, alles ist möglich. Der Techniker vor der Maschine hat alle relevanten Informationen offline zur Hand, der Produktions- oder Serviceleiter hat alle Informationen am PC und steuert sein Personal direkt an.

Referent: Dietmar Dieing, Zeppelin Systems GmbH

Weitere Informationen

17.09.2018  
11:20 - 11:40 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

MIRA Connect, Dokumentation und Service digital beim Kunden

Der Kunde hat die Möglichkeit über MIRA Connect, eine Serviceplattform zu nutzen und alle Komponenten oder andere Anlagenteile in seiner Fabrik zu integrieren. Die Verifizierung

der Komponenten ist möglich durch den Zeppelin Bluetooth Transponder (ATEX 1/21), einen QR Code oder NFC. Alle Dokumente sind direkt vor Ort verfügbar, Service steuern, Lieferanten einbinden, Ersatzteile anfragen und Maschinen steuern, alles ist möglich. Der Techniker vor der Maschine hat alle relevanten Informationen offline zur Hand, der Produktions- oder Serviceleiter hat alle Informationen am PC und steuert sein Personal direkt an.

Referent: Dietmar Dieing, Zeppelin Systems GmbH

Weitere Informationen

17.09.2018

11:45 - 12:05 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Synchronisierte, sequentielle Regelkreise zur Steigerung von Produktqualität und Produktivität

Es wird erläutert, wie mithilfe von aufeinander abgestimmten Regelkreisen, die sequentiell aufeinanderfolgen, eine Verbesserung von Produktqualität und Produktivität erzielt werden kann. Das Konzept für die intelligente Verknüpfung und Rückführung von gemessenen Größen wie Gewichtskraft, Abstand, Geschwindigkeit, Position und kamerabasierter Auswertung von Produktmerkmalen wird am Beispiel der Teigbandanlage "Pane" präsentiert. Zuletzt wird ein Ausblick über die Nutzung der hierdurch gewonnen Messdaten in übergeordneten, cloudbasierten Analysewerkzeugen zur Gewinnung von neuen Erkenntnissen und neuem Prozesswissen gegeben.

Referent: Felix Oestersötebier, WP Kemper GmbH

Weitere Informationen

17.09.2018

11:45 - 12:05 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Synchronisierte, sequentielle Regelkreise zur Steigerung von Produktqualität und Produktivität

Es wird erläutert, wie mithilfe von aufeinander abgestimmten Regelkreisen, die sequentiell aufeinanderfolgen, eine Verbesserung von Produktqualität und Produktivität erzielt werden kann. Das Konzept für die intelligente Verknüpfung und Rückführung von gemessenen Größen wie Gewichtskraft, Abstand, Geschwindigkeit, Position und kamerabasierter Auswertung von Produktmerkmalen wird am Beispiel der Teigbandanlage "Pane" präsentiert. Zuletzt wird ein Ausblick über die Nutzung der hierdurch gewonnen Messdaten in übergeordneten, cloudbasierten Analysewerkzeugen zur Gewinnung von neuen Erkenntnissen und neuem Prozesswissen gegeben.

Referent: Felix Oestersötebier, WP Kemper GmbH

Weitere Informationen

17.09.2018  
12:00 - 12:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM  
Aktuelle Snack-Trends  
Referent: Jürgen Rieber und Olaf Mieth

17.09.2018  
12:00 - 12:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM  
Aktuelle Snack-Trends  
Referent: Jürgen Rieber und Olaf Mieth

17.09.2018  
12:10 - 12:30 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER  
Wiegen und Etikettieren im Zeitalter von Industrie 4.0  
Die Backwarenindustrie befindet sich im Wandel der Digitalisierung. Dies bietet neue Möglichkeiten der Effizienzsteigerung in der Produktion. Speziell im Bereich Wiegen und Etikettieren bieten digitale Lösungen neue Ansätze zur Qualitätskontrolle.  
Referent: Nadina Krauss, Espera-Werke GmbH

17.09.2018  
12:10 - 12:30 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER  
Wiegen und Etikettieren im Zeitalter von Industrie 4.0  
Die Backwarenindustrie befindet sich im Wandel der Digitalisierung. Dies bietet neue Möglichkeiten der Effizienzsteigerung in der Produktion. Speziell im Bereich Wiegen und Etikettieren bieten digitale Lösungen neue Ansätze zur Qualitätskontrolle.



Referent: Nadina Krauss, Espera-Werke GmbH

17.09.2018  
12:35 - 12:55 Uhr  
Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

#### SAM - Selbstlernendes Bediener-Assistenzsystem für Maschinen

Das selbstlernende Bediener-Assistenzsystem SAM speichert Erfahrungswissen von Bediener und Technikern im Umgang mit komplexen Verarbeitungsmaschinen. SAM ist eine Software, die maschinelles Lernen und menschliche Erfahrung kombiniert, um Produktionstörungen zu minimieren. Im Störfall unterstützt er mit Vorschlägen zu möglichen Störungsursachen und Lösungsvorschlägen bezogen auf ähnliche Situationen aus der Vergangenheit.

Referent: Andre Schult, Fraunhofer IVV Dresden

17.09.2018  
12:35 - 12:55 Uhr  
Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

#### SAM - Selbstlernendes Bediener-Assistenzsystem für Maschinen

Das selbstlernende Bediener-Assistenzsystem SAM speichert Erfahrungswissen von Bediener und Technikern im Umgang mit komplexen Verarbeitungsmaschinen. SAM ist eine Software, die maschinelles Lernen und menschliche Erfahrung kombiniert, um Produktionstörungen zu minimieren. Im Störfall unterstützt er mit Vorschlägen zu möglichen Störungsursachen und Lösungsvorschlägen bezogen auf ähnliche Situationen aus der Vergangenheit.

Referent: Andre Schult, Fraunhofer IVV Dresden

17.09.2018  
13:00 - 13:20 Uhr  
Halle A1.1770

iba.SPEAKERS CORNER

#### Smarte Prozesse - Wie die Industrie 4.0 und Big Data-Produktionsprozesse transparenter, sicherer und kosteneffizienter gestaltet

Die Umwandlung traditioneller Anlagen in intelligente Anlagen der Industry 4.0 wird zu erheblichen Veränderungen in der Arbeitsweise der Backwarenindustrie führen: Geschäftsprozesse reagieren dynamisch auf Marktveränderungen, während Produktionstechniken sich automatisch anpassen, um ein angemessenes Gleichgewicht zwischen Kosten, Qualität und Umweltauswirkungen sicherzustellen. Die daraus

entstehenden Daten enthalten wesentliche Informationen. Ob Produktion oder Anlagedaten - wenn diese ordnungsmäßig gesammelt, verwaltet und analysiert werden, kann das immense Potenzial der Daten ausgeschöpft und der Unternehmenserfolg garantiert werden.

ProLeiT präsentiert einige Beispiele, um zu zeigen, wie Massendaten aufbereitet werden müssen, um eine korrekte Auswertung sicherzustellen. Außerdem wird verdeutlicht, wie ein intuitiver und zukunftsweisender Vorgang aussehen könnte und welche Mehrwerte Anlagenbetreiber sich von der Massendaten-Auswertung erhoffen können.

Referent: Dipl.-Ing. Andreas Brülls, ProLeiT AG

[Weitere Informationen](#)

17.09.2018

13:00 - 13:20 Uhr

Halle A1.1770

iba.SPEAKERS CORNER

Smarte Prozesse - Wie die Industrie 4.0 und Big Data-Produktionsprozesse transparenter, sicherer und kosteneffizienter gestaltet

Die Umwandlung traditioneller Anlagen in intelligente Anlagen der Industry 4.0 wird zu erheblichen Veränderungen in der Arbeitsweise der Backwarenindustrie führen: Geschäftsprozesse reagieren dynamisch auf Marktveränderungen, während Produktionstechniken sich automatisch anpassen, um ein angemessenes Gleichgewicht zwischen Kosten, Qualität und Umweltauswirkungen sicherzustellen. Die daraus entstehenden Daten enthalten wesentliche Informationen. Ob Produktion oder Anlagedaten - wenn diese ordnungsmäßig gesammelt, verwaltet und analysiert werden, kann das immense Potenzial der Daten ausgeschöpft und der Unternehmenserfolg garantiert werden.

ProLeiT präsentiert einige Beispiele, um zu zeigen, wie Massendaten aufbereitet werden müssen, um eine korrekte Auswertung sicherzustellen. Außerdem wird verdeutlicht, wie ein intuitiver und zukunftsweisender Vorgang aussehen könnte und welche Mehrwerte Anlagenbetreiber sich von der Massendaten-Auswertung erhoffen können.

Referent: Dipl.-Ing. Andreas Brülls, ProLeiT AG

[Weitere Informationen](#)

17.09.2018

13:00 - 14:00 Uhr

Halle B3.230

iba-UIBC-Cup of Bakers

1. Produktbewertung

Kategorien: Plunder-, Klein- und Partygebäck

[Weitere Informationen](#)

17.09.2018  
13:00 - 14:00 Uhr  
Halle B3.230

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

1. Produktbewertung

Kategorien: Plunder-, Klein- und Partygebäck

Weitere Informationen

17.09.2018  
13:25 - 13:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Maßgeschneiderte Knetprozesse

In Zeiten hochentwickelter Technologien im Backgewerbe ist es nur konsequent, dass auch bei einem wesentlichen Schlüsselprozess der Backwarenherstellung, der Teigbereitung, Lösungen erarbeitet werden, durch die auf verschiedene Anforderungen individuell reagiert werden kann. Die DIOSNA DoughExperts zeigen, wie mit Hilfe von Temperatur-/Energiekurven, die auf der Bedienoberfläche des Kneters dargestellt werden, Knetprogramme optimiert werden, die auf die Teiganforderungen zugeschnitten sind und gleichzeitig die Prozesseffizienz verbessern. Die Anpassung wird sowohl für Standardteige aus Weizenmehl als auch für Teige mit fermentiertem Vorteig demonstriert.

Referent: Dr.-Ing. Torsten Zense, DIOSNA Dierks & Söhne GmbH

Weitere Informationen

17.09.2018  
13:25 - 13:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Maßgeschneiderte Knetprozesse

In Zeiten hochentwickelter Technologien im Backgewerbe ist es nur konsequent, dass auch bei einem wesentlichen Schlüsselprozess der Backwarenherstellung, der Teigbereitung, Lösungen erarbeitet werden, durch die auf verschiedene Anforderungen individuell reagiert werden kann. Die DIOSNA DoughExperts zeigen, wie mit Hilfe von Temperatur-/Energiekurven, die auf der Bedienoberfläche des Kneters dargestellt werden, Knetprogramme optimiert werden, die auf die Teiganforderungen zugeschnitten sind und gleichzeitig die Prozesseffizienz verbessern. Die Anpassung wird sowohl für Standardteige aus Weizenmehl als auch für Teige mit fermentiertem Vorteig demonstriert.

Referent: Dr.-Ing. Torsten Zense, DIOSNA Dierks & Söhne GmbH

Weitere Informationen

17.09.2018  
14:00 - 14:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Service 4.0 Digitalisierung im Service. Potenziale erkennen, Kosten reduzieren

Das Wort "Service" enthält eine hochgradige menschliche Komponente. Die Wörter "Digital und Digitalisierung" lösen aber eher gegensätzliche Assoziationen aus. In seinem Vortrag zeigt Hermann Kuper auf wie durch die Verknüpfung des menschlichen Service- und Dienstleistungsgedanken und Digitalisierung freie Ressourcen geschaffen werden können, Potenziale erkannt und Kosten reduziert werden. Mittels seines optimierten Instandhaltungsmanagement für Bäckerei und Gastronomie unterstützt er sowohl den hausinternen Werkstattservice und / oder übernimmt die externen Gewerke. Damit können sich die Kunden der servicekontor wieder auf ihr Kerngeschäft konzentrieren und profitieren zudem von geringen technisch bedingten Produktionsausfällen.

Referent: Hermann Kuper, servicekontor24 GmbH & Co. KG

17.09.2018  
14:00 - 14:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Service 4.0 Digitalisierung im Service. Potenziale erkennen, Kosten reduzieren

Das Wort "Service" enthält eine hochgradige menschliche Komponente. Die Wörter "Digital und Digitalisierung" lösen aber eher gegensätzliche Assoziationen aus. In seinem Vortrag zeigt Hermann Kuper auf wie durch die Verknüpfung des menschlichen Service- und Dienstleistungsgedanken und Digitalisierung freie Ressourcen geschaffen werden können, Potenziale erkannt und Kosten reduziert werden. Mittels seines optimierten Instandhaltungsmanagement für Bäckerei und Gastronomie unterstützt er sowohl den hausinternen Werkstattservice und / oder übernimmt die externen Gewerke. Damit können sich die Kunden der servicekontor wieder auf ihr Kerngeschäft konzentrieren und profitieren zudem von geringen technisch bedingten Produktionsausfällen.

Referent: Hermann Kuper, servicekontor24 GmbH & Co. KG

17.09.2018  
14:00 - 14:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Handwerk, nutze Dein Können

Referent: Johann Lafer

17.09.2018  
14:00 - 14:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM  
Handwerk, nutze Dein Können  
Referent: Johann Lafer

17.09.2018  
14:30 Uhr  
Halle B3.151

---

iba.ACADEMY  
Brezen-Diplom / German Pretzel  
Holen Sie sich das Brezen-Diplom: Die Geheimnisse der echten, originalen und traditionellen Rezepte und Techniken! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.  
Weitere Informationen

17.09.2018  
14:30 Uhr  
Halle B3.151

---

iba.ACADEMY  
Brezen-Diplom / German Pretzel  
Holen Sie sich das Brezen-Diplom: Die Geheimnisse der echten, originalen und traditionellen Rezepte und Techniken! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.  
Weitere Informationen

17.09.2018  
14:30 - 15:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER  
Digitales Hygienemanagement: So haben Sie Ihre Filialen im Griff  
Hygiene ist für Bäckereien, unabhängig von ihrer Größe, ein wesentlicher

Qualitätsbaustein. Wie sorgen Sie für einen optimalen Überblick der HACCP-Maßnahmen und reduzieren Fehlerquellen? Wie erinnern Sie Ihre Mitarbeiter daran, regelmäßig die wichtigsten Aufgaben rund um Qualitätsmanagement, Hygiene, Wartung, Arbeitsschutz und Technik wahrzunehmen? Mit einem softwaregestützten Tool lässt sich die Hygienesdokumentation zeitsparend und regelmäßig durchführen. Welche Vorteile das digitale Hygiene- und Qualitätsmanagement bringt, stellen Silke Klaus und David Bercher in dieser Panel Discussion vor.

Referent: Silke Klaus, AWENKO GmbH & Co. KG; David Bercher, OptimoBercher-QM GmbH; Dr. Heiko Dustmann, TÜV SÜD Management Service GmbH; Ulrich Heßing, BÄKO West eG

[Weitere Informationen](#)

17.09.2018

14:30 - 15:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Digitales Hygienemanagement: So haben Sie Ihre Filialen im Griff

Hygiene ist für Bäckereien, unabhängig von ihrer Größe, ein wesentlicher Qualitätsbaustein. Wie sorgen Sie für einen optimalen Überblick der HACCP-Maßnahmen und reduzieren Fehlerquellen? Wie erinnern Sie Ihre Mitarbeiter daran, regelmäßig die wichtigsten Aufgaben rund um Qualitätsmanagement, Hygiene, Wartung, Arbeitsschutz und Technik wahrzunehmen? Mit einem softwaregestützten Tool lässt sich die Hygienesdokumentation zeitsparend und regelmäßig durchführen. Welche Vorteile das digitale Hygiene- und Qualitätsmanagement bringt, stellen Silke Klaus und David Bercher in dieser Panel Discussion vor.

Referent: Silke Klaus, AWENKO GmbH & Co. KG; David Bercher, OptimoBercher-QM GmbH; Dr. Heiko Dustmann, TÜV SÜD Management Service GmbH; Ulrich Heßing, BÄKO West eG

[Weitere Informationen](#)

17.09.2018

15:00 Uhr

Halle B3.230

iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Geführte iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Lernen Sie auf den geführten iba-Messtouren eine Auswahl aus der großen Vielzahl an Ausstellern kennen, die für Sie besonders relevant sind. Für jede der 10 Stationen konnten wir Experten gewinnen, die Einblick in einen bestimmten Ablauf der Prozesskette einer Bäckerei geben. Planen Sie ca. 90 Minuten ein. ANMELDUNG erforderlich!

[Weitere Informationen](#)

17.09.2018  
15:00 - 15:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM  
Backtechnik: iba award

17.09.2018  
15:00 - 15:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM  
Backtechnik: iba award

17.09.2018  
15:30 - 15:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in der digitalen Arbeitswelt

Eine kürzlich durchgeführte Umfrage der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) bei Mitgliedsbetrieben zeigt, dass die Digitalisierung in den Branchen der BGN angekommen ist, auch im Backgewerbe. Die Veränderungen durch die Digitalisierung führen zu einer Arbeitswelt 4.0. Im Vortrag werden Auswirkungen der Arbeitswelt 4.0 auf Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz dargestellt.

Referent: Stephan Huis, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

17.09.2018  
15:30 - 15:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in der digitalen Arbeitswelt

Eine kürzlich durchgeführte Umfrage der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) bei Mitgliedsbetrieben zeigt, dass die Digitalisierung in den Branchen der BGN angekommen ist, auch im Backgewerbe. Die Veränderungen durch die Digitalisierung führen zu einer Arbeitswelt 4.0. Im Vortrag werden Auswirkungen der Arbeitswelt 4.0 auf Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz dargestellt.

Referent: Stephan Huis, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

17.09.2018  
16:00 - 16:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Hefe und Sauerteig, das Wunder der Fermentierung

Hefe und Sauerteig sind zwei fermentative Stoffe. Entdecken Sie, wie sich diese beiden Inhaltsstoffe in der Fermentierungsregulierung und in der aromatischen Aktivität im Teig ergänzen.

Referent: Claire Micheaux, Julien Jubin; Lesaffre International

Weitere Informationen

17.09.2018  
16:00 - 16:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Hefe und Sauerteig, das Wunder der Fermentierung

Hefe und Sauerteig sind zwei fermentative Stoffe. Entdecken Sie, wie sich diese beiden Inhaltsstoffe in der Fermentierungsregulierung und in der aromatischen Aktivität im Teig ergänzen.

Referent: Emilie Bryckaert, Julien Jubin; Lesaffre International

Weitere Informationen

17.09.2018  
16:00 - 16:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Hefe und Sauerteig, das Wunder der Fermentierung

Hefe und Sauerteig sind zwei fermentative Stoffe. Entdecken Sie, wie sich diese beiden Inhaltsstoffe in der Fermentierungsregulierung und in der aromatischen Aktivität im Teig ergänzen.

Referent: Claire Micheaux, Julien Jubin; Lesaffre International

Weitere Informationen

17.09.2018  
16:00 - 16:25 Uhr



Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Hefe und Sauerteig, das Wunder der Fermentierung

Hefe und Sauerteig sind zwei fermentative Stoffe. Entdecken Sie, wie sich diese beiden Inhaltsstoffe in der Fermentierungsregulierung und in der aromatischen Aktivität im Teig ergänzen.

Referent: Emilie Bryckaert, Julien Jubin; Lesaffre International

Weitere Informationen

17.09.2018

16:00 - 16:30 Uhr

Halle B3.230

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Präsentation

Kategorien: Brot und Schaustück

Weitere Informationen

17.09.2018

16:00 - 16:30 Uhr

Halle B3.230

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Präsentation

Kategorien: Brot und Schaustück

Weitere Informationen

17.09.2018

16:30 - 16:55 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Qualität 4.0 - Effizientes Qualitätsmanagement mit mobilen Endgeräten

In der Lebensmittelindustrie sind vielfältige Prüfungen notwendig. Zum einen, um die Anforderungen der relevanten Zertifizierung zu erfüllen und zum anderen, um die Qualität der produzierten Waren sicherzustellen.

Mit der Nutzung von mobilen Endgeräten (und Barcodes sowie RFID Tags) können Sie diese Prüfungen effizient und schnell ausführen - und die Prüfungsergebnisse stehen Ihnen sofort

zur Auswertung zur Verfügung. So können Sie

- schnell reagieren, wenn die Produktqualität sich der Toleranzgrenze nähert, und
- jederzeit sofort auf alle Daten zugreifen, wenn ein Audit gefordert ist.

Lieken Brot und Backwaren nutzt Q-Chess Mobile am Standort Lünen zur Überwachung der Produktqualität im Produktionsprozess.

Mit Q-Chess Mobile werden mit Hilfe eines Tablets die relevanten Qualitätsdaten an verschiedenen Prüfpunkten entlang der Produktionslinie erfasst und stehen sofort zur Auswertung zur Verfügung gestellt.

Gegenüber der vorherigen papierbasierten Erfassung verfügen Produktionsleitung und Qualitätsmanagement jetzt ohne Zeitverzögerung über die aktuellen Qualitätskennzahlen und können bei Auffälligkeiten sofort eingreifen.

Der Einsatz von Q-Chess führt zu einer effizienteren Produktion mit geringeren Ausschussmengen und reduziert deutlich den Arbeitsaufwand zur Dokumentation des Produktionsprozesses.

Referent: Oliver Mächold, G. Muth Partners GmbH Corporate Consulting

[Weitere Informationen](#)

17.09.2018

16:30 - 16:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Qualität 4.0 - Effizientes Qualitätsmanagement mit mobilen Endgeräten

In der Lebensmittelindustrie sind vielfältige Prüfungen notwendig. Zum einen, um die Anforderungen der relevanten Zertifizierung zu erfüllen und zum anderen, um die Qualität der produzierten Waren sicherzustellen.

Mit der Nutzung von mobilen Endgeräten (und Barcodes sowie RFID Tags) können Sie diese Prüfungen effizient und schnell ausführen - und die Prüfungsergebnisse stehen Ihnen sofort zur Auswertung zur Verfügung. So können Sie

- schnell reagieren, wenn die Produktqualität sich der Toleranzgrenze nähert, und
- jederzeit sofort auf alle Daten zugreifen, wenn ein Audit gefordert ist.

Lieken Brot und Backwaren nutzt Q-Chess Mobile am Standort Lünen zur Überwachung der Produktqualität im Produktionsprozess.

Mit Q-Chess Mobile werden mit Hilfe eines Tablets die relevanten Qualitätsdaten an verschiedenen Prüfpunkten entlang der Produktionslinie erfasst und stehen sofort zur Auswertung zur Verfügung gestellt.

Gegenüber der vorherigen papierbasierten Erfassung verfügen Produktionsleitung und Qualitätsmanagement jetzt ohne Zeitverzögerung über die aktuellen Qualitätskennzahlen und können bei Auffälligkeiten sofort eingreifen.

Der Einsatz von Q-Chess führt zu einer effizienteren Produktion mit geringeren Ausschussmengen und reduziert deutlich den Arbeitsaufwand zur Dokumentation des Produktionsprozesses.

Referent: Oliver Mächold, G. Muth Partners GmbH Corporate Consulting

[Weitere Informationen](#)

17.09.2018

16:30 - 17:15 Uhr  
Halle B3.231

---

iba-UIBC-Cup of Bakers  
Endbewertung  
Weitere Informationen

17.09.2018  
16:30 - 17:15 Uhr  
Halle B3.231

---

iba-UIBC-Cup of Bakers  
Endbewertung  
Weitere Informationen

17.09.2018  
17:00 - 17:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Service 4.0 Digitalisierung im Service. Potenziale erkennen, Kosten reduzieren

Das Wort "Service" enthält eine hochgradige menschliche Komponente. Die Wörter "Digital und Digitalisierung" lösen aber eher gegensätzliche Assoziationen aus. In seinem Vortrag zeigt Hermann Kuper auf wie durch die Verknüpfung des menschlichen Service- und Dienstleistungsgedanken und Digitalisierung freie Ressourcen geschaffen werden können, Potenziale erkannt und Kosten reduziert werden. Mittels seines optimierten Instandhaltungsmanagement für Bäckerei und Gastronomie unterstützt er sowohl den hausinternen Werkstattservice und / oder übernimmt die externen Gewerke. Damit können sich die Kunden der servicekontor wieder auf ihr Kerngeschäft konzentrieren und profitieren zudem von geringen technisch bedingten Produktionsausfällen.

Referent: Hermann Kuper, servicekontor24 GmbH & Co. KG

17.09.2018  
17:00 - 17:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Service 4.0 Digitalisierung im Service. Potenziale erkennen, Kosten reduzieren

Das Wort "Service" enthält eine hochgradige menschliche Komponente. Die Wörter "Digital und Digitalisierung" lösen aber eher gegensätzliche Assoziationen aus. In seinem Vortrag zeigt Hermann Kuper auf wie durch die Verknüpfung des menschlichen Service- und

Dienstleistungsgedanken und Digitalisierung freie Ressourcen geschaffen werden können, Potenziale erkannt und Kosten reduziert werden. Mittels seines optimierten Instandhaltungsmanagement für Bäckerei und Gastronomie unterstützt er sowohl den hausinternen Werkstattservice und / oder übernimmt die externen Gewerke. Damit können sich die Kunden der servicekontor wieder auf ihr Kerngeschäft konzentrieren und profitieren zudem von geringen technisch bedingten Produktionsausfällen.

Referent: Hermann Kuper, servicekontor24 GmbH & Co. KG

17.09.2018  
17:30 - 17:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

100% online, Backdienstleistungen werden digital

Die gesamte Backexpertise von Lesaffre in Ihrer Tasche! Durch eine einfache, digitale Back-App können Bäcker nun auf eine Reihe von personalisierten und innovativen Dienstleistungen zugreifen. Über Jahrzehnte gesammeltes Bäckerwissen immer zur Hand!

Referent: Peter Quiguer, Lesaffre International

Weitere Informationen

17.09.2018  
17:30 - 17:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

100% online, Backdienstleistungen werden digital

Die gesamte Backexpertise von Lesaffre in Ihrer Tasche! Durch eine einfache, digitale Back-App können Bäcker nun auf eine Reihe von personalisierten und innovativen Dienstleistungen zugreifen. Über Jahrzehnte gesammeltes Bäckerwissen immer zur Hand!

Referent: Peter Quiguer, Lesaffre International

Weitere Informationen

17.09.2018  
17:30 - 18:00 Uhr  
Halle B3.230

---

iba-UIBC-Cup of Bakers

Siegerehrung

Erfahren Sie welche Bäckermannschaft aus den Ländern China, Norwegen, Deutschland, Frankreich, Japan, Peru, Niederlande, Korea, Russland, Spanien, England und den USA den

iba-UIBC-Cup of Bakers gewonnen hat!

Weitere Informationen

17.09.2018

17:30 - 18:00 Uhr

Halle B3.230

iba-UIBC-Cup of Bakers

Siegerehrung

Erfahren Sie welche Bäckermannschaft aus den Ländern China, Norwegen, Deutschland, Frankreich, Japan, Peru, Niederlande, Korea, Russland, Spanien, England und den USA den iba-UIBC-Cup of Bakers gewonnen hat!

Weitere Informationen

17.09.2018

17:30 - 23:00 Uhr

iba.OKTOBERFESTZELT

iba.OKTOBERFESTZELT

Feiern Sie mit den Ausstellern und unterhalten Sie sich mit Ihren Geschäftspartnern in ungezwungener Atmosphäre und nehmen Sie das weltberühmte bayerische Lebensgefühl mit! Die ideale Möglichkeit, den Messebesuch entspannt ausklingen zu lassen. Ein reichhaltiges Angebot an bayerischen Spezialitäten sorgt dafür, dass kulinarisch keine Wünsche offen bleiben. Eine bayerische Band sorgt mit Live-Musik für die musikalische Untermalung.

Neben Halle B6 / Eingang Ost

Weitere Informationen

17.09.2018

17:30 - 23:00 Uhr

iba.OKTOBERFESTZELT

iba.OKTOBERFESTZELT

Feiern Sie mit den Ausstellern und unterhalten Sie sich mit Ihren Geschäftspartnern in ungezwungener Atmosphäre und nehmen Sie das weltberühmte bayerische Lebensgefühl mit! Die ideale Möglichkeit, den Messebesuch entspannt ausklingen zu lassen. Ein reichhaltiges Angebot an bayerischen Spezialitäten sorgt dafür, dass kulinarisch keine Wünsche offen bleiben. Eine bayerische Band sorgt mit Live-Musik für die musikalische Untermalung.

Neben Halle B6 / Eingang Ost

Weitere Informationen

Dienstag, 18.09.2018

18.09.2018  
10:00 Uhr  
Halle B3.151

---

iba.ACADEMY

Brezen-Diplom / German Pretzel

Holen Sie sich das Brezen-Diplom: Die Geheimnisse der echten, originalen und traditionellen Rezepte und Techniken! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

Weitere Informationen

18.09.2018  
10:00 Uhr  
Halle B3.151

---

iba.ACADEMY

Brezen-Diplom / German Pretzel

Holen Sie sich das Brezen-Diplom: Die Geheimnisse der echten, originalen und traditionellen Rezepte und Techniken! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

Weitere Informationen

18.09.2018  
10:00 - 10:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Back-Trends

Neue Verbrauchswerte bei Brot, neue Vorlieben der Konsumenten... Eine Analyse der zentralen Faktoren und Themen im westeuropäischen Backwarenmarkt basierend auf der neuen Methode von Lesaffre Trends Vision™.

Referent: Etienne Maillard, Lesaffre International

Weitere Informationen

18.09.2018  
10:00 - 10:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Back-Trends

Neue Verbrauchswerte bei Brot, neue Vorlieben der Konsumenten... Eine Analyse der zentralen Faktoren und Themen im westeuropäischen Backwarenmarkt basierend auf der neuen Methode von Lesaffre Trends Vision™.

Referent: Etienne Maillard, Lesaffre International

Weitere Informationen

18.09.2018  
10:00 - 10:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Amerikanische Backwaren

Referent: Harry Peemoeller, USA

18.09.2018  
10:00 - 10:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Amerikanische Backwaren

Referent: Harry Peemoeller, USA

18.09.2018  
10:30 - 10:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Controlling ist langweilig - aber notwendig

Der Vortrag handelt im Wesentlichen von den geänderten Anforderungen an die Steuerung von Unternehmen die auch die Bäckerwelt erreicht hat. Stetig wachsender Druck macht es notwendig, die komplexen Fragen in einem Unternehmen zu beantworten. Die Antworten erhält der Unternehmer zunehmend aus der Summe all seiner operativen Daten. Daten zu haben ist schön, die richtigen Schlüsse daraus ziehen ist besser. Wir erreichen, das aus

reinen Daten schnelle Erkenntnisgewinne und Handlungsempfehlungen entstehen.

Referent: Martin Kreitzberg, Brixxbox GmbH

Weitere Informationen

18.09.2018  
10:30 - 10:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Controlling ist langweilig - aber notwendig

Der Vortrag handelt im Wesentlichen von den geänderten Anforderungen an die Steuerung von Unternehmen die auch die Bäckerwelt erreicht hat. Stetig wachsender Druck macht es notwendig, die komplexen Fragen in einem Unternehmen zu beantworten. Die Antworten erhält der Unternehmer zunehmend aus der Summe all seiner operativen Daten. Daten zu haben ist schön, die richtigen Schlüsse daraus ziehen ist besser. Wir erreichen, das aus reinen Daten schnelle Erkenntnisgewinne und Handlungsempfehlungen entstehen.

Referent: Martin Kreitzberg, Brixxbox GmbH

Weitere Informationen

18.09.2018  
11:00 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Geführte iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Lernen Sie auf den geführten iba-Messtouren eine Auswahl aus der großen Vielzahl an Ausstellern kennen, die für Sie besonders relevant sind. Für jede der 10 Stationen konnten wir Experten gewinnen, die Einblick in einen bestimmten Ablauf der Prozesskette einer Bäckerei geben. Planen Sie ca. 90 Minuten ein. ANMELDUNG erforderlich!

Weitere Informationen

18.09.2018  
11:00 - 11:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Trend Tortenformen - Umsatzsteigerung durch neue optische Highlights

Die Zila Tortenform ist eine Revolution in der Gastronomie! Mit den innovativen



Silikonformen aus Ungarn ist es erstmals möglich, flüssig gefüllte Torten und Kleingebäcke herzustellen. Dabei spielt es keine Rolle, ob komplett neue Kreationen gezaubert werden sollen oder Sie altbekannten Klassikern einen neuen Look verleihen. Wir möchten Ihnen hier Möglichkeiten aufzeigen, wie Sie die Formen optimal in Ihrem Betrieb einsetzen können, um Ihren Kunden neue optische Highlights zu bieten und damit Ihren Umsatz steigern können.

Referent: Szabina Klenik, Laszlo Zila, Zila Kávéház Kft.

Weitere Informationen

18.09.2018  
11:00 - 11:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Trend Tortenformen - Umsatzsteigerung durch neue optische Highlights

Die Zila Tortenform ist eine Revolution in der Gastronomie! Mit den innovativen Silikonformen aus Ungarn ist es erstmals möglich, flüssig gefüllte Torten und Kleingebäcke herzustellen. Dabei spielt es keine Rolle, ob komplett neue Kreationen gezaubert werden sollen oder Sie altbekannten Klassikern einen neuen Look verleihen. Wir möchten Ihnen hier Möglichkeiten aufzeigen, wie Sie die Formen optimal in Ihrem Betrieb einsetzen können, um Ihren Kunden neue optische Highlights zu bieten und damit Ihren Umsatz steigern können.

Referent: Szabina Klenik, Laszlo Zila, Zila Kávéház Kft.

Weitere Informationen

18.09.2018  
11:00 - 11:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Innovative Ideen vom Weltmeister

Referent: Jimmy Griffin, Irland

18.09.2018  
11:00 - 11:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Innovative Ideen vom Weltmeister

Referent: Jimmy Griffin, Irland

18.09.2018

11:30 - 12:25 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Internationale Kennzeichnung

Weltweit führen Länder einschränkende Etiketten für Lebensmittel und Getränke ein. Von der EU bis nach Südamerika werden diese Kennzeichnungsvorschriften zum Dilemma für Bäcker, die diese Ziele zwar unterstützen, die Vorgehensweise jedoch in Frage stellen. Ein Expertengremium unter der Leitung von Robb MacKie, Präsident und Geschäftsführer der ABA, diskutiert über die weltweiten Kennzeichnungs-Trends, von denen Bäcker betroffen sind. Zu den eingeladenen Gesprächsteilnehmern gehören Vertreter von Rabobank und Lesaffre.

Referent: Maartje van den Berg, RaboResearch Food and Agriculture; Elodie Rubio, Lesaffre Yeast Corporation

Weitere Informationen

18.09.2018

11:30 - 12:25 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Internationale Kennzeichnung

Weltweit führen Länder einschränkende Etiketten für Lebensmittel und Getränke ein. Von der EU bis nach Südamerika werden diese Kennzeichnungsvorschriften zum Dilemma für Bäcker, die diese Ziele zwar unterstützen, die Vorgehensweise jedoch in Frage stellen. Ein Expertengremium unter der Leitung von Robb MacKie, Präsident und Geschäftsführer der ABA, diskutiert über die weltweiten Kennzeichnungs-Trends, von denen Bäcker betroffen sind. Zu den eingeladenen Gesprächsteilnehmern gehören Vertreter von Rabobank und Lesaffre.

Referent: Maartje van den Berg, RaboResearch Food and Agriculture; Elodie Rubio, Lesaffre Yeast Corporation

Weitere Informationen

18.09.2018

12:00 - 12:30 Uhr

Halle B3.230

---

iba.FORUM

Bäck to the roots

Referent: Benjamin Profanter, Brotsommelier aus Südtirol

18.09.2018

12:00 - 12:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

Bäck to the roots

Referent: Benjamin Profanter, Brotsommelier aus Südtirol

18.09.2018

12:30 - 13:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Saubere Kennzeichnung

In den Vereinigten Staaten drängen Verbraucher auf die Einführung von Lebensmittelprodukten mit weniger Zutaten und betonen die Wichtigkeit von "frei-von"-Kennzeichnungen. Dieser Trend der eindeutigen Etikettierung ist für Bäcker sowohl eine Chance als auch eine Herausforderung. Bei Gesundheit und Wellness handelt es sich jedoch nicht um einen vorübergehenden, sondern um einen dauerhaften Trend. Bäcker arbeiten mit ihren Zutatenlieferanten zusammen, um traditionelle Produkte neu zu gestalten, neue Ideen zu entwickeln und Appetit auf gesunde Optionen zu stillen. Unter der Leitung von Robb MacKie, Präsident und Geschäftsführer der ABA, wird ein Gremium mit Experten von Corbion und The Kroger Company den Wandel zu eindeutigeren Labels, Gesundheit und Wellness sowie deren Rolle für Bäcker diskutieren.

Referent: Mark Hotze, Corbion; Brian Dwyer, VP Bakery Manufacturing, The Kroger Company; Robb MacKie, American Bakers Association

Weitere Informationen

18.09.2018

12:30 - 13:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Saubere Kennzeichnung

In den Vereinigten Staaten drängen Verbraucher auf die Einführung von Lebensmittelprodukten mit weniger Zutaten und betonen die Wichtigkeit von "frei-von"-Kennzeichnungen. Dieser Trend der eindeutigen Etikettierung ist für Bäcker sowohl eine

Chance als auch eine Herausforderung. Bei Gesundheit und Wellness handelt es sich jedoch nicht um einen vorübergehenden, sondern um einen dauerhaften Trend. Bäcker arbeiten mit ihren Zutatenlieferanten zusammen, um traditionelle Produkte neu zu gestalten, neue Ideen zu entwickeln und Appetit auf gesunde Optionen zu stillen. Unter der Leitung von Robb MacKie, Präsident und Geschäftsführer der ABA, wird ein Gremium mit Experten von Corbion und The Kroger Company den Wandel zu eindeutigeren Labels, Gesundheit und Wellness sowie deren Rolle für Bäcker diskutieren.

Referent: Mark Hotze, Corbion; Brian Dwyer, VP Bakery Manufacturing, The Kroger Company; Robb MacKie, American Bakers Association

Weitere Informationen

18.09.2018  
13:00 - 13:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Eine Schokoladen Sommelière der ersten Stunde

Referent: Annette Klingelhöfer

18.09.2018  
13:00 - 13:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Eine Schokoladen Sommelière der ersten Stunde

Referent: Annette Klingelhöfer

18.09.2018  
13:30 - 13:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Backen im digitalen Umbruch

Jüngste Untersuchungen der American Bakers Association (ABA) geben tiefe Einblicke in den US-Verbrauchermarkt, den gewaltigen Umbruch im Einzelhandel und potenzielle Chancen im E-Commerce. Robb MacKie, CEO und Präsident der ABA, wird anhand von Nielsen-Daten, die sich speziell auf die 52 Mrd. US-Dollar starke Backwarenindustrie der USA beziehen, über die Herausforderungen und Chancen für die Bäckereibranche sprechen.

Referent: Robb MacKie, American Bakers Association

## Weitere Informationen

18.09.2018  
13:30 - 13:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Backen im digitalen Umbruch

Jüngste Untersuchungen der American Bakers Association (ABA) geben tiefe Einblicke in den US-Verbrauchermarkt, den gewaltigen Umbruch im Einzelhandel und potenzielle Chancen im E-Commerce. Robb MacKie, CEO und Präsident der ABA, wird anhand von Nielsen-Daten, die sich speziell auf die 52 Mrd. US-Dollar starke Backwarenindustrie der USA beziehen, über die Herausforderungen und Chancen für die Bäckereibranche sprechen.

Referent: Robb MacKie, American Bakers Association

Weitere Informationen

18.09.2018  
13:30 - 14:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

DBZ: iba trophy

18.09.2018  
13:30 - 14:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

DBZ: iba trophy

18.09.2018  
14:00 - 14:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Hygienische Lösung für Förderbänder

Es spielt eine ausschlaggebende und entscheidende Rolle für Ihr Endprodukt, welche Art von Förderband Sie für einen beliebigen Nahrungsmittelproduktionsprozess wählen und welche Eigenschaften Sie für dieses Band festlegen: höchste Hygienestandards und ein

Food-Safe-Produkt für Konsumenten. Herr Giuseppe Allais, internationaler Experte für Förderbänder in der Nahrungsmittelindustrie, wird Ihnen Schritt für Schritt die wichtigsten Aspekte erklären, die bei der Wahl des optimalen Förderbandes für Ihren Herstellungsprozess zu beachten sind. Während dieser Präsentation werden Sie von einer einfachen und praktischen Checkliste von zu beachtenden Punkten profitieren. Sie erfahren zudem von genauso wichtigen Punkten, die zu vermeiden sind.

Referent: Giuseppe Allais, Ammeraal Beltech Holding BV

Weitere Informationen

18.09.2018  
14:00 - 14:25 Uhr  
Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Hygienische Lösung für Förderbänder

Es spielt eine ausschlaggebende und entscheidende Rolle für Ihr Endprodukt, welche Art von Förderband Sie für einen beliebigen Nahrungsmittelproduktionsprozess wählen und welche Eigenschaften Sie für dieses Band festlegen: höchste Hygienestandards und ein Food-Safe-Produkt für Konsumenten. Herr Giuseppe Allais, internationaler Experte für Förderbänder in der Nahrungsmittelindustrie, wird Ihnen Schritt für Schritt die wichtigsten Aspekte erklären, die bei der Wahl des optimalen Förderbandes für Ihren Herstellungsprozess zu beachten sind. Während dieser Präsentation werden Sie von einer einfachen und praktischen Checkliste von zu beachtenden Punkten profitieren. Sie erfahren zudem von genauso wichtigen Punkten, die zu vermeiden sind.

Referent: Giuseppe Allais, Ammeraal Beltech Holding BV

Weitere Informationen

18.09.2018  
14:30 Uhr  
Halle B3.151

iba.ACADEMY

Cheescake-Diplom / German Cheesecake Diploma

Holen Sie sich das Käsekuchen-Diplom: Die Geheimnisse des echten, originalen und traditionellen Rezepts! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

Weitere Informationen

18.09.2018

14:30 Uhr  
Halle B3.151

---

iba.ACADEMY

Cheesecake-Diplom / German Cheesecake Diploma

Holen Sie sich das Käsekuchen-Diplom: Die Geheimnisse des echten, originalen und traditionellen Rezepts! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

Weitere Informationen

18.09.2018  
14:30 - 14:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Aus der Praxis - Wie wetterbasierte Bedarfsprognosen Verkäufe steigern und Retouren optimieren

Wetter, Ferien oder eine Baustelle vor der Filiale sind nur ein paar der Faktoren, die Einfluss auf das Kaufverhalten und damit den Verkauf von Backwaren haben. Um die benötigten Mengen an Broten, Brötchen und Gebäck bedarfsgerecht zu planen und differenziert pro Filiale bestellen zu können, setzt die Bäckerei Schneckenburger auf ein wetterbasiertes Prognosetool von OptimoBercher und meteolytix. Eric Schneckenburger berichtet über die Arbeit und den Erfolg mit der Softwarelösung.

Referent: Eric Schneckenburger, Meisterbäckerei Schneckenburger; Nils Passau, meteolytix; David Bercher, OptimoBercher

Weitere Informationen

18.09.2018  
14:30 - 14:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Aus der Praxis - Wie wetterbasierte Bedarfsprognosen Verkäufe steigern und Retouren optimieren

Wetter, Ferien oder eine Baustelle vor der Filiale sind nur ein paar der Faktoren, die Einfluss auf das Kaufverhalten und damit den Verkauf von Backwaren haben. Um die benötigten Mengen an Broten, Brötchen und Gebäck bedarfsgerecht zu planen und differenziert pro Filiale bestellen zu können, setzt die Bäckerei Schneckenburger auf ein wetterbasiertes Prognosetool von OptimoBercher und meteolytix. Eric Schneckenburger berichtet über die Arbeit und den Erfolg mit der Softwarelösung.

Referent: Eric Schneckenburger, Meisterbäckerei Schneckenburger; Nils Passau, meteolytix; David Bercher, OptimoBercher

Weitere Informationen

18.09.2018  
15:00 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Geführte iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Lernen Sie auf den geführten iba-Messtouren eine Auswahl aus der großen Vielzahl an Ausstellern kennen, die für Sie besonders relevant sind. Für jede der 10 Stationen konnten wir Experten gewinnen, die Einblick in einen bestimmten Ablauf der Prozesskette einer Bäckerei geben. Planen Sie ca. 90 Minuten ein. ANMELDUNG erforderlich!

Weitere Informationen

18.09.2018  
15:00 - 15:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Mehrbahniges gewichtsgenaues Teilen und Formen in einem Schritt: Schonende Portionierung weicher, angegartener Roggenteige mit dem Handtmann Formsystem FS 520

Bislang existierte keine Maschinenlösung für die rationelle, mehrbahnige Portionierung und Aufarbeitung von weichen, angegärten Roggen- und Roggenmischteigen und damit für die großvolumige Herstellung entsprechender Produkte. Das Handtmann Formsystem FS 520 schließt diese Lücke. Es erlaubt dem Anwender, Teige mehrbahnig zu teilen, wobei die Teigportionen gleichzeitig in die gewünschte Endproduktform gebracht und auf Backgutträger oder auf ein Transportband abgesetzt werden. Das FS 520 wird zusammen mit einem Handtmann Teigteiler der Serie VF800 betrieben. Als Systemlösung mit hohem Automatisierungsgrad eignet es sich außerdem zur industriellen Herstellung von Backwaren aus Roggen- und Roggenmischteigen mit und ohne Vorgare, wie z. B. Vinschgauern oder Roggenbrötchen. Weiterhin lassen sich anspruchsvolle Teige mit eingeschränkter Maschinengängigkeit, wie glutenfreie Teige, Weizenmischbrotteige und Dinkelteige mit hohen Teigausbeuten, über das System gleichzeitig teilen, formen und absetzen.

Referent: Dr. Michael Betz, Albert Handtmann Maschinenfabrik

Weitere Informationen

18.09.2018  
15:00 - 15:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Mehrbahniges gewichtsgenaues Teilen und Formen in einem Schritt: Schonende



Portionierung weicher, angegartter Roggenteige mit dem Handtmann Formsystem FS 520

Bislang existierte keine Maschinenlösung für die rationelle, mehrbahnige Portionierung und Aufarbeitung von weichen, angegärten Roggen- und Roggenmischteigen und damit für die großvolumige Herstellung entsprechender Produkte. Das Handtmann Formsystem FS 520 schließt diese Lücke. Es erlaubt dem Anwender, Teige mehrbahnig zu teilen, wobei die Teigportionen gleichzeitig in die gewünschte Endproduktform gebracht und auf Backgutträger oder auf ein Transportband abgesetzt werden. Das FS 520 wird zusammen mit einem Handtmann Teigteiler der Serie VF800 betrieben. Als Systemlösung mit hohem Automatisierungsgrad eignet es sich außerdem zur industriellen Herstellung von Backwaren aus Roggen- und Roggenmischteigen mit und ohne Vorgare, wie z. B. Vinschgauern oder Roggenbrötchen. Weiterhin lassen sich anspruchsvolle Teige mit eingeschränkter Maschinengängigkeit, wie glutenfreie Teige, Weizenmischbrotteige und Dinkelteige mit hohen Teigausbeuten, über das System gleichzeitig teilen, formen und absetzen.

Referent: Dr. Michael Betz, Albert Handtmann Maschinenfabrik

Weitere Informationen

18.09.2018  
15:00 - 15:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Aktuelle Snack-Trends

Referent: Jürgen Rieber und Olaf Mieth

18.09.2018  
15:00 - 15:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Aktuelle Snack-Trends

Referent: Jürgen Rieber und Olaf Mieth

18.09.2018  
15:30 - 15:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Die Frauenbäckerei: Mit Brot Leben verändern

Glauben Sie, dass Brot die Welt verändern kann? Glauben Sie, dass Brot den Teufelskreis der Armut durchbrechen oder sogar Mangelernährung bekämpfen kann? Markey Culver

glaubt jedenfalls daran. Markey Culver ist die Gründerin der Women's Bakery - der Frauenbäckerei - einem internationalen Sozialunternehmen, das Frauen fördert und ernährungsorientierte Bäckereien in Ostafrika aufbaut. Auf der IBA wird Markey Besucher dazu ermutigen, sich sowohl Brot als auch Bäckereien einmal anders anzuschauen - als Möglichkeiten, die Welt zu verändern. Sie wird erzählen, warum sich gute Geschäfte von Natur aus positive auf die Gesellschaft auswirkt und diese stützt. Hiermit stellt sie ihr Konzept des "Kapitalismus mit Bewusstsein" vor. Markey wird aus ihrer Zeit in Ruanda als freiwillige Helferin im Friedenskorp erzählen, zudem wird sie von ihrer Inspiration für die Women's Bakery sowie über die positiven Effekte sprechen, die ihr Team derzeit in Ostafrika bewirkt. Außerdem berichtet sie davon, wie das Unternehmen Women's Bakery als wirksames Instrument eingesetzt wird, um die Gesellschaft nachhaltig zu beeinflussen, und wie andere Unternehmen das gleiche tun können.

Referent: MBA Markey Culver, Rademaker, The Women's Bakery

[Weitere Informationen](#)

18.09.2018

15:30 - 15:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Die Frauenbäckerei: Mit Brot Leben verändern

Glauben Sie, dass Brot die Welt verändern kann? Glauben Sie, dass Brot den Teufelskreis der Armut durchbrechen oder sogar Mangelernährung bekämpfen kann? Markey Culver glaubt jedenfalls daran. Markey Culver ist die Gründerin der Women's Bakery - der Frauenbäckerei - einem internationalen Sozialunternehmen, das Frauen fördert und ernährungsorientierte Bäckereien in Ostafrika aufbaut. Auf der IBA wird Markey Besucher dazu ermutigen, sich sowohl Brot als auch Bäckereien einmal anders anzuschauen - als Möglichkeiten, die Welt zu verändern. Sie wird erzählen, warum sich gute Geschäfte von Natur aus positive auf die Gesellschaft auswirkt und diese stützt. Hiermit stellt sie ihr Konzept des "Kapitalismus mit Bewusstsein" vor. Markey wird aus ihrer Zeit in Ruanda als freiwillige Helferin im Friedenskorp erzählen, zudem wird sie von ihrer Inspiration für die Women's Bakery sowie über die positiven Effekte sprechen, die ihr Team derzeit in Ostafrika bewirkt. Außerdem berichtet sie davon, wie das Unternehmen Women's Bakery als wirksames Instrument eingesetzt wird, um die Gesellschaft nachhaltig zu beeinflussen, und wie andere Unternehmen das gleiche tun können.

Referent: MBA Markey Culver, Rademaker, The Women's Bakery

[Weitere Informationen](#)

18.09.2018

16:00 - 16:20 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Modernes digitales Marketing

Wenn CoreMedia ein Schiff wäre, dann wäre Uwe Fricke Lotse und Funker zugleich.

Technisch gesehen ist Uwe somit VP Cloud Services & Customer Success und verantwortet den Bereich CMS for Commerce. Außerdem ist er Hauptansprechpartner des BVDW und holt strategische Commerce Plattform Partner, wie beispielsweise Salesforce, an Bord. Die CoreMedia Software hilft Marken und Händlern ikonische Multikanalauftritte zu realisieren, die Content und Commerce gleichermaßen berücksichtigt und einzigartige personalisierte Einkaufserlebnisse schafft, die aus Kundensicht den Unterschied machen.

Referent: Uwe Fricke, CoreMedia

18.09.2018  
16:00 - 16:20 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Modernes digitales Marketing

Wenn CoreMedia ein Schiff wäre, dann wäre Uwe Fricke Lotse und Funker zugleich. Technisch gesehen ist Uwe somit VP Cloud Services & Customer Success und verantwortet den Bereich CMS for Commerce. Außerdem ist er Hauptansprechpartner des BVDW und holt strategische Commerce Plattform Partner, wie beispielsweise Salesforce, an Bord. Die CoreMedia Software hilft Marken und Händlern ikonische Multikanalauftritte zu realisieren, die Content und Commerce gleichermaßen berücksichtigt und einzigartige personalisierte Einkaufserlebnisse schafft, die aus Kundensicht den Unterschied machen.

Referent: Uwe Fricke, CoreMedia

18.09.2018  
16:00 - 17:00 Uhr  
Halle B3.230

---

4. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister

Produktbewertung: 4. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister

Weitere Informationen

18.09.2018  
16:00 - 17:00 Uhr  
Halle B3.230

---

4. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister

Produktbewertung: 4. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister

Weitere Informationen

18.09.2018  
16:20 - 16:40 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

#### Modernes digitales Marketing

Digitales Marketing ist mehr als nur Anzeigen schalten im Internet – für eine erfolgreiche Digitalstrategie gibt es viele Faktoren, die Unternehmen aller Branchen gewinnbringend für sich nutzen können, um auch im Netz nachhaltig präsent zu sein. Vor allem Information und Beratung spielen in Zeiten zunehmender Online-Affinität in allen Zielgruppen, selbst den Älteren, eine zentrale Rolle. Deshalb sollten Unternehmen heute transparent agieren und durch ihre Online-Strategie in Kommunikation und Marketing Vertrauen zum Kunden und Interessierten schaffen, um sie so langfristig Marke und Unternehmen zu binden.

Referent: Sabine Wegele, Nayoki GmbH

18.09.2018  
16:20 - 16:40 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

#### Modernes digitales Marketing

Digitales Marketing ist mehr als nur Anzeigen schalten im Internet – für eine erfolgreiche Digitalstrategie gibt es viele Faktoren, die Unternehmen aller Branchen gewinnbringend für sich nutzen können, um auch im Netz nachhaltig präsent zu sein. Vor allem Information und Beratung spielen in Zeiten zunehmender Online-Affinität in allen Zielgruppen, selbst den Älteren, eine zentrale Rolle. Deshalb sollten Unternehmen heute transparent agieren und durch ihre Online-Strategie in Kommunikation und Marketing Vertrauen zum Kunden und Interessierten schaffen, um sie so langfristig Marke und Unternehmen zu binden.

Referent: Sabine Wegele, Nayoki GmbH

18.09.2018  
16:40 - 17:00 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

#### Modernes digitales Marketing

Digitale Werbung bietet viele Chancen aber auch Risiken. Erfahren Sie, wie sie zielgerichtet und effizient messbare Erfolge erzielen und ohne großen manuellen Aufwand ihre Kunden begeistern.

Referent: Marcel Pirlich, Adspert / Bidmangement GmbH

18.09.2018  
16:40 - 17:00 Uhr  
Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Modernes digitales Marketing

Digitale Werbung bietet viele Chancen aber auch Risiken. Erfahren Sie, wie sie zielgerichtet und effizient messbare Erfolge erzielen und ohne großen manuellen Aufwand ihre Kunden begeistern.

Referent: Marcel Pirlich, Adspert / Bidmangement GmbH

18.09.2018  
16:40 - 17:00 Uhr  
Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Modernes digitales Marketing

Digitale Werbung bietet viele Chancen aber auch Risiken. Erfahren Sie, wie sie zielgerichtet und effizient messbare Erfolge erzielen und ohne großen manuellen Aufwand ihre Kunden begeistern.

Referent: Marcel Pirlich, Adspert / Bidmangement GmbH

18.09.2018  
17:15 - 17:55 Uhr  
Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Modernes digitales Marketing

Podiumsdiskussion moderiert von Dr. Oliver Bohl (Vorsitzender BVDW)

Referent: Uwe Fricke, CoreMedia ; Sabine Wegele, Nayoki GmbH ; Marcel Pirlich, Adspert / Bidmangement GmbH ; René Hentschel, Publicis Pixelpark

18.09.2018  
17:15 - 17:55 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Modernes digitales Marketing

Podiumsdiskussion moderiert von Dr. Oliver Bohl (Vorsitzender BVDW)

Referent: Uwe Fricke, CoreMedia ; Sabine Wegele, Nayoki GmbH ; Marcel Pirlich, Adspert / Bidmangement GmbH ; René Hentschel, Publicis Pixelpark

18.09.2018

17:30 - 18:00 Uhr

Halle B3.230

---

4. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister

4. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister

Weitere Informationen

18.09.2018

17:30 - 18:00 Uhr

Halle B3.230

---

4. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister

4. Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister

Weitere Informationen

**Mittwoch, 19.09.2018**

19.09.2018

10:00 Uhr

Halle B3.151

---

iba.ACADEMY

Cheescake-Diplom / German Cheesecake Diploma

Holen Sie sich das Käsekuchen-Diplom: Die Geheimnisse des echten, originalen und traditionellen Rezepts! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

Weitere Informationen

19.09.2018  
10:00 Uhr  
Halle B3.151

---

iba.ACADEMY

Cheesecake-Diplom / German Cheesecake Diploma

Holen Sie sich das Käsekuchen-Diplom: Die Geheimnisse des echten, originalen und traditionellen Rezepts! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

Weitere Informationen

19.09.2018  
10:00 - 10:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

"Dranhalten, piep, fertig!" Wie eilige Verbraucher in der digitalen Welt schnell und einfach bezahlen wollen

Christian Rau ist Head of Core Products Deutschland und Schweiz bei Mastercard. In dieser Funktion verantwortet er die Entwicklung und Vermarktung innovativer Bezahlssysteme und -lösungen in Deutschland und der Schweiz, die Mastercard und seinen Kunden einen nachhaltigen Wettbewerbsvorteil verschaffen. Core Products umfasst Produkte und Lösungen von Mastercard in den Bereichen Debit, Credit, Commercial, Prepaid und ACH. Christian Rau stieß 2012 als Vice President Business Development zu Mastercard. Vor seinem Wechsel zu Mastercard war Christian Rau unter anderem bei Tele2 (Kinnevik Gruppe), der Deutschen Telekom und Deutschen Bank tätig. Christian Rau hat in Maastricht und Hong Kong studiert.

Referent: Christian Rau, Mastercard

19.09.2018  
10:00 - 10:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

"Dranhalten, piep, fertig!" Wie eilige Verbraucher in der digitalen Welt schnell und einfach bezahlen wollen

Christian Rau ist Head of Core Products Deutschland und Schweiz bei Mastercard. In dieser Funktion verantwortet er die Entwicklung und Vermarktung innovativer Bezahlssysteme und -lösungen in Deutschland und der Schweiz, die Mastercard und seinen Kunden einen nachhaltigen Wettbewerbsvorteil verschaffen. Core Products umfasst Produkte und Lösungen von Mastercard in den Bereichen Debit, Credit, Commercial, Prepaid und ACH. Christian Rau stieß 2012 als Vice President Business Development zu Mastercard. Vor seinem Wechsel zu Mastercard war Christian Rau unter anderem bei Tele2 (Kinnevik Gruppe), der Deutschen Telekom und Deutschen Bank tätig. Christian Rau hat in Maastricht

und Hong Kong studiert.

Referent: Christian Rau, Mastercard

19.09.2018

10:00 - 10:30 Uhr

Halle B3.230

---

iba.FORUM

Rezepte vom Königl.-Schwedischen Hofkonditor

Referent: Günther Körffer, Schweden

19.09.2018

10:00 - 10:30 Uhr

Halle B3.230

---

iba.FORUM

Rezepte vom Königl.-Schwedischen Hofkonditor

Referent: Günther Körffer, Schweden

19.09.2018

10:00 - 18:00 Uhr

Halle B3.231

---

UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren

Wettbewerb

Die besten Jungkonditoren der Welt treten in eigens aufgebauten Schaubackstuben mit großen Glasfronten gegeneinander an.

Vertreten sind Teams aus Deutschland, Brasilien, China, Island, Japan, Norwegen und Taiwan, bestehend aus jeweils einem Jungkonditoren/einer Jungkonditorin und einem Trainer.

Die Juroren sind ebenfalls live vor Ort und erläutern, nach welchen Kriterien bewertet wird.

Aufgaben sind ein Schaustück mit Pralinen, eine Torte, modellierte Figuren und ein Tellerdessert zum einem selbst gewähltem Thema.

Weitere Informationen

19.09.2018

10:00 - 18:00 Uhr

Halle B3.231

---



UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren

#### Wettbewerb

Die besten Jungkonditoren der Welt treten in eigens aufgebauten Schaubackstuben mit großen Glasfronten gegeneinander an.

Vertreten sind Teams aus Deutschland, Brasilien, China, Island, Japan, Norwegen und Taiwan, bestehend aus jeweils einem Jungkonditoren/einer Jungkonditorin und einem Trainer.

Die Juroren sind ebenfalls live vor Ort und erläutern, nach welchen Kriterien bewertet wird. Aufgaben sind ein Schaustück mit Pralinen, eine Torte, modellierte Figuren und ein Tellerdessert zum einem selbst gewähltem Thema.

Weitere Informationen

19.09.2018

10:30 - 10:55 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Fokus besondere Hefen - Levures T-Control & Flavor-Y

Lesaffre Expert Solutions, ein innovatives Konzept zu leistungsstarker Hefe und Backzutaten, das Bäcker einen hohen Wert und maßgeschneiderte Lösungen bietet. Es basiert auf Kreativität und Entwicklungszusammenarbeit mit Experten, F&E-Expertise und dem Baking Center-Netzwerk. Lesaffre Expert Solutions erfüllt die Anforderungen der Bäckerei der Zukunft und unterstützt dabei, Herausforderungen zu meistern.

Referent: Alexandre Depoid, Florence Delchambre, Lesaffre International

Weitere Informationen

19.09.2018

10:30 - 10:55 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Fokus besondere Hefen - Levures T-Control & Flavor-Y

Lesaffre Expert Solutions, ein innovatives Konzept zu leistungsstarker Hefe und Backzutaten, das Bäcker einen hohen Wert und maßgeschneiderte Lösungen bietet. Es basiert auf Kreativität und Entwicklungszusammenarbeit mit Experten, F&E-Expertise und dem Baking Center-Netzwerk. Lesaffre Expert Solutions erfüllt die Anforderungen der Bäckerei der Zukunft und unterstützt dabei, Herausforderungen zu meistern.

Referent: Alexandre Depoid, Florence Delchambre, Lesaffre International

Weitere Informationen

19.09.2018  
11:00 Uhr  
Halle B3.228

---

iba.MESSETOUREN für das Konditorenhandwerk

Geführte iba.MESSETOUREN für das Konditorenhandwerk

Lernen Sie auf den geführten iba-Messtouren eine Auswahl aus der großen Vielzahl an Ausstellern kennen, die für Sie besonders relevant sind. Für jede der 10 Station konnten wir Experten gewinnen, die Einblick in einen bestimmten Ablauf der Prozesskette einer Konditorei geben. Planen Sie ca. 90 Minuten ein. ANMELDUNG erforderlich!

Weitere Informationen

19.09.2018  
11:00 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Geführte iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Lernen Sie auf den geführten iba-Messtouren eine Auswahl aus der großen Vielzahl an Ausstellern kennen, die für Sie besonders relevant sind. Für jede der 10 Stationen konnten wir Experten gewinnen, die Einblick in einen bestimmten Ablauf der Prozesskette einer Bäckerei geben. Planen Sie ca. 90 Minuten ein. ANMELDUNG erforderlich!

Weitere Informationen

19.09.2018  
11:00 - 11:30 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Der POS heute und morgen

Konsumenten bewegen sich durch die Innenstädte dieser Welt. Laufen von Geschäft zu Geschäft. Das Smartphone stets dabei. Dr. Jens Cornelsen zeigt, wie man die Laufwege von Konsumenten mittels mobile Geo\*Fencing-Technologie im Detail analysiert. Und wie man dieses „Laufwege-Tracking“ in Echtzeit mit Smartphone Quick Surveys kombiniert, und so neue Retail-Standorte findet, POS-Sortimente optimiert und erfolgreich Konkurrenzkunden akquiriert.

Referent: Dr. Jens Cornelsen, defacto digital research GmbH

Weitere Informationen

19.09.2018  
11:00 - 11:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Eine Schokoladen Sommelière der ersten Stunde

Referent: Annette Klingelhöfer

19.09.2018  
11:00 - 11:30 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Der POS heute und morgen

Konsumenten bewegen sich durch die Innenstädte dieser Welt. Laufen von Geschäft zu Geschäft. Das Smartphone stets dabei. Dr. Jens Cornelsen zeigt, wie man die Laufwege von Konsumenten mittels mobile Geo\*Fencing-Technologie im Detail analysiert. Und wie man dieses „Laufwege-Tracking“ in Echtzeit mit Smartphone Quick Surveys kombiniert, und so neue Retail-Standorte findet, POS-Sortimente optimiert und erfolgreich Konkurrenzkunden akquiriert.

Referent: Dr. Jens Cornelsen, defacto digital research GmbH

Weitere Informationen

19.09.2018  
11:00 - 11:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Eine Schokoladen Sommelière der ersten Stunde

Referent: Annette Klingelhöfer

19.09.2018  
11:30 - 12:00 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Der POS heute und morgen

Sarah Sievers, tätig im Vertrieb für microm und Digitalraum, kennt die Herausforderungen

von Handel und Gastronomie im Mikro- und Geomarketing - sowohl online als auch offline. Angefangen bei der Identifizierung des richtigen Standorts über die Analyse der Zielgruppe bis hin zur Zielgruppenansprache an unterschiedlichen Touchpoints. Am Beispiel einer Bäckerei wird sie aufzeigen wie Mobile Marketing zur Frequenzsteigerung am POS genutzt werden kann. Die Digitalraum GmbH sitzt in Düsseldorf und ist als Tochterunternehmen der microm Micromarketing-Systeme und Consult GmbH unter dem großen Dach der Creditreform Unternehmen eingegliedert.

Referent: Sarah Sievers, Digitalraum GmbH

19.09.2018  
11:30 - 12:00 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Der POS heute und morgen

Sarah Sievers, tätig im Vertrieb für microm und Digitalraum, kennt die Herausforderungen von Handel und Gastronomie im Mikro- und Geomarketing - sowohl online als auch offline. Angefangen bei der Identifizierung des richtigen Standorts über die Analyse der Zielgruppe bis hin zur Zielgruppenansprache an unterschiedlichen Touchpoints. Am Beispiel einer Bäckerei wird sie aufzeigen wie Mobile Marketing zur Frequenzsteigerung am POS genutzt werden kann. Die Digitalraum GmbH sitzt in Düsseldorf und ist als Tochterunternehmen der microm Micromarketing-Systeme und Consult GmbH unter dem großen Dach der Creditreform Unternehmen eingegliedert.

Referent: Sarah Sievers, Digitalraum GmbH

19.09.2018  
12:00 - 12:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Cake Decoration mit Betty

Referent: Bettina Schliephake-Burchardt, TV-Konditorin, Jury : "Das große Backen"

19.09.2018  
12:00 - 12:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Cake Decoration mit Betty

Referent: Bettina Schliephake-Burchardt, TV-Konditorin, Jury : "Das große Backen"

19.09.2018  
12:00 - 12:45 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Der POS heute und morgen

Podiumsdiskussion moderiert von Peter Dräger (Vorsitzender BVDW).

Referent: Jens Cornelsen, defacto digital research GmbH ; Sarah Sievers, Digitalraum GmbH  
; Lars Roisch, Stein Promotions

19.09.2018  
12:00 - 12:45 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Der POS heute und morgen

Podiumsdiskussion moderiert von Peter Dräger (Vorsitzender BVDW).

Referent: Jens Cornelsen, defacto digital research GmbH ; Sarah Sievers, Digitalraum GmbH  
; Lars Roisch, Stein Promotions

19.09.2018  
13:00 - 13:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Service 4.0 Digitalisierung im Service. Potenziale erkennen, Kosten reduzieren

Das Wort "Service" enthält eine hochgradige menschliche Komponente. Die Wörter "Digital und Digitalisierung" lösen aber eher gegensätzliche Assoziationen aus. In seinem Vortrag zeigt Hermann Kuper auf wie durch die Verknüpfung des menschlichen Service- und Dienstleistungsgedanken und Digitalisierung freie Ressourcen geschaffen werden können, Potenziale erkannt und Kosten reduziert werden. Mittels seines optimierten Instandhaltungsmanagement für Bäckerei und Gastronomie unterstützt er sowohl den hausinternen Werkstattservice und / oder übernimmt die externen Gewerke. Damit können sich die Kunden der servicekontor wieder auf ihr Kerngeschäft konzentrieren und profitieren zudem von geringen technisch bedingten Produktionsausfällen.

Referent: Hermann Kuper, servicekontor24 GmbH & Co. KG

19.09.2018  
13:00 - 13:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Service 4.0 Digitalisierung im Service. Potenziale erkennen, Kosten reduzieren

Das Wort "Service" enthält eine hochgradige menschliche Komponente. Die Wörter "Digital und Digitalisierung" lösen aber eher gegensätzliche Assoziationen aus. In seinem Vortrag zeigt Hermann Kuper auf wie durch die Verknüpfung des menschlichen Service- und Dienstleistungsgedanken und Digitalisierung freie Ressourcen geschaffen werden können, Potenziale erkannt und Kosten reduziert werden. Mittels seines optimierten Instandhaltungsmanagement für Bäckerei und Gastronomie unterstützt er sowohl den hausinternen Werkstattservice und / oder übernimmt die externen Gewerke. Damit können sich die Kunden der servicekontor wieder auf ihr Kerngeschäft konzentrieren und profitieren zudem von geringen technisch bedingten Produktionsausfällen.

Referent: Hermann Kuper, servicekontor24 GmbH & Co. KG

19.09.2018  
13:00 - 13:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

So machen Sie Ihre Kunden zu Fans

Referent: Susanne Fauck , Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks

19.09.2018  
13:00 - 13:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

So machen Sie Ihre Kunden zu Fans

Referent: Susanne Fauck , Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks

19.09.2018  
13:30 - 13:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

## Robotik & Automatisierung in der Lebensmittelverarbeitung

Wussten Sie, dass die manuelle Bearbeitung und das Wiegen von Zutaten Bäckereien jährlich bis zu 1% ihres Umsatzes kostet? Erfahren Sie, wie Sie diese Kosten erheblich senken und gleichzeitig Ihre Qualität und die gesundheitliche Sicherheit mithilfe von Robotik und Automatisierung steigern. Die patentierte APRIL Robotik-Wiegezone wurde im Vereinigten Königreich von OAL entwickelt und erhielt dafür staatliche Unterstützung vom Vereinigten Königreich in Höhe von 3.5 Millionen Pfund Sterling für F&E-Projekte.

Referent: Jake Norman, Olympus Automation Ltd. (OAL)

[Weitere Informationen](#)

19.09.2018

13:30 - 13:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

### Robotik & Automatisierung in der Lebensmittelverarbeitung

Wussten Sie, dass die manuelle Bearbeitung und das Wiegen von Zutaten Bäckereien jährlich bis zu 1% ihres Umsatzes kostet? Erfahren Sie, wie Sie diese Kosten erheblich senken und gleichzeitig Ihre Qualität und die gesundheitliche Sicherheit mithilfe von Robotik und Automatisierung steigern. Die patentierte APRIL Robotik-Wiegezone wurde im Vereinigten Königreich von OAL entwickelt und erhielt dafür staatliche Unterstützung vom Vereinigten Königreich in Höhe von 3.5 Millionen Pfund Sterling für F&E-Projekte.

Referent: Jake Norman, Olympus Automation Ltd. (OAL)

[Weitere Informationen](#)

19.09.2018

14:00 - 14:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

Pâtisserie-Trends 2018

Referent: Konditoren-Weltmeister Bernd Siefert

19.09.2018

14:00 - 14:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

Pâtisserie-Trends 2018

Referent: Konditoren-Weltmeister Bernd Siefert

19.09.2018  
14:30 Uhr  
Halle B3.151

---

iba.ACADEMY

Brezen-Diplom / German Pretzel

Holen Sie sich das Brezen-Diplom: Die Geheimnisse der echten, originalen und traditionellen Rezepte und Techniken! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

Weitere Informationen

19.09.2018  
14:30 Uhr  
Halle B3.151

---

iba.ACADEMY

Brezen-Diplom / German Pretzel

Holen Sie sich das Brezen-Diplom: Die Geheimnisse der echten, originalen und traditionellen Rezepte und Techniken! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

Weitere Informationen

19.09.2018  
14:30 - 14:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Mehrbahniges gewichtsgenaueres Teilen und Formen in einem Schritt: Schonende Portionierung weicher, angegarter Roggenteige mit dem Handmann Formsysteem FS 520

Bislang existierte keine Maschinenlösung für die rationelle, mehrbahnige Portionierung und Aufarbeitung von weichen, angegärten Roggen- und Roggenmischteigen und damit für die großvolumige Herstellung entsprechender Produkte. Das Handmann Formsysteem FS 520 schließt diese Lücke. Es erlaubt dem Anwender, Teige mehrbahnig zu teilen, wobei die Teigportionen gleichzeitig in die gewünschte Endproduktform gebracht und auf Backgutträger oder auf ein Transportband abgesetzt werden. Das FS 520 wird zusammen mit einem Handmann Teigteiler der Serie VF800 betrieben. Als Systemlösung mit hohem Automatisierungsgrad eignet es sich außerdem zur industriellen Herstellung von Backwaren aus Roggen- und Roggenmischteigen mit und ohne Vorgare, wie z. B. Vinschgauern oder Roggenbrötchen. Weiterhin lassen sich anspruchsvolle Teige mit eingeschränkter Maschinengängigkeit, wie glutenfreie Teige, Weizenmischbrotteige und Dinkelteige mit hohen Teigausbeuten, über das System gleichzeitig teilen, formen und absetzen.



Referent: Dr. Michael Betz, Albert Handtmann Maschinenfabrik

Weitere Informationen

19.09.2018

14:30 - 14:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Mehrbahniges gewichtsgenaueres Teilen und Formen in einem Schritt: Schonende Portionierung weicher, angegarter Roggenteige mit dem Handtmann Formsysteem FS 520

Bislang existierte keine Maschinenlösung für die rationelle, mehrbahnige Portionierung und Aufarbeitung von weichen, angegarter Roggen- und Roggenmischteigen und damit für die großvolumige Herstellung entsprechender Produkte. Das Handtmann Formsysteem FS 520 schließt diese Lücke. Es erlaubt dem Anwender, Teige mehrbahnig zu teilen, wobei die Teigportionen gleichzeitig in die gewünschte Endproduktform gebracht und auf Backgutträger oder auf ein Transportband abgesetzt werden. Das FS 520 wird zusammen mit einem Handtmann Teigteiler der Serie VF800 betrieben. Als Systemlösung mit hohem Automatisierungsgrad eignet es sich außerdem zur industriellen Herstellung von Backwaren aus Roggen- und Roggenmischteigen mit und ohne Vorgare, wie z. B. Vinschgauern oder Roggenbrötchen. Weiterhin lassen sich anspruchsvolle Teige mit eingeschränkter Maschinengängigkeit, wie glutenfreie Teige, Weizenmischbrotteige und Dinkelteige mit hohen Teigausbeuten, über das System gleichzeitig teilen, formen und absetzen.

Referent: Dr. Michael Betz, Albert Handtmann Maschinenfabrik

Weitere Informationen

19.09.2018

15:00 Uhr

Halle B3.230

iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Geführte iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Lernen Sie auf den geführten iba-Messtouren eine Auswahl aus der großen Vielzahl an Ausstellern kennen, die für Sie besonders relevant sind. Für jede der 10 Stationen konnten wir Experten gewinnen, die Einblick in einen bestimmten Ablauf der Prozesskette einer Bäckerei geben. Planen Sie ca. 90 Minuten ein. ANMELDUNG erforderlich!

Weitere Informationen

19.09.2018

15:00 Uhr

Halle B3.228

iba.MESSETOUREN für das Konditorenhandwerk

Geführte iba.MESSETOUREN für das Konditorenhandwerk

Lernen Sie auf den geführten iba-Messtouren eine Auswahl aus der großen Vielzahl an Ausstellern kennen, die für Sie besonders relevant sind. Für jede der 10 Station konnten wir Experten gewinnen, die Einblick in einen bestimmten Ablauf der Prozesskette einer Konditorei geben. Planen Sie ca. 90 Minuten ein. ANMELDUNG erforderlich!

Weitere Informationen

19.09.2018

15:00 - 15:25 Uhr

Halle A1.1770

iba.SPEAKERS CORNER

Smarte Prozesse - Wie die Industrie 4.0 und Big Data-Produktionsprozesse transparenter, sicherer und kosteneffizienter gestaltet

Die Umwandlung traditioneller Anlagen in intelligente Anlagen der Industry 4.0 wird zu erheblichen Veränderungen in der Arbeitsweise der Backwarenindustrie führen: Geschäftsprozesse reagieren dynamisch auf Marktveränderungen, während Produktionstechniken sich automatisch anpassen, um ein angemessenes Gleichgewicht zwischen Kosten, Qualität und Umweltauswirkungen sicherzustellen. Die daraus entstehenden Daten enthalten wesentliche Informationen. Ob Produktion oder Anlagedaten - wenn diese ordnungsmäßig gesammelt, verwaltet und analysiert werden, kann das immense Potenzial der Daten ausgeschöpft und der Unternehmenserfolg garantiert werden.

ProLeiT präsentiert einige Beispiele, um zu zeigen, wie Massendaten aufbereitet werden müssen, um eine korrekte Auswertung sicherzustellen. Außerdem wird verdeutlicht, wie ein intuitiver und zukunftsweisender Vorgang aussehen könnte und welche Mehrwerte Anlagenbetreiber sich von der Massendaten-Auswertung erhoffen können.

Referent: Dipl.-Ing. Andreas Brülls, ProLeiT AG

Weitere Informationen

19.09.2018

15:00 - 15:25 Uhr

Halle A1.1770

iba.SPEAKERS CORNER

Smarte Prozesse - Wie die Industrie 4.0 und Big Data-Produktionsprozesse transparenter, sicherer und kosteneffizienter gestaltet

Die Umwandlung traditioneller Anlagen in intelligente Anlagen der Industry 4.0 wird zu erheblichen Veränderungen in der Arbeitsweise der Backwarenindustrie führen: Geschäftsprozesse reagieren dynamisch auf Marktveränderungen, während Produktionstechniken sich automatisch anpassen, um ein angemessenes Gleichgewicht zwischen Kosten, Qualität und Umweltauswirkungen sicherzustellen. Die daraus entstehenden Daten enthalten wesentliche Informationen. Ob Produktion oder Anlagedaten - wenn diese ordnungsmäßig gesammelt, verwaltet und analysiert werden, kann das

immense Potenzial der Daten ausgeschöpft und der Unternehmenserfolg garantiert werden.

ProLeiT präsentiert einige Beispiele, um zu zeigen, wie Massendaten aufbereitet werden müssen, um eine korrekte Auswertung sicherzustellen. Außerdem wird verdeutlicht, wie ein intuitiver und zukunftsweisender Vorgang aussehen könnte und welche Mehrwerte Anlagenbetreiber sich von der Massendaten-Auswertung erhoffen können.

Referent: Dipl.-Ing. Andreas Brülls, ProLeiT AG

Weitere Informationen

19.09.2018

15:00 - 15:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

Bäck to the roots

Referent: Benjamin Profanter, Brotsommelier aus Südtirol

19.09.2018

15:00 - 15:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

Bäck to the roots

Referent: Benjamin Profanter, Brotsommelier aus Südtirol

19.09.2018

15:30 - 15:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Was gemessen wird, kann auch gesteuert werden. Das Potenzial der Sensortechnologie für die Backwarenindustrie

Was nicht gemessen werden kann, kann nicht gelenkt werden. Dieses Zitat von Peter Drucker gilt nicht nur für die Unternehmensführung an sich, sondern ist auch auf industrielle Verfahren anwendbar wie beispielsweise die Herstellung von Backwaren. Die Entwicklung der (Sensor-)Technologie und der Datenwissenschaft hat eine neue Ära der Steuerung und Optimierung von Prozessketten eingeleitet: von der (1) Messung von Prozessparametern, (2) der Erstellung von Vorhersagemodellen wie z. B. präventive Wartung, bis hin zu (3) selbstregulierenden Prozessketten. Die Präsentation verschafft Ihnen einen Überblick über bereits heute verfügbaren Lösungen - wie z. B. NIR - und schließt mit einem Ausblick auf die kommenden Jahre.

Referent: Juste Hahne, Bühler AG

Weitere Informationen

19.09.2018

15:30 - 15:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Was gemessen wird, kann auch gesteuert werden. Das Potenzial der Sensortechnologie für die Backwarenindustrie

Was nicht gemessen werden kann, kann nicht gelenkt werden. Dieses Zitat von Peter Drucker gilt nicht nur für die Unternehmensführung an sich, sondern ist auch auf industrielle Verfahren anwendbar wie beispielsweise die Herstellung von Backwaren. Die Entwicklung der (Sensor-)Technologie und der Datenwissenschaft hat eine neue Ära der Steuerung und Optimierung von Prozessketten eingeleitet: von der (1) Messung von Prozessparametern, (2) der Erstellung von Vorhersagemodellen wie z. B. präventive Wartung, bis hin zu (3) selbstregulierenden Prozessketten. Die Präsentation verschafft Ihnen einen Überblick über bereits heute verfügbaren Lösungen - wie z. B. NIR - und schließt mit einem Ausblick auf die kommenden Jahre.

Referent: Juste Hahne, Bühler AG

Weitere Informationen

19.09.2018

16:00 - 16:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Erfolgsfaktoren bei der Planung und Umsetzung von Turn-Key-Projekten in der Bäckereiindustrie

Die König Maschinen GmbH, Spezialist für Bäckereimaschinen und -anlagen, insbesondere im Bereich der Teigherstellung, beobachtet ein wachsendes Interesse an Industrieanlagen sowie an Turn-Key-Projekten in der Bäckereibranche weltweit. Das Unternehmen hat bereits diverse Turn-Key-Projekte erfolgreich umgesetzt und diskutiert nun auf Basis eines kürzlich erfolgreich in Betrieb genommenen Turn-Key-Projektes beim Kunden "Panificio San Francesco" über die Erfolgsfaktoren bei der Planung und Umsetzung von Turn-Key-Projekten in der Bäckereiindustrie.

Referent: Wolfgang Staufer, Nicola Perbellini, Enrico Perbellini, König Maschinen GmbH; Giulio Lazzaroni, Panificio San Francesco

Weitere Informationen

19.09.2018

16:00 - 16:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Erfolgsfaktoren bei der Planung und Umsetzung von Turn-Key-Projekten in der Bäckereiindustrie

Die König Maschinen GmbH, Spezialist für Bäckereimaschinen und -anlagen, insbesondere im Bereich der Teigherstellung, beobachtet ein wachsendes Interesse an Industrieanlagen sowie an Turn-Key-Projekten in der Bäckereibranche weltweit. Das Unternehmen hat bereits diverse Turn-Key-Projekte erfolgreich umgesetzt und diskutiert nun auf Basis eines kürzlich erfolgreich in Betrieb genommenen Turn-Key-Projektes beim Kunden "Panificio San Francesco" über die Erfolgsfaktoren bei der Planung und Umsetzung von Turn-Key-Projekten in der Bäckereiindustrie.

Referent: Wolfgang Staufer, Nicola Perbellini, Enrico Perbellini, König Maschinen GmbH; Giulio Lazzaroni, Panificio San Francesco

Weitere Informationen

19.09.2018  
16:00 - 16:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Aktuelle Snack-Trends

Referent: Jürgen Rieber und Olaf Mieth

19.09.2018  
16:00 - 16:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Aktuelle Snack-Trends

Referent: Jürgen Rieber und Olaf Mieth

19.09.2018  
17:00 - 17:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Die Evolution der Antihafbeschichtungen und die neuesten Entwicklungen für industrielle Backwarenunternehmen

SASA forscht stetig daran, wie die Leistung von Antihaftbeschichtungen, die in der Backwaren- und Konditoreibranche verwendet werden, verbessert werden können. Abrieb durch die Brotkruste sowie Verschleiß durch die konstant hohe Backtemperatur sind zwei wichtige Aspekte, die die Lebensdauer von Backblechen beeinträchtigen. Nun stellt SASA eine neue Formel vor, die industriellen Unternehmen einen erheblichen Wettbewerbsvorteil bietet. Der Ansatz aus dem Ingenieurwesen und die technischen Details werden in dieser Präsentation erläutert.

Referent: Pierre Escarbelt, SASA

Weitere Informationen

19.09.2018  
17:00 - 17:25 Uhr  
Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Die Evolution der Antihaftbeschichtungen und die neuesten Entwicklungen für industrielle Backwarenunternehmen

SASA forscht stetig daran, wie die Leistung von Antihaftbeschichtungen, die in der Backwaren- und Konditoreibranche verwendet werden, verbessert werden können. Abrieb durch die Brotkruste sowie Verschleiß durch die konstant hohe Backtemperatur sind zwei wichtige Aspekte, die die Lebensdauer von Backblechen beeinträchtigen. Nun stellt SASA eine neue Formel vor, die industriellen Unternehmen einen erheblichen Wettbewerbsvorteil bietet. Der Ansatz aus dem Ingenieurwesen und die technischen Details werden in dieser Präsentation erläutert.

Referent: Pierre Escarbelt, SASA

Weitere Informationen

19.09.2018  
17:00 - 17:30 Uhr  
Halle B3.230

iba.FORUM

Kaffeespezialitäten in Bäckerei und Konditorei

Referent: Barista-Meister Tom Schießl

19.09.2018  
17:00 - 17:30 Uhr  
Halle B3.230

iba.FORUM

Kaffeespezialitäten in Bäckerei und Konditorei

Referent: Barista-Meister Tom Schießl

19.09.2018

17:30 - 23:00 Uhr

iba.OKTOBERFESTZELT

iba.OKTOBERFESTZELT

Feiern Sie mit den Ausstellern und unterhalten Sie sich mit Ihren Geschäftspartnern in ungezwungener Atmosphäre und nehmen Sie das weltberühmte bayerische Lebensgefühl mit! Die ideale Möglichkeit, den Messebesuch entspannt ausklingen zu lassen. Ein reichhaltiges Angebot an bayerischen Spezialitäten sorgt dafür, dass kulinarisch keine Wünsche offen bleiben. Eine bayerische Band sorgt mit Live-Musik für die musikalische Untermalung.

Neben Halle B6 / Eingang Ost

Weitere Informationen

19.09.2018

17:30 - 23:00 Uhr

iba.OKTOBERFESTZELT

iba.OKTOBERFESTZELT

Feiern Sie mit den Ausstellern und unterhalten Sie sich mit Ihren Geschäftspartnern in ungezwungener Atmosphäre und nehmen Sie das weltberühmte bayerische Lebensgefühl mit! Die ideale Möglichkeit, den Messebesuch entspannt ausklingen zu lassen. Ein reichhaltiges Angebot an bayerischen Spezialitäten sorgt dafür, dass kulinarisch keine Wünsche offen bleiben. Eine bayerische Band sorgt mit Live-Musik für die musikalische Untermalung.

Neben Halle B6 / Eingang Ost

Weitere Informationen

Donnerstag, 20.09.2018

20.09.2018

09:30 - 13:30 Uhr

Halle B3.231

UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren

Wettbewerb

Die besten Jungkonditoren der Welt treten in eigens aufgebauten Schaubackstuben mit großen Glasfronten gegeneinander an.

Vertreten sind Teams aus Deutschland, Brasilien, China, Island, Japan, Norwegen und Taiwan, bestehend aus jeweils einem Jungkonditoren/einer Jungkonditorin und einem Trainer.

Die Juroren sind ebenfalls live vor Ort und erläutern, nach welchen Kriterien bewertet wird. Aufgaben sind ein Schaustück mit Pralinen, eine Torte, modellierte Figuren und ein Tellerdessert zum einem selbst gewähltem Thema.

[Weitere Informationen](#)

20.09.2018

09:30 - 13:30 Uhr

Halle B3.231

---

UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren

**Wettbewerb**

Die besten Jungkonditoren der Welt treten in eigens aufgebauten Schaubackstuben mit großen Glasfronten gegeneinander an.

Vertreten sind Teams aus Deutschland, Brasilien, China, Island, Japan, Norwegen und Taiwan, bestehend aus jeweils einem Jungkonditoren/einer Jungkonditorin und einem Trainer.

Die Juroren sind ebenfalls live vor Ort und erläutern, nach welchen Kriterien bewertet wird. Aufgaben sind ein Schaustück mit Pralinen, eine Torte, modellierte Figuren und ein Tellerdessert zum einem selbst gewähltem Thema.

[Weitere Informationen](#)

20.09.2018

10:00 Uhr

Halle B3.151

---

iba.ACADEMY

**Brezen-Diplom / German Pretzel**

Holen Sie sich das Brezen-Diplom: Die Geheimnisse der echten, originalen und traditionellen Rezepte und Techniken! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

[Weitere Informationen](#)

20.09.2018

10:00 Uhr

Halle B3.151

---



iba.ACADEMY

Brezen-Diplom / German Pretzel

Holen Sie sich das Brezen-Diplom: Die Geheimnisse der echten, originalen und traditionellen Rezepte und Techniken! 2,5 Stunden praktisches Training und Erklärung in englischer Sprache direkt auf der iba.

Weitere Informationen

20.09.2018

10:00 - 10:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

Aktuelle Snack-Trends

Referent: Jürgen Rieber und Olaf Mieth

20.09.2018

10:00 - 10:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

Aktuelle Snack-Trends

Referent: Jürgen Rieber und Olaf Mieth

20.09.2018

11:00 Uhr

Halle B3.230

iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Geführte iba.MESSETOUREN für das Bäckerhandwerk

Lernen Sie auf den geführten iba-Messtouren eine Auswahl aus der großen Vielzahl an Ausstellern kennen, die für Sie besonders relevant sind. Für jede der 10 Stationen konnten wir Experten gewinnen, die Einblick in einen bestimmten Ablauf der Prozesskette einer Bäckerei geben. Planen Sie ca. 90 Minuten ein. ANMELDUNG erforderlich!

Weitere Informationen

20.09.2018

11:00 - 11:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

### Glutenfreie Weizenstärke in Backwaren

Wir alle sind Genussmenschen, die den Verzehr von traditionell hergestellten Backwaren lieben. Durch den Einsatz von glutenfreier Weizenstärke in Backwaren erhält man ein glutenfreies Produkt, welches in Farbe, Textur und Aroma vom Original kaum zu unterscheiden ist und auch den an Zöliakie erkrankten Menschen den Genuss von Backwaren ermöglicht. Erfahren Sie mehr darüber, wie die glutenfreie Weizenstärke zum Einsatz kommt und welche Vorteile sie mit sich bringt.

Referent: Helmut Focke, Interstarch GmbH

[Weitere Informationen](#)

20.09.2018

11:00 - 11:25 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

### Glutenfreie Weizenstärke in Backwaren

Wir alle sind Genussmenschen, die den Verzehr von traditionell hergestellten Backwaren lieben. Durch den Einsatz von glutenfreier Weizenstärke in Backwaren erhält man ein glutenfreies Produkt, welches in Farbe, Textur und Aroma vom Original kaum zu unterscheiden ist und auch den an Zöliakie erkrankten Menschen den Genuss von Backwaren ermöglicht. Erfahren Sie mehr darüber, wie die glutenfreie Weizenstärke zum Einsatz kommt und welche Vorteile sie mit sich bringt.

Referent: Helmut Focke, Interstarch GmbH

[Weitere Informationen](#)

20.09.2018

11:00 - 11:30 Uhr

Halle B3..231

---

UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren

### Torten Bewertung

Eine Aufgabe des Wetteberwebs war die Herstellung einer Torte, die hier optisch Live gewertet wird!

[Weitere Informationen](#)

20.09.2018

11:00 - 11:30 Uhr

Halle B3..231

---

UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren

Torten Bewertung

Eine Aufgabe des Wetteberwebs war die Herstellung einer Torte, die hier optisch Live gewertet wird!

Weitere Informationen

20.09.2018

11:30 - 11:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Der Beitrag von Enzymen zur Nachhaltigkeit

Enzyme spielen bereits heute eine wichtige Rolle bei der Verbesserung der Lebenszyklusbewertung in der heutigen Lebensmittelindustrie. Dies wird in Zukunft noch zunehmen: diese "Lebensinstrumente" weisen ein riesiges Potenzial für mögliche Funktionen auf und werden nur in sehr kleinen Mengen verwendet. Sie helfen dabei, Mehl zu verarbeiten, um Rohstoffe und Strom zu sparen. In Verbindung mit Glukoamylase oder  $\beta$ -Amylase kann beispielsweise die Fermentationskraft von Teigen und das Bräunen von Brot verbessert werden, und somit Backzeiten verringert. Amylasen, insbesondere maltogene Amylasen, verbessern die weichhaltenden Eigenschaften des Brots und reduzieren daher den Rohmaterial- und Energieverbrauch. Hemicellulase verringert die Viskosität des Teigs und damit seine Wasseraufnahme. Eine niedrigere Wasserbindung ist in der Produktion von Waffeln, Knäckebrot, Zwieback und Brotkrümeln erwünscht, um die Energiebedürfnisse für den Trocknungsprozess niedrig zu halten. Enzyme ermöglichen die Reduzierung verschiedener Zusatzstoffe wie z. B. Konservierungsmittel außerhalb des Backprozesses oder Emulgier- und Bleichmittel in Backanwendungen. Sie ersetzen somit Stoffe, die mit hohem Energieaufwand produziert werden, indem sie fermentativ produzierte Proteine verwenden, von denen nur geringe Mengen benötigt werden, da sie als Katalysator fungieren.

Referent: Dr. Lutz Poppe, SternEnzym GmbH & Co. KG

Weitere Informationen

20.09.2018

11:30 - 11:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Der Beitrag von Enzymen zur Nachhaltigkeit

Enzyme spielen bereits heute eine wichtige Rolle bei der Verbesserung der Lebenszyklusbewertung in der heutigen Lebensmittelindustrie. Dies wird in Zukunft noch zunehmen: diese "Lebensinstrumente" weisen ein riesiges Potenzial für mögliche Funktionen auf und werden nur in sehr kleinen Mengen verwendet. Sie helfen dabei, Mehl zu verarbeiten, um Rohstoffe und Strom zu sparen. In Verbindung mit Glukoamylase oder  $\beta$ -Amylase kann beispielsweise die Fermentationskraft von Teigen und das Bräunen von Brot verbessert werden, und somit Backzeiten verringert. Amylasen, insbesondere

maltogene Amylasen, verbessern die weichhaltenden Eigenschaften des Brots und reduzieren daher den Rohmaterial- und Energieverbrauch. Hemicellulase verringert die Viskosität des Teigs und damit seine Wasseraufnahme. Eine niedrigere Wasserbindung ist in der Produktion von Waffeln, Knäckebrötchen, Zwieback und Brotkrümeln erwünscht, um die Energiebedürfnisse für den Trocknungsprozess niedrig zu halten. Enzyme ermöglichen die Reduzierung verschiedener Zusatzstoffe wie z. B. Konservierungsmittel außerhalb des Backprozesses oder Emulgier- und Bleichmittel in Backanwendungen. Sie ersetzen somit Stoffe, die mit hohem Energieaufwand produziert werden, indem sie fermentativ produzierte Proteine verwenden, von denen nur geringe Mengen benötigt werden, da sie als Katalysator fungieren.

Referent: Dr. Lutz Poppe, SternEnzym GmbH & Co. KG

Weitere Informationen

20.09.2018  
12:00 - 12:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Veganisieren! - Pflanzliche Alternativen in Backwaren

Der vegane Lebensstil findet in der Gesellschaft immer mehr Anklang. Immer mehr Konsumenten entwickeln ein Bewusstsein für die Auswirkungen ihrer alltäglichen Lebensmittelauswahl. Manche Branchen der Lebensmittelindustrie haben sich der wachsenden Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen angepasst. Doch ergaben Umfragen, dass in anderen Bereichen noch Verbesserungspotenzial bestehe. Sichere und günstigere Zutaten sowie jüngste Skandale in der fleischverarbeitenden Industrie regen die Branche zum Umdenken an. Dieser Vortrag verschafft eine Übersicht über den Veggie-Markt und diskutiert die pflanzlichen Alternativen zu traditionellen Tierprodukten in der Backwarenindustrie.

Referent: M. Sc. Pablo Moleman, ProVeg Netherlands; Alexandra Kirsch, ProVeg Germany

20.09.2018  
12:00 - 12:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Veganisieren! - Pflanzliche Alternativen in Backwaren

Der vegane Lebensstil findet in der Gesellschaft immer mehr Anklang. Immer mehr Konsumenten entwickeln ein Bewusstsein für die Auswirkungen ihrer alltäglichen Lebensmittelauswahl. Manche Branchen der Lebensmittelindustrie haben sich der wachsenden Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen angepasst. Doch ergaben Umfragen, dass in anderen Bereichen noch Verbesserungspotenzial bestehe. Sichere und günstigere Zutaten sowie jüngste Skandale in der fleischverarbeitenden Industrie regen die Branche zum Umdenken an. Dieser Vortrag verschafft eine Übersicht über den Veggie-Markt und diskutiert die pflanzlichen Alternativen zu traditionellen Tierprodukten in der Backwarenindustrie.

Referent: M. Sc. Pablo Moleman, ProVeg Netherlands; Alexandra Kirsch, ProVeg Germany

20.09.2018  
12:00 - 12:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM  
Patisserie-Trends 2018  
Referent: Konditoren-Weltmeister Bernd Siefert

20.09.2018  
12:00 - 12:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM  
Patisserie-Trends 2018  
Referent: Konditoren-Weltmeister Bernd Siefert

20.09.2018  
12:30 - 12:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER  
Mit Sitzerrhöhungen zum Liebling der Kinder  
Kinder sind nicht nur die Kunden von morgen, sondern bereits von heute. Allerdings sind nur die wenigsten Bäckereien und Cafés auf Kinder vorbereitet. Gerade am Tisch werden die Bedürfnisse der Kinder oft vergessen. Koru Kids hat eine Sitzerrhöhung für Kinder entwickelt, die aus jedem Erwachsenenstuhl einen Kinderstuhl macht: Kinder sitzen damit „wie die Großen“ und die gesamte Familie kann Ihre Mahlzeit genießen... und die Kinder wollen wieder kommen.

Referent: Dr. Wolfgang Höhn, Koru Kids Deutschland GmbH

Weitere Informationen

20.09.2018  
12:30 - 12:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Mit Sitzerrhöhungen zum Liebling der Kinder

Kinder sind nicht nur die Kunden von morgen, sondern bereits von heute. Allerdings sind nur die wenigsten Bäckereien und Cafés auf Kinder vorbereitet. Gerade am Tisch werden die Bedürfnisse der Kinder oft vergessen. Koru Kids hat eine Sitzerrhöhung für Kinder entwickelt, die aus jedem Erwachsenenstuhl einen Kinderstuhl macht: Kinder sitzen damit „wie die Großen“ und die gesamte Familie kann Ihre Mahlzeit genießen... und die Kinder wollen wieder kommen.

Referent: Dr. Wolfgang Höhn, Koru Kids Deutschland GmbH

Weitere Informationen

20.09.2018

13:00 - 13:25 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Businessalltag vs. Nachhaltigkeit

Businessalltag vs. Nachhaltigkeit Nachhaltigkeit in aller Konsequenz: Wie lässt sich in einem Unternehmen der Konflikt zwischen Nachhaltigkeit und Betriebsalltag vereinbaren und wie gestalte ich in diesem Kontext meine Gehälter, meine Arbeitsabläufe und das Verhältnis zu meinen Mitarbeitern? Ist es möglich, an nachhaltigen Werten festzuhalten, oder verlieren sie in der täglichen Abwägung?

Referent: Florian Pachaly, reCup GmbH

Weitere Informationen

20.09.2018

13:00 - 13:25 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Businessalltag vs. Nachhaltigkeit

Businessalltag vs. Nachhaltigkeit Nachhaltigkeit in aller Konsequenz: Wie lässt sich in einem Unternehmen der Konflikt zwischen Nachhaltigkeit und Betriebsalltag vereinbaren und wie gestalte ich in diesem Kontext meine Gehälter, meine Arbeitsabläufe und das Verhältnis zu meinen Mitarbeitern? Ist es möglich, an nachhaltigen Werten festzuhalten, oder verlieren sie in der täglichen Abwägung?

Referent: Florian Pachaly, reCup GmbH

Weitere Informationen

20.09.2018  
13:00 - 13:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Cake Decoration mit Betty

Referent: Bettina Schliephake-Burchardt, TV-Konditorin, Jury : "Das große Backen"

20.09.2018  
13:00 - 13:30 Uhr  
Halle B3.230

---

iba.FORUM

Cake Decoration mit Betty

Referent: Bettina Schliephake-Burchardt, TV-Konditorin, Jury : "Das große Backen"

20.09.2018  
13:30 - 13:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Food Tech Inkubation - Insights und Evaluation aus Startup- Perspektive

Aktuell gibt es eine Vielzahl an Programmen und Initiativen, die sich dem Thema Food bzw. Food Tech aus Corporate und Startup Perspektive annehmen. Die übergeordnete Zielstellung dabei: Startup-typisch neue Geschäftsmodelle entwickeln, am Markt erproben und ggf. mit erheblicher Reduktion der Time-to-Market implementieren. Der Vortrag gibt mit der Vorstellung des „Disciplined Entrepreneurship Approach“ Einblick in die Methodik und verdeutlicht die praktische Relevanz anhand eines konkreten Startup-Beispiels

Referent: Jonas C. Blauth, Nestim GmbH

20.09.2018  
13:30 - 13:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Food Tech Inkubation - Insights und Evaluation aus Startup- Perspektive

Aktuell gibt es eine Vielzahl an Programmen und Initiativen, die sich dem Thema Food bzw. Food Tech aus Corporate und Startup Perspektive annehmen. Die übergeordnete Zielstellung dabei: Startup-typisch neue Geschäftsmodelle entwickeln, am Markt erproben und ggf. mit erheblicher Reduktion der Time-to-Market implementieren. Der Vortrag gibt

mit der Vorstellung des „Disciplined Entrepreneurship Approach“ Einblick in die Methodik und verdeutlicht die praktische Relevanz anhand eines konkreten Startup-Beispiels

Referent: Jonas C. Blauth, Nestim GmbH

20.09.2018

13:30 - 14:00 Uhr

Halle B3.228

---

UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren

Endbewertung

20.09.2018

13:30 - 14:00 Uhr

Halle B3.228

---

UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren

Endbewertung

20.09.2018

13:45 - 14:45 Uhr

Halle Eingang West.iba Lounge

---

Weitere Veranstaltungen

Kaffeverkostung Philosoffee

Wie wäre es mit einer einfachen Coffee-to-go Lösung? Kein Zucker, Kein Aufwand, und keine Sorge. Das und viel mehr verspricht die neue Nitrobrew Kaffee Lösung von Philosoffee.

Frisch gezapft, stets mit Schaumkrone und unvergleichbar guter Geschmack.

Referent: Lukas Friedemann, Philosoffee GmbH

20.09.2018

13:45 - 14:45 Uhr

Halle Eingang West.iba Lounge

---

Weitere Veranstaltungen

Kaffeverkostung Philosoffee

Wie wäre es mit einer einfachen Coffee-to-go Lösung? Kein Zucker, Kein Aufwand, und keine Sorge. Das und viel mehr verspricht die neue Nitrobrew Kaffee Lösung von Philosoffee.



Frisch gezapft, stets mit Schaumkrone und unvergleichbar guter Geschmack.

Referent: Lukas Friedemann, Philosooffee GmbH

20.09.2018

14:00 - 14:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Controlling im Jahr 2030 - eine Vision der digitalisierten Bäckerei

Daten sind das neue Öl. Und auch Bäckereien sitzen auf einem oft nicht erkannten Datenschatz. Wie also werden Bäckereien in Zukunft den Wert Ihrer Daten für sich nutzen können? Mit Technologien, die Google, Facebook & Co. heute schon nutzen und die sich rasant weiter entwickeln? "Künstliche Intelligenz" und "Algorithmen" klingen mitunter befremdlich und bedrohlich. Aber künstliche Intelligenz kann auch viele Dinge vereinfachen und Bäckereien dabei helfen im steigenden Wettbewerbsdruck effizienter zu agieren. Und letztlich durch weniger Retouren auch wertvolle Ressourcen schonen. Wir werfen einen Blick in die Zukunft: Statt Filialcontrolling mit langen Berichten zukünftig intelligente Handlungsempfehlungen von der Software, Retourenfassung durch automatische Bilderkennung, vollkommen neue Erkenntnisse durch die Verknüpfung bisher getrennter Datenquellen.

Herr Dr. Pfaff ist Gründer und Geschäftsführer von FoodTracks und denkt seit 2013 darüber nach, wie man Bäckereien mit moderner Datentechnologie helfen kann. Er leitet ein Team von 7 Physikern, Informatikern und Mathematikern, die ausschließlich für Bäckereien hochinnovative Software-Lösungen entwickeln.

Referent: Dr. Tobias Pfaff, FoodTracks

Weitere Informationen

20.09.2018

14:00 - 14:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Controlling im Jahr 2030 - eine Vision der digitalisierten Bäckerei

Daten sind das neue Öl. Und auch Bäckereien sitzen auf einem oft nicht erkannten Datenschatz. Wie also werden Bäckereien in Zukunft den Wert Ihrer Daten für sich nutzen können? Mit Technologien, die Google, Facebook & Co. heute schon nutzen und die sich rasant weiter entwickeln? "Künstliche Intelligenz" und "Algorithmen" klingen mitunter befremdlich und bedrohlich. Aber künstliche Intelligenz kann auch viele Dinge vereinfachen und Bäckereien dabei helfen im steigenden Wettbewerbsdruck effizienter zu agieren. Und letztlich durch weniger Retouren auch wertvolle Ressourcen schonen. Wir werfen einen Blick in die Zukunft: Statt Filialcontrolling mit langen Berichten zukünftig intelligente Handlungsempfehlungen von der Software, Retourenfassung durch automatische Bilderkennung, vollkommen neue Erkenntnisse durch die Verknüpfung bisher getrennter Datenquellen.

Herr Dr. Pfaff ist Gründer und Geschäftsführer von FoodTracks und denkt seit 2013 darüber nach, wie man Bäckereien mit moderner Datentechnologie helfen kann. Er leitet ein Team von 7 Physikern, Informatikern und Mathematikern, die ausschließlich für Bäckereien hochinnovative Software-Lösungen entwickeln.

Referent: Dr. Tobias Pfaff, FoodTracks

[Weitere Informationen](#)

20.09.2018

14:00 - 14:25 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Controlling im Jahr 2030 - eine Vision der digitalisierten Bäckerei

Daten sind das neue Öl. Und auch Bäckereien sitzen auf einem oft nicht erkannten Datenschatz. Wie also werden Bäckereien in Zukunft den Wert Ihrer Daten für sich nutzen können? Mit Technologien, die Google, Facebook & Co. heute schon nutzen und die sich rasant weiter entwickeln? "Künstliche Intelligenz" und "Algorithmen" klingen mitunter befremdlich und bedrohlich. Aber künstliche Intelligenz kann auch viele Dinge vereinfachen und Bäckereien dabei helfen im steigenden Wettbewerbsdruck effizienter zu agieren. Und letztlich durch weniger Retouren auch wertvolle Ressourcen schonen. Wir werfen einen Blick in die Zukunft: Statt Filialcontrolling mit langen Berichten zukünftig intelligente Handlungsempfehlungen von der Software, Retourenerfassung durch automatische Bilderkennung, vollkommen neue Erkenntnisse durch die Verknüpfung bisher getrennter Datenquellen.

Herr Dr. Pfaff ist Gründer und Geschäftsführer von FoodTracks und denkt seit 2013 darüber nach, wie man Bäckereien mit moderner Datentechnologie helfen kann. Er leitet ein Team von 7 Physikern, Informatikern und Mathematikern, die ausschließlich für Bäckereien hochinnovative Software-Lösungen entwickeln.

Referent: Dr. Tobias Pfaff, FoodTracks

[Weitere Informationen](#)

20.09.2018

14:00 - 14:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

Kaffeespezialitäten in Bäckerei und Konditorei

Referent: Barista-Meister Tom Schießl

20.09.2018

14:00 - 14:30 Uhr

Halle B3.230

iba.FORUM

Kaffeespezialitäten in Bäckerei und Konditorei

Referent: Barista-Meister Tom Schießl

20.09.2018

14:30 - 14:55 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Traditionsreiches Handwerk in einer neuen Dimension - mit 3D Food Printing

Wie kann ich mich in einem der ältesten Handwerkstätigkeiten der Menschheit neu erfinden und warum sollte ich das überhaupt tun? Neben einer ehrwürdigen Tradition zeichnet gerade die Kreativität und Ideenvielfalt das Bäcker- und Konditorenhandwerk aus. Damals wie heute wollen Kunden stets mit neuen und vor allem individualisierten Angeboten versorgt werden, ein Abheben von Mitbewerbern wird dabei zur Kerndisziplin. Mit 3D Food Printing überwinden Sie nicht nur Grenzen die dem Handwerk durch bisherige Werkzeuge gesetzt wurden, sondern eröffnen sich neue Wege für noch mehr Kreativität und Individualität.

Referent: Alen Schiffner, Print2taste GmbH

Weitere Informationen

20.09.2018

14:30 - 14:55 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Traditionsreiches Handwerk in einer neuen Dimension - mit 3D Food Printing

Wie kann ich mich in einem der ältesten Handwerkstätigkeiten der Menschheit neu erfinden und warum sollte ich das überhaupt tun? Neben einer ehrwürdigen Tradition zeichnet gerade die Kreativität und Ideenvielfalt das Bäcker- und Konditorenhandwerk aus. Damals wie heute wollen Kunden stets mit neuen und vor allem individualisierten Angeboten versorgt werden, ein Abheben von Mitbewerbern wird dabei zur Kerndisziplin. Mit 3D Food Printing überwinden Sie nicht nur Grenzen die dem Handwerk durch bisherige Werkzeuge gesetzt wurden, sondern eröffnen sich neue Wege für noch mehr Kreativität und Individualität.

Referent: Alen Schiffner, Print2taste GmbH

Weitere Informationen

20.09.2018

15:00 - 15:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Das neue Kaffee-Zeitalter ist kalt.

Wie wäre es mit einer einfachen Coffee-to-go Lösung? Kein Zucker, Kein Aufwand, und keine Sorge. Das und viel mehr verspricht die neue Nitrobrew Kaffee Lösung von Philosooffee. Frisch gezapft, stets mit Schaumkrone und unvergleichbar guter Geschmack.

Eine passende Verkostung findet am 20.09.18 um 13.45-14.45 und 15.45-16.45 in der iba Lounge, Eingang West statt.

Referent: Lukas Friedemann, Philosooffee GmbH

20.09.2018  
15:00 - 15:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Das neue Kaffee-Zeitalter ist kalt.

Wie wäre es mit einer einfachen Coffee-to-go Lösung? Kein Zucker, Kein Aufwand, und keine Sorge. Das und viel mehr verspricht die neue Nitrobrew Kaffee Lösung von Philosooffee. Frisch gezapft, stets mit Schaumkrone und unvergleichbar guter Geschmack.

Eine passende Verkostung findet am 20.09.18 um 13.45-14.45 und 15.45-16.45 in der iba Lounge, Eingang West statt.

Referent: Lukas Friedemann, Philosooffee GmbH

20.09.2018  
15:00 - 16:00 Uhr  
Halle B3.231

---

UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren

Siegerehrung

Erfahren Sie Live welches Team aus den Ländern Brasilien, China, Deutschland, Island, Japan, Norwegen und Taiwan den UIBC-Junioren Weltmeisterschaft der Konditoren 2018 gewonnen hat!

20.09.2018  
15:00 - 16:00 Uhr  
Halle B3.231

---

UIBC-Junioren-Weltmeisterschaft der Konditoren

Siegerehrung

Erfahren Sie Live welches Team aus den Ländern Brasilien, China, Deutschland, Island, Japan, Norwegen und Taiwan den UIBC-Junioren Weltmeisterschaft der Konditoren 2018 gewonnen hat!

20.09.2018

15:30 - 15:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Insekten in aller Munde - eine nachhaltige Erweiterung unseres Speiseplans

Das ökologische Gleichgewicht auf unserem Planeten ist bedroht von Klimawandel und Ressourcenmangel. Wenn wir wollen, dass alle satt werden - und dabei nicht auf tierisches Eiweiß verzichten möchten - können wir uns nicht auf die bisherige Fleischproduktion verlassen, denn die ist ein ökologisches Desaster.

Startups wie die Münchner Insektenmanufaktur "Wicked Cricket" stellen sich der Herausforderung Insekten als Teil unseres Speiseplans zu etablieren, um einen Beitrag zur nachhaltigen Ernährung zu leisten. Denn diese sind erstklassige Protein- und Nährstofflieferanten, die gegenüber herkömmlichen Nutztieren um ein vielfaches nachhaltiger und effizienter sind. Und das beste daran: Sie schmecken und lassen sich hervorragend verarbeiten - Iss oder zirp.

Referent: Mathias Rasch, Josef Hirte, Wicked Cricket

20.09.2018

15:30 - 15:55 Uhr

Halle A1.170

iba.SPEAKERS CORNER

Insekten in aller Munde - eine nachhaltige Erweiterung unseres Speiseplans

Das ökologische Gleichgewicht auf unserem Planeten ist bedroht von Klimawandel und Ressourcenmangel. Wenn wir wollen, dass alle satt werden - und dabei nicht auf tierisches Eiweiß verzichten möchten - können wir uns nicht auf die bisherige Fleischproduktion verlassen, denn die ist ein ökologisches Desaster.

Startups wie die Münchner Insektenmanufaktur "Wicked Cricket" stellen sich der Herausforderung Insekten als Teil unseres Speiseplans zu etablieren, um einen Beitrag zur nachhaltigen Ernährung zu leisten. Denn diese sind erstklassige Protein- und Nährstofflieferanten, die gegenüber herkömmlichen Nutztieren um ein vielfaches nachhaltiger und effizienter sind. Und das beste daran: Sie schmecken und lassen sich hervorragend verarbeiten - Iss oder zirp.

Referent: Mathias Rasch, Josef Hirte, Wicked Cricket

20.09.2018

15:45 - 16:45 Uhr

Halle Eingang West.iba Lounge

---

Weitere Veranstaltungen

Kaffeverkostung Philosophiee

Wie wäre es mit einer einfachen Coffee-to-go Lösung? Kein Zucker, Kein Aufwand, und keine Sorge. Das und viel mehr verspricht die neue Nitrobrew Kaffee Lösung von Philosophiee.

Frisch gezapft, stets mit Schaumkrone und unvergleichbar guter Geschmack.

Referent: Lukas Friedemann, Philosophiee GmbH

20.09.2018

15:45 - 16:45 Uhr

Halle Eingang West.iba Lounge

---

Weitere Veranstaltungen

Kaffeverkostung Philosophiee

Wie wäre es mit einer einfachen Coffee-to-go Lösung? Kein Zucker, Kein Aufwand, und keine Sorge. Das und viel mehr verspricht die neue Nitrobrew Kaffee Lösung von Philosophiee.

Frisch gezapft, stets mit Schaumkrone und unvergleichbar guter Geschmack.

Referent: Lukas Friedemann, Philosophiee GmbH

20.09.2018

16:00 - 16:25 Uhr

Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Digitalisierung in der gastlichen Branche

Referent: Thomas Mertens, Flowtify GmbH

Weitere Informationen

20.09.2018

16:00 - 16:25 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Digitalisierung in der gastlichen Branche

Referent: Thomas Mertens, Flowtify GmbH

Weitere Informationen

20.09.2018  
16:30 - 16:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Innovative warme Speisen und Getränke für Bäckereien

Bäckereien bieten eine Vielfalt an Brot, Kleingebäck und feinen Backwaren an, warme Speisen und Snacks fehlen leider häufig. Dabei ist die Nachfrage nach schnell zubereiteten Snacks und Getränken „2GO“ so hoch, wie noch nie. Dank des steigenden Bewusstseins für eine gesunde, nährstoffreiche Ernährung, geht der Trend weg von ungesundem Fast-Food-Essen und hin zu gesunden Snacks für unterwegs. Wir von vita.one bieten Ihnen dafür innovative „2GO“-Speisen und Getränke an. Damit können Bäckereien die Bedürfnisse der Kunden nach warmen Mahlzeiten erfüllen, ihr Sortiment mühelos erweitern und zudem mehr Umsatz generieren.

Referent: Alessa Klug, Vita2Go

Weitere Informationen

20.09.2018  
16:30 - 16:55 Uhr  
Halle A1.170

---

iba.SPEAKERS CORNER

Innovative warme Speisen und Getränke für Bäckereien

Bäckereien bieten eine Vielfalt an Brot, Kleingebäck und feinen Backwaren an, warme Speisen und Snacks fehlen leider häufig. Dabei ist die Nachfrage nach schnell zubereiteten Snacks und Getränken „2GO“ so hoch, wie noch nie. Dank des steigenden Bewusstseins für eine gesunde, nährstoffreiche Ernährung, geht der Trend weg von ungesundem Fast-Food-Essen und hin zu gesunden Snacks für unterwegs. Wir von vita.one bieten Ihnen dafür innovative „2GO“-Speisen und Getränke an. Damit können Bäckereien die Bedürfnisse der Kunden nach warmen Mahlzeiten erfüllen, ihr Sortiment mühelos erweitern und zudem mehr Umsatz generieren.

Referent: Alessa Klug, Vita2Go

Weitere Informationen