



iba CONNECTING EXPERTS
YOUR GLOBAL BUSINESS PLATFORM –
ENDLESSLY INTERACTIVE

15 – 17 MARCH 2021

connecting.iba.de

Presseinformation

iba.CONNECTING EXPERTS: Mit starken Programmhilights rund um den Globus

Nur noch wenige Tage bis zum ersten globalen Branchentreff des Jahres. Für Teilnehmer aus bereits mehr als hundert Ländern dreht sich bei **iba.CONNECTING EXPERTS** vom 15.–17. März 2021 alles um weltweites Netzwerken, neue Geschäftskontakte, die Präsentation von Innovationen und Produkten sowie Expertenvorträge.

München, 09.03.2021 – Eine Plattform und 72 Stunden geballtes Wissen: Die insgesamt vier Säulen des globalen Branchentreffs bringen Experten aus aller Welt auf **iba.CONNECTING EXPERTS** interaktiv zusammen. „Learn“ steht hierbei für das Rahmenprogramm und den Expertenaustausch, „Connect“ für das Netzwerken und Kunden(neu)kontakte, „Discover“ für das Entdecken von Trends und Innovationen und „Entertain“ für Infotainment mit Bezug zur backenden Branche, wie virtuelle Bäckereibesuche rund um den Globus. Neben Netzwerken und Produktpräsentationen stehen bei **iba.CONNECTING EXPERTS** vor allem Fachvorträge im Mittelpunkt. Partner wie die International Baking Industry Exposition (IBIE) und auch Aussteller wie Lesaffre, GEA oder Puratos tragen mit Online-Vorträgen zum Rahmenprogramm bei, während Besucher und Aussteller gleichermaßen Impulse erhalten. Experten referieren zu verschiedenen Zeitzonen und aktuellen Themen, wie dem Einsatz von Roboterlösungen für mehr Effizienz im Betriebsablauf oder klugen Konzepten für das Bäckerhandwerk der Zukunft. Damit bietet „Learn“ als eine der vier

Veranstalter:

**GHM Gesellschaft für
Handwerksmessen mbH
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Postfach 82 03 55
81803 München, Deutschland

Paul-Wassermann-Str. 5
81829 München, Deutschland

T +49 89 189 149 164

F +49 89 189 149 169

presse@ghm.de

www.ghm.de

Geschäftsführung:

Dieter Dohr (Vorsitzender)
Klaus Plaschka | Klaus Dittrich

Registergericht München
HRB 40217

USt-IdNr.: DE 129358691

Ideeller Träger und Inhaber:

**Zentralverband des Deutschen
Bäckerhandwerks e.V.**

Präsident: Michael Wippler
Hauptgeschäftsführer:
Daniel Schneider

zv@baeckerhandwerk.de
www.baeckerhandwerk.de

Grundpfeiler von iba.CONNECTING EXPERTS einen Mehrwert für alle Teilnehmer und liefert die neuesten Trends und konkrete Handlungsempfehlungen für das New Normal.

Programm-Highlights aus der Branche für die Branche

„Ziel war es Partner und Aussteller aktiv in das Rahmenprogramm zu integrieren um vielfältige und qualitative Fachvorträge aus der Branche für die Branche zu generieren. Namhafte Experten greifen eine Bandbreite relevanter Themenfelder auf – von der Automatisierung über Backherstellungstrends, Logistik und Verpackung bis zur Zukunft der Ernährung“, so Cathleen Kabashi, Leiterin iba.

Die Fachvorträge werden rund um den Globus in verschiedenen Zeitzonen je in deutscher und oder englischer Sprache angeboten und sind für alle Teilnehmer kostenlos. Während oder teils nach den Vorträgen gibt es noch die Möglichkeit, mit dem Referenten live zu interagieren und sich so weiterführend auszutauschen und Impulse zu vertiefen.

Einen Auszug aus den Programm-Highlights wird folgend abgebildet. Einen Überblick über alle Online-Vorträge samt vollständiger Terminauswahl sowie den Link zur Anmeldung finden sich [hier](#) und unter connecting.iba.de/de/.

- **Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. – Bäckerhandwerk und Corona: Krise, Kunden und Konzepte**

Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, schildert, wie die Branche mit klugen Konzepten, Ideen und professioneller Interessenvertretung die Krise für Betriebe und Kunden meistert.

15.03.2021 – weitere Termine online

13:45 - 14:15 (UTC+01:00) Deutsch

21:30 - 22:00 (UTC+01:00) Englisch

- **IBIE – Automatisierung: Roboterlösungen für Effizienz und Arbeit**
 Die International Baking Industry Exposition beleuchtet Robotik mit Bezug zu Produktionsbetrieben: von der Produktberührung über die Produktion und Verpackung sowie den Versand.

16.03.2021 – weitere Termine online
 07:15 - 07:45 (UTC+01:00) Englisch
- **Puratos – Die Zukunft des Brotes liegt in seiner Vergangenheit**
 Begleiten Sie Puratos bei einem Rundgang an einem einzigartigen Ort in der Bäckereiwelt: der Sauerteigbibliothek.

17.03.2021 – weitere Termine online
 12:30 - 13:00 (UTC+01:00) Englisch, Fragen werden auch auf Deutsch beantwortet
- **FH Münster – Zukunft der Ernährung - Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit**
 Wie schafft es die Backwarenbranche die Konsumentenbedürfnisse zu treffen, die nachhaltige, gesunde und schmackhafte Produkte wollen? Guido Ritter, Professor für nachhaltige Produktentwicklung gibt einen Einblick in aktuelle Projekte seines food lab muenster.

17.03.2021 – weitere Termine online
 10:00 - 10:30 (UTC+01:00) Englisch

Über die iba

Die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, findet alle drei Jahre auf dem Messegelände München statt. Die Fachmesse fasst alle Produkte und Technologien zusammen, die für Bäcker und Konditoren aller Betriebsgrößen, Entscheider aus der Backwarenbranche und der Süßwarenindustrie sowie den Lebensmitteleinzelhandel relevant sind. Das Themenspektrum reicht von Rohstoffen, Backzutaten und Tiefkühlbackwaren über Produktions- und Verpackungstechnik, Prozessoptimierung und Informationstechnik bis hin zu kompletten Inneneinrichtungen von Bäckereien, Konditoreien oder Cafés. Zur iba 2018 kamen mehr als 77.000 Fachbesucher aus rund 170 Ländern. Insgesamt stellten über 1.300 Firmen aus.

Pressekontakt:

Julia Scharfenberger, Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T +49 89 189 149 164

F +49 89 189 149 169

presse@ghm.de, www.iba.de

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten

Hinweis an die Redaktionen:

Alle Pressetexte und Fotos zur iba können Sie auch aus dem Internet herunterladen unter: www.iba.de/presse

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ibatradefair/>

Facebook: <https://www.facebook.com/iba.tradefair>

Instagram: <https://www.instagram.com/iba.tradefair/>

iba YouTube channel: www.youtube.com/ibaMunich