



Presseinformation

iba.Connecting Experts: Programmhilights im Oktober

Vom 25.-28. Oktober 2021 tauschen sich Teilnehmer aus der backenden Branche auf iba.Connecting Experts aus. Die virtuelle Reise beginnt mit der iba-Weltkugel und deren vier Säulen **CONNECT, DISCOVER, LEARN** und **ENTERTAIN**. Hinter jedem Klick warten Programmhilights aus der Branche für die Branche.

München, 13.10.2021 – iba.Connecting Experts macht es möglich: Die virtuelle Welt dreht sich wieder und dieses Mal ganze 96 Stunden. Der Bereich **CONNECT** bietet Raum für einen Austausch der Teilnehmer untereinander und vernetzt die Community rund um den Globus. Unter **DISCOVER** können Teilnehmer sich auf Produktpräsentationen und individuelle Beratung von Ausstellern wie KOMA Cooling & Conditioning, Forbo Siegling GmbH, Maquinaria Viñas S.L. und Bundy Baking Solutions freuen. Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG bietet Interessenten darüber hinaus eine Videodemonstration ihrer Produkte. Die Innovationsstände von u.a. Marel TREIF GmbH, Somengil S.A., MIWE Michael Wenz GmbH oder Rademaker geben einen Einblick in die Zukunft der backenden Branche. Hier stehen vor allem Neuerungen, Nachhaltigkeit und Energieeffizienz im Fokus.

Geballte Branchenexpertise: Fachvorträge mit Live Q&A

Die Säule **LEARN** bietet Teilnehmern Fachvorträge aus der backenden Branche für die backende Branche. So referieren Aussteller wie auch Partner – unter anderem Gira, AIBI, Rabobank und Prof. Dr. Klaus Lösche von der Northern Food Tec GmbH (NFT) in verschiedenen Sprachen und Zeitzonen. Beim Live-Vortrag der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim am 28.

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

Oktober können Teilnehmer mit Bernd Kütscher in Echtzeit interagieren. Zudem sind einige Vorträge mit dem Zusatz ‚Live-Q&A‘ versehen. Für Teilnehmer öffnet sich im Anschluss des Vortrags ein weiteres Fenster, um direkt mit den Referenten live ins Gespräch zu kommen. Damit bietet iba.Connecting Experts im virtuellen Raum einen doppelten Mehrwert: neben Fachvorträgen einen weltweiten Live-Austausch mit Experten, unabhängig von Zeit und Ort.

Infotainment: Wildbakers goes iba.Connecting Experts

Auch im Bereich ENTERTAIN gibt es Neues zu entdecken. Auf einem Pick-up stehend durch den Wald brettern und dabei gemütlich Flammkuchen backen geht nicht? Teilnehmer können sich auf iba.Connecting Experts selbst davon überzeugen. Die Wildbakers – Jörg Schmid und Johannes Hirth – nehmen Backfans unter ENTERTAIN mit auf ihre Reise aus traditionellem Know-how kombiniert mit originellen und fortschrittlichen Ideen.

Alle Online-Vorträge samt vollständiger Terminauswahl sowie der Link zur Anmeldung finden sich unter connecting.iba.de/de/.

Ein Auszug aus dem Programm (Europe/Berlin UTC+02:00) finden Sie hier:

- Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim – Bernd Kütscher mit einem **Live-Vortrag** zum Thema: Klimawandel und Nachhaltigkeit: Chancen für Bäckereien
28.10.2021: 10:00 - 10:40 (Sprache: Deutsch)
- GoodMills Innovation – Michael Gusko zum Thema: Die Zukunft der globalen Gesundheit gestalten: die neue Rolle des Brotes
26.10.2021: 16:30 - 17:00 **Live-Q&A** (Sprache: Deutsch, weitere Vorträge in Deutsch und Englisch online).
- Technische Universität München – Dr. Tobias Voigt zum Thema: Die OPC UA Companion Specification for Weihenstephan Standards
27.10.2021: 16:30 - 17:00 **Live-Q&A** (Sprache: Deutsch, weitere Vorträge in Deutsch und Englisch online).

- Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Prozessanalytik und Getreidewissenschaft – Dr. Viktoria Zettel zum Thema: Spectroscopy in cereal science with a focus on the monitoring of sourdough fermentation
26.10.2021: 09:30 - 10:00 **Live-Q&A** (Sprache: 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