



Presseinformation

iba.Connecting Experts: erprobtes Konzept mit neuen Features

Netzwerken, Leadgenerierung und Fachvorträge: Nach einer erfolgreichen Premiere geht die Wissens- und Netzwerkplattform iba.Connecting Experts vom 25. – 28. Oktober 2021 in die zweite Runde. Die Gesellschaft für Handwerksmessen, der Veranstalter der Weltmesse iba, bietet dem Markt damit ein erprobtes Konzept mit neuen Impulsen zum Jahresausklang.

München, 13.09.2021 – iba.Connecting Experts im Herbst gibt der backenden Branche die Möglichkeit, ihre Innovationen im bewährten iba-Rhythmus vorzustellen und sich erneut zu vernetzen. Teilnehmer tauschen sich dieses Mal in ganzen vier Tagen mit Stammkunden und Neukontakten aus. Im virtuellen Raum werden so die Weichen für das Geschäftsjahr 2022 und ein Live-Wiedersehen auf der iba 2023 gestellt.

Mit erweiterten Funktionen in den Herbst

Die vier Grundpfeiler CONNECT, DISCOVER, LEARN und ENTERTAIN, die sich im Frühjahr bewährt haben, werden auch im Herbst wieder das Fundament der digitalen Veranstaltung bilden. Es wurden gezielt die Bedürfnisse aus dem Markt aufgegriffen, um iba.Connecting Experts auf das nächste Level zu heben. Susann Seidemann, Leiterin iba dazu: „Wir bringen Angebot und Nachfrage noch effizienter und individueller zusammen. Die neuen Features sind Produktdemos, die Suche nach Schwerpunktthemen und interessenbasierte Empfehlungen. Besucher können in Zukunft bei ihrer Anmeldung ihre

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

Interessen angeben und erhalten so passgenaue Empfehlungen für Vorträge, Produkte oder Aussteller – ein Mehrwert für alle Seiten.“

Die Plattform für Innovationen, globalen Austausch und Trends

Namhafte Branchenexperten gestalten iba.Connecting Experts. Dabei geben vor allem die Innovationsstände von DIOSNA Dierks & Söhne GmbH, Marel TREIF GmbH oder VMI SA einen Einblick in die Zukunft der backenden Branche. Weitere Aussteller wie Somengil S.A. oder MIWE Michael Wenz GmbH setzen auf Nachhaltigkeit und Energieeffizienz im Bereich Innovationen. Tony Ventura, CEO Somengil erklärt: „iba.Connecting Experts ist für uns als internationaler Aussteller die Gelegenheit, unsere nachhaltige und umweltfreundliche Waschlösung für Bäckerei- und Konditoreibetriebe in diesem Ausnahmejahr sicher vorzustellen.“ Nach der Premiere im Frühjahr darf sich die Branche auch auf Neuheiten im Herbst von MIWE freuen. Eike Zuckschwerdt, Leitung Marketing MIWE, zur erneuten Teilnahme: „Auch in Zeiten wie diesen spüren wir den Bedarf unserer Kunden nach Austausch und Inspiration. Mit dem MIWE live baking center, unserer Demonstrationsbackstube, haben wir dafür zwar eine perfekte Plattform, dennoch bietet uns iba.Connecting Experts die willkommene Gelegenheit, eine weitaus größere Zielgruppe zu erreichen und an unserem Innovationsstand das neue Modelljahr unseres Stikkenofens, den MIWE roll-in 2021, auch dem internationalen Publikum vorzustellen.“

Countdown für Aussteller: Wiedersehen und Premiere

Für einige wird es ein Wiedersehen mit neuen Impulsen, für andere die Premiere. Virtuell neu an Bord ist unter anderem der Anlagenbauer Zeppelin Systems, der neben Produktpräsentationen auch mit einem Vortrag zum Programm beiträgt. Dr. Christian Faber, Senior Technology Consulting referiert zum Thema: ‘DymoMix: Pre-mixer for batch and continuously produced doughs for the bakery industry’. Ingo Pütz, Head of Sales Food Processing Plants, Zeppelin Systems dazu: „iba.Connecting Experts ist eine großartige Möglichkeit, um unsere Produkte und Innovationen vorzustellen: von der Präsentation unseres DymoMix für die Backwarenindustrie bis hin zum Trendmarkt für Fleischersatzprodukte. Hier bieten wir Technologien für eine effiziente Verarbeitung.“ Aussteller können sich ausschließlich bis zum 17.

September 2021 unter <https://connecting.iba.de/de/> anmelden und mit einem Stand oder Vortragsprogramm zum Branchendialog beitragen. Besucher können sich ab sofort kostenlos ebenfalls unter diesem Link [registrieren](#).

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