

**iba** **CONNECTING EXPERTS**

**YOUR GLOBAL BUSINESS PLATFORM –  
ENDLESSLY INTERACTIVE**

**25–28 OCTOBER 2021**

**connecting.iba.de**



## Presseinformation

### iba.Connecting Experts stellt Weichen für 2023

**iba.Connecting Experts vernetzte mit zwei digitalen Events 2021 die globale backende Branche: insgesamt 8.304 Unique User aus 136 Ländern trafen sich weltweit auf der virtuellen Plattform. 14.745 Anmeldungen und 6.360 Minuten Wissenstransfer wurden im Zuge der Online-Vorträge mit namhaften Experten verzeichnet. Die Weichen für das Business-Jahr 2022 und ein Live-Wiedersehen auf der iba 2023 sind damit gestellt.**

**München, 4.11.2021** – Vom 25.-28. Oktober 2021 traf sich die backende Branche erneut im virtuellen Raum: Dabei wurden im Bereich Innovationen gleich zwei Weltpremierer<sup>1</sup> präsentiert. Ob für Fragen, Diskussionen oder Impulse: Die Teilnehmer nutzten die erweiterten 28 Live-Q&A-Sessions und den Live-Vortrag der Akademie Weinheim, um sich in Echtzeit mit den Experten auszutauschen. Thematisch das größte Interesse erzielten die Vorträge “How to increase the water absorption of your baked goods”, “Soft Roll and Bun Production” und “Baking Manufacturing Trends—Examining the U.S. Market”. Im Zuge der interessenbasierten Empfehlungen konnten Teilnehmer beim Einloggen mehrere Schwerpunktthemen angeben. 55 % interessierten sich besonders für das Thema Handwerk. Es folgten mit über 43 % die Themen Rohstoffe und Zutaten, Automatisierung, Teigbereitung, Öfen und Produktionszubehör sowie mit 40 % Trend-Themen. Zudem konnten Teilnehmer mit Preisträger Heinrich Beck (Bäcker des Jahres 2021) ins Gespräch kommen und weitere Auszeichnungen online verfolgen. Im Zuge der UIBC<sup>2</sup> Award Gala wurden der Weltbäcker und Weltkonditor 2021 auf iba.Connecting Experts verkündet. Zum UIBC World Baker of the Year wurde

<sup>1</sup> Die PRIMUS fusion SB von Marel TREIF GmbH und der Phebus Mixer von VMI SA

<sup>2</sup> International Union of Bakers and Confectioners

#### 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

Domi Velez aus Spanien und zum UIBC World Confectioner of the Year 2021 David Schmid aus der Schweiz gekürt. Darüber hinaus wurde Günther Koerffer zum neuen UIBC Präsidenten im Rahmen des UIBC Congress Meetings gewählt.

### **Fokus: iba in 2023**

Susann Seidemann, Leiterin iba resümiert: „Wir haben den Mut gehabt neue Wege zu gehen und ein virtuelles Netzwerkevent ins Leben gerufen. Motiviert hat uns vor allem die Branche, die sich nach einem internationalen Austausch gesehnt hat. Auf iba.Connecting Experts wurden Weltpremierer präsentiert, zukunftsweisende Vorträge gehalten und die Weichen für das neue Geschäftsjahr gestellt. Wir bedanken uns für die Unterstützung und die professionelle Zusammenarbeit mit allen, die iba.Connecting Experts zu einem wertvollen und erfolgreichen Treffpunkt der Branche gemacht haben.“ Ab sofort konzentriert sich das iba-Team auf die Weltmesse, die im Oktober 2023 wieder live auf dem Messegelände in München stattfinden wird. „Jetzt blicken wir auf die iba 2023. Hier werden wir dem Markt eine starke iba in all ihrer Vielfalt bieten und unsere Erkenntnisse und Ideen weiter mit in die Veranstaltung tragen. Wir freuen uns auf das persönliche Wiedersehen!“, so Seidemann. Vom 22. – 26. Oktober 2023 trifft sich endlich die ganze Welt zur iba in München. Dann heißt es wieder: riechen, schmecken, fühlen. Key-Speaker, frisch gebackenes Brot, Wettbewerbe, Produktschauen, Degustationen und Rundgänge: die Branche kommt endlich wieder live zusammen. Interessierte können sich schon heute unter folgendem [Link](#) für die iba vormerken lassen.

### **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](mailto:presse@ghm.de), [www.iba.de](http://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](http://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/>