



**2023**  
22. – 26.10.  
München  
[www.iba.de](http://www.iba.de)

## Presseinformation

DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI,  
KONDITOREI UND SNACKS

### iba 2023: Anmeldestart für Aussteller

**Ab sofort können sich Aussteller für die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks anmelden. Der internationale Branchentreff für Experten der globalen backenden Branche findet nun endlich wieder live statt. Die iba öffnet vom 22.-26. Oktober 2023 ihre Tore und bringt die ganze Bäcker-Welt auf dem Messegelände München zusammen.**

**München, den 31.03.2022** – Live und kompakt: Aufgrund pandemiebedingter Terminverschiebungen und voller Messekalerender stehen dem Branchenevent für das Jahr 2023 insgesamt 10 Hallen zur Verfügung. Für die iba bedeutet das eine leicht reduzierte Geländebelegung bei gleichbleibender Qualität des Messeangebots und hoher Nachfrage aus dem Markt.

#### Ab sofort Aussteller werden

Im Oktober 2023 trifft sich die Branche endlich wieder persönlich, um Produkte zu präsentieren, sich bei Fachvorträgen auszutauschen und die neuesten Trends und Innovationen vor Ort zu entdecken. Ab sofort können sich Aussteller unter [www.iba.de/sei-dabei](http://www.iba.de/sei-dabei) für die Weltmesse anmelden. Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V dazu: „Im Ausnahmejahr 2021 haben wir die Welt virtuell mit dem digitalen Format iba.Connecting Experts erfolgreich miteinander verbunden. Jetzt können wir es kaum erwarten, in 2023 endlich wieder die Bäckerwelt in München begrüßen zu dürfen. Wir stehen in den Startlöchern und freuen uns auf eine iba mit vielseitigen Ausstellern sowie nationalen und internationalen Besucherinnen und Besuchern, die diese Messe zu einem besonderen Wiedersehen machen.“

#### 10 Hallen – gleichbleibende Qualität und hohe Nachfrage

Die Marke iba steht für Qualität, Angebotsvielfalt, Trends und Innovationen. Mit gewohntem Produktportfolio und gleichbleibender Qualität wird sich die iba in 10 Hallen 2023 präsentieren. Dabei finden sich die Neuheiten in Sachen Produktionstechnik in den Hallen A1, A2, C1, C2 und B2 sowie B4, Verpackungstechniken werden in Halle B1 gezeigt. In den Hallen A3 und B3 präsentiert sich das Handwerk. Rohstoffe und Zutaten bekommen in den benachbarten Hallen A4 und B4 ihre Bühne.

#### 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](mailto:presse@ghm.de)  
[www.ghm.de](http://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](mailto:zv@baeckerhandwerk.de)  
[www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)

Innerhalb dieser Anordnung bleibt das Angebot bewährt vielseitig, die inhaltliche Grundstruktur der einzelnen Hallen entsprechend erhalten. Auch 2023 wird die iba mit zwei Eingängen, direkter U-Bahn-Anbindung und Parkmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe der Messeeingänge ganz leicht zu erreichen sein. „Für 2023 besteht bereits eine große Nachfrage aus dem Markt. Ab sofort können Aussteller sich ihre Standfläche sichern und wir endlich wieder das planen, was die Branche dringend braucht: eine iba, bei der alle Akteure live in den Austausch gehen. Dann heißt es wieder: riechen, schmecken, fühlen. Wir sind mit voller Kraft zurück – am Puls der Zeit, die Bühne für Premieren aus aller Welt“, resümiert Susann Seidemann, Leitung iba.

---

### **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 Presstexte 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/>