

Vier Fokusthemen in München

Das backende Handwerk in all seiner Vielfalt

Wo Tradition auf Innovation und national auf international trifft: Handwerk ist eines der Fokusthemen der Iba vom 22.-26. Oktober 2023. Zu den Highlights zählen die Präsentationen der Produkte und Neuheiten der Aussteller, die Themenflächen in den Hallen A3 und A4 sowie passende Vorträge in der Iba.Speakers Area und dem Iba.Forum. Bei der „Deutschen Meisterschaft der Bäckermeister“ oder „The Iba.UIBC.Cup of Bakers and Confectioners“ zeigen die Teilnehmer der Wettbewerbe handwerkliche Meisterleistungen live auf der Leitmesse.

Die Zeit eilt zum großen Wiedersehen der backenden Branche auf der Iba. Neben Netzwerken und Austausch stehen vor allem vier Fokusthemen im Vordergrund, welche die Pfeiler des Events bilden: Handwerk, Digitalisierung, Food Trends und Nachhaltigkeit. Dabei wird das Thema Handwerk nachfolgend näher unter die Lupe genommen. Alle Informationen zu Produkten, Ausstellern, Events am Stand, Neuheiten und Programmpunkte, die

des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. „Auf der Iba finden Handwerksbäcker viel Inspirationen und Austausch mit der weltweiten Backbranche. Besonders geeignet ist dafür der Tag der Bäcker und Konditoren am Messe-Mittwoch, den 25. Oktober“, so Michael Wippler. Des Weiteren informiert der Zentralverband an seinem Stand über die Leistungen des Verbandes und die Vorteile einer Innungsmitgliedschaft. Dazu zählen z.B. die politische Interessenvertretung, die Nachwuchskampagne „Back dir deine Zukunft“ sowie die neue Azubi-App.

Darüber hinaus bietet der Zentralverband täglich zwei geführte Messtouren zum Thema Handwerk an. Besucher können sich beim Verbund der Akademien des Deutschen Bäckerhandwerks (ADB) über die neuesten Aus- und Weiterbildungen informieren. Das Angebot erstreckt sich über aktuelle Meisterkurse bis hin zu internationalen Fortbildungen wie dem Certified Bread-Sommelier oder dem Diploma in German Bread Baking. In der Iba.Academy (Halle A4, Stand 430) können Interessierte ihr Wissen erweitern und direkt anwenden: Unter Anleitung von Fachlehrern der Bundesakademie Weinheim können Besucher an praktischen Kursen in englischer Sprache teilnehmen und Brezen und Stollenkonfekt herstellen (bit.ly/iba-Academy-23).

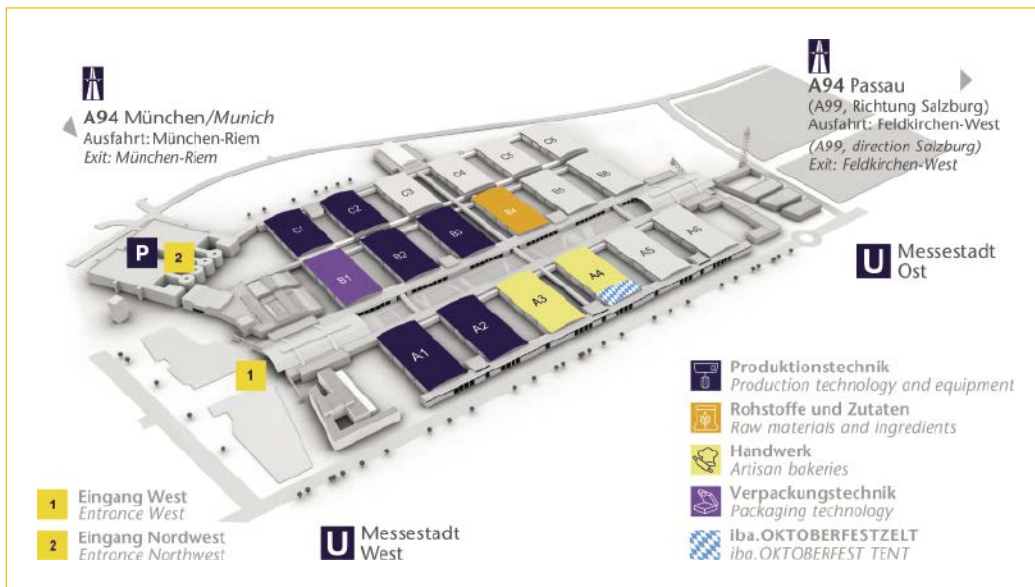


Abb. 1: Neben eigenen Hallen für Handwerk, Rohstoffe und Zutaten, Verpackungs- und Produktionstechnik finden Aussteller und Besucher in Halle 4 auch ein Iba.Oktoberfestzelt.



Abb. 2: Schon seit Ende Mai können Besucher für die Iba ein Ticket online erwerben. Die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, findet vom 22.-26. Oktober 2023 statt und bringt die globale Bäckerei auf dem Messegelände München zusammen.

das Fokusthema betreffen, können Teilnehmer im Iba.Universe unter: universe.iba-tradefair.com/de entdecken.

Auf Handwerkstour

Am Stand 230 in der Halle A4 gibt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks einen Einblick in die deutsche Brotkultur und deren Tradition. „Das Bäckerhandwerk ist beliebt und beständig. Gerade in der heutigen Zeit schätzen die Menschen die Besinnung auf traditionelle Handwerkskunst, gepaart mit Innovationen und regionalen Rohstoffen“, betont Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes

KI, Kuvertüre und mehr...

Die beiden Handwerkshallen A3 und A4 befinden sich nebeneinander. Hier präsentieren Aussteller eine Vielfalt von Produkten. Wolf Butterback (Halle A3, Stand 371) bspw. Stellt Croissant-Varianten und Plundergebäcke sowie innovative Snackideen aus und lädt zum Verkosten ein. Delta Bäckerei-Maschinen Wilhelm Hölscher hat seine Neuheiten der Deltamatic Wassermisch- und Dosiergeräte am Messe-Stand 521 in Halle A3 dabei.

Bäko, der genossenschaftlich organisierte Fachgroßhandel für Bäckereien und Konditoreien, in Halle A3, Stand 350 stellt einen Mix digitaler und KI-gestützter Produkte zur Optimierung betrieblicher Prozesse sowie Technik- und Ausstattungsneuheiten vor. Um Digitalisierung im Handwerk dreht es sich u.a. auch am Stand von Boyens Backservice in der Halle A3, Stand 110: „Kollege Roboter“ ist live in Aktion zu sehen und zeigt, wie er wiederholende Routinen erledigt, wie z.B. das Veredeln von Feingebäcken mit Gelee oder Marmelade.

In Halle A4 geht es schokoladig weiter: Jacobi Decor (Halle A4, Stand 426) bietet von Kuvertüre aus Carma Schokolade über Fondant und Decorartikel eine ganze Palette für Konditorei- und Backwaren an. Ein besonderes Verfahren zum Schneiden und Formieren der Teiglinge namens „Panoetrad“ zeigt der französische Hersteller Bongard (Halle A4, Stand 110). Ein paar Schritte weiter befindet sich die neue Iba Start-up Area supported by Puratos. Hier stellen nationale und internationale Start-ups die neuesten Innovationen vor. Einige Start-ups bieten dabei auch speziell für das Handwerk Ideen und Lösungen an. Die Baguette Academy bspw. stellt ihr Repertoire an Fachkursen vor: Vom Pain au Chocolat über Brioche und französischem Baguette können Interessierte ihren Kurs buchen und online mit den Trainern durchführen. Print4Taste zeigt etwa einen neuen 3D Lebensmittel-Drucker für Profis mittels Plug & Play Lösung. Digital mittels App und Webseite neue Kunden erreichen und einen Online-Shop einrichten? Diese Idee präsentiert das Start-up Bakeronline.

Spotlight Handwerk

Vorträge zum Thema Handwerk finden Besucher im Iba.Forum und der Iba.Speakers.Area. Im Iba.Forum geht es etwa um Brotqualität durch Langzeitführung (22. Oktober, 11 Uhr) oder aktuelle Snack-Trends (u.a. 22. Oktober, 23. Oktober, jeweils 12 Uhr). Christoph Heger referiert in der Iba.Speakers Area zu „Kill your darlings – Wie sich das Handwerk verändern muss“ (22. Oktober, 13:30 Uhr). Erste Programmpunkte sind bereits online: universe.lba-tradefair.com/de/komplettes-programm. Das vollständige Programm wird zeitnah auf der Iba-Webseite und im Iba.Universe zu finden sein.

Kontakt:

GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH

München

Julia Scharfenberger

scharfenberger@ghm.de

Tel.: +49 89/189149-164

scharfenberger@ghm.de

www.ghm.de

Ballaststoffportfolio erweitert



© Elena Koromylova_shutterstock_723678619

Beneo bringt mit Orafiti β -Fit ein funktionelles Gerstenvollkornmehl mit gesundheitsfördernden Eigenschaften auf den Markt. Die Clean Label Zutat enthält 20 % Beta-Glucane und hilft u.a., den Cholesterinwert und den Blutzuckerspiegel zu senken. Orafiti β -Fit eignet sich als natürliche Ballaststoffquelle für zahlreiche Anwendungen, ist in der Sparte der Beta-Glucane preislich attraktiv positioniert und ab sofort weltweit verfügbar. Beta-Glucane sind viskose, lösliche Ballaststoffe, die den Nahrungsbrei eindicken und somit seine Passage durch den Dünn- und Dickdarm verzögern. Beta-Glucane aus Gerste senken so die Blutzuckerreaktion und sowohl kurz- als auch langfristig den Cholesterinspiegel im Blut, was das Risiko für koronare Herzkrankheiten reduzieren kann. Mehr als 120 wissenschaftliche Studien belegen diese gesundheitlichen Effekte. EFSA, FDA, Health Canada und andere nationale Behörden haben die Wirkweise anerkannt und entsprechende gesundheitsbezogene Aussagen genehmigt. In Europa und den USA sind allerdings nur Health Claims für Beta-Glucane aus Getreide zugelassen. Befragungen zeigen, dass sich rund 70 % der Verbraucher weltweit für Produkte interessieren, welche die Herzgesundheit unterstützen können – selbst wenn sie keine gesundheitlichen Probleme haben. Orafiti β -Fit eignet sich auch zur gezielten Ballaststoffanreicherung und kann damit einen Beitrag leisten, die Lücke zwischen der empfohlenen und der tatsächlichen Ballaststoffaufnahme zu schließen. Es lässt sich in zahlreichen Anwendungen einsetzen, etwa in Backwaren, Nudeln und Cerealien sowie in Mahlzeiteratzprodukten. In Milchprodukten und -alternativen kann es aufgrund seiner hohen Viskosität die Textur positiv beeinflussen.

Beneo GmbH

Tel.: +49 621/421-150

contact@beneo.com

www.beneo.com



Klasse Böden – weltweit im Einsatz!
Silikal – für Industrie, Handel,
Handwerk und Gewerbe!

Anuga 2023 in Köln:
07.-11. Oktober 2023
Besuchen Sie uns:
Halle 7 · Stand A-051

Hochstrapazierfähig, in Rekordzeit
fugenlos verarbeitet und
nach 1 Stunde voll belastbar.



In Produktions-, Lager-, Räucher- und Kühlräumen, Anlieferungsbereichen, Sozialräumen, Verkaufsräumen... Silikal. Starke Böden für alle Fälle.



Boden gut, alles gut!

www.silikal.de