

Digitale Zukunft trifft Backtradition - Innovationen auf der iba 2025

Die Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks zeigt sich in Düsseldorf als Plattform für Trends, Technologien und zukunftsweisende Konzepte.



Besucher in der iba.DIGITALISATION AREA. © Thomas Plettenberg

Vom 18. bis 22. Mai 2025 wird Düsseldorf zum Treffpunkt der Backbranche. Die **iba**, Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, öffnet ihre Tore und versammelt Aussteller, Expertinnen und Fachbesucher aus aller Welt. Mit klarem Fokus auf Digitalisierung, innovative Technologien und nachhaltige Food-Trends gibt die Messe neue Impulse für die Zukunft des Backhandwerks.



© Thomas Plettenberg

Von smarter Planung bis zu KI-gestütztem Verkauf

Ein Highlight der Messe ist die **iba.Digitalisation Area** in Halle 14. Hier erleben Besucher die Bäckerei der Zukunft – voll funktionsfähig, mit integriertem Gastronomiebereich und Live-Backen. Initiiert von **AHA 360°** in Zusammenarbeit mit **Shop-IQ**, zeigt die Fläche verschiedene Bedienkonzepte von Fullservice bis Selfservice. Im Mittelpunkt steht der neue **KI-Assistent** von AHA 360°, der Verkaufsprozesse optimiert, Mitarbeitende unterstützt und Kosten senkt. Ergänzt wird die Fläche durch Unternehmen wie semco, Samuelson, FoodTracks und Shop-IQ, die digitale Lösungen für Personalplanung, HACCP-Dokumentation und Preisauszeichnung präsentieren. In Halle 13 informiert die E2N GmbH über cloudbasierte HR-Tools für Filialmanagement und in Halle 12 zeigt König Maschinen innovative Automatisierungstechnologien.

Frische Ladenbaukonzepte

Bereits im Vorfeld rief die iba kreative Köpfe zum Designwettbewerb „**Die Bäckerei der Zukunft**“ auf. Gesucht werden visionäre Ladenbau-Konzepte, die Nachhaltigkeit, Technologie und Kundenerlebnis verbinden.



Bei den iba FOOD TREND TOURS. © Thomas Plettenberg

Food-Trends auf der Überholspur

Auch kulinarisch zeigt sich die Messe am Puls der Zeit. In der neuen **iba.Food Trends Area** in Halle 15 präsentieren Aussteller ihre Lösungen für moderne Ernährung: glutenfreie, vegane und proteinreiche Zutaten, natürliche Farbstoffe, fermentierte Sauerteige und sensorische Vielfalt durch neue Aromen. Begleitet durch tägliche Vorträge auf der **iba.Stage**, wo in kompakten „Exhibitor Sum Ups“ die wichtigsten Produktneuheiten und Konzepte vorgestellt werden. Selbstverständlich machen Verkostungen die Trends auch geschmacklich erlebbar.

iba 2025
18.-22. Mai 2025 in Düsseldorf
www.iba-tradefair.com/de

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at