

Himmlisch, köstlich, ERFOLGREICH!

SCHWERPUNKT ROHSTOFFE, ZUTATEN & FOOD SERVICE

iba

2021
24. – 28.10.
München
www.iba.de

DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI,
KONDITOREI UND SNACKS

Die **iba** ist der weltweite **Experten-Treffpunkt der backenden Branche** in **einzigartiger Dimension** auf **höchstem fachlichem Niveau**. Damit eröffnet sich auch für **Unternehmen aus dem Bereich Rohstoffe, Zutaten & Food Service** ein ganzes **Universum des Erfolgs!**

Unendlich **köstliche Verführungen** sind die **leuchtenden Sterne am Genuss-Himmel der iba**: Vom duftend frischen Brot über krosses Gebäck, saftigen Kuchen bis zu sahnigen Eis- und Torten-Sensationen. Machen auch Sie mit Ihren Kreationen und Innovationen die **iba** zum Festival der Sinne!



20% aller iba-Aussteller kommen aus den Bereichen Rohstoffe, Zutaten & Food Service – und das aus 32 Ländern. Auch für die kommende **iba** haben sich bereits zahlreiche namhafte Player der Branche angekündigt. Werden auch Sie Teil dieser **geballten Marktcompetenz!**



GALAKTISCH GUTE CHANCEN FÜR IHR BUSINESS:

Der Markt für Brot- und Backwaren wächst weltweit, und damit auch die Nachfrage nach Rohstoffen, Backmischungen und Fertigprodukten.

Wesentliche Treiber:

- Wachsende Weltbevölkerung insgesamt
- Steigender Bedarf in den Entwicklungsländern
- Fortschreitende Urbanisierung
- Foodtrends wie Convenience & To-Go



Alle Ergebnisse sind aus der FKM – geprüften Veranstalterstatistik bzw. der unabhängigen Besucher- und Ausstellerbefragung 2018 der Gelszus Messe-Marktforschung GmbH abgeleitet.



Himmlisch, köstlich, ERFOLGREICH!

SCHWERPUNKT ROHSTOFFE, ZUTATEN & FOOD SERVICE



DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI,
KONDITOREI UND SNACKS



FUNKELNDE VORTEILE DER iba


- **Geballte Hallen:** Effektives Meet & Greet Ihrer Besucherzielgruppen durch **Themen-Cluster in eigenen Hallen**
- **Für süße Erfolge:** Beliebter und international bedeutender Schwerpunkt **Pastry & Cake** mit eigener Halle
- **Mehr Schubkraft durch komprimierte Messelaufzeit:** In 5 (statt bisher 6) Tagen das ganze Besucherpotenzial ausschöpfen
- **Bühne frei für Ihr Know-how:** Präsentations-Slots auf dem **iba.SPEAKERS CORNER** speziell für Aussteller aus dem Rohstoffe-, Zutaten- & Food Service-Segment
- **Fixstern München:** Hochmodernes Messegelände, von überall sehr gut erreichbar, bekannter Touristenliebling

Konzerne national wie international, Großbäckereien, Süßwarenindustrie, LEH, Systemgastronomie, Großhändler und Einkaufsvereinigung, Handwerksbäckerei und Konditorei

Auf der **iba** treffen Sie alle, auf die es für Ihr Business ankommt!

 $\frac{2}{3}$ aller **Besucher** kommen aus dem **Ausland**

82% sind **Entscheider**

 **TOP 1** der Besucherinteressen sind die Themen **Rohstoffe und Zutaten**

Jeder vierte Besucher interessiert sich für **Tiefkühlprodukte**



Greifen Sie nach Ihren Erfolgssternen, mit einer Präsenz auf der iba 2021!

Ihre persönliche Ansprechpartnerin:

Nadja Düll, Projektreferentin

T +49 89 189 149 183

nadja.duell@ghm.de

www.iba.de



 Handwerk

 Rohstoffe, Zutaten & Food Service

 Produktionstechnik

 Produktionstechnik für Dauergebäck

 Verpackungstechnik

 1 Eingang Nord

 2 Eingang Ost

 iba OKTOBERFESTZELT