

iba 2006: Leitmesse erwartet 70.000 Besucher

München. (07.07. / ghm) Zu einer Weltmeisterschaft des Backens wird die iba, Internationale Leitmesse für Bäcker und Konditoren. Vom 03. bis 09. Oktober werden über 900 Aussteller aus bisher 45 Ländern ihre Produkte und Dienstleistungen auf dem Gelände der Neuen Messe München präsentieren. Im Vergleich zur iba 2003 in Düsseldorf ist bereits jetzt die Zahl der ausländischen Aussteller deutlich gestiegen.

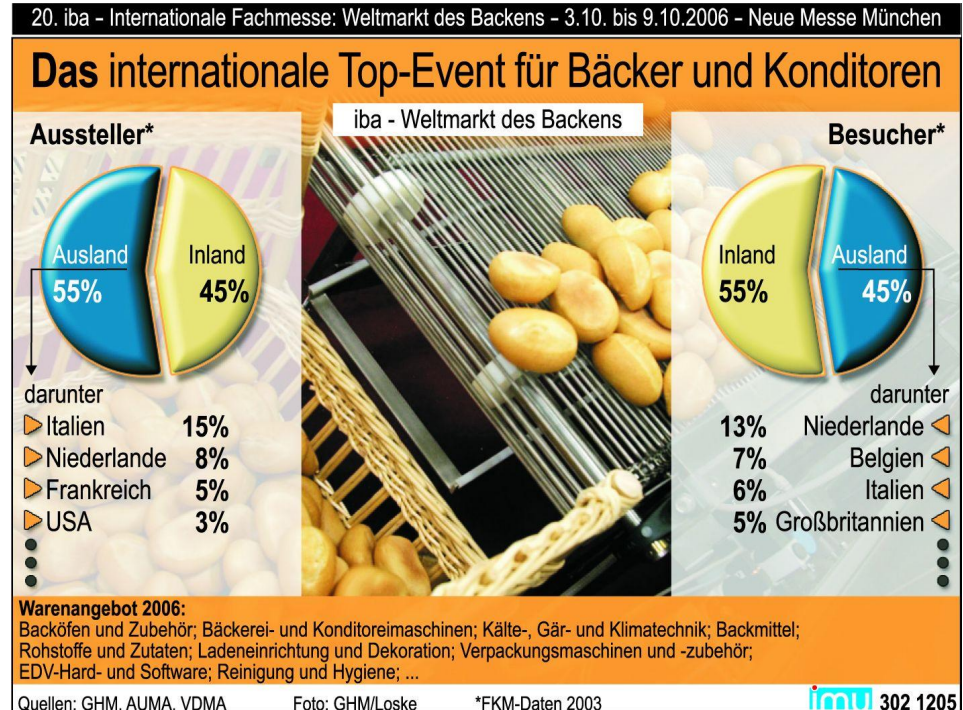
«Sowohl handwerkliche Kleinbetriebe als auch industrielle Großbetriebe werden hier fündig», ist sich Peter Becker sicher, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV). Als iba-Partner hat der ZV deshalb auch den Deutschen Konditorenbund und den Verband Deutscher Großbäckereien mit eingebunden.

Bäcker, Konditoren, industrielle Brot- und Backwarenhersteller, Catering-Anbieter, die Gastronomie und der Coffee-Shop finden während der iba 2006 neben zahlreichen Neuheiten Kontaktmöglichkeiten vor. Die im dreijährigen Rhythmus stattfindende Leitmesse der backenden Branche erwartet rund 70.000 Besucher. Die Internationale Fachmesse, die zwischen den Standorten

München und Düsseldorf wechselt, wird in diesem Jahr noch mehr ausländische Fachbesucher anziehen. Die ausrichtende Gesellschaft für Handwerksmessen (GHM) geht von Besuchern aus über 100 Ländern aus.

«Erwarten dürfen wir vor allem Innovationen im Detail», sagt Franz Reisbeck, Vorsitzender der GHM-Geschäftsführung in München. «Zwar wird auch in der Backbranche das Rad nicht alle drei Jahre neu erfunden, doch wird es wieder neue Entwicklungen geben, die für einfachere, schnellere und rationellere Betriebsabläufe sorgen werden», ist Reisbeck sicher.

2006
iba
München
3.10.–9.10.



Kleine (Produkt-) Revolutionen für Backstuben und Bäckerläden

Es wird auch wieder Neuerungen geben, die für kleine Revolutionen in den Backstuben und Bäckerläden sorgen werden. 2003 war eine der Innovationen die STIR-Technik, die für kürzere Backzeiten durch die Verwendung von Infrarotstrahlung beim Backen sorgt. Heute ist dies in vielen Bäckereien bereits Standard. Kein Wunder, wenn man die enorm gestiegenen Energiekosten in der backenden Branche beobachtet.

Die Energiekosten spielen vor allem auch bei der Kältetechnik eine wesentliche Rolle. Als neuer Trend kann hier das Langzeitkühlen ausgemacht werden. Statt

die Teiglinge energiekostenintensiv auf 18° Celsius zu gefrieren, werden mehr und mehr Teiglinge nur gekühlt.

Unterschiedliche Systeme sind hier auf dem Markt, die die Teiglinge knapp über dem Gefrierpunkt oder knapp darunter in einen natürlichen Schlaf schicken. Positiver Effekt dieser Technologie ist, dass sich so auf ganz natürliche Weise der Teigling entwickeln und natürliche Geschmackstoffe produzieren kann.

Einen der größten Messestände wird die Bäko, die genossenschaftlich organisierte Eigenorganisation der Bäcker und Konditoren, auf der iba haben. In der Halle A3 werden Produkte, Technologien und Konzepte rund um das Thema Früchte vorgestellt. «Bis eine Ananas ihren Weg von Hawaii auf ein Plunderstück in deutschen Backbetrieben gefunden hat, haben viele Mitarbeiter

und Partner der Bäko die Weichen dafür gestellt», sagt Holger Knieling, geschäftsführender Vorstand der Bäko-Zentrale Süddeutschland eG. Knieling und die Mitarbeiter der Bäko-Regionalgenossenschaften wollen vor allem mit ihren Kunden kommunizieren. «Wir rechnen damit, dass etwa jeder vierte Fachbesucher Gast an unserem Stand sein wird». Deshalb hat man dem Kommunikationsbereich des Messestands entsprechenden Platz eingeräumt.

Wie man Früchte auch im Snackgeschäft einsetzen kann, wird der Snackexpress der Bäko zeigen. Mediterrane Speisen für den Außer-Haus-Verzehr werden mit ausgesuchten Früchten hergestellt. Dies schafft sowohl optische Hingucker als auch besondere Geschmackserlebnisse.

Info: <http://www.iba.de>

Ende des Artikels