



THE WORLD'S LEADING TRADE
FAIR FOR THE BAKING AND
CONFECTIONERY INDUSTRY

2025

18. - 22.05.2025 in Düsseldorf

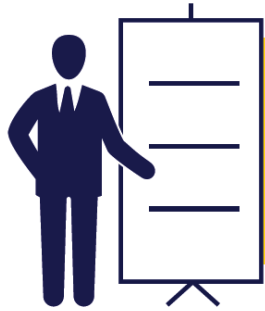
GHM
GESELLSCHAFT FÜR
HANDWERKSMESSEN



Agenda

1. Perspectiva: iba 2025 (hechos, cifras y datos)
2. Estructura: plano del recinto ferial y secciones principales
3. Lo más destacado de iba 2025
4. Avance de novedades de iba 2025
5. La cuenta atrás ha comenzado: Baking New Ways & iba platform
6. Comunicación y prensa

Número de expositores (iba 2023)



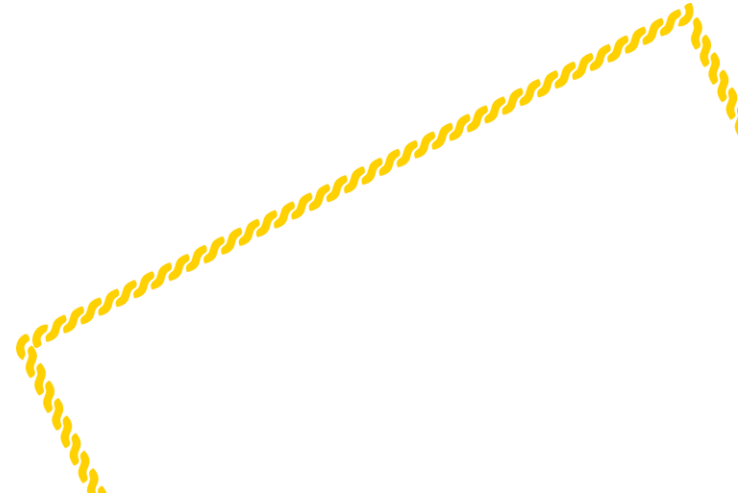
1.073
exhibitors



from **46** countries

31% national

69% international



Número de visitantes (iba 2023): ¡España en el Top 5!



31% national

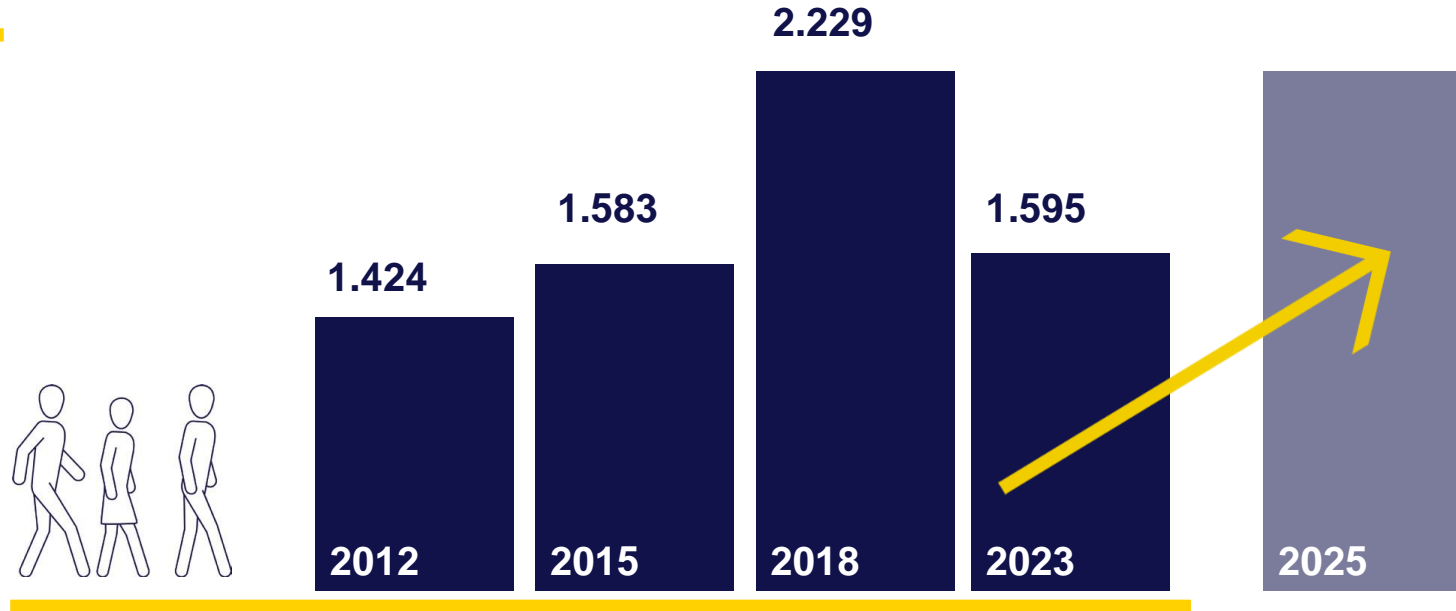
69% international

PAÍSES VISITANTES Top 10

1. Alemania
2. Italia
3. Austria
4. Polonia
5. **España**
6. EE.UU.
7. Holanda
8. Reino Unido
9. Brasil
10. Chequia

Calidad, experiencia y el factor "Wow!"

Visitantes de España

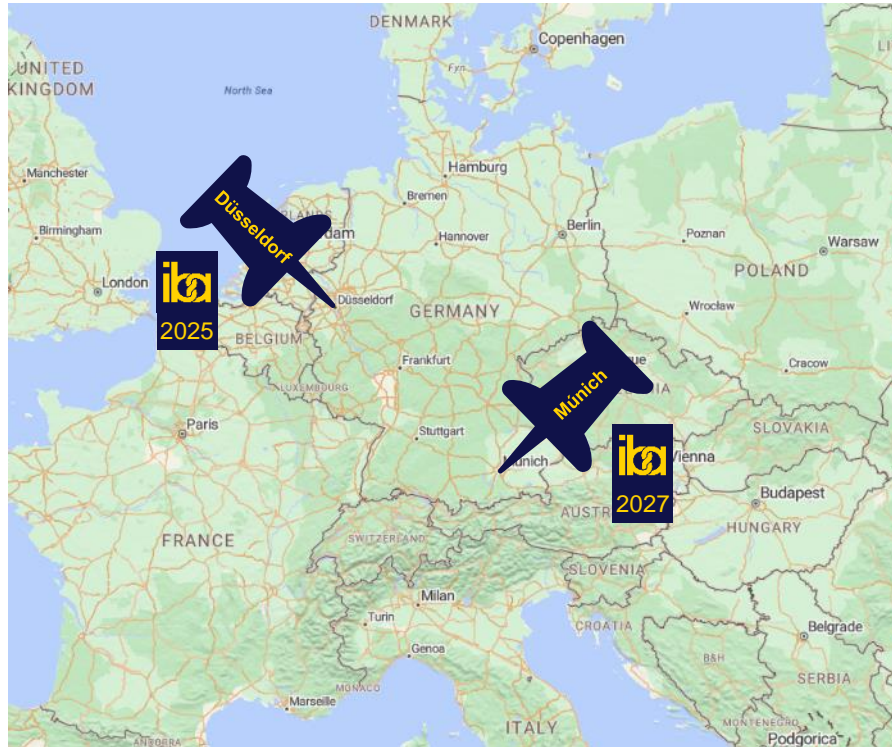


iba 2025

**DEL ISAR AL RIN,
DE MÜNICH A DÜSSELDORF,
DE OTOÑO A PRIMAVERA,
SIEMPRE CON LA MISMA CALIDAD.**

A large, dark, circular graphic is positioned on the right side of the page. Inside the circle, the 'iba' logo is rendered in a dark, textured, almost metallic-looking style. The background of the entire page is a deep blue with a field of white stars of varying sizes, creating a starry night sky effect.

Düsseldorf, la ciudad al noroeste de Alemania



¡Viva momentos mágicos en Düsseldorf!

- **Metrópolis internacional** cercana geográficamente a los países del Benelux.
- **Centro económico** del sector panadero debido al gran número de panaderías existente en la región del Rin-Ruhr y a los fuertes vínculos con la Landesinnungsverband West (Asociación de Gremios de Panaderos del Oeste de Alemania), la mayor asociación regional alemana de establecimientos de panadería.
- **Infraestructura ferial de primera clase** con excelentes conexiones de transporte y alojamientos de primera calidad.
- **Diversidad cultural** con un ambiente cosmopolita y una animada vida nocturna.
- Descubra por qué Düsseldorf es la ciudad ideal para la iba: <https://www.iba-tradefair.com/en/for-exhibitors/iba-duesseldorf-advantages>



iba 2025: estado actual (enero de 2025)

- Expositores:
 - 852 expositores de 45 países
 - Nacionales: 27%
 - Internacionales: 73%
- Superficie de exposición:
 - Más del 95 % del espacio disponible está reservado



Expositores de España (enero de 2025)

BEORVALUE S.L.

CIBERPAN S.L.

COATRESA S.L.U.

CREATEC Robotic Automation S.L.

Equipos de Panificación SC / GASHOR

ESPECIALITATS M. MASDEU SL

FECOATEC

gráficas salaet s.a.

INOXPA, S.A.U

Llopartec S.L.

Maquinaria Viñas S.L.

Metronics Technologies s.l.

MIMASA WASHTECH, S.L.U.

Norte-Eurocao, S.L.U.

Ova Projects SL

Radar Process S.L.

Salva Industrial S.L.U.

SYNCHROPACK, S.A.

TAVIL IND, S.A.U.

Ulma Packaging S. Coop.

VENTURE ELECTRONICS SPAIN S.L. -
VIPCOLOR TECHNOLOGIES LTD:



**MÁS MEDIOS
PARA APUNTALAR SU ÉXITO.**



Claridad, precisión, panorámica global: organización de iba 2025



Taquilla

Entrada norte + entrada este

- Venta de entradas y registro de visitantes
- Mostrador de información, máquinas de venta, registro de visitantes
- Solo se aceptan pagos con tarjeta

• Entrada noreste

- Acceso solo con entrada válida
- Mostrador de ayuda y venta electrónica
- Autoregistro no disponible
- Solo se aceptan pagos con tarjeta

Plano del recinto ferial: <https://www.iba-tradefair.com/en/discover/site-plan>

Claridad, precisión, panorámica global: organización de iba 2025

Tecnologías de envasado (pabellón 9)

- Sección dedicada a soluciones innovadoras para el envasado de productos horneados, desde materiales de envasado respetuosos con el medio ambiente hasta soluciones y materiales de envasado de última generación.

Tecnologías y equipos de producción (pabellón 9-13)

- Tecnologías de producción innovadoras para la mejora de la eficiencia y la calidad en la producción de productos de panadería.
- Desde líneas de producción automatizadas y líneas de horneado hasta hornos de alta precisión.

Panadería artesanal (pabellón 13 + 14)

- Demostraciones en vivo por parte de grandes maestros de la panadería y la repostería y presentaciones de producto.
- Cultura y tradición en torno al oficio de panadero.

Materias primas e ingredientes (pabellón 15)

- "The place to be" para obtener una panorámica completa del mercado actual de materias primas e ingredientes.
- Exhibición de toda la oferta de productos y soluciones existente y de las tendencias venideras.



Pilares fundamentales de la feria iba

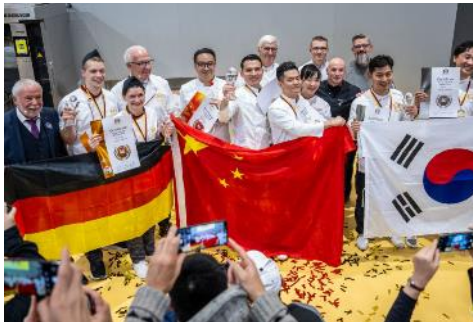


DESCUBRIR

APRENDER



CONECTAR



DIVERTIRSE



Una oferta tan fascinante y diversa como la propia industria



Tecnologías de envasado



Productos acabados y congelados



Energía, ventilación y climatización



Optimización de procesos



Materias primas e ingredientes



Tecnologías de la información



Ventas y puntos de venta



Limpieza e higiene



Servicios



Tecnologías y equipos de producción

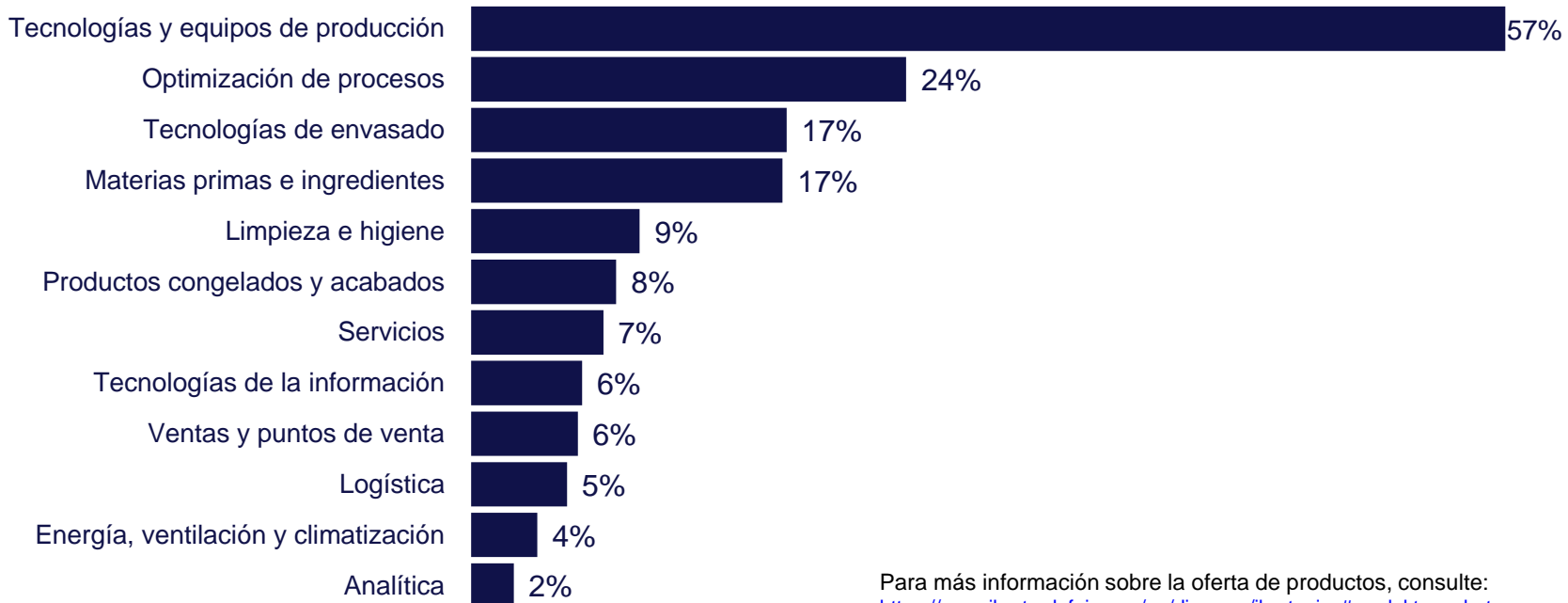


Logística



Analítica

iba.TOPICS – La oferta de productos de los expositores registrados (enero de 2025)



Para más información sobre la oferta de productos, consulte:
<https://www.iba-tradefair.com/en/discover/iba-topics#produktangebot>

La historia de éxito continúa: temas destacados de iba 2025



Panadería artesanal



Tendencias en alimentación



Digitalización



Sostenibilidad



Salud

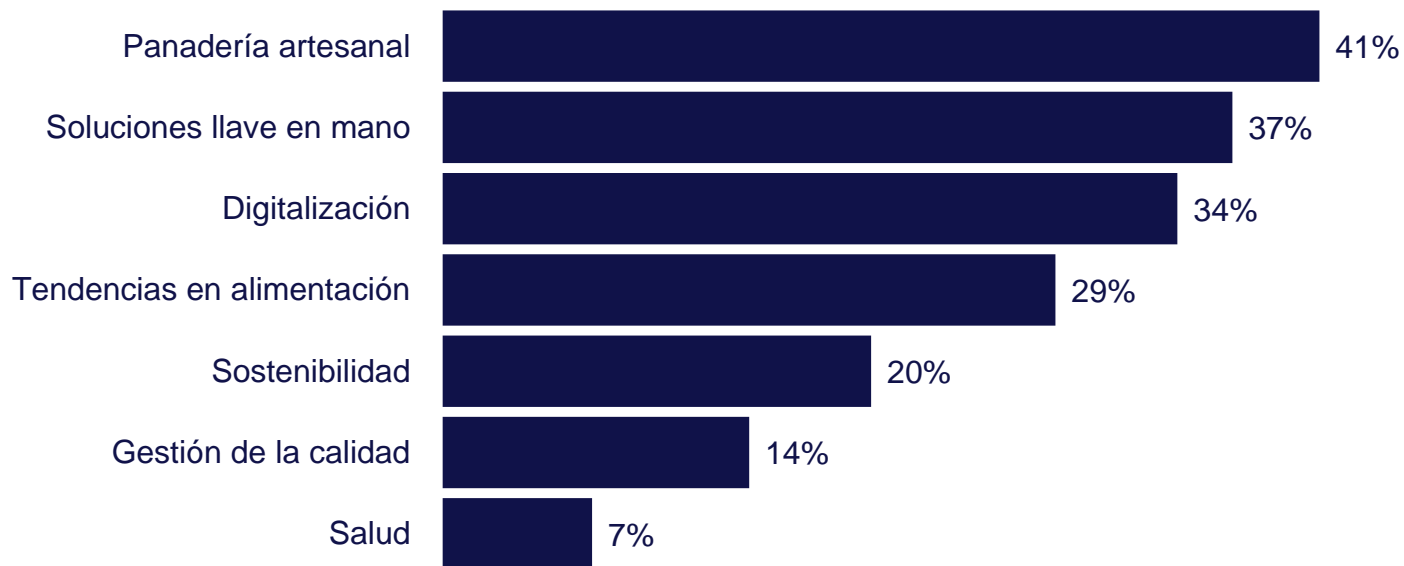


Soluciones llave en mano



Gestión de la calidad

iba.TOPICS – Temas destacados de los expositores registrados (enero de 2025)



**JUNTAR LO QUE
VA UNIDO**

Lo más destacado de iba 2025

- iba.FOOD TRENDS AREA & iba.STAGE
- iba.START UP AREA
- iba.DIGITALISATION AREA
- iba.CONFECTIONARY TEC AREA
- iba.UIBC CUP
- Campeonato Mundial de Sumilleres de Pan
- iba.FORUM
- iba.ACADEMY
- iba.BAKERY TOURS
- Concurso de diseño "La panadería del futuro"



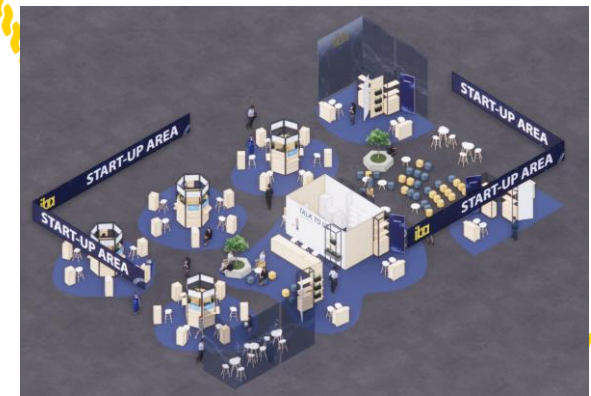
iba.START UP AREA

- Start-ups nacionales e internacionales
- La próxima generación de innovadores y emprendedores
- Paquete todo incluido: dos tamaños de stand (6 m² o 9 m²)
- Pitches de start-ups y ponencias de expertos en el escenario principal
- Zona lounge de networking



iba.START UP AWARD

- Ceremonia de entrega de premios el 21 de mayo a las 15:30h en el escenario principal



iba.DIGITALISATION AREA

- La panadería del mañana: aquí los visitantes podrán conocer de cerca las múltiples posibilidades que ofrece la digitalización.
- En colaboración con AHA 360° y Shop-IQ.
- Negocios más digitalizados con el apoyo de iba.
- Escasez de mano de obra cualificada, fluctuaciones de precios y sostenibilidad: muchos de los retos actuales pueden abordarse con la ayuda de soluciones digitales.
- Comprender la digitalización y experimentarla in situ.



iba.CONFECTIONERY TEC AREA

- Nuevos conceptos y soluciones técnicas para incrementar el atractivo de los productos, como toppings para productos horneados.
- En colaboración con ZDS (Escuela Técnica Industrial Alemana de Pastelería).
- Con la presencia de reputados expertos de la industria pastelera.

ZDS 
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



iba.FORUM

- El pabellón 14 se convertirá en el punto de encuentro central para todos los temas relacionados con la panadería artesanal.
- Presentaciones innovadoras de producto y ceremonias de entrega de premios como el *Campeonato de Alemania de Maestros Panaderos* o las *UIBC Cups*.
- Programa amplio y variado con análisis de productos, ponencias, charlas e intercambio de mejores prácticas.



Confederación Alemana de Panaderos

- La Confederación Alemana de Panaderos (Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.) es la propietaria de la feria iba.
- Representa los intereses de más de 9.200 panaderías que emplean a alrededor de 240.000 trabajadores y trabajadoras.
- Con una cifra de negocios de 17.550 millones de euros al año, la industria panadera alemana es uno de los sectores económicos más importantes del país.
- Stand de la asociación en el pabellón 14



Confederación Alemana de Panaderos

“Está claro que la feria iba de Düsseldorf va a convertirse en todo un acontecimiento para los profesionales de la panadería artesanal. No solo esperamos a los mejores panaderos y panaderas de Alemania, sino a la próxima generación de jóvenes panaderos con muchas ganas de triunfar.”

**Roland Ermer –
Presidente de la Confederación Alemana de
Panaderos**



iba.FORUM – Eventos

Eventos destacados de la Confederación Alemana de Panaderos (pabellón 14)

18 de mayo de 2025

- Día de los Panaderos y Pasteleros
- Copa iba UIBC para panaderos
- Premio honorífico del gremio alemán de panaderos

19 de mayo de 2025

- Copa iba UIBC para panaderos
- Taller de formación

20 de mayo de 2025

- Campeonato Alemán de Panaderos Artesanos
- Taller de formación

21 de mayo de 2025

- Copa iba UIBC para pasteleros
- Campeonato Mundial de Sumilleres de Pan
- Taller de formación

22 de mayo de 2025

- Copa iba UIBC para pasteleros
- Taller de formación



iba.UIBC CUP



18 y 19 de mayo:

Copa iba UIBC para panaderos - Lema "Arte"

20 y 21 de mayo:

Copa iba UIBC para pasteleros

Calidad y competencia al más alto nivel

- La "crème de la crème" de los maestros panaderos
- Exposición de primer nivel internacional



Otros aspectos destacados del programa

18 de mayo (9 a 10h): Inauguración de la feria
(iba.FOOD TRENDS AREA, pabellón 15)

18 de mayo (18:00 a 22:00h): Día de los Panaderos y Pasteleros
Evento nocturno (recinto exterior)

19 de mayo (18:30h): iba.NETWORKING NIGHT
(recinto exterior)

20 de mayo (10:00h): Ceremonia de entrega de premios del Concurso de diseño "La panadería del futuro"
Premio del jurado y premio del público a las mejores ideas de futuro en el campo del equipamiento de tiendas (iba.FORUM)

20 de mayo: Noche de los expositores
Evento nocturno

Pendiente de confirmación: iba.AWARD
(iba.FORUM)

Pendiente de confirmación: iba.TROPHY
(iba.FORUM)

21 de mayo: "Campeonato Mundial de Sumilleres del Pan" (iba.FORUM)

- 11:00h: Inicio
- 17:00h: **Ceremonia de entrega de premios**

21 de mayo (19:00 a 23:00h): NOCHE DE LOS PANADEROS (recinto exterior)

iba.ACADEMY

- Los asistentes a iba.ACADEMY tendrán la oportunidad de aprender a hacer el tradicional *brezel* alemán y recibir un diploma acreditativo.
- Los seminarios (en inglés) se celebran una vez al día: el primer día por la tarde, los demás días siempre por la mañana.
- Para participar en los seminarios es necesario inscribirse en: <https://www.iba-tradefair.com/en/discover/highlights/iba-academy>



iba.BAKERY TOURS

- Viaje al universo panadero alemán
- Organización: Asociación de Gremios de Panaderos del Oeste de Alemania
- Visitas a panaderías de Düsseldorf y localidades cercanas

Para participar en las visitas es necesario inscribirse en:

<https://www.iba-tradefair.com/bakery-tours>



Avance de novedades de iba 2025

iba.FOOD TRENDS AREA

- **NUEVA** sección especial en el pabellón 15
- Panorámica completa de la últimas tendencias en alimentación, desde materias primas hasta snacks innovadores y maquinaria avanzada para la fabricación de aperitivos.
- Áreas de networking
- Últimos paquetes todo incluido disponibles (dos tamaños de stand: 75 m² y 35 m²).



iba.STAGE

Área de intercambio y networking

- Incluida en la nueva sección iba.FOOD TRENDS AREA
- Eventos: conferencias y debates sobre las principales tendencias
- Ponentes: expertos, asociaciones y expositores nacionales e internacionales
- Mañanas: presentaciones sobre tendencias alimentarias
- Tardes: resto de temas iba.TOPICS
- Zona de bar para relax y networking



La cultura alemana del pan



Más de 3.200 tipos diferentes: El **PAN** es patrimonio cultural de la UNESCO en Alemania desde 2014

Sumilleres de pan



267 bread sommeliers from 14 countries trained in Weinheim



I Campeonato Mundial de Sumilleres del Pan en la iba

21 de mayo en el iba.FORUM (pabellón 15): Conozca a los mejores entre los mejores



Imagen generada por IA

Concurso de diseño "La panadería del futuro"

**Ceremonia de entrega de premios: 20 de mayo
(10:00h) (iba.FORUM)**

- Los conceptos de diseño de tiendas más inspiradores y sostenibles.
- Los participantes muestran su visión de una "panadería del futuro", con conceptos que combinan flujos de trabajo eficientes, una experiencia de compra extraordinaria y la máxima sostenibilidad.
- Concepto de tienda holístico: desde el diseño de interiores hasta la integración inteligente de tecnologías modernas y materiales respetuosos con el medio ambiente
- **Fecha límite de inscripción:** 21 de marzo de 2025

Inscripciones y envío de propuestas:

<https://www.iba-tradefair.com/en/discover/highlights/the-bakery-of-the-future>



La cuenta atrás ha comenzado –
BAKING NEW WAYS

CONECTADO LOS 365 DÍAS DEL AÑO

THE ROAD TO DÜSSELDORF: BAKING NEW WAYS



iba time: On 18 May, the baking industry from all over the world will come together in Düsseldorf. Our experts will welcome you to our HEUFT stand to answer all your questions about Thermo-Oil industrial and artisan ovens and energy. Look over the shoulders of our application engineers during live baking. Baking will take place on stone in a rack and wagon oven. We look forward to an exciting trade fair and personal dialogue with you!

Bernd Ludwig, Sales Manager DACH and Authorized representative
Heuft Thermo-Oil GmbH & Co. KG
(Germany)

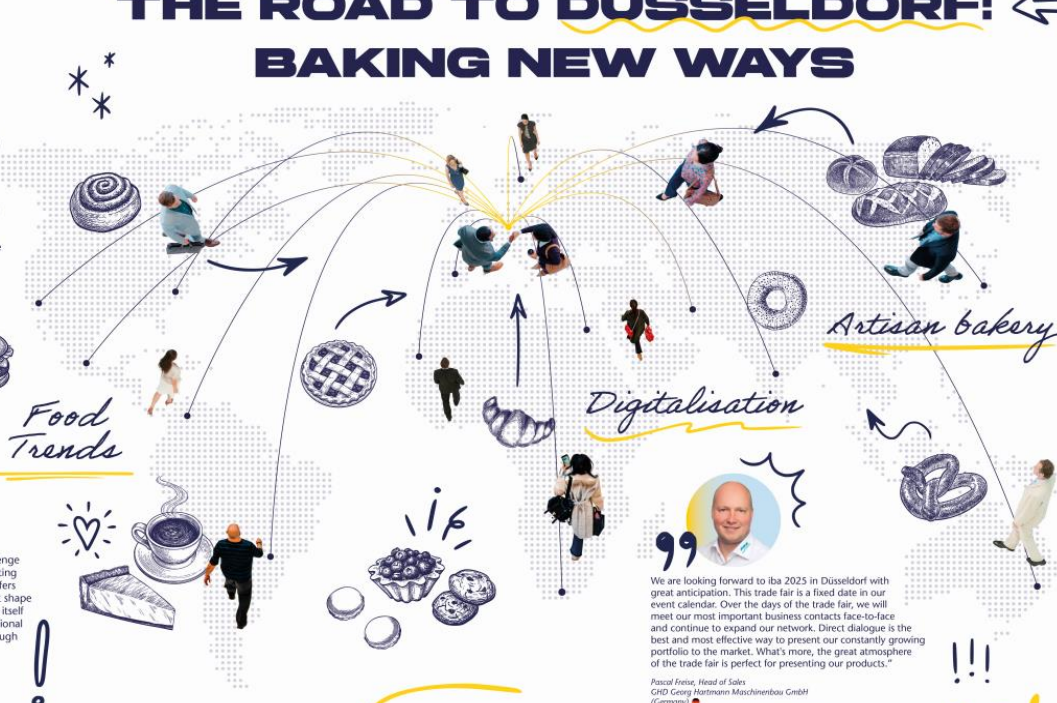
Photo credit: © Heuft



Even though the year 2025 will be a challenge for the entire industry, iba is always a meeting place for the entire baking industry and offers inspiration and business opportunities that shape the future. König will increasingly position itself as a solution provider to accompany traditional craftsmanship into a successful future through innovative technology."

Nisbert Hübler, Global Sales Director
König Gruppe, König Maschinen Gesellschaft m.B.H.
(Austria)

Photo credit: © König



Food Trends

Digitalisation

Artisan bakery



We are looking forward to iba 2025 in Düsseldorf with great anticipation. This trade fair is a fixed date in our event calendar. Over the days of the trade fair, we will meet our most important business contacts face-to-face and continue to expand our network. Direct dialogue is the best and most effective way to present our constantly growing portfolio to the market. What's more, the great atmosphere of the trade fair is perfect for presenting our products."

Pascal Fretre, Head of Sales
GHD Geary Hartmann Maschinenbau GmbH
(Germany)

Photo credit: © GHD Geary Hartmann Maschinenbau GmbH



We are excited to engage and educate our customers on our latest advancements at iba 2025. We will for example feature the new, exclusive Emithermic XE Oven, a superior replacement for Direct Gas Fired (DGF) ovens. This oven is a game-changer for cracker bakers looking to improve their carbon footprint and bake more consistent products. With the increased focus on snacks, iba has become one of our most important bakery shows. It provides us with the opportunity to generate leads, strengthen our brand, showcase new products and meet with industry friends. iba 2025 in Düsseldorf is the place to see all the baking industry has to offer."

Shawn Meyer, Senior Vice President Global Sales
Reading Bakery Systems
(United States of America, USA)

Photo credit: © Reading Bakery System



iba 2023 was amazing and a true joy to see and meet the bakery industry after a long time. In 2025 we want to meet again at iba and continue our sustainability and future bakery developments with the industry. We invite every member of the supply chain to come to this industry event and see us at Fairground Düsseldorf! Sustainable baking in hydrogen and electricity are more important than ever, even with hybrid systems, we have a solution for every industrial baker today and tomorrow. Next to this, new bakery lines for pastry, sheeted bread, bun making and many decoration and depositing equipment will be shown, so a must see from AMF, Tromp and Den Boer."

Lex van Houten, Marketing Manager EMEA-AP Region,
AMF Bakery Systems
(Netherlands)

Photo credit: © AMF Bakery Systems

More information:
iba-trade-fair.com/baking-new-ways

18. - 22.05.2025 in Düsseldorf

Baking New Ways

¿Quiere empezar a disfrutar ya de la iba 2025?

¡Acompáñenos desde hoy mismo en este apasionante viaje hasta Düsseldorf!

- La campaña crossmedia de la iba "Baking New Ways" le ofrece, hasta mayo de 2025, la posibilidad de conocer historias personales motivadoras de profesionales del sector, descubrir conceptos y propuestas innovadoras y estar al día de todas las novedades en torno a la iba 2025.

Todos somos importantes, porque todos contribuimos al éxito del sector.



¿Quiere saber más? <https://www.iba-tradefair.com/en/tradefair/baking-new-ways>



Baking New Ways

Por qué la feria iba es líder en el sector

- En su condición de motor de la industria panadera internacional, la feria iba trabaja con todos los agentes del mercado para reinventarse constantemente e impulsar el progreso del sector. Esto la convierte en una plataforma de soluciones innovadoras y sostenibles de primer orden mundial para el sector panadero y pastelero.

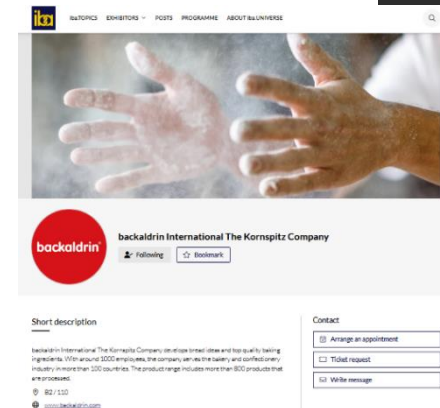
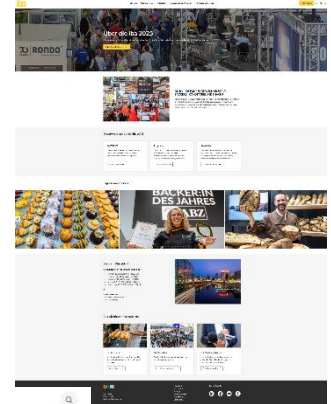
¿Qué nos depara la próxima edición de la iba?
¿Qué podemos esperar de la feria líder del sector?

→ Siga toda la actualidad de la iba por redes sociales
y en: www.iba-tradefair.com/en/messe/baking-new-ways/



iba.UNIVERSE + sitio web de iba = nueva iba platform

- Toda la información para expositores y visitantes en un solo lugar: inscripciones, organización, programa, servicios, venta de entradas
- Presentación exclusiva de la oferta de la feria de la mano de los propios expositores
- Punto de contacto entre expositores y visitantes
- Visualización de contenidos en función del perfil de intereses del visitante
- Clasificación de contenidos según su relevancia para el grupo objetivo
- Más información en: <https://www.iba-tradefair.com/en/about-us/about-iba>



iba platform

¿Qué mejoras incorpora la iba platform en 2025?

- Mejora de la experiencia de usuario mediante la fusión del sitio web e iba.UNIVERSE
- Acceso generalizado a la plataforma para todos los visitantes
- Vinculación de los intereses de los visitantes con la gestión de recomendaciones de iba platform

Con el objetivo de:

Potenciar el intercambio entre la oferta y la demanda los 365 días del año.

Garantizar que la feria presencial sigue siendo el punto de encuentro por excelencia del sector.

The screenshot displays the iba platform's user interface. At the top right, there are navigation options for 'DE' and 'EN'. The main heading is 'What topics are you interested in?'. Below this, there are six focus topics, each with a small image and a checked checkbox: 'Turkey solutions', 'Digitalisation', 'Food trends', 'Artisan bakery', 'Health', and 'Quality management'. Below the topics, there is a section for 'Please enter your contact details'. This section includes a dropdown for 'Form of address' (set to 'Ms'), input fields for 'Firstname *' (Susann) and 'Lastname *' (Seldemann), a 'Profile image' button with a circular profile picture, a 'Company *' field (GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH), a 'Position *' field (Director iba), and a 'Short description' field containing a quote: 'Nothing beats personal exchange and nothing gives them a better platform than a trade fair... but there will be exciting extensions, too! My goal is to bring together - the old with the new - without wanting to replace the tried and tested. I look forward to greeting you at iba.' Below the contact details, there is another section titled 'What exhibitors are you interested in?'. This section shows three exhibitors with checkboxes: 'König-Maschinen-Gesellschaft m.b.H.' (checked), 'Hakima Bakery Machines' (unchecked), and 'Somengit' (unchecked). The 'iba' logo is also visible in the top left of the interface.

iba platform

Ventajas para los expositores

- Utilice la plataforma para recopilar información, establecer contactos y generar oportunidades de negocio.
- Llegue a su grupo objetivo con absoluta precisión gracias al sistema de vinculación de la oferta de los expositores con los intereses de los visitantes.
- Siga en contacto con el sector incluso después de terminada la feria.
- Analice los datos para determinar el retorno de la inversión durante el año.

→ ¡Lleve su negocio al siguiente nivel antes, durante y después de la iba!

Statistik iba.UNIVERSE 2023 Herunterladen

Titel	Impress.	Ansicht	Bezeichnet	Leads*	Links
iba UNIVERSE 2023	1.070	07.418	☆ 0	👤 0	🔗 0
MWE	165	00.20	☆ 0	👤 0	🔗 0
MWM Smart Bakery concept	195	00.17	☆ 0	👤 0	🔗 0
Haus der MWE	5	00.1	☆ 0	👤 0	🔗 0
iba trifft sich die Welt des Backens	1	0	☆ 0	👤 0	🔗 0

*Die Spalte Leads erfasst die Spalte Kontakt. Die Werte sind statistisch zu verstehen und werden mit neu den Daten aktualisiert. Jedes Ereignis (siehe untere Tabelle).

Exhibitors & providers to the industry

Discover all exhibitors at iba 2025 and other providers from the industry using the "Everything" filter

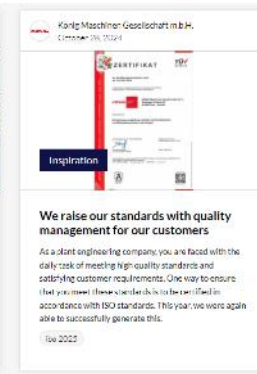
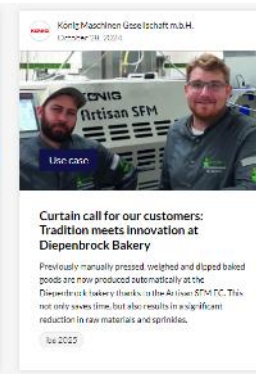
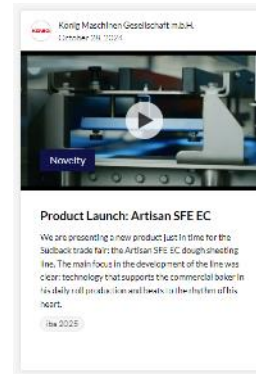
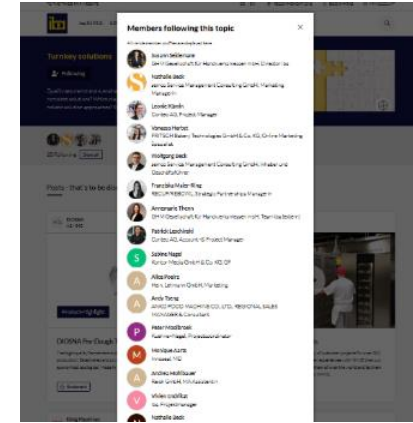
🔍 What are you interested in?

- Production technology and equipment
- Raw materials and ingredients
- Finished and Embodied products
- Logistics
- Packaging technology
- Process optimisation
- Sales and POS
- Cleaning and hygiene
- Energy, ventilation and air-conditioning techn...

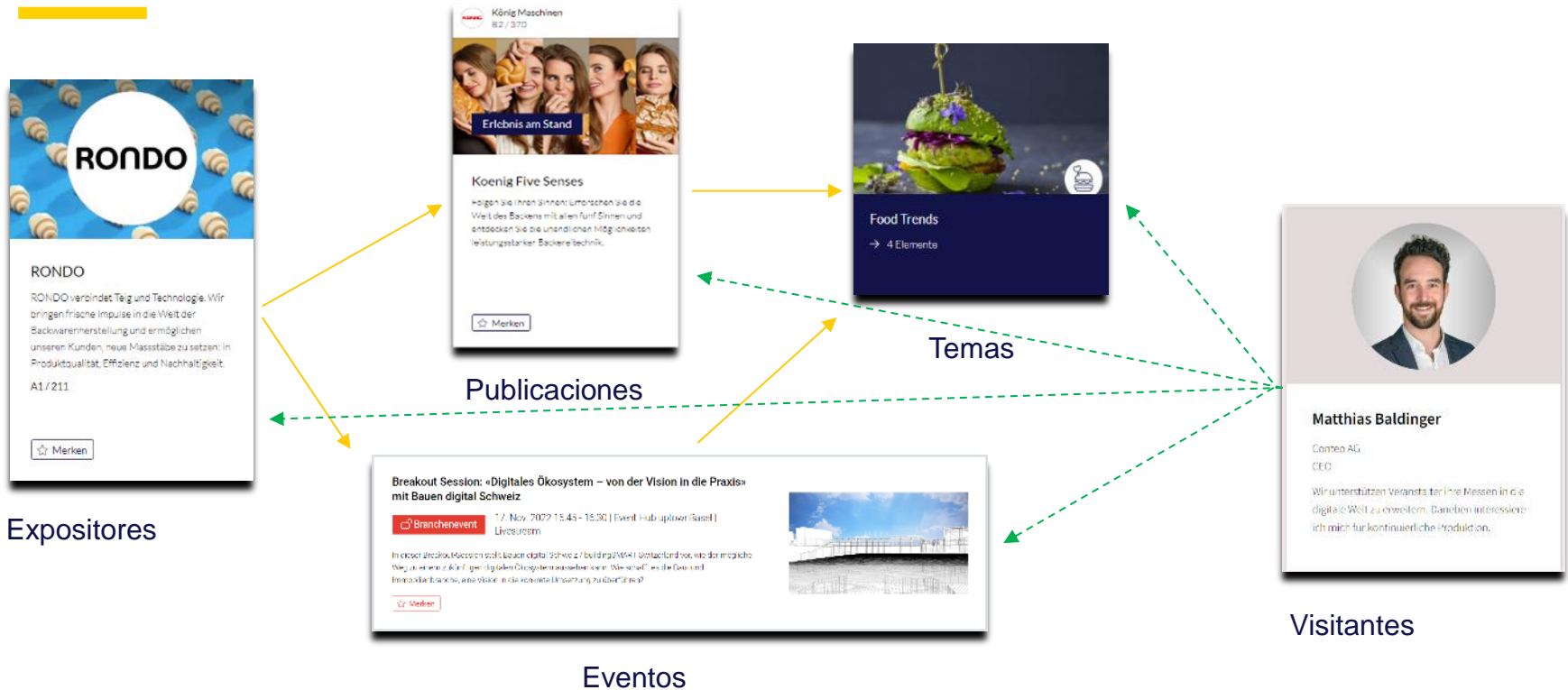
iba platform

Ventajas para los visitantes

- Aproveche al máximo su visita:** organice la visita de antemano para sacar el máximo provecho de la feria, utilice check-lists para determinar sus intereses y objetivos específicos.
- Defina exactamente sus necesidades:** defina sus preferencias e intereses, reciba un boletín personalizado con contenidos a medida.
- Manténgase siempre al día:** recomendaciones y canales de noticias personalizados conforme a sus intereses, funciones de seguimiento.
- Gestión digital de contactos:** establezca fácilmente nuevos contactos, amplíe su red de contactos, efectúe un seguimiento de sus contactos, concierte citas con un solo clic.
- Regístrese gratis: <https://www.iba-tradefair.com/en/member>



365 días en contacto con el sector



Otras fechas. El mismo entusiasmo.

Toda la fuerza de la iba, agrupada y concentrada en **cinco días**:

La feria líder mundial del sector de la panadería y la pastelería es sinónimo de **capacidad innovadora, variedad y amplitud de la oferta, calidad, relevancia internacional y networking e intercambio de conocimientos al más alto nivel.**

SAVE THE DATE!
18-22 de mayo de
2025



Comunicación y prensa

- Antes, durante y después de la iba
- Comunicación multicanal y cross-channel (imprensa, online, redes sociales)
- Entrevistas, 3 datos sobre, 3 preguntas a
- Calendario de eventos, canales de noticias
- Stand de prensa especializada "iba.TRADE PRESS"



Póngase en contacto con nosotros, ¡estaremos encantados de atenderle!

¿ALGUNA DUDA O PREGUNTA?



Sus contactos para la iba:

Directora de exposición

Susann Seidemann

seidemann@ghm.de



Prensa y relaciones públicas

Julia Scharfenberger

scharfenberger@ghm.de

Propietario



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e. V.
www.baeckerhandwerk.de

Socios colaboradores



Unión Internacional
de Panaderos y Pasteleros
www.worldbakersconfectioners.org



Deutscher Konditorenbund
www.konditoren.de

Organizador



Verband Deutscher
Großbäckereien e. V.
www.grossbaecker.de



THE WORLD'S LEADING TRADE
FAIR FOR THE BAKING AND
CONFECTIONERY INDUSTRY

2025

18. - 22.05.2025 in Düsseldorf

**¡HASTA
PRONTO!**



GESELLSCHAFT FÜR
HANDWERKSMESSEN



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

