



Vom 15. bis zum 20. September findet in München mit der iba 2018 die Weltleitmesse für Konditoren und Bäcker statt. 1.375 Aussteller aus 60 Nationen präsentieren in diesem Jahr ihre neuesten Produkte und Trends. Die Themen Digitalisierung und der Wunsch nach Natürlichkeit spielen hierbei u.a. eine große Rolle.

Anmoderation:

Vom 15. bis zum 20. September findet in München mit der iba 2018 die Weltleitmesse für Konditoren und Bäcker statt. 1.375 Aussteller aus 60 Nationen präsentieren in diesem Jahr ihre neuesten Produkte und Trends. Die Themen Digitalisierung und der Wunsch nach Natürlichkeit spielen hierbei u.a. eine große Rolle.

Alle drei Jahre findet die iba in München statt. Bäcker und Konditoren aus 167 Ländern kamen zur letzten Veranstaltung. Und auch in diesem Jahr sind die Messemacher und die Verbände optimistisch, denn Brot, Kuchen und Co. stehen hoch im Kurs beim Endverbraucher. Einen Umsatz von 14,48 Mrd. Euro hat beispielsweise allein das Bäckerhandwerk in Deutschland 2017 gemacht. Bei den Trends der Messe geht es u.a. um neue Technologien in der Verarbeitung, aber auch um die aktuellsten Kundenwünsche, denn die Deutschen essen am liebsten das Mischbrot, also Roggen und Weizen, gefolgt von Toastbrot, aber auch das Urgetreide ist im Kommen.

Tim Kuchenbecker, Nachrichtenredaktion ... München