

新闻资讯

2023年10月26日

https://www.iba.de/en/presse#newsroom/data/plugin/news/run/show_news/news_id/5978251/lang/25/id/4406/c/14/integration/js

iba 2023：烘焙行业标杆博览会

行业互动、灵感碰撞和技术创新的璀璨交汇：iba 2023为与会者呈上了一场饕餮盛宴。来自46个国家及地区的1,073家参展商齐聚德国慕尼黑展览中心，在10个展馆内展示丰富的创新产品，为参与者带来iba的独特体验。为期5天的展会中，来自150个国家及地区的57,000名观众熙熙攘攘涌入展厅，探索来自世界各地全新的烘焙趋势。

新鲜烘焙的香味、人流涌动的走道、热情积极的对话、与老客户的重逢、全新知识的交流、创新技术的展示、激动人心的比赛、与新朋友的相识、热闹融洽的氛围和世界前沿的工艺——这些都属于iba 2023。作为烘焙行业知名的贸易博览会，iba为整个行业提供了丰富的展示内容，无论是初出茅庐的烘焙新手还是经验丰富的烘焙大师，都能在此找到自己想要的东西。德国面包师联合会主席Michael Wippler先生表示：“今年，青年人才这一话题尤其受到我们关注，展会不仅推动了优秀人才的良性竞争，而且成功颁发了国家荣誉奖章（National Award of Honour）。此外，烘焙行业学员在现场还参加了各种相关活动，比如BackStage青年人才日（BackStage young talent days）、烘焙培训课程以及与面包师展开‘烘焙中的未来人生（Back dir Deine Zukunft）’讨论等。我们希望借iba这样当之无愧的优秀平台激发年轻人对手工烘焙的热情。于我而言，iba 2023也是我个人的高光时刻——这是我以德国面包师联合会主席身份参加的最后一届iba。展会取得的圆满成功让我倍感高兴，特别感谢展会的所有参展商和主办方。”

重要的贸易博览会：引领潮流

烘焙市场的核心话题有哪些？如何找到适合的合作伙伴和解决方案？国际上有哪些创新？2023年10月22-26日，iba对这些问题一一做出了解答。“作为烘焙潮流引领者与创新灵感源泉，iba 2023为海内外烘焙行业定下了标杆。今年展会取得的成功再次证明：只有在iba，才能见到如此有深度的产品展示、如此多样化的创新成果以及如此惊人的决策者参与率。感谢展会所有的组织者，尤其要感谢Wippler先生多年来的支持和通力合作。”德国手工业展有限公司管理委员会主席Dieter Dohr先生评价道。

本届展会聚焦于包括年轻人才招聘、面包工坊、系列比赛和数字化解决方案。作为展会亮点之一，2023 iba.UIBC面包师杯（iba.UIBC.CUP of Bakers 2023）现场观众热情洋溢，认真关注着玻璃烘焙室里的比赛选手的一举一动；在参赛队伍完成最后的点睛之笔时，观众热烈鼓掌；在评委们品尝打分时，大家屏住呼吸。2023年10月24日，来自中国的林业强（Lin Yeqiang）和冯英杰（Feng Yingjie）摘得桂冠；2023年10月26日，来自韩国的Yeon Sunheum和Han Doyoung荣获最佳甜品师称号。

面包店里的机器人、全天候营业的自动售货机，一家名为BrotHaus的烘焙店展示了无人售货模式下的个性化导购和自助服务。另一家名为tomorrow的烘焙店则展出了商品识别和无现金支付服务。除此之外，展会现场还呈现了更多数字化解决方案。今年，参展商们向观众展示了烘焙数字化的方方面面——从具体案例到未来选择，应有尽有！从发展愿景到实际应用，我们安排了一系列讨论活动及丰富的产品展示，致力于提供‘触手可及的数字化’。除此之外，我们专门推出了全新的iba数字化展示区（iba.DIGITALISATION AREA）以贯彻数字化这一核心主题。” iba展会总监Susann Seidemann女士评价道。

iba初创企业展示区（iba.START UP AREA）首次在A4馆亮相，现场充满了积极的气氛，吸引众多观众莅临参观。共24家新兴企业热情参与，展示各自的创新成果，观众可以在iba.UNIVERSE数字平台点赞支持自己喜欢的产品。经过观众投票的层层角逐，最终首次参展的WECARRY赢得了iba初创企业奖（iba.START UP AWARD）。

其他备受好评的活动还包括 iba 学院（iba.ACADEMY）、iba BackStage 青年人才日（BackStage young talent days）、iba 甜点技术展示区（iba.CONFECTIONERY TEC AREA）、工厂参观（company tours）、专人导览（iba.TOURS）和 iba 慕尼黑啤酒节（iba.OKTOBERFESTZELT）。

在烘焙比赛和产品展示外，iba 还组织了丰富的专业交流活动。活动现场人山人海，在 iba 论坛（iba.FORUM）、iba 演讲角（iba.SPEAKERS AREA）和 iba 初创企业展示区（iba.START UP AREA）三个活动区域内共举行超 4,000 分钟专业讲座，专家云集，让观众收获满满知识。除此之外，大家围绕着手工面包店、食品趋势、数字化、可持续性为主题展开深入交流，从优秀实践案例到小组讨论，观众不仅聆听到前沿的讲座，还可以与行业专家面对面交流。

不仅展会现场热闹非凡，社交媒体上也同样精彩。观众以#myibamoment 为话题在网络上发布展会的高光时刻。除此之外，在夜间活动与现场的帐篷中，大家都在自发地庆祝 iba 的盛大回归。“于我而言，iba 的每天都充满了新亮点、新创新与新激动。在展会现场与颁奖舞台上，大家都充满了热情！这是我首次参与 iba 展会，无与伦比的现场氛围让我十分感动。我和我的团队都非常高兴能够组织 iba 2023，我们不想再等待下一个五年，期待 2025 年 5 月和大家再次在 iba 相见！” Seidemann 女士总结道。

展商评价：

Michael Bauer 先生， Pfahnl Backmittel 公司产品管理负责人

“对我们而言，iba 无疑是一场重要的行业盛会。iba 不仅为我们拓展出口市场和与国际客户建立联系提供了重要渠道，还促进我们进一步了解奥地利和德国市场的重要性。在这里我们不仅能维护与老客户的合作关系，还能开拓与新客户的更多商机。时隔五年后能再次与大家面对面交流实在难得，我们非常高兴能够参加 iba 2023。”

Carola Landhäuser 女士，WP BAKERY 集团董事总经理

“iba 的盛大回归让我们感到兴奋不已。今年 iba 取得了巨大的成功！对我们来说，iba 不仅是一场重要的贸易博览会，还是我们与重要客户进行面对面交流的珍贵平台。过去几年中市场积累的大量信息在 iba 2023 得到了充分展示，观众不仅对烘焙行业的发展有了更清晰的见解，还明白了在过去几年中我们所经历的困难。在展会现场，不仅我们参展企业注意到烘焙数字化正在迅速发展与提供相应的服务方案的重要性，观众也相较上一届更加关注这个话题。”

David Holzwarth 先生，Shop-IQ 管理委员会成员

“作为 iba 的忠实参与者，我们的参展体验非常好！不仅与来访的决策者开展了高质量的交流，而且在 iba 数字化展示区展开的深入讨论也十分有趣。总的来说，来自各个领域的高质量观众让我们印象十分深刻，我们已经开始期待着下一届在杜塞尔多夫举办的 iba 了。”

Stefan Strehle 先生，BÄKO-Zentrale eG 董事总经理

“于我们而言，在向面包工坊提供产品时，找到适当的平衡非常重要。因此，我们不仅展示了原材料方面的创新，如沙棘、针叶樱桃和蓝莓等干果产品，还介绍了机械和设备方面的发展，比如锡清洗机和‘烘焙师之友（Bakersfriend）’。我们在数字化展台 BackOfficeDigital 展示的产品非常吸引人，广受观众好评。通过 BÄKO-AutoPOS，我们可以切实地满足烘焙企业需求。这是一种基于人工智能的软件解决方案，可以在顾客购买产品时主动提供服务；除此之外，安装在大堂里的摄像头系统和货架上的称重系统能够实现针对顾客的独立服务和结账。iba 2023 的参展体验和观众的积极反馈都大大超出了我们的预期。”

Lex van Houten 先生，AMF Bakery Systems 区域营销经理

“时隔五年，我们非常高兴能够再次参加 iba！我们不仅在展会上遇到众多熟悉的老客户，同时也结识了许多新朋友，希望展会能够取得圆满的成功！作为手工烘焙和食品行业的交汇点，iba 无疑是 AMF 烘焙系统的理想展示平台。Iba 2023 实在是令人惊喜，我们包括氢炉在内的两项创新产品都获得了奖项！”

Rademaker Germany 公司董事总经理，DACH 地区（德国、奥地利及瑞士）与丹麦市场支持主管 Paul Groenewegen 先生

“于我们而言，iba 是一场非常成功的行业盛会。从第一天起，我们的展台便吸引了众多企业高层、董事与总经理莅临参观。国际观众、企业决策者、行业客户、来自中型企业和家族企业的观众们络绎不绝。今年参加 iba 2023 是全新的体验：尽管我们是一家面向全球的机器和设备制造商，但今年我们首次决定以烘焙食品为核心参展。为此，我们特别邀请了七位烘焙大师来到现场进行展示。展台上三分之二的空间用于展示传统面包、羊角面包、丹麦糕点等烘焙美食。这些终端烘焙产品是人们真正关注的焦点，也是我们对客户销售的核心。客户通过寻找高品质的产品希望在市场竞争中脱颖而出，我们则致力于提供合适的技术以支持他们。”

Veronika Grebner 女士，cetravac 真空烘焙与冷却技术公司行政主管兼首席财务官

“我们对 iba 2023 感到非常满意，今年我们的展台位置很好！上一届 iba 我们也有参加，国际观众占比很大，我们的主要客户集中在 DACH 地区。今年，我们的展位选择在以贸易为核心的 A3 展馆，我们约 95% 目标客户中都集中在这里。因此，通过精心挑选的展台位置以及在筹备阶段就逐步开展的营销活动，我们成功接触到了潜在客户。不仅与众多决策者进行了深入洽谈，而且新推出的真空冷却和真空烘焙产品展示也备受关注。一些客户对面包可以‘再次’新鲜烘烤这个概念感到惊讶，但是在看到我们的产品展示后都心悦诚服了。”