



2018  
15. – 20.09.  
Munich  
www.iba.de

## Ведущая международная выставка хлебопечения, кондитерского производства и снеков

*«Нигде больше вы не сможете получить более сконцентрированную и компактную информацию по актуальному состоянию и шансам на будущее нашей отрасли, как на iba. Только здесь каждые три года соединяется мировая сеть экспертов отрасли из 165 стран».*



**Дитер Дор**  
Председатель Правления  
GfM Gesellschaft  
für Handwerksmessen mbH

Ведущая международная выставка хлебопечения, кондитерского производства и снеков, которая состоится в Мюнхене с 15 по 20 сентября 2018 г., на протяжении десятилетий бесспорно является платформой № 1 отрасли. Она представляет весь спектр продуктов хлебопечения:

«Наше требование, чтобы iba снова продемонстрировала свою ведущую позицию в отрасли хлебопечения, кондитерского производства и снеков. Т. к. выставка учитывает не только национальное, т. е. немецкое, направление отрасли. Для нас также представляют огромный интерес компетентные требования пекарей и кондитеров со всех континентов – независимо от величины предприятия», – утверждает Дитер Дор, Председатель Правления GfM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH, во время презентации. «Таким образом, мы определяем главные темы выставки. Так, можно уже сказать, что такие темы, как «Food safety first» в области упаковки и гигиены, а также диджитализация, снеков и даже кофе, будут играть важную роль на iba 2018».



**Михаэль Випплер**  
Президент Центрального союза  
хлебопекарной промышленности

Михаэль Випплер, Президент Центрального союза хлебопекарной промышленности, добавляет: «Я вижу много тенденций развития для отрасли пекарей и кондитеров в Германии. Ключевые слова: новые виды диет и эффект от них для пекарей, хлеб как продукт здорового питания, энергосберегающее

оборудование с одновременным повышением качества и больше регионального характера как фактора успеха для получения признания в конкурентной борьбе на месте». Випплер уверен, что посещение iba предоставит множество решений для собственного бизнеса: «Наконец, пекари и кондитеры благодаря своим умениям и разнообразному ассортименту продукции имеют уникальные условия гибко реагировать на подобные пожелания клиентов. Тем не менее, непременно нужно посетить новейшие стенды и получить дополнительное образование. iba предлагает для этого несравненный международный обзор рынка, а также бесценные преимущества для повышения квалификации до международного уровня».

Спектр продуктов и услуг, представленных на выставке, варьируется от сырья и технологий производства, а также оптимизации процессов, упаковочных решений, информационных и кассовых систем вплоть до питания вне дома, рабочей одежды, а также оборудования для магазинов и торговых объектов.

Д. Дор о наполняемости павильонов: «Наша философия состоит в том, чтобы предложить двенадцать равноценных и привлекательных павильонов высокого уровня. Вот почему ключевые игроки распределены по отдельным павильонам. iba привлекает интересным сочетанием различных предложений. Таким образом, посетители могут видеть всю производственную цепочку».

Секрет успеха выставки можно свести к следующей формуле: все лидеры мирового рынка присутствуют и используют iba в качестве платформы для своих премьер. И они прилагают все усилия для этого. Участники не ограничиваются лишь представлением своей продукции, а демонстрируют ее вживую перед специалистами. Кроме того, только iba предлагает уникальное разнообразие традиционных и, прежде всего, новых сортов хлеба – как из Германии,

традиционной страны хлебопечения, так и со всего мира.

Эта обширная демонстрация технологий дополняется ежедневными докладами специалистов, семинарами, консультациями и живыми показами. В 2018 г. посетители выставки также могут рассчитывать на особое событие: «Наряду с традиционным iba-UIBC – CUP, который определяет лучшего пекаря из примерно 15 претендентов, и четвертым чемпионатом Германии среди профессиональных пекарей в iba 2018 г. в Мюнхене примут участие начинающие кондитеры со всего мира. На UIBC – чемпионате мира среди начинающих кондитеров будет выбран лучший в своей профессии», – говорит г-н Випплер.

Одним из ярких событий для посетителей со всего мира в очередной раз станут экскурсии по пекарням в Мюнхене и его окрестностях. Кроме того, в 2018 г. посетители и экспоненты также смогут посетить шатер iba Oktoberfest, расположенный на территории выставочного комплекса, который, без сомнения, станет главной достопримечательностью в завершении работы выставки. Шатер рассчитан на 1200 мест, посетители выставки и экспоненты смогут отдохнуть после рабочего дня в кругу живой музыки и фирменных баварских блюд.

Г-н Випплер также сообщает о впечатляющем количестве международных групп посетителей, на каждой iba их традиционно встречает Центральный союз хлебопекарной промышленности Германии и в очередной раз они были приглашены на iba 2018.

Таким образом, можно сказать, что iba – это вселенная возможностей. Она является центральной платформой для международной хлебопекарной, кондитерской и снековой промышленности. iba демонстрирует бесконечное разнообразие тенденций и новинок и полностью отображает создание стоимости как ни одна другая специализированная выставка. Соответствуя инновационному

циклу, iba каждые три года привлекает всех игроков отрасли со всего мира – от частных хлебопекарен и крупных хлебопекарных производств вплоть до промышленных решений, а также рестораторов, владельцев кафе, продовольственных магазинов, отелей и поставщиков продуктов питания.

Помимо большого количества ценной информации о выставке, г-н Випплер также предлагает эксклюзивный обзор хлебной культуры Германии, который особенно интересен для международных коллег отрасли. И наконец, Германия, благодаря своим 3000 фирменных блюд из хлеба и 1200 различных видов мелкоштучных хлебобулочных изделий, может многое предложить: «Наша Академия в Вайнхайме в очередной раз предложит эксклюзивные курсы на английском языке. Здесь участники узнают больше о приготовлении цельнозернового и ржанопшеничного хлеба, которые, кстати, являются любимыми сортами хлеба немцев. И при желании участники даже могут получить немецкий диплом по хлебопечению Германии».



Информацию об этом можно получить во время проведения выставки iba на стенде Центрального союза хлебопекарной промышленности Германии в павильоне В3.

#### Контактное лицо:

Клаудия Вайднер, директор выставки iba, [iba@ghm.de](mailto:iba@ghm.de), [www.iba.de](http://www.iba.de)

#### Организаторы



GHM Gesellschaft für  
Handwerksmessen mbH  
[www.iba.de](http://www.iba.de)

#### Учредитель



Центральный союз хлебопекарной  
промышленности Германии  
[www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)

#### Партнеры

Международный союз пекарей  
и кондитеров

[www.worldbakersconfectioners.org](http://www.worldbakersconfectioners.org)  
Немецкая Ассоциация кондитеров  
[www.konditoren.de](http://www.konditoren.de)

Немецкий союз хлебопекарен  
[www.grossbaecker.de](http://www.grossbaecker.de)