



Iba'2018 – КОСМОС ВОЗМОЖНОСТЕЙ



К. Вайднер, директор проекта iba

– **Уважаемая г-жа Вайднер, какова динамика выставки по численности участников, посетителей и количеству выставочных площадей?**

– Интерес, проявляемый национальными и международными компаниями огромен. Помимо нескольких свободных мест, выставочные площади iba уже полностью заняты. Свыше 1200 экспонентов из более чем 45 стран мира (данные на апрель 2018 г.) демонстрируют собственные предложения для производства полного спектра разнообразных хлебобулочных изделий. Являясь ведущей выставкой, iba следует определяющим тенденциям в хлебопечении во всём

Российские специалисты всегда с большим интересом посещают выставку iba, поскольку это помогает им строить планы на дальнейшее развитие. В преддверии новой выставки, которая пройдёт с 15 по 20 сентября 2018 г. в Мюнхене, мы обратились с вопросами к г-же **Клаудии Вайднер**, директору проекта iba. Надеемся, что данная информация поможет отечественным пекарям и кондитерам сориентироваться в столь масштабном мероприятии.

мире и стремится отражать требования пекарей и кондитеров, рестораторов и специалистов, принимающих решения в сфере розничной торговли продуктами питания. На iba'2018 в экспозициях крупных компаний главную роль будут играть инновации и концепции в таких областях, как производственные процессы, внешний рынок, энергоэффективность, автоматизация, гигиена, оцифровка в точках продаж и в производстве, оснащении магазинов, упаковке и логистике.

– **Какие особенности выставки этого года Вы можете отметить на этапе её подготовки?**

– Интерес к выставке со стороны посетителей и экспонентов остаётся высоким. Из разных стран мы получаем множество запросов о проведении практических семинаров по приготовлению немецкой выпечки. Более детальную информацию можно узнать на нашем сайте, в разделе iba marketplace (www.marketplace.iba.de/en).

– **Какова история участия в выставке российских посетителей?**

– Посетители из России очень важны для наших участников. Около 3000 российских специалистов побывали на iba в 2012 и 2015 гг. Надеемся, что в этом году выставку хлебопекарных инноваций в Мюнхене посетит не меньшее количество хлебопёков из вашей страны.

– **На какие разделы будет подразделяться выставка? Появятся ли новые разделы в этом году? Если, да, то с чем это связано?**

– В этом году предусмотрены специальные тематические области, такие как зона iba. OPERATE! в зале B1 (нововведения и решения для производства закусок и напитков), зона iba. TO GO! в зале B3 (упаковочные решения и процессы, а также логистика). Фокус на кондитерские изделия будет сделан в зале A4, а производственное оборудование для крупных заводов сосредоточено в зале A6.

Во всех остальных залах Вы сможете найти широкий спектр новинок. Реализация этой концепции позволит нашим посетителям вживую увидеть весь процесс выпечки в разных залах, что подтверждает уникальность выставки iba и делает её посещение особенно захватывающим.

– **Какие тенденции хлебопекарной отрасли найдут своё отражение в экспозициях этого года?**

– Во всём мире возрастает значимость гигиены и безопасности пищевых продуктов. В зале B1 в зоне iba. OPERATE! будут представлены уникальные упаковочные решения. В этом году на iba предлагается всесторонний обзор рынка продукции средних и крупных пекарен, производителей теста и розничной торговли. Такого на выставке ещё никогда не было.

Будут представлены разносторонние интеллектуальные и экологически чистые решения по упаковке, по безопасности пищевых продуктов и оптимизации процессов их производства.

На iba поднимаются актуальные в настоящем и будущем темы, определяющие развитие рынка на перспективу.

Ключевые игроки рынка оборудования представят инновации с акцентом на такие аспекты, как автоматизация, оцифровка и энергоэффективность.

– **Что специально подготовили организаторы для посетителей в 2018 г.?**

– В дополнение к деловой программе iba. FORUM, в зале B5 можно будет обсудить все накопившиеся вопросы. Например, совершенствование регулирования пищевой продукции Германии, изменение привычек питания потребителей, использование цифровых решений, новые требования к упаковке и др. Посетители смогут обменяться идеями с ведущими специалистами по интересным научным темам, чтобы применять затем их на практике и улучшить свой бизнес.

В зале B3 зарубежные посетители смогут посетить семинары на английском языке, которые будут проходить под руководством экспертов. Здесь посетители смогут узнать как сделать немецкие классические крендельки или чизкейки.

Эксперты Akademie Deutsches Bäckerhandwerk дважды в день будут делиться своими секретами. Численность участников семинаров ограничена. Билеты (стоимость €95) можно забронировать на сайте www.iba.de/academy. Кроме того, посетители выставки смогут бесплатно посетить некоторые пекарни Мюнхена и его окрестностей, а также эксклюзивные курсы в Akademie Lochham, где им расскажут о приготовлении любимых видов хлеба в Германии: цельнозернового и смешанной валки.

– **Какие новые технологии будут представлены посетителям на выставке?**

– Iba также предложит посетителям новый цифровой сервис, посредством которого посетители лучше сориентируются в экспозиции для наиболее полного удовлетворения своих потребностей. Благодаря новому варианту поиска, задавая в поисковике ключевое слово или фразу, можно быстро найти, например, инновационные решения для закусок, оцифровку, энергоэффективность или сырьё, представленные на iba. Кроме того, у посетителей будет возможность напрямую связаться с экспонентом и договориться о встрече. Дополнительная информация доступна по сайту www.marktplatz.iba.de/en.

– **Как можно заранее ознакомиться с инновациями экспонентов для составления рационального графика работы на выставке?**

– Для этого посетители также смогут обратиться к iba. MARKETPLACE. Как только экспонент в личном кабинете отметит свой продукт как «новинку», посетители смогут найти его через фильтр или через поисковый слот, введя слово «новинка».

– **Традиционно организаторы выставки проводят экскурсии для желающих посетить хлебопекарные предприятия. Запланировано ли что-то подобное в этом году? Будет ли возможность сопровождения таких групп переводчиками? Как можно желающим зарезервировать место?**

– Возможность принять участие в бесплатных экскурсиях по пекарням в Мюнхене и его окрестностях будет вновь организована Академией баварской хлебопекарной торговли. Обратите внимание, что транспортные и переводческие услуги должны быть организованы самой группой. Более подробную информацию можно найти на сайте www.iba.de/en.

Для того чтобы посетители и экспоненты могли обменяться мнениями в непринужденной обстановке после мероприятия, на территории выставки вновь будет установлена палатка iba Oktoberfest. В этом году Wiesn-Wirt Able позаботится о гостях, которым будут предложены традиционные баварские блюда. Радушной атмосфере будет способствовать и выступление духового оркестра.

