



ΓΕΝΙΚΟ ΠΡΟΞΕΝΕΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ
ΝΤΥΣΣΕΛΝΤΟΡΦ
Γραφείο Οικονομικών
και Εμπορικών Υποθέσεων

Απολογισμός Διεθνούς Έκθεσης Αρτοποιηχανίας και Ζαχαροπλαστικής IBA 2025
(Ντύσσελντορφ, 18-22 Μαΐου 2025)

Κατά το διάστημα 18-22 Μαΐου 2025 πραγματοποιήθηκε στο Ντύσσελντορφ η 41^η Διεθνής Έκθεση για τη βιομηχανία αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής IBA 2025. Η IBA (<https://www.iba-tradefair.com/de>) αποτελεί την κορυφαία συνάντηση της αρτοποιηχανίας και ζαχαροπλαστικής, η οποία λαμβάνει χώρα κάθε 2-3 έτη στο Μόναχο και το Ντύσσελντορφ. Η προηγούμενη διοργάνωση είχε λάβει χώρα τον Οκτώβριο του 2023 στο Μόναχο.

Στην IBA 2025 συμμετείχαν **985 εκθέτες από 46 χώρες**, έχοντας μειωθεί ελαφρώς σε σχέση με την προηγούμενη διοργάνωση του 2023 (1.073 εκθέτες από 46 χώρες το 2023). Οι ξένοι εκθέτες αντιπροσώπευαν το 70% του συνόλου. Συγκεκριμένα, 297 εκθέτες προέρχονταν από τη Γερμανία και 688 από άλλες χώρες, με τις μεγαλύτερες αντιπροσωπείες να προέρχονται από την Ιταλία (162 εκθέτες), Ολλανδία (85 εκθέτες), Κίνα (78 εκθέτες), τις ΗΠΑ (61 εκθέτες), Γαλλία (45 εκθέτες) και την Τουρκία (43 εκθέτες).

Ο αριθμός των **εμπορικών επισκεπτών** ανήλθε σε **49.115 από 149 χώρες**, ελαφρά μειωμένος σε σχέση με το 2023 (57.000 επισκέπτες από 150 χώρες το 2023).

Η έκθεση IBA καλύπτει ολόκληρο το φάσμα της αρτοποιηχανίας – από τις βιομηχανικές εφαρμογές, τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό, την ψηφιοποίηση, τις λύσεις αυτοματισμού και την παραγωγή έως τους ενεργειακά αποδοτικούς φούρνους, την ψύξη και τη συσκευασία, καθώς και τις τάσεις στα τρόφιμα και τις πρώτες ύλες. Στο πλαίσιο της Έκθεσης, έλαβαν χώρα το iba.FORUM και το iba.STAGE με περίπου 50 διαλέξεις από 70 ομιλητές. Οι παρουσιάσεις των ειδικών του κλάδου κάλυψαν σε ένα ευρύ φάσμα θεμάτων από τις εναλλακτικές λύσεις σοκολάτας και τα ένζυμα που αλλάζουν τα δεδομένα στον κλάδο της αρτοποιίας, έως τον αυτοματισμό της παραδοσιακής παραγωγής και τη χρήση τεχνητής νοημοσύνης στα αρτοποιεία.

Επιπλέον, στο πλαίσιο της έκθεσης έλαβαν χώρα διαγωνισμοί και πολυάριθμες τελετές απονομής βραβείων: το Βραβείο Αρτοποιιών iba UIBC απονεμήθηκε στην ομάδα της Γαλλίας και τους Corentin Molina και Yannis Thouy, το Βραβείο Ζαχαροπλαστών iba UIBC στους In Seok Kim και Kyung Joo Jang από την Ν. Κορέα, ενώ ο τίτλος του Παγκόσμιου Πρωταθλητή Σομελιέ Ψωμιού απονεμήθηκε στον Michael Kress από τη Γερμανία. Τέλος, οι Sebastian Brücklmaier και Yannik Dittmar κέρδισαν το Γερμανικό Πρωτάθλημα Αρτοποιιών.

Τέλος, για δεύτερη φορά φέτος απονεμήθηκε το βραβείο iba.START UP: η βρετανο-βραζιλιάνικη εταιρεία Fonte Ingredientes εξασφάλισε το βραβείο για την καινοτόμο προσέγγισή της στη διατήρηση της φρεσκάδας των τροφίμων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα χρησιμοποιώντας υγρά μυκητοκτόνα.

Ελληνική συμμετοχή

Συνολικά, στη φετινή έκθεση συμμετείχαν 8 ελληνικές εταιρείες, οι περισσότερες εκ των οποίων συμμετέχουν σταθερά τα τελευταία έτη:

1. EBAK HELLAS SA (μηχανήματα αρτοποιίας/ζαχαροπλαστικής)
2. ELIN SA (μηχανήματα αρτοποιίας/ζαχαροπλαστικής)
3. FOODLine Co. (συμβουλευτικές υπηρεσίες, turn key project)
4. Gatzelakis K. & Sons (μηχανήματα αρτοποιίας/ζαχαροπλαστικής)

5. INCONEQ (μηχανήματα ζαχαροπλαστικής)
6. LAPPAS (μηχανήματα αρτοποιίας/ζαχαροπλαστικής)
7. POLYPAN (πρώτες ύλες)
8. Sugart - Cake Decoration (ζαχαρόπαστα/διακόσμηση ζαχαρωδών)

Οι Έλληνες εκθέτες ήταν πολύ ικανοποιημένοι από την ποιότητα των αποκλειστικά επαγγελματιών επισκεπτών της Έκθεσης, παρά τη μειωμένη επισκεψιμότητα που παρατηρήθηκε σε σχέση με το 2023. Σύμφωνα με τους Έλληνες εκθέτες, η Έκθεση αποτελεί το κορυφαίο σημείο συνάντησης με τους πελάτες τους από όλο τον κόσμο.

Η επόμενη IBA θα πραγματοποιηθεί από τις 24 έως τις 28 Οκτωβρίου 2027 στο Μόναχο και στη συνέχεια θα πραγματοποιείται κάθε τρία έτη.