



DIE FÜHRENDE WELTMESSE  
FÜR BÄCKEREI, KONDITOREI  
UND SNACKS

2027

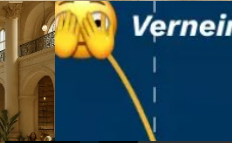
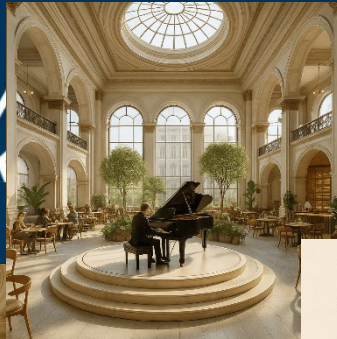
24.–28.10.2027 in München

~~Snack-Wellen der Zukunft~~

Angebote für ein verändertes Konsumverhalten



# W... skurve nach K... und Streich



## Back & Bloom

DIE ESSBARE BÄCKEREI

**Vision**  
Eine Symbiose aus Bäckerei und Indoor-Garten

**Nachhaltigkeit**  
Eigene Kräuter und Blüten werden in Gebäuwänden angebaut - für Brote.



Leuchtigkeit und Licht; interaktive Screens zeigen Daten

## Überlegung



## BakeLab

Die transparente Forschungsbäckerei

**Vision**

**Tech**

Live-Datenanzeigen (z.B. Teiggärung, Temperatur), AR-Erlebnis via App; Handy auf Brot richten - Infos über Inhaltsstoffe und Herkunft

**Besonderheit**

Jeden Monat wird ein neues „Experiment“ gebacken - Kunden stimmen digital über Rezeptideen ab



BÄCKEREI - QUALITÄT - HANDWERK - BEGEGNUNG  
MIKEY RIEDER // MÜNCHEN // 23.04.2025

VULPIC **iba**

**Bevor wir starten....**



# Wer bin ich und wenn ja wie viele



Direktor iba // Chief Sales Officer  
GHM Gesellschaft für Handwerksmessen

# GHM Zahlen und Fakten

Münchener Handwerksmesse

1949



1968

Gründung der Gesellschaft  
für Handwerksmessen mbH



1962

Umbenennung in  
Internationale Handwerksmesse



1974

Absplittung der 1. Fachmesse  
iba 1977





4.500 Aussteller



380.000 Besucher



# Angebot und Nachfrage



AUSSTELLER

**1.073**

LÄNDER

**47**



FACHBESUCHER

**56.700**

LÄNDER

**149**



Rohstoffe und Zutaten	Produktionstechnik und Zubehör	Verpackungstechnik
Verkauf und POS	Prozessoptimierung	Logistik
Reinigung und Hygiene	Analytik	Dienstleistungen
IT	Tiefgekühlte und fertige Produkte	Energie-, Lüftungs- und Klimatechnik



Digitalisierung



Handwerk



Food Trends



Qualitätssicherung



Komplettlösungen



Gesundheit



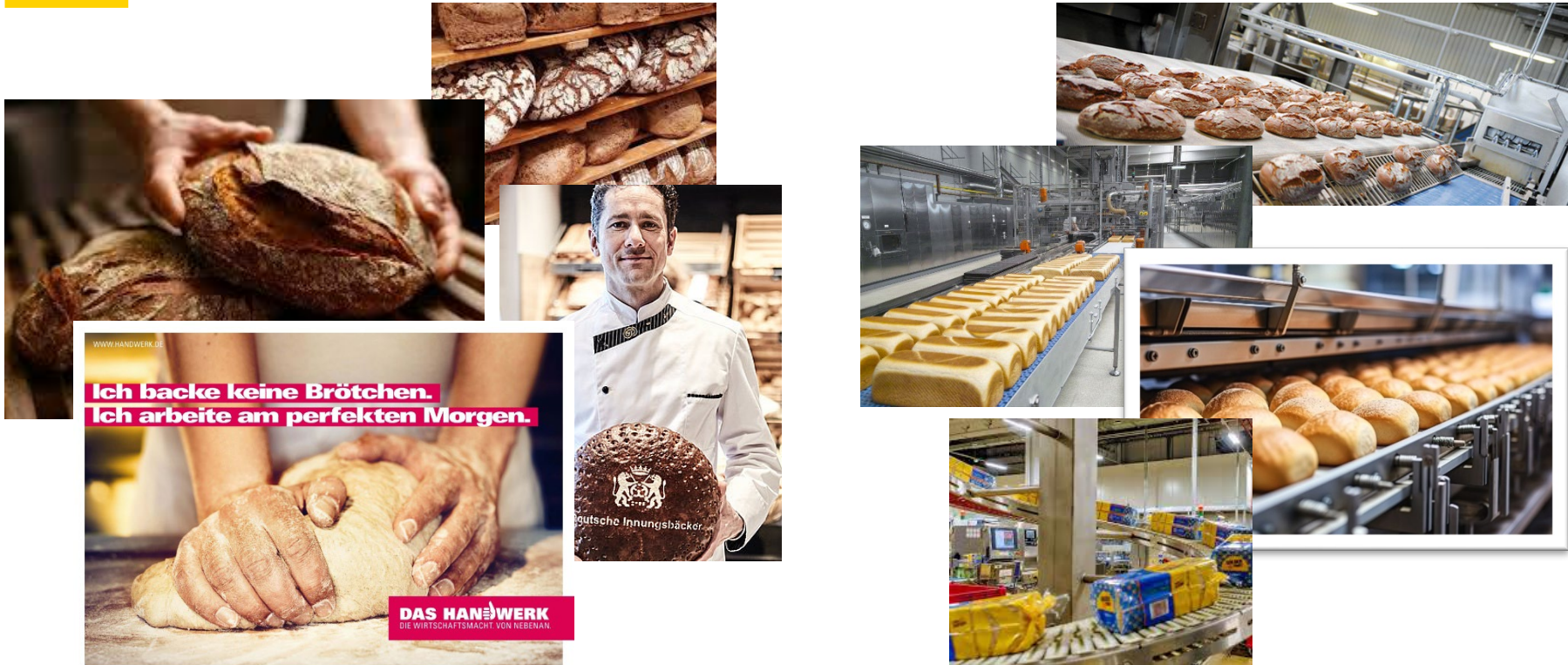
Nachhaltigkeit



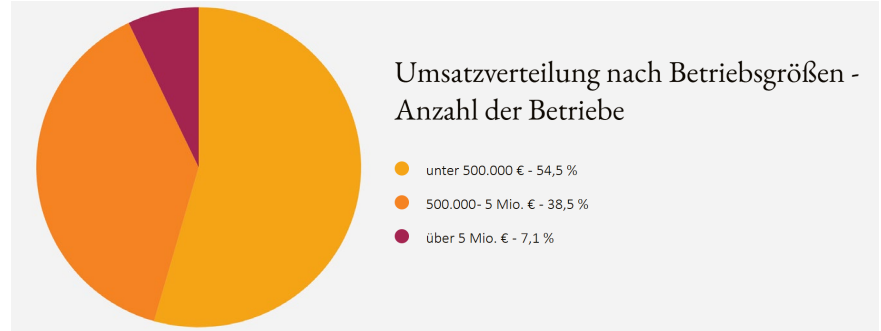
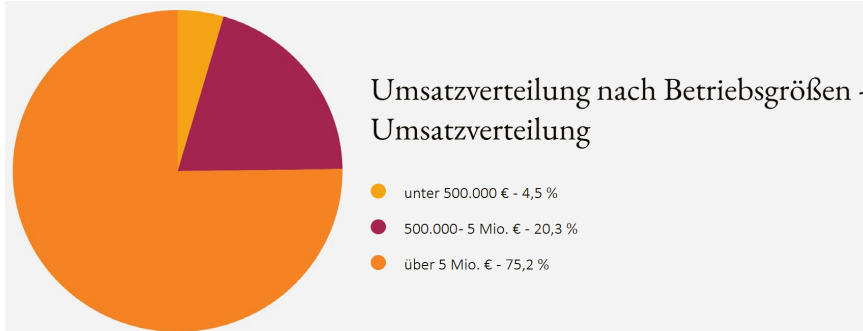
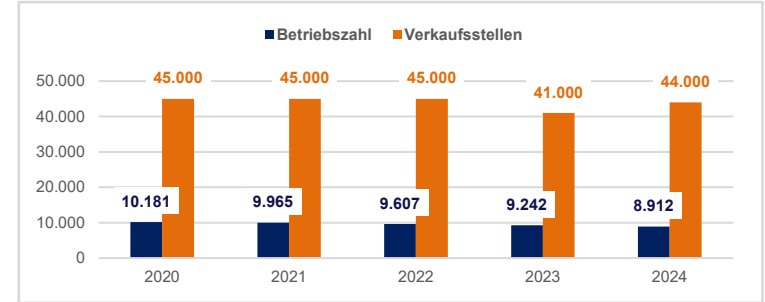
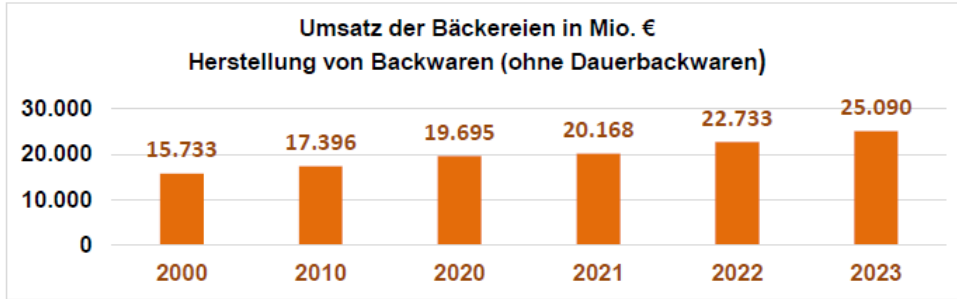
**Wer ist die Backbranche**



# Bäcker ist nicht gleich Bäcker



# Die Bäckerbranche in Zahlen



# Die Bäckerhandwerk in Zahlen

	Einheit	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
<b>Betriebe*</b>	Anzahl	11.347	10.925	10.491	10.181	9.965	9.607	9.242	8.912
<b>Beschäftigte</b>	Anzahl	273.700	270.400	266.000	255.300	240.800	238.200	235.200	235.000
<b>davon Auszubildende</b>	Anzahl	17.301	16.018	14.773	13.411	12.242	10.846	9.977	10.175

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., 2025

\* Stand: jeweils zum 31.12. (Handwerksrolle)

# Herausforderungen der Anfang der Veränderung

The background is a dark blue gradient. In the upper right, there is a cluster of small, bright white and light blue particles, some with starburst effects. On the right side, there are several overlapping, wavy, ribbon-like shapes. These shapes are filled with a dense pattern of small white and light blue dots, giving them a shimmering, particle-like appearance. The overall aesthetic is futuristic and dynamic.

# Der Konsument im Wandel

vor Corona

nach Corona



Brot & Backwaren  
**42,6kg** Je Kopf



Brot & Backwaren  
**1.681.000 t**  
in 2018



Greenlabel  
+ Regionalität



bis zu **50%** Umsatz  
aus Snacks &  
Covenicence Produkten



**67%** gehen zum Bäcker



Brot & Backwaren  
**1.548.000 t**  
in 2018



Brot & Backwaren  
**42,6kg** Je Kopf



Preissteigerung **37%** seit  
2020



**45%** gehen monatlich zum Bäcker



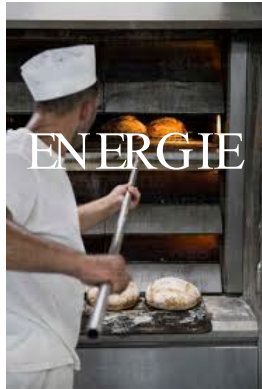
Home Office



Food Trends

vegan, glutenfrei,  
greenlabel

# HerAUSforderungen für das Bäckereihandwerk



**Wellen der Zukunft**



# Bäckerei der Zukunft



## BLUMENHAUS - Robotische Transformation

„historische Architektur trifft auf digitale Innovation und ein multisensorisches Gastronomieerlebnis.“

Transformation: Produktion, Showcooking, einen Urban Garden oder eine Musikarea schafft.



## BakeLab - Die transparente Forschungsbäckerei

Kunden erleben den Backprozess live, interagieren per App mit den Produkten und stimmen über neue Rezeptideen ab. Ein innovativer Mix aus Transparenz, Technologie und Mitgestaltung.

## BakeSphere Die Zukunft des handwerklichen Brotbackens!

Das digitalisiertes Kundenerlebnis im Shop.



## Handwerk erleben - die offene Bäckerei

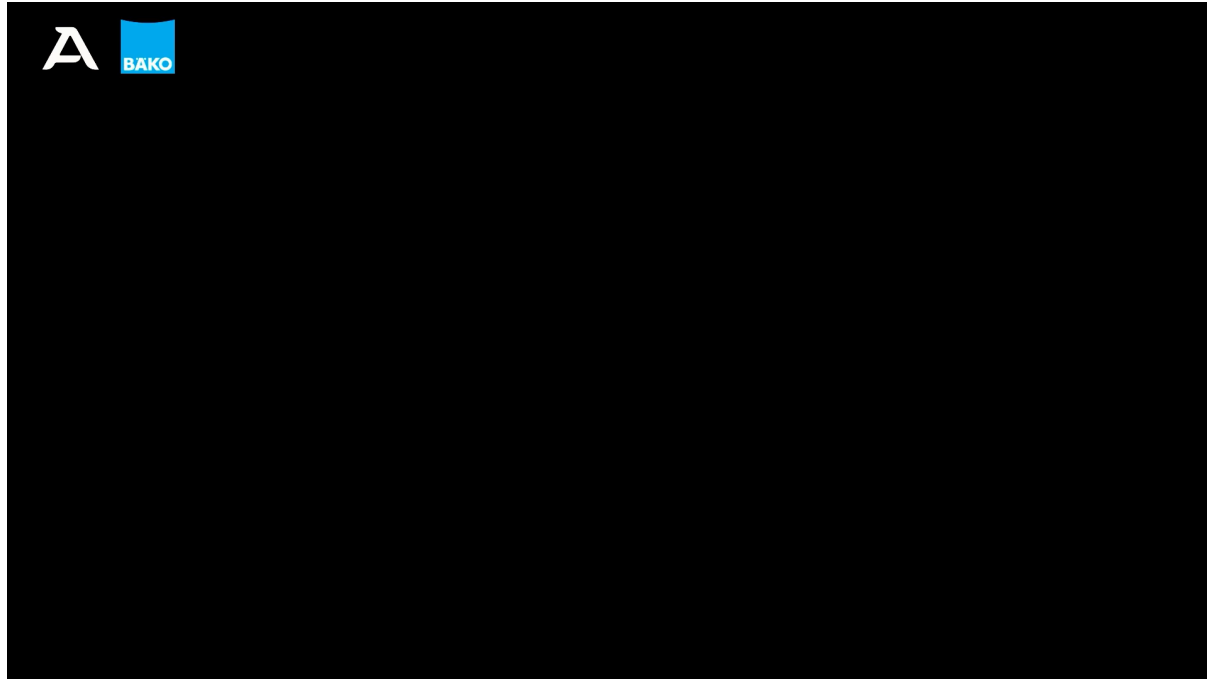
Die Nähe zum Kunden steht im Mittelpunkt: Ein niedriger Tresen, Einblicke in die Teigzubereitung, reduzierte, bewusst präsentierte Auslagen schaffen Transparenz und Vertrauen.

# Die KI-basierte Bäckerei



# Die KI-basierte Bäckerei

---



# Die KI-basierte Bäckerei



Bäckerei Raffelhüschen auf Sylt



Beckesepp

digitale Vorkassenzone im Edeka in Freiburg-Waltershofen



# Digitalisierung als Einsparpotential



# Digitalisierung als Einsparpotential

**iQ shop** **Digitalisieren mit Shop-IQ**

- Modul Energy**  
Genauere Analyse Ihrer Verbräuche.
- Modul Marketing**  
Digital Signage „Next Level“
- Modul Process**  
Automatisieren Sie Prozesse.
- Modul Control**  
Temperaturüberwachung nach HACCP.
- Modul Price Label**  
Nie wieder Preisschilder drucken!

**FRISCHEMITSYSTEM** **BÄCKEREI**

# Digitalisierung als Einsparpotential

bis zu  
**129%**  
 Absatzsteigerung

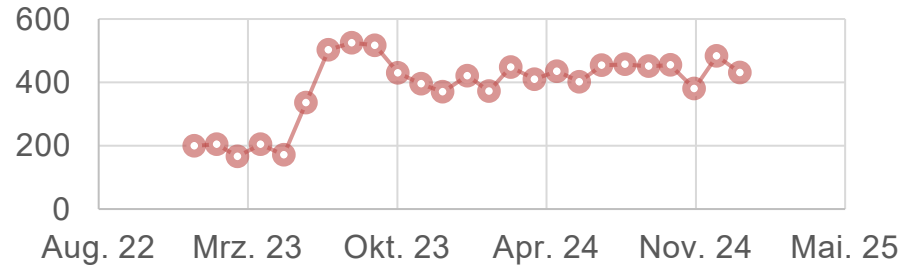
## Absatzsteigerung durch:

- aktive Bestandssteuerung in der Auslage
- gezielte Nachproduktion am Nachmittag

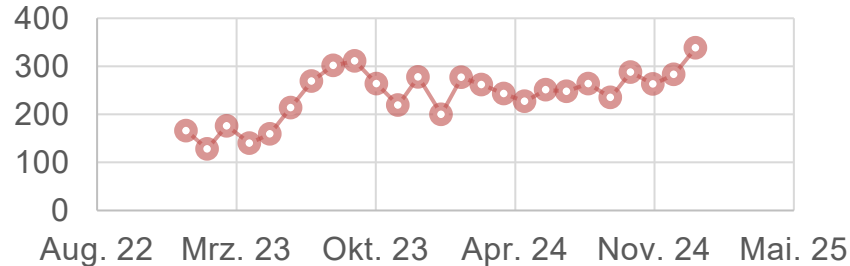
## Folge:

- erhöhter Stromverbrauch durch zusätzliche Backvorgänge

Fil. 41 - Laugeneck +129%



Fil. 41 - Laugenstange +70%



# Digitalisierung als Einsparpotential

## Steigerung der Produktfrische Mit Prozess:

- Exakte Analysen über Produktalter je Produkt
- Gezielte Steuerung zwischen Warendruck und Notwendigkeit möglich

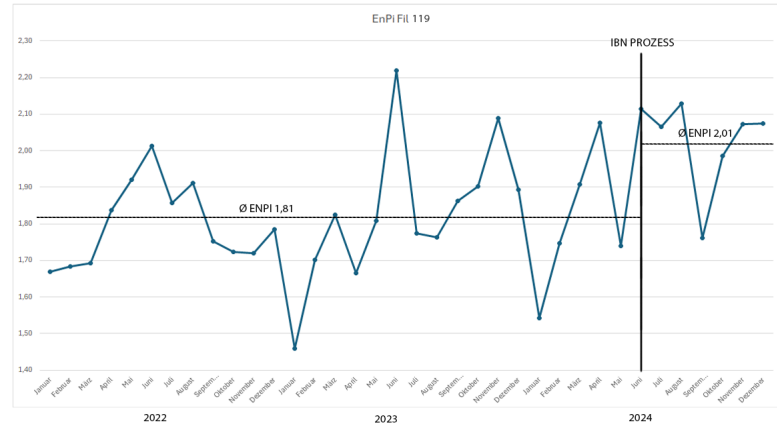
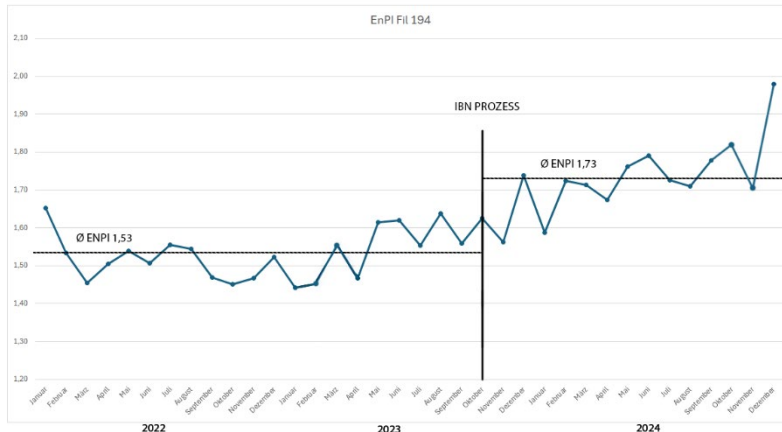
Filiale	Ø Produktalter BÜSCH (seit Einführung Prozesssystem)
41	105,5 Minuten
119	62,6 Minuten
194	112,3 Minuten



# Digitalisierung als Einsparpotential

**15%**  
durchschnittliche  
Energieeinsparung

Ø EnPI vor Prozess	Ø EnPI nach Prozess
1,77	2,05
Durschnitt von allen aktuell laufenden Prozess-Filialen (länger als 3 Monate)	



**Fazit**





NEUE WEGE  
ENTSTEHEN  
BEIM GEHEN

## Ideeller Träger und Inhaber



Zentralverband des  
Deutschen Bäckerhandwerks e. V.  
[www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)

## Partner



Internationale Union  
der Bäcker und Konditoren  
[www.worldbakersconfectioners.org](http://www.worldbakersconfectioners.org)



Deutscher Konditorenbund  
[www.konditoren.de](http://www.konditoren.de)

## Veranstalter



Verband Deutscher  
Großbäckereien e. V.  
[www.grossbaecker.de](http://www.grossbaecker.de)