

Frühjahrsmesse in Istanbul

NEUES JAHR, NEUE SAISON – 2012 IST EIN JAHR MIT VIELEN WICHTIGEN BÄCKEREIMESSEN WELTWEIT. MIT DER IBATECH IN ISTANBUL STARTET DIE SAISON VON WICHTIGEN, INTERNATIONALEN AUSSTELLUNGEN.



++ Bild 1

© Landesmesse Stuttgart

++ Bild 1 Mehr als 270 Aussteller präsentieren sich den Messebesuchern

+ Die türkische IBATECH ist eine internationale Fachmesse für Brot, Kuchen, Bäckerei, Eis und Schokolade. Laut Veranstalter ist sie die wichtigste Messe in der Türkei und die drittgrößte in Europa. Zum 5. Mal wird die IBATECH vom 12.-15. April in Istanbul im CNR Expo Messegelände veranstaltet. Für die Beteiligung an der Messe haben sich bereits mehr als 270 Firmen aus vier Kontinenten und

zehn Ländern wie den USA, Italien, Frankreich, Deutschland, Griechenland, Belgien und der Schweiz angemeldet. Diese agieren in den Bereichen Mischen, Verarbeitung, Schneiden und Verpacken, und mit Produkten wie Schokolade, Sahne, Crêpes, Waffeln, Eis und Gebäck. Derzeit sind bereits mehr als 80 % der Fläche verkauft.

Neben der Messe findet ein Konditoren-Wettbewerb statt, der von den ausstellenden Firmen gesponsert wird. Außerdem werden Konditoren, die sich an dem Wettbewerb beteiligen, zugleich Ausbildungsseminare halten.

Die IBATECH 2012 wird von der Messe Stuttgart Ares Fuarçılık veranstaltet und von EKMADER (türkischer Verband der Bäckereimaschinenhersteller) und GIDAKAT (türkischer Verband der Zusatzstoff- und Hilfsmittelhersteller für Lebensmittel) unterstützt. Für Besucher ist die Messe einfach zu erreichen, denn mit dem Taxi sind es etwa 2 Min. vom internationalen Flughafen Atatürk zum Messegelände.

Weitere Infos unter: www.imatech.com.tr/eng. +++

ANZEIGE

FOOD PROCESSING EQUIPMENT *Simply better machinery*



PROOFER
COOLER
FREEZER
CONVEYOR SYSTEM
PASTEURIZER
BAKERY LINES

spinflex



Via Venezia, 30 - 35010 Marsango (PD) ITALY
Tel. + 39 049 552297 Fax + 39 049 9639224
info@alit.com - www.alit.com



GULFOOD
Hall S-D735



IPACK IMA
PAD 15 - STAND D55



EUROPAIN
HALL 4 - BOOTH D100



IBATECH
HALL 1 - BOOTH 117



IBA
HALL A5 - BOOTH 121



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [**info@foodmultimedia.de**](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.