

Es lohnt sich!

VOM 16. BIS 21. SEPTEMBER FINDET AUF DEM MÜNCHENER MESSEGELÄNDE DIE IBA 2012 STATT, UND NEBEN DEM ÜBLICHEN RAHMENPROGRAMM AUS SEMINAREN UND LEISTUNGSSCHAUEN GIBT ES VIELE NEUENTWICKLUNGEN BEI DEN MASCHINENBAUERN ZU SEHEN. MEHR DAZU IN DER GESAMTEN AUSGABE.



+ Insgesamt werden mehr als 1.100 Aussteller den iba-Besuchern Neuheiten aus der Backbranche präsentieren. Dabei stammen rund 59 % der Aussteller aus dem Ausland und halten in München die internationale Fahne hoch. Unternehmen aus 55 Ländern von allen fünf Kontinenten sind auf der Messe vertreten. Die meisten der ausstellenden Betriebe stammen zwar aus Deutschland, aber zu den dann folgenden Top-8-Nationen zählen Italien, die Niederlande, Frankreich, die USA, Österreich, die Türkei, Großbritannien und China. Damit bildet die iba wohl den gesamten Weltmarkt des Backens ab. Dieser weltumspannende Marken- und Technologieüberblick ist sicher ein Garant dafür, dass für jede Betriebsgröße die passende Lösung zu finden ist. An den sechs Messetagen erwarten die Veranstalter rund 80.000 Fachbesucher aus aller Welt, die sich die Neuheiten auf einer Gesamtfläche von 132.000 m² anschauen können. Dabei reicht das Angebot von Neuerungen aus den Bereichen Rohstoffe, über Neuheiten aus dem Maschinenbau bis hin zu Lösungen für Verpackungen. Mehr dazu finden unsere Leser in dieser Ausgabe, um

sich optimal auf die Messe vorzubereiten. Das Team von f2m freut sich übrigens auch auf Ihren Besuch. Sie finden uns in der Halle A2, Stand 144.

Der Weg zur Messe

Die iba 2012 findet auf dem Messegelände München statt. Der Zugang erfolgt über die beiden Haupteingänge West und Ost.

Mit dem Auto

Das Messegelände München liegt direkt an der A94 und ist über die Ausfahrten München-Riem (zum Eingang West) und Feldkirchen-West (zum Eingang Ost) zu erreichen. Direkt am Messegelände stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung. Ein Verkehrsleitsystem leitet die Besucher zu den entsprechenden Parkmöglichkeiten.

Achtung! In München dürfen innerhalb des Mittleren Rings nur noch Autos mit gelber und grüner Plakette fahren, Fahrzeuge mit roter Plakette sind verboten. Seit dem 1. Januar 2011 werden Verstöße gegen die Regelung mit



© Messe München

f2m

Besuchen Sie „BROT+BACKWAREN“ auf der IBA 2012 in München.

ÖFFNUNGSZEITEN:

16. BIS 20.9. JEWEILS VON 9.30 BIS 18 UHR
 21.9. VON 9.30 BIS 17 UHR +++

iba OKTOBERFESTZELT

einem Bußgeld und einem Punkt in Flensburg geahndet. Ab Oktober 2012 sollen nur noch Fahrzeuge mit grüner Plakette in die Stadt gelassen werden. Der Mittlere Ring selbst gehört nicht zur Umweltzone.

Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

Zwei U-Bahn-Stationen („Messestadt West“ und „Messestadt Ost“) befinden sich unmittelbar am Messegelände München und sorgen für eine bequeme Anreise zur iba. Vom Stadtzentrum aus erreichen Sie das Messegelände mit der U-Bahn Linie U2 in ca. 20 Min.

Mit der Bahn

Vom Münchner „Hauptbahnhof“ bzw. vom „Ostbahnhof“ erreichen Sie das Messegelände mit der U-Bahn in ca. 20 bzw. 10 Min.

Mit dem Flugzeug

Vom Flughafen München erreichen Sie das Messegelände München mit S-Bahn und U-Bahn sowie mit dem Taxi. Informationen zum Flugplan und zur Verkehrsanbindung des Flughafens finden Sie unter www.munich-airport.de.

Falls Sie mit einem Mietwagen vom Flughafen anreisen, folgen Sie der Beschilderung Richtung „Messe“.

Flughafen-Shuttle-Bus

Der Flughafen-Shuttle bringt Sie schnell und bequem direkt vom Flughafen München zur iba und zurück. Die Busse fahren während allen Messetagen im 30-Minuten-Takt. Ankunft ist am Messegelände am Eingang Ost. +++

ANZEIGE





Wir freuen uns auf Sie!
 Halle B3
 Stand B3.565

Bio? Logisch!

Weil DÜBÖR auch an morgen denkt.

- Hergestellt aus reinen Naturprodukten
- 100 % pflanzlich
- Für alle Backbleche und Formen
- Optimale Trennung
- Sparsam im Verbrauch





DÜBÖR Groneweg GmbH & Co. KG · Grüner Sand 72 · D-32107 Bad Salzuffeln · Tel +49 (0) 5222-93 44-0 · Fax +49 (0) 5222-93 44-50 · www.dubor.de · info@dubor.de



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.

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.