

IFFA 2016 mit Rekordwerten

Über 63.000 Interessenten aus 143 Ländern besuchten vom 7. bis 12. Mai die IFFA – rund fünf Prozent mehr als zur Vorveranstaltung im Jahr 2013. 1.027 Unternehmen aus 51 Ländern stellten auch einen Rekord bei den Ausstellern dar. Präsentierten wurden Innovationen für die gesamte Prozesskette der Fleischverarbeitung. Auf einer Ausstellungsfläche von 110.000 Quadratmeter stellten sie neue Produkte und Technologien für das Schlachten und Zerlegen, Verarbeiten, Verpacken und den Verkauf vor.



Innovative und kreative Lösungen für eine sichere, effiziente und wirtschaftliche Produktion von Fleisch und Fleischprodukten standen im Mittelpunkt der IFFA. Für die Hersteller von Maschinen und Anlagen ist die IFFA die führende internationale Leistungsschau. Bei Maschinen und Anlagen zur Verarbeitung

und Verpackung von Fleisch und Fleischwaren waren Qualität und steigende Anforderungen an Produktsicherheit und Rückverfolgbarkeit wichtige Themen. Darüber hinaus lag der Fokus auf der Optimierung der Produktivität durch Energieeffizienz, hohen Output, einfache Reinigungsprozesse, zunehmende Automatisierung sowie Nachhaltigkeitslösungen.

Im Fleischerhandwerk gilt es, neue Entwicklungen im Verzehrverhalten der Verbraucher aufzugreifen. Stichworte sind Convenience, „Imbiss to go“ und Fleischersatzprodukte. Zu Letzteren gab es aber auch Kritik: Fleischlose Nahrungsmittel auf pflanzlicher Rohstoffbasis seien weder Alternativen noch Ersatz zu Fleisch und Wurst im Warensortiment der handwerklichen Fleischer-Fachgeschäfte sondern ganz einfach nur ein eigenständiger Produktbereich wie beispielsweise Käse, Molkereiprodukte, Teigwaren, TK-Fertiggemüse, Brot, die längst ihren Platz in der Theke oder SB-Kühlregal gefunden haben. Das erklärten Ernährungs- und Veterinärwissenschaftler schweizerischer Universitäten am Rande der IFFA. Einen ausführlichen Bildbericht lesen Sie in der nächsten Printausgabe der Fleischerzeitung.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at