

IFFA 2019 - zwischen Tradition und Hightech

Die IFFA, international führende Fachmesse für die Fleischwirtschaft, zeigte sechs Tage lang, wie sich die Branche fit für die Zukunft macht. Von der Smart Meat Factory, Verpackungstrends und Lebensmittelsicherheit über Clean Labeling bis hin zum steigenden Anspruch an die Fleischqualität: Die Aussteller lieferten Antworten auf Anforderungen der fleischverarbeitenden Industrie und des Fleischerhandwerks. Und das bei bester Investitionsstimmung.



„Die IFFA hat einmal mehr gezeigt, dass sie nicht nur eine unserer traditionsreichsten Messen, sondern vor allem eins ist: Der globale Treffpunkt der Branche schlechthin. Sieben von zehn Besuchern kamen aus dem Ausland. Die Stimmung in den Hallen, an den Ständen und in den Gängen war fantastisch“, resümiert Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt. „Gleichzeitig ist die IFFA ein Familientreffen

der Fleischbranche, viele Unternehmen sind seit Generationen in Familienhand. Alle drei Jahre treffen sie sich hier, um Zukunft zu gestalten: die Fleischindustrie, die Maschinenbauer, die Verpacker, die Gewürzanbieter, der Handel und das Fleischerhandwerk.“

Das bestätigen auch die Werte der Besucherbefragung der Messe Frankfurt: 96 Prozent der Fachbesucher bewerten die IFFA positiv. Auch auf Ausstellerseite gibt es mit insgesamt 92 Prozent Gesamtzufriedenheit eine hervorragende Resonanz.

Willkommen in der Zukunft - Industrie zeigt sich innovativ

Digitalisierung als Treiberthema der Branche stellt die smarte Fleischfabrik in den Mittelpunkt. Automations- und Softwarelösungen machen die Produktion und die Abläufe in Fleischbetrieben intelligenter. Auch Lebensmittelsicherheit steht weiterhin im Fokus. Ziel ist, manuelle Tätigkeiten durch automatisierte Prozesse zu ersetzen. Hierzu zeigten die Hersteller zum Beispiel das vollautomatische Portionieren und Einlegen von Steaks oder Aufschnitt in Verpackungen mithilfe von Einlegern oder Industrierobotern. Zudem ging es im Bereich Verpacken um smarte Lösungen zum Schutz des wertvollen Lebensmittels Fleisch. Wichtig dabei: Die Themen Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit von der Energieeffizienz bei Maschinen und Prozessketten bis hin zur klimaneutralen Verpackung. Insgesamt sind die Aussichten für die Zulieferindustrie der Fleischwirtschaft positiv: Die weltweite Produktion von Fleisch soll bis 2027 um jährlich fünf Prozent wachsen. 85 Prozent der Fachbesucher schätzen die Konjunktur als aussichtsreich ein und bewerten die aktuelle Lage der Branche als gut bis befriedigend.

Handwerk punktet mit Qualität, Herkunft und Verarbeitung

Der Stellenwert von Fleisch in der Gesellschaft ist weiterhin sehr hoch. Das traditionelle Fleischerhandwerk punktet bei den Konsumenten mit Qualität und Regionalität. Neue Berufsbilder wie die Ausbildung zum Fleisch-Sommelier begleiten den Trend. Innovative Verkaufskonzepte wie Onlineshops, pfiffige Cateringideen oder Kundenkommunikation über Social Media machen das Handwerk fit für die Zukunft. Handwerkskunst in ihrer höchsten Ausprägung zeigten die Qualitätswettbewerbe des deutschen Fleischer-Verbands. Beim internationalen Leistungswettbewerb der Fleischerjugend konnte sich der Nachwuchs beweisen. Die besten Nachwuchsfleischerinnen und -fleischer aus sechs Ländern traten hier gegeneinander an.

Herausforderung Fachkräftemangel

Eine Herausforderung vereint sowohl die Maschinenhersteller als auch das Fleischerhandwerk: Allerorten herrschen Fachkräftemangel und Nachwuchsprobleme. Unternehmen müssen verstärkt in Digitalisierung, Automatisierung und Robotik investieren. Dadurch werden Mitarbeiter entlastet und die Prozesse auf allen Stufen der Fleischverarbeitung vereinfacht. Für sämtliche Betriebsgrößen und Unternehmensarten gab es hierzu Lösungen auf der IFFA zu sehen. Das bestätigen 95 Prozent der Fachbesucher, die mit dem hier gezeigten Angebot sehr zufrieden waren.

Zeitreise in die Zukunft: Von der Fleischerfachausstellung zur Weltleitmesse

Vor 70 Jahren fand die IFFA erstmals als begleitende Ausstellung zum Verbandstag des Fleischer-Verbands der US Zone in Frankfurt statt. Von einer kleinen Fleischer-Fachausstellung hat sie sich zur Weltleitmesse für die internationale Fleischwirtschaft entwickelt. 2019 kamen 70 Prozent der Fachbesucher aus dem Ausland – die Top-Ten Besuchernationen nach Deutschland, sind die Russische Föderation, die Niederlande, Spanien, Italien, Polen, China, die Ukraine, die USA, Österreich und Australien.

Besonders starkes Wachstum war aus Lateinamerika mit 31 Prozent und aus Osteuropa mit 15 Prozent zu verzeichnen.

Hier gibt es einen kleinen filmischen Überblick über die heurige Messe.

Daten und Fakten: Alles Wissenswerte rund um die IFFA 2019

- Rund 67.000 Besucher aus 149 Ländern = +7 Prozent (2016: 62.440 aus 142 Ländern*) / Internationalität Besucher: 70 Prozent
- 1.039 Aussteller aus 49 Ländern (2016: 1.036 aus 51 Ländern) / Internationalität Aussteller: 62 Prozent
- 120.000 Quadratmeter Ausstellungsfläche (+ 9 Prozent)
- Die nächste IFFA findet vom 14. bis 19. Mai 2022 statt.
- Die offizielle Seite **www.iffa.com**
- Facebook
www.iffa.com/facebook
- Twitter
www.iffa.com/twitter
- You Tube
www.iffa.com/youtube
- LinkedIn
www.iffa.com/linkedin

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at