

IFFA 2019: Das Gipfeltreffen der Fleischwirtschaft

Unter dem Motto „Meet the Best“ wird die IFFA wieder die technologischen Maßstäbe für die Zukunft setzen und das gesamte Spektrum der Fleischwirtschaft – von Manufaktur bis Hightech – präsentieren. In der großen Pressekonferenz am 13. Dezember in Wien wurden die Highlights der IFFA 2019 vorgestellt.



Nicht umsonst ist die **IFFA** die Nr. 1 der Fleischwirtschaft:
Zahlreiche namhafte Unternehmen aus Deutschland, Österreich

und aller Welt haben sich bereits angemeldet und zeigen ihre Neuheiten vom 4. bis 9. Mai 2019 in Frankfurt am Main, wenn die internationale Leitmesse ihre Tore öffnet und wieder zum Mittelpunkt der Branche wird. Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt: „Wir freuen uns gemeinsam mit der ganzen Branche auf eine fantastische IFFA 2019 – alle Vorzeichen stehen auf Wachstum. Damit setzt die IFFA ihre Erfolgsgeschichte seit 70 Jahren fort. Erstmals fand sie im Jahr 1949 im Umfeld der Tagungen des Deutschen Fleischerverbands auf unserem Messegelände statt. Wir sind sehr stolz darauf, dass wir die IFFA über die Jahrzehnte, gemeinsam mit unseren Branchenpartnern, zum Pflichttermin der Fleischwirtschaft gemacht haben.“

Die Messe Frankfurt rechnet mit mehr als 1.000 Ausstellern aus rund 50 Ländern. Auf einer Ausstellungsfläche von etwa 119.000 Quadratmetern – acht Prozent mehr als zur Vorveranstaltung – zeigen die Hersteller innovative Technologien, Trends und zukunftsweisende Lösungen für alle Prozessschritte der Fleischverarbeitung: vom Schlachten und Zerlegen über das Verarbeiten und Veredeln bis zum Verpacken und Verkaufen. Über 60.000 Fachbesucher aus 140 Ländern werden erwartet.

Richard Clemens, Geschäftsführer des **VDMA Fachverbandes Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen**, ideell fachlicher Träger der IFFA: „Die IFFA ist für die Maschinenhersteller die international wichtigste Plattform überhaupt. Ihre klare Ausrichtung ermöglicht Ausstellern und Besuchern aus aller Welt eine zielführende Vorbereitung, einen umfassenden Überblick und damit ein zukunftsorientiertes Messeerlebnis. Nirgendwo sonst gibt es eine höhere Expertendichte und ein breiteres Angebot an Innovationen, Ideen und Geschäftsmodellen rund um das wertvollste Lebensmittel - Fleisch.“

Optimiertes Geländekonzept mit neuer Halle 12

Zur IFFA 2019 wird erstmals die neue Messehalle 12 mit

modernstem Standard bespielt. So entsteht ein Rundlauf, der alle IFFA-Hallen miteinander verbindet und den Besuchern kurze Wege und einen schnellen Überblick über das gesamte Angebot ermöglicht. Die Aussteller und ihre Produkte sind dabei entlang der zentralen Prozessschritte der Fleischwirtschaft angeordnet.

Relevant und zukunftsorientiert: Die Top-Themen der IFFA 2019

Die IFFA ist der Ort, um zu zeigen und zu diskutieren was die Branche aktuell bewegt und welche Themen in die Zukunft weisen. Im Fokus des Angebots und des fachlichen Austauschs stehen die Top-Themen „optimierte Produktion“, „Ressourceneffizienz“, „Food Safety“, „digitale Lösungen“ sowie „Food Trends“.

Optimierte Produktion ist ein Dauerthema. Unternehmen der Fleisch- und Lebensmittelwirtschaft können durch perfekt aufeinander abgestimmte Produktionsabläufe Zeit und Kosten sparen. Bei der Neubeschaffung steht die Gesamtanlageneffektivität immer mehr im Fokus aber auch in Bestandsanlagen schlummern oft Potenziale, die es zu heben gilt.

Die Auseinandersetzung mit dem Thema Ressourceneffizienz bietet zahlreiche Möglichkeiten Kosten zu senken. Technisch werden bereits zahlreiche Lösungen geboten, die dabei helfen, Energie, Wasser und Rohstoffe möglichst effizient einzusetzen. Beim Thema Verpackungen steht die Materialeinsparung im Fokus.

Food Safety hat in der Fleischwirtschaft oberste Priorität. Der Schutz des Konsumenten und sein berechtigter Anspruch auf Qualität und Haltbarkeit durch bestmöglichen Produktschutz müssen sichergestellt sein. Auch innovative Verpackungslösungen leisten einen entscheidenden Beitrag zum Schutz des wertvollen Rohstoffes Fleisch. Digitale Lösungen in der Produktion sind bereits Realität. Maschinen werden mit

Sensoren, Funkmodulen und Messgeräten ausgestattet, deren Daten helfen, die Produktion zu überwachen und Prozesse zu verbessern. Ziel der „smart factory“ ist es, komplexe Abläufe perfekt zu beherrschen, resistent gegen Ausfallzeiten zu sein und jederzeit auf Änderungen im Produktionsprozess reagieren zu können.

Beim Schwerpunkt Food Trends steht der Verbraucher im Mittelpunkt. Neue Produktentwicklungen, Ideen und Rezepturen, „functional food“ und „clean labeling“ im Bereich Ingredienzien, aber auch der anhaltende Vormarsch von Convenience-Produkten prägen die Fleischbranche. Neue Shopkonzepte, Onlinedienste und aktuelle Trends am „point of sale“ stehen ebenfalls im Mittelpunkt des Interesses.

Synergetisch: Das Rahmenprogramm

Neben den Produktinnovationen der Aussteller bietet die IFFA ein vielfältiges Rahmenprogramm, das aktuelle Branchenentwicklungen aufgreift. Fachvorträge mit Best-Practice-Beispielen, Sonderschauen, Wettbewerbe und geführte Rundgänge bieten den Besuchern Gelegenheit, sich zu informieren, zu diskutieren und neue Kontakte zu knüpfen. Neu in 2019 werden geführte Rundgänge über die Messe sein. Branchenexperten führen zu ausgewählten Ausstellern und geben einen Überblick über spannende Innovationen. Wieder dabei sind die internationalen Qualitätswettbewerbe des **Deutschen Fleischer-Verbandes**, die zu den Höhepunkten jeder IFFA zählen. Außerdem gibt das „IFFA Forum“ wieder fachliche Impulse rund um die Top-Themen aus Wirtschaft, Technologie und Entwicklung. Die „IFFA Kitchen“ zeigt eine Produktionslinie im Live-Betrieb.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at