Internationale Fleischwirtschaft trifft sich in Frankfurt zur weltgrößten Fachmesse

Minister und Metzgermeister Michael Boddenberg eröffnete die IFFA 2013

Auf der weltgrößten Fachmesse für die internationale Fleischwirtschaft zeigen bis zum Donnerstag 960 Aussteller aus 47 Ländern in Frankfurt am Main dem internationalen Fachpublikum ihre Innovationen. Mit 110.000 m2 Ausstellungsfläche verzeichnet die Weltleitmesse ein Plus von sechs Prozent im Vergleich zur Vorveranstaltung und reflektiert damit die Dynamik der Branche.

„Innovation und Internationalität, gepaart mit Deutscher Handwerkskunst, sind die prägenden Begriffe bei der diesjährigen IFFA als der globalen Leitmesse für die Fleischwirtschaft“, sagte der hessische Staatsminister für Bundesangelegenheiten Michael Boddenberg, der die Messe am Samstagvormittag eröffnete. Boddenberg – selbst übrigens nebst Minister auch Fleischermeister – unterstrich, dass es besonders erfreulich sei, dass die Messe trotz Krise um sechs Prozent gegenüber 2010 gewachsen sei.

Die Branchenkennzahlen untermauern die Bedeutung und die Zukunftsfähigkeit der Fleischwirtschaft: Das Produktionsvolumen der deutschen Anbieter von Nahrungsmitteln- und Verpackungsmaschinen hat 2012 mit 11,4 Milliarden Euro hat laut Angaben des Fachverbandes Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen im VDMA einen neuen Höchststand erreicht. Dies entspricht einem Zuwachs von acht Prozent. Gleichzeitig bietet die Internationalisierung der Branche und die Nachfrage an technologisch ausgereiften Produkten der deutschen Hersteller gute Voraussetzungen, um weiter zu wachsen.

Ein Trend bei der diesjährigen Messe ist das Thema Nachhaltigkeit. Für sämtliche Produktionsstufen und Abläufe der Fleischverarbeitungs- und Verpackungstechnik werden Lösungen aufgezeigt, wie Energie- und Ressourceneinsatz effizienter gestaltet werden können. Ein wesentlicher Treiber ist

hierbei die Automatisierung der Produktionsabläufe. Von großer Bedeutung sind zudem die Bereiche der Lebensmittelsicherheit. Gerade vor dem Hintergrund der Diskussionen zur Qualität von Fleischprodukten stehen Aspekte wie Qualitätssicherung, Hygiene während des Herstellungsprozesses sowie Kennzeichnung und Rückverfolgverbarkeit der Ware noch stärker im Fokus der fleischverarbeitenden Wirtschaft.

Das zunehmende Informationsbedürfnis auf Verbraucherseite kommt zudem dem Handwerk zugute. Diese setzen auf die Beratung durch ihren örtlichen Metzger. Großer Wert wird dabei auf Produkte aus der Region gelegt. Trends auf Handwerksseite sind zudem Außer-Haus-Geschäfte wie Catering-Angebote oder Convenience-Produkte für die schnelle Zubereitung.
(Red./Messe Frankfurt)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at