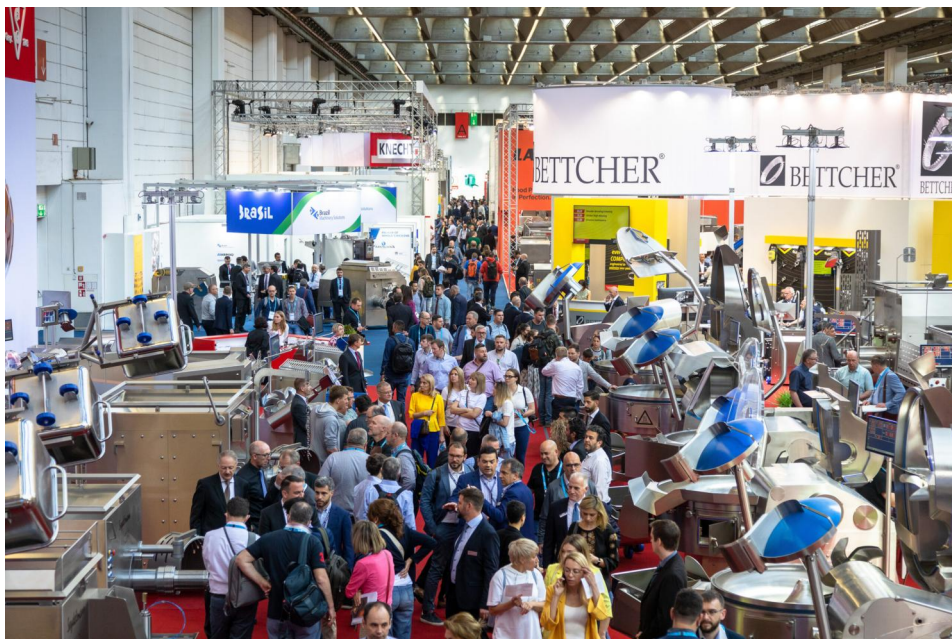


Erfolgreich & Emotional: Die IFFA 2022 übertraf alle Erwartungen

Die globale Fleisch- und Proteinwirtschaft nutzte vom 14. bis 19. Mai jede Minute der IFFA: zum intensiven Netzwerken, um Innovationen zu sehen und um ihre Geschäfte voranzubringen – und einige auch für lustige Partys und andere Events.



Die Freude darüber, sich endlich wieder persönlich zu begegnen, war überall spürbar . © Jochen Guenther / Messe Frankfurt Exhibition GmbH

Nachhaltige Produktion, automatisierte Prozesse und Digitalisierung in allen Bereichen der Verarbeitung, Verpackung und des Verkaufs prägten das Angebot an den Ständen. Das starke Interesse am Thema der alternativen Proteine zeigte das

große Zukunfts- und Wachstumspotenzial dieses Marktes. Insgesamt trafen sich knapp 50.000 Besucher aus 129 Ländern zur internationalen Leitmesse IFFA Technology for Meat and Alternative Proteins in Frankfurt am Main.

Ein Wiedersehen auf der IFFA

Die Emotionen und die Freude über das persönliche Wiedersehen auf der **IFFA** waren groß: Sechs Tage lang präsentierten die Aussteller:innen Innovationen für eine nachhaltige und effiziente Produktion und Verpackung von Fleisch und alternativen Proteinen. Die rund 50.000 Besucher:innen zeigten sich mehr als zufrieden mit „ihrem“ Branchentreffen, das im normalen dreijährigen Turnus, dem Innovationszyklus der Industrie, stattgefunden hat. Auch Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt, ist begeistert: „Es war eine Freude, durch die Hallen zu laufen und die Branchenteilnehmerinnen und -teilnehmer wiederzutreffen: Eine fast euphorische Stimmung hat die IFFA geprägt. Es war deutlich zu spüren, wie erleichtert alle waren, sich endlich persönlich treffen zu können, Neuheiten zu diskutieren und Geschäfte zu machen. Die Branche hat ihre Innovationskraft wieder einmal eindrucksvoll bewiesen. Das globale Familientreffen setzte erneut die Trends für die nächsten Jahre – nicht zuletzt durch die Erweiterung um die alternativen Proteine.“



Auch in diesem Jahr war das Interesse an den bei der IFFA 2022 gezeigten Produkten und Innovationen auf dem REX-Technologie Messestand groß. © Beigestellt



REX-Technologie präsentierte Vakuumfüllmaschinen für Einsteiger in die Vakuumfülltechnik bis hin zum industriellen Einsatz. Weiters die Hackfleischportionierlinie, Kalibrier-, Aufhänge- und Schneidesysteme und Wursttrennlinien und universelle Formmaschinen. Die vielen Besucher konnten sich vor Ort davon überzeugen, wie flexibel REX-Maschinen mit den diversen Füllmassen verschiedenste Produkte produzieren. Auch das Thema „Food Trends“ präsentierte REX-Technologie – eine Vielzahl an Lösungen für die Produktion von Lebensmitteln aus pflanzlichen Inhaltsstoffen. © Beigestellt



Das gesamte Team von Winweb ist begeistert von der IFFA 2022. Die Marketingleiterin Kim von Hedenström war selbst einige Tage vor Ort und erzählte begeistert: „Wir haben uns riesig gefreut über den regen persönlichen und fachlichen Austausch mit Kunden, Interessenten und Partnern. Die persönliche Begrüßung mit Logo auf dem Display kam bei den Kunden sehr gut an, ebenso die Gespräche über Neuerungen in Programnteilen wie z. B. DMS und Online-Shop-Anbindungen und die Rückmeldungen zu Projektplänen. Eine durchaus gelungene Messe!“ © Beigestellt

Branche mit Innovationskraft zeigt die Lösungen für morgen

Automatisierung und Digitalisierung sind die Treiberthemen in der Fleisch- und Proteinverarbeitung und standen im Zentrum der Innovationen. Die ausstellende Industrie zeigte außerdem Lösungen und Ideen zur Erhöhung der Energieeffizienz und zur ressourcenschonenden Produktion, um das von der EU vorgegebene Ziel der Klimaneutralität bis 2050 zu erreichen. Richard Clemens, Geschäftsführer des VDMA Fachverbands Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen, ist mehr als zufrieden mit dem Messeverlauf und betont: „Endlich kann sich die Branche wieder treffen. Die Stimmung auf der IFFA 2022 ist außerordentlich gut. Die nationalen und internationalen Besucher haben hohes Interesse an den Innovationen und vielfach ganz konkrete Projekte in Planung. Die Freude darüber, sich endlich wieder persönlich zu begegnen, ist überall spürbar.“ Bei den Verpackungen standen die Neuheiten ganz unter dem Motto: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich.“

Nachwachsende Rohstoffe

Neben der Recyclingfähigkeit fokussieren sich die Hersteller auf nachwachsende Rohstoffe: Biobasierte Verpackungen als Alternative zu Plastik aus fossilen Rohstoffen weisen den Weg in eine umweltfreundlichere Zukunft. Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV), unterstützt von der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, stellte die Nachwuchsförderung in den Mittelpunkt vieler Aktivitäten in der Halle 12.0. Rundherum zufrieden mit der IFFA zeigt sich auch Herbert Dohrmann, Präsident des DFV: „Ich bin zwar Optimist, aber dass wir so viele unserer Kolleginnen und Kollegen hier treffen durften und dass solch eine großartige Stimmung auf der Messe herrschen würde, hätte ich auf keinen Fall erwartet. Über 25 Prozent Steigerung bei der Zahl der Produkte auf den internationalen

Qualitätswettbewerben, zwei ganz neue Wettbewerbe für den beruflichen Nachwuchs und ein starker Auftritt unserer Nationalmannschaft haben für ordentlich Leben auf unseren Flächen gesorgt. Der Besuch der IFFA hat sich für jeden Betrieb der Fleischwirtschaft gelohnt, denn die technischen und technologischen Entwicklungen der letzten drei Jahre waren nach meinem Eindruck gewaltig. Die Messe hat ihre Aufgabe als Innovationstreiber für die Branche mehr als erfüllt.“



Frutarom Savory Solutions mit den Marken Wiberg, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse zeigten auf der IFFA ihre kreativen und innovativen Lösungen. © Beigestellt



Dank hoher Schnittgeschwindigkeit und hochtechnischem Design der Messerhaube sorgen Laska Kutter für feinstes Brät bei kürzesten Chargenzeiten. Jahrzehntelange Erfahrung mit über 2.000 Maschinen garantieren einen hocheffizienten Betrieb ohne Unterbrechungen. DI Maximilian Laska, Geschäftsführer der Maschinenfabrik Laska in Traun (Mitte) und Wilfried Laska (links) präsentieren den Kutter. © Andrea Sturm



Mag. Catherine Burg, Geschäftsführerin des Handelshauses Laska in Linz und ihr Team auf der IFFA 2022. © Beigestellt

Erfolgreiche Premiere: großes Interesse an alternativen Proteinen

Der Trend geht zum bewussteren Konsum von Fleisch. Auf gewohnte Ernährungsmuster wollen viele dennoch nicht verzichten. Industrie wie Handwerk entwickeln deshalb immer perfektere Alternativen – der Markt für Fleischalternativen auf Pflanzenbasis oder aus Zellkulturen wächst rasant. Es entstehen neue Produkte, die auch einen weiteren Innovationsschub für die Produktionstechnik bedeuten. Diesen Trend aufgreifend hat die IFFA erstmals ihr Produktportfolio erweitert und Prozesstechnik und Zutaten für alternative Proteine mit in den Fokus gerückt. Die Besucher zeigten großes Interesse an pflanzenbasierten Fleischalternativen, hybriden Produkten und zellkultiviertem Fleisch – sowohl auf den Ständen der Aussteller als auch mit ihrer Teilnahme am Event-Programm. So hatten insbesondere die Konferenz von ProVeg und die Discovery Tours, geführt vom Good Food Institute Europe, starken Zulauf. Fabio Ziemßen, erster Vorsitzender beim Bundesverband für alternative Proteinquellen, zieht ein positives Fazit der ersten IFFA-Teilnahme seines Verbandes: „Die IFFA 2022 hat deutlich gemacht, dass alternative Proteinquellen auch zukünftig einen festen Platz auf der internationalen Leitmesse haben werden, der sich in den kommenden Jahren immer weiter vergrößern wird. Für Produzenten und Vertreiber von alternativen Proteinquellen ist es deshalb unverzichtbar, hier in drei Jahren präsent zu sein. Wir freuen uns darauf, diese Entwicklung auch zukünftig als deutscher Branchenverband zu begleiten und zu gestalten.“



Matchday an Tag fünf der IFFA: Der gesamte Verlagsbereich der Agrar-, Back- und Fleischmedien der dfv Mediengruppe rund um Christian Schnücke (links). © Beigestellt



Auch das deutsche Familienunternehmen Poly-clip System, der weltweit größte Anbieter von Clipverschluss-Lösungen, präsentierte sich in Frankfurt. Alexander Reisecker, Geschäftsführer der österreichischen Vertretung Tech Forum war einige Tage auf der IFFA: „Ich habe mich gefreut, dass uns sehr viele Österreicher am Stand besucht haben. Ich konnte mich mit langjährigen Kunden austauschen und hatte die Gelegenheit, auch viele neue Kontakte zu knüpfen. Die neuen Produkte sind allesamt gut angekommen und haben vor allem auch in puncto Nachhaltigkeit und Energieeinsparung beeindruckt.“

IFFA in Frankfurt: Überzeugt, begeistert & inspiriert

Die Stände der Aussteller waren voll, die Gänge der Hallen ebenso: Ob zwischen Kuttern, Transportstraßen oder Verpackungsmaschinen, vor Regalen mit Ingredienzien, im Wettbewerbsareal des Fleischerhandwerks oder in der IFFA Factory –, den Besucher:innen ging es vor allem um die haptische Erfahrung. Anfassen, riechen, schmecken, Maschinen im Live-Betrieb sehen, sich persönlich austauschen und das Wissen erweitern – das stand ganz oben auf der Agenda.



Die Gewürzprofis rund um Elmar Christl präsentierten ihre Gewürzvielfalt. © Beigestellt

96 % Der Besucher:innen waren zufrieden

Die Gesamtzufriedenheit liegt mit 96 Prozent noch höher als zur IFFA 2019 und somit auf einem absoluten Top-Niveau. Einer regelmäßig stattfindenden Besucherumfrage der Messe Frankfurt zufolge, waren 95 Prozent zufrieden mit dem Angebot der Aussteller und 96 Prozent gaben an, ihre Messebesuchsziele erreicht zu haben. Trotz aktuell schwieriger Rahmenbedingungen kamen die Besucher aus 129 Ländern nach Frankfurt – mit 72 Prozent Internationalität wahrt die IFFA damit ihre hohe Relevanz für die globale Branche. Zu den größten Besuchernationen gehörten die Niederlande, Italien, Spanien, Polen, die USA, Brasilien, Österreich, Großbritannien, die Schweiz und Frankreich. Und zur Einstimmung – und Vorfreude: Die nächste IFFA findet vom 3. bis 8. Mai 2025 statt. Wir freuen uns schon darauf.



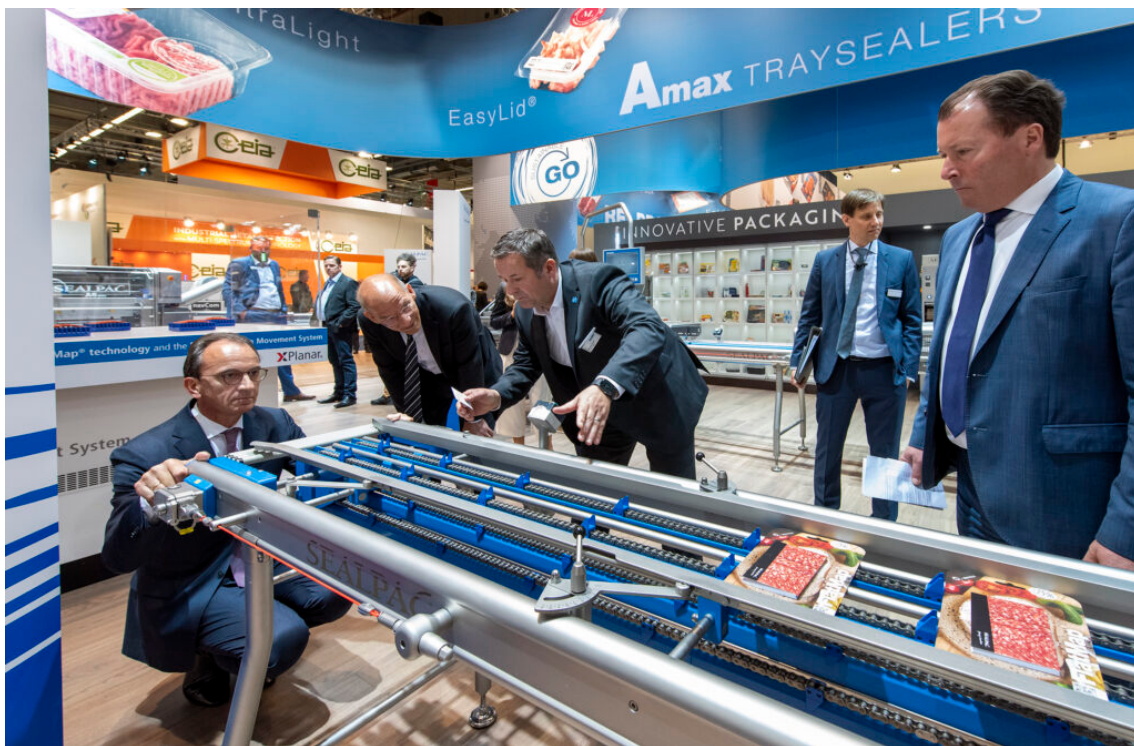
Auch Valentina und Constantin Kuchler vom Kärntner Unternehmen S.A.M. Kuchler Electronics GmbH stellten ihre hochqualitativen Aufschnitt- und Verpackungsmaschinen in Frankfurt vor. Ihr Fokus war: automatisches Schneiden und Verpacken auf kleinstem Raum für flexible Produktionsstätten im Mittelstand, Handwerksbetrieb und Thekenbereich.



Führend in der JRS Pflanzenfaser-Technologie präsentierte JRS (J. Rettenmaier & Söhne) auch in diesem Jahr auf der IFFA ein breites Spektrum innovativer Lösungen für die moderne Fleischindustrie. Der natürliche Weg zur Optimierung von Produkteigenschaften und Prozessen in den Bereichen Ernährung, Textur und Rauchgeschmack stieß sowohl bei Fleisch-Enthusiasten als auch modernen Food-Designern auf großes Interesse! „Sicher, effizient und natürlich räuchern mit der Sortenvielfalt vom Master of Smoke“, war die Kernbotschaft an die internationale Interessenten am JRS Stand. Mit viel positiver Resonanz wurde die neue, große Sortenvielfalt wahrgenommen und die Unterschiede in Geschmacks- und Farbgebung und deren Einsatzmöglichkeiten zur Produktion von Spezialitäten und Differenzierung von Standardprodukten erörtert.



Messe-Marathon für Johann Penias: Der Lebensmitteltechnik-Händler war erst auf der AB HOF in Wieselburg und gleich danach auf der IFFA in Frankfurt. © Beigestellt



Moderne Traysealer, Thermoformer und etliche Zusatzgeräte
Sealpac präsentierte sich wie gewohnt professionell mit umfassendem
Know-how. © Andrea Sturm



Gea stellte die neue CutMaster Generation 3 für die Zubereitung
verschiedener Wurstsorten vor. Und hat bei der Powerpak Plus neue
Maßstäbe gesetzt. Eine neue Technik mit dem Einsatz einer
Längsdüse für Evakuierung und Begasung sowie neue Heizsysteme
innerhalb der Formstation bieten massive Vorteile für den Ein- satz
von Monofolien.



Gerhard Pockenauer-Gramiller am Stand von Weber Maschinenbau: „Im Bereich Schneiden und Verpacken zeigte Weber Schneide- und Verpackungskomplettlinien, die sowohl mechanisch als auch steuerungstechnisch zusammenwachsen. Dadurch ergeben sich Vorteile in der intuitiven Bedienbarkeit und Linienauswertung. Große Fortschritte gab es bei den digitalen Produkten und Cloud- Lösungen, wo Linien visualisiert und überwacht werden können.“ © Andrea Sturm

Gerhard Pockenauer-Gramiller: „Die IFFA war ein Erfolg“

DI(FH) Gerhard Pockenauer-Gramiller, Geschäftsleitung von Gramiller in Salzburg, über die IFFA 2022: „Das Messegeschehen war in den letzten zweieinhalb Jahren bedingt durch COVID sehr stark eingeschränkt. Die IFFA als führende Leitmesse der Fleisch- und Wurstbranche war davon fast nicht betroffen – und

das hat man gemerkt. Die Aussteller waren hochmotiviert bzw. vorbereitet, die Kunden interessiert und froh, wieder eine Messe zum Erfahrungsaustausch besuchen zu können. Es gab viele Innovationen im digitalen Bereich und Weiterentwicklungen bzgl. Optimierung und Hygieneanforderungen. Man hat gemerkt, viele Kunden beschäftigen sich mit dem Thema Nachhaltigkeit im Verpackungsbereich bzw. in der Produktion mit der Herstellung von alternativen Proteinprodukten. Zusammengefasst war die IFFA ein Erfolg gemeinsam mit unseren österreichischen Besuchern und ein Zeichen zur hoffentlich bleibenden Normalität.“



Vemag Maschinenbau präsentierte speziell für handwerkliche Unternehmen zahlreiche Neuheiten, die sich durch eine hohe Alltagstauglichkeit, leichte Handhabung und einfache Reinigung auszeichnen. Unter anderem eine Weltneuheit: Das Vorsatzgerät Füllwolf985 für die Füllmaschine HP1 zum gleichzeitigen Wolfen und Füllen von Massen war ein absolutes Messehighlight. Im Bild: Gerhard Pockenauer-Gramiller (l.) und sein Team im Talk am Vemag-Stand. (© Andrea Sturm)



Über 50 Maschinen, zwei vollautomatische Produktionslinien, Neuheiten wie den Vakuum-Konti-Kutter KK 144 AC-6, den Universalwolf AW 300 U und den Normwagentumbler VTT 300 X konnten die IFFA-Besucher:innen am Stand der Maschinenfabrik Seydelmann live erleben. Aber nicht nur das: Es gab auch die Live-Produktion einer Bratwurst und einer veganer Wurst – und bei der Standparty gab es eine Tanz-Vorführung vom Feinsten. © Beigestellt



Provisur Technologies steht für innovative Technik und integrierte Produktionssysteme, die in der industriellen Lebensmittelverarbeitung eingesetzt werden. Mit dem neuen Formax Free Movement System (FMS) präsentiert das Unternehmen auf der IFFA eine echte Weltneuheit, die das Produkthandling revolutioniert: FMS ist ein außerordentlich kompaktes, flexibles und hygienisches Handlingsystem für geschnittene Lebensmittel, das im Vergleich zu herkömmlichen Systemen den Platzbedarf um etwa 50 Prozent reduziert. Das Herzstück der Anlage besteht aus einer Handling- und Pufferplatte und den Transporteinheiten, sogenannten Movern, die dank Mag-netechnologie frei bewegbar sind. © Beigestellt

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at