

## IFFA 2025 begeistert mit Innovation &#038; Emotion - Exklusiver Fotorundgang durch die Weltleitmesse

Spitzenleistungen, Strahlkraft und Emotionen: Die IFFA 2025 in Frankfurt setzte ein starkes Zeichen für die Zukunft der Fleisch- und Proteinwirtschaft. Sechs Tage lang wurde die Weltleitmesse zum Treffpunkt für Innovation, Austausch und Handwerksstolz.



*Am Stand der Sorgo Anlagenbau: Helmut Gruber, Anka Lorencz, Stefan Sorgo, Peter Sorgo und Raimund Plautz beim Austausch über aktuelle Entwicklungen. Das Familienunternehmen aus Klagenfurt zählt mit maßgeschneiderten Lösungen und intensiver technologischer Betreuung zu den führenden Anbietern - besonders im internationalen Geschäft ein voller Erfolg. © Matthias Wenger*

Raimund Plautz brachte es auf den Punkt: „Die **IFFA** ist das Aushängeschild der Branche - und es ist immer wieder sehr beeindruckend, wie innovativ die Branche ist.“ Und er hat - natürlich - vollkommen recht: Sechs Tage lang war Frankfurt am Main das internationale Zentrum der Fleisch- und

Proteinwirtschaft.

Mit 1.019 Ausstellern aus 52 Ländern, rund 63.117 Fachbesuchern aus 144 Nationen und einer beeindruckenden Themenvielfalt hat die IFFA 2025 eindrucksvoll unter Beweis gestellt, warum sie als Weltleitmesse für „**Technology for Meat and Alternative Proteins**“ gilt. In wirtschaftlich unsicheren Zeiten offenbarte die Messe ein bemerkenswertes Maß an Innovationsfreude, Optimismus und Tatkraft.



*Raimund Plautz, Jochen Paraquin, Stefan Dangel und Anka Lorencz am Stand von Sealpac. Im Mittelpunkt stand die Weltpremiere der Thermoformer Generation-F-Serie. Auch die neue Traysealer-Generation A6max zeigte praxisnah, wie moderne Verpackungstechnik dem Fachkräftemangel mit Effizienz und Nachhaltigkeit begegnet. © Matthias Wenger*

## **Globale Relevanz der IFFA**

Die Zahlen sprechen für sich: Mit einem Auslandsanteil von 74 Prozent erwies sich die IFFA einmal mehr als Magnet für ein internationales Fachpublikum. Besucher reisten unter anderem aus den USA, China, Südamerika, Australien und vielen weiteren Ländern an – nicht nur aus der Fleischverarbeitung, sondern auch aus dem Handel, der Verpackungs- und Gewürzindustrie sowie aus handwerklichen Betrieben. „Zur IFFA ist kein Weg zu weit – das hat sich wieder eindrucksvoll gezeigt“, bilanzierte **Wolfgang Marzin**, Vorsitzender der Geschäftsführung der **Messe Frankfurt**.

Erstmals präsentierte sich die Messe in fünf Themenwelten, den

sogenannten **IFFA Worlds**, die Orientierung und inhaltliche Tiefe boten:

- **World of Processing** zeigte Maschinen und Technologien zur Verarbeitung von Fleisch und alternativen Proteinen.
- **World of Ingredients** präsentierte Zutaten, Gewürze und funktionelle Zusatzstoffe.
- **World of Packaging** stellte neue Lösungen zu Portionierung, Verpackung und Qualitätskontrolle in den Vordergrund.
- **World of New Proteins** beleuchtete die neuesten Entwicklungen im Segment pflanzenbasierter und zellbasierter Produkte.
- **World of Skills and Sales** widmete sich handwerklichem Können und dem Verkauf.



*Alexander Mittermayr (li.), Eigentümer und Geschäftsführer der Almi GmbH mit Geschäftsführer Karl Reingruber. © Matthias Wenger*

## Almi GmbH

Alexander Mittermayr, Eigentümer und Geschäftsführer der **Almi GmbH**, und Geschäftsführer Karl Reingruber zeigten sich mit dem IFFA-Auftritt 2025 sehr zufrieden: „Wir haben uns über das große Interesse an unseren Produkten gefreut – besonders unsere Konzepte im Convenience-Bereich, zur Salzreduktion und für **proteinreiche Produkte** stießen auf enormes Interesse.“ Ein Highlight waren die Verkostungen direkt am Stand, die nicht nur neue Geschmackserlebnisse boten, sondern auch den

persönlichen Austausch mit dem internationalen Almi-Team förderten. „Die durchweg positive Resonanz auf unsere maßgeschneiderten Lösungen bestätigt, wie sehr Kundennähe und Flexibilität heute zählen.“ Ein starker Messeauftritt mit klarer Botschaft: Innovation beginnt beim Zuhören.



Am Stand der Multivac Group auf der IFFA 2025: Hannes Gössl, Managing Director der Multivac Vertriebsgesellschaft m.b.H. in Wien, im Austausch mit Anka Lorencz und Raimund Plautz. Das international tätige Unternehmen präsentierte gebündelte Kompetenz für nachhaltige Verpackungs- und Verarbeitungslösungen – maßgeschneidert für Handwerk, Mittelstand und Industrie. © Matthias Wenger

Am Stand der Multivac Group auf der IFFA 2025: Hannes Gössl, Managing Director der Multivac Vertriebsgesellschaft m.b.H. in Wien, im Austausch mit Anka Lorencz und Raimund Plautz. Das international tätige Unternehmen präsentierte gebündelte Kompetenz für nachhaltige Verpackungs- und Verarbeitungslösungen – maßgeschneidert für Handwerk, Mittelstand und Industrie. © Matthias Wenger



□□□□ Thomas Hanke, Inhaber der deutschen Ladenbau-Manufaktur Hanke, zeigte auf der IFFA vor allem die vielfältigen Möglichkeiten und Vorzüge von Smart Stores und vollautomatisierten Hybrid- und Selbstbedienungslösungen. © Matthias Wenger

□□□□



□□□□ Am Stand von Voestalpine High Performance Metals: Markus Bauer, Tiffany Nisticovic und Anna Mad. Die Division des Voestalpine-Konzerns ist weltweit führend im Bereich Werkzeugstahl und präsentierte auf der Messe innovative Lösungen für Hochleistungswerkstoffe. © Matthias Wenger

□□□□



## Aussteller zeigten sich zufrieden

Im Fokus der Messe standen smarte Technologien entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Vom Processing über Verpackung bis hin zur Präsentation im Verkauf zeigten Aussteller automatisierte Produktionslinien, KI-gestützte Systeme, Robotiklösungen und moderne Sensorik. Das Ziel ist es, Effizienz, Transparenz und Produktqualität nachhaltig zu steigern – gerade vor dem Hintergrund des wachsenden Fachkräftemangels. Besonders stark vertreten war der Bereich Künstliche Intelligenz, etwa bei Systemen zur Fehlererkennung, Prozesssteuerung und Datenanalyse.



Saied Amjadi zeigte sich begeistert von der IFFA 2025: „Frankfurt war der perfekte Ort, um alte Kontakte aufzufrischen und neue zu knüpfen – wir kommen in drei Jahren definitiv wieder!“ Besonders lobte er die Organisation, die Sicherheitskräfte und die Stadt Frankfurt selbst. Sein Fazit: Vielleicht etwas kürzer, aber genauso intensiv – dann wäre sie noch besser gewesen. © Matthias Wenger



Das Team rund um Dennis Lißner freut sich über eine erfolgreiche IFFA: Der internationale Branchentreff bot einen wertvollen Austausch mit Fachbesuchern, Kunden und Partnern – und machte deutlich, wie innovationsgetrieben und zukunftsorientiert die Fleisch- und Proteinwirtschaft trotz der globalen Herausforderungen agiert. Besonders gefragt sind interaktive Planungshilfen wie Touchscreens und 3D-Brillen, mit denen Lißner konkrete Lösungen bereits in frühen Projektphasen erlebbar machte. © Matthias Wenger

□□□□



□□□□Siggi Schmidt von Bischof Warenautomaten präsentierte auf der IFFA 2025 die neuesten Entwicklungen im Bereich Automatenlösungen – und stieß damit auf großes Interesse. Besucher aus aller Welt informierten sich über innovative Möglichkeiten. ©

Matthias Wenger

□□□□



□□□□Die Hygiene Alliance war auf der IFFA 2025 erstmals mit einem gemeinsamen Messestand in Halle 8, Stand 96 vertreten. Die Highlights auf dem Stand waren neben den innovativen Behälterreinigungsanlagen sowie einige Anlagen zur Personalhygiene zwei neue Systeme: das smarte eLink und das Kistenüberwachungssystem eCIS. Die Hygiene Alliance kam durchweg positiv bei den Besuchern an und weckte Neugier auf die gemeinsame Zukunft. Neben bekannten Gesichtern konnten auch viele neue internationale Kontakte geknüpft und einige neue Projekte angestoßen werden..

© Matthias Wenger

Laut einer Befragung gab 98 Prozent der Gäste an, ihre Messeziele erreicht zu haben – ein klarer Beleg für die Qualität und Relevanz der IFFA. Auch die Ausstellerzufriedenheit lag mit 95 Prozent auf einem hohen Niveau. Zufrieden zeigte sich etwa die Maschinenfabrik Laska. Maximilian Laska: „Das Interesse an Lösungen, die dem Fachkräftemangel begegnen, war riesengroß. Wir haben mit einem steigenden Bedarf gerechnet, aber das Ausmaß hat uns doch überrascht.“



*Tradition trifft Zukunft: Die Bayerische Fleischerschule lud auf der IFFA 2025 zum beliebten Weißwurstessen ein und durfte zahlreiche ehemalige Schülerinnen und Schüler am Stand begrüßen – eine ideale Gelegenheit zum Netzwerken. Präsentiert wurde zudem das neue Buchset „See. Smell. Taste. Tell. – ein Hand- und Tagebuch für Fleisch- und Wurstprofis“. Im Bild: Veronika Zinkl, Schuldirektorin Barbara Zinkl-Funk und Nicole Knogler. © Matthias Wenger*

Auch DI Gerhard Pockenauer-**Gramiller** zog ein positives Fazit: „Die IFFA 2025 war eine sehr gute Messe, die Fleisch- und Wurstbranche war sehr interessiert, und neue Projekte wurden besprochen – eine positive Stimmung war spürbar.“ Vor allem internationale Player sind auch Wochen nach der Messe noch stark beschäftigt. Stefan Sorgo vom Kärntner Familienunternehmen **Sorgo Anlagenbau** antwortete auf eine Anfrage von Fleisch & Co lediglich mit einem kurzen Satz: „Wir sind immens unter Druck aufgrund der vielen Anfragen durch die Messe!“

Auch **Anka Lorencz**, Bundesgeschäftsführerin der Lebensmittelgewerbe, zeigte sich beeindruckt vom vielfältigen Angebot der Fachmesse: „Die IFFA war – wieder – höchst informativ. Mein persönlicher Fokus lag diesmal auf den neuen Entwicklungen im Verpackungssektor, insbesondere vor dem Hintergrund der laufenden Diskussion über ein mögliches Verbot der Verwendung sogenannter Ewigkeitsmaterialien, also **PFAS**, im Lebensmittelsektor. Viele Unternehmen haben bereits vielversprechende Ansätze oder forschen intensiv in diese Richtung. Auch bei der Automatisierung gab es spannende Ansätze, die durchaus auch für kleinere Betriebe interessant sind.“



*Innungsmeister Raimund Plautz, DI Anka Lorencz, Bundesgeschäftsführerin der Lebensmittelhandgewerbe, Mag. Catherine Burg, Geschäftsführerin des Handelshauses Laska in Linz, und Maximilian Laska, geschäftsführender Gesellschafter der Maschinenfabrik Laska. © Matthias Wenger*

## **Maschinenfabrik Laska**

Das österreichische Traditionsunternehmen **Maschinenfabrik Laska** zeigte über 30 Maschinen sowie zwei vollautomatisierte Produktionslinien – ein eindrucksvolles Statement für zukunftsorientierte Lebensmittelverarbeitung. Maximilian Laska, geschäftsführender Gesellschafter, zeigte sich überwältigt vom Zuspruch: „Das Interesse an Lösungen, die dem Fachkräftemangel begegnen, war riesengroß. Wir haben mit einem steigenden Bedarf gerechnet, aber das Ausmaß hat uns doch überrascht.“ Das Unternehmen Laska setzt konsequent auf Qualität, Innovation und Automatisierung. Alle ausgestellten Geräte stammen aus eigener Produktion am Standort in Österreich und zeigen, wie moderne Serienfertigung höchsten Ansprüchen gerecht wird. „Unsere Kunden suchen nach Lösungen, die nicht nur leistungsstark, sondern auch einfach zu bedienen sind“, erklärt Maximilian Laska. „Genau das liefern wir – gepaart mit einem ganzheitlichen Servicekonzept von der Planung bis zur Inbetriebnahme.“

Selbstverständlich war auch **Johann Laska u. Söhne** in Frankfurt. Mag. Catherine Burg streut der Weltleitmesse zufrieden Blumen: „Die IFFA 2025 war für Johann Laska u. Söhne ein voller Erfolg! Es wurden zahlreiche Neuigkeiten präsentiert, die das Interesse der Besucher weckten. Besonders erfreulich war die Anwesenheit aller wichtigen Kunden aus Österreich. Die Gespräche waren nicht nur interessant, sondern auch äußerst produktiv, und boten wertvolle Einblicke in aktuelle Trends und Entwicklungen der Branche. Neue Kontakte wurden geknüpft und bestehende Beziehungen vertieft. Insgesamt war die IFFA 2025 ein bedeutender Event für alle Beteiligten!



*Mag. Catherine Burg, Geschäftsführerin des Handelshauses Laska in Linz, und Verkaufsberater Jürgen Hiesl zu Gast am Stand von Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG. Dort stand das neue Handtmann-Line-Design im Mittelpunkt – ergonomisch, effizient und durchdacht bis ins Detail. © Matthias Wenger*



□□□ Cretel-Marketingmanager Carlos De Smet, Senior Account Manager Frank Boels und Robbrecht Bastiaens zeigten sich hochzufrieden mit dem großen Interesse und dem erfolgreichen Messeauftritt. © Matthias Wenger



□□□ Ein Highlight am Cretel-Stand auf der IFFA: der Cobot, der vollautomatisch Kisten vor und nach der Waschmaschine stapelt und entstapelt – ein echter Publikumsmagnet. Die smarte Lösung steht exemplarisch für den neuen Anspruch an ganzheitliche Hygienekonzepte in der Lebensmittelverarbeitung. © Matthias Wenger

□□□



□□□□Erfolgreicher Messeauftritt auf der IFFA 2025: Der Stand von Foss war durchgehend gut besucht – mit vielen Gesprächen, Live-Demos und konkreten Verkaufsabschlüssen. Im Bild: Pernille Wiberg, Katarina Kukolj und Poul Erik Simonson. © Matthias Wenger

-□



□□□□Kärntner unter sich: Raimund Plautz war gemeinsam mit Anka Lorencz zu Gast am Graef-Stand, wo sie von Hermann Sick (Sick Hermann Werksvertretungen) herzlich empfangen wurden. Im Focus standen innovative Lösungen zum Schneiden in Schalen und Verpacken.

Themen, die bei vielen Österreichern, darunter zahlreiche Direktvermarkter und kleine wie mittlere Betriebe, auf großes Interesse stießen. © Matthias Wenger

## Bizerba SE & Co. KG

Fred Köhler, Managing Director von **Bizerba SE & Co. KG**, zieht ein positives Fazit der IFFA 2025: „Unser Fokus auf Effizienz, Produktsicherheit und Nachhaltigkeit traf den Nerv der Branche. Besonders unsere Lösungen wie LeakSecure und die automatisierte End-of-Line-Technologie stießen auf großes Interesse.“ Unter dem Leitthema „Rethinking Meat & Proteins“ zeigte Bizerba, wie intelligente Systeme die Wertschöpfungskette zukunftsorientiert optimieren.



*Fred Köhler, Managing Director von Bizerba. © Matthias Wenger*

## Stimmung, Austausch, Emotionen

Das Rahmenprogramm der IFFA setzte emotionale Höhepunkte. In der IFFA Kitchen wurden Produkte live zubereitet, verkostet und diskutiert. Panels und Vorträge reichten thematisch von Biointelligenz im Maschinenbau über kultiviertes Fleisch bis hin zu den Chancen und Herausforderungen für Start-ups. Die IFFA Factory widmete sich praxisnah dem Umgang mit dem Fachkräftemangel und präsentierte smarte Ansätze für moderne

Produktionsprozesse.

Auch das deutsche Fleischerhandwerk war prominent vertreten mit Wettbewerben, Workshops und der feierlichen Verleihung des Titels „Fleischer des Jahres“. Ein emotionaler Moment: Markus Leggedör aus Weener in Ostfriesland wurde zum „Fleischer des Jahres 2025“ gekürt – ein bewegender Höhepunkt für das Handwerk.



*Thomas Ott, Head of Sales; Business Development bei der Landig Group, am Stand mit dem Original: dem Dry Ager. Die mehrfach ausgezeichneten Reifeschränke made in Germany begeisterten auf der IFFA 2025 mit der innovativen Smart-Aging®-Technologie – für die präzise Reifung von Fleisch, Wurst, Schinken, Fisch, Käse und Geflügel. „Unsere Lösungen verbinden Handwerk und Hightech – und machen Dry Aging einfacher, sicherer und vielseitiger als je zuvor.“ Mit jahrzehntelanger Erfahrung und einem globalen Vertriebsnetz bleibt Dry Ager die Nummer eins für professionelle Reifetechnologie. © Matthias Wenger*

## **Internationale Wettbewerbe**

Ein Publikumsmagnet war auch das Wettbewerbsareal des Deutschen Fleischer-Verbands e. V. Über 550 Wurstproben aus ganz Europa wurden von geschulten Prüfern verkostet – darunter Produkte aus Irland, Bulgarien und Spanien. Die hohe Qualität und die handwerkliche Präzision beeindruckten durchweg: „Die Produkte werden von Jahr zu Jahr besser“, resümierte Jurorin Svenja Fries.

Auch Anka Lorenz hat bei den Bewerben mitgefiebert: „Es war mir eine große Freude, dass unsere amtierende Staatsmeisterin, Carolin Pirolt aus Kärnten, beim internationalen Wettbewerb der Fleischer, den unser deutscher Schwesterverband ausgerichtet hat, in einem sehr starken Starterfeld den hervorragenden zweiten Platz und damit die Silbermedaille errungen hat! Da gilt auch großer Dank unserem Skills-Bundestrainer, Ferdinand

Sorger, für die hervorragende Vorbereitung.“



□□□□Thomas Hagmeier, Geschäftsführer von Kolbe Foodtec: „Nachhaltigkeit endet nicht bei der Herkunft – sie betrifft auch die Weiterverarbeitung.“ Seit über 65 Jahren steht Kolbe für hochwertige Fleischereitechnik, gefertigt in Deutschland. © Matthias Wenger

□□□□



□□□□Guido Maßmann, Geschäftsführer bei Avo, präsentierte das vielseitige Portfolio des Veredelungsspezialisten. Zugleich wurde bekannt: Maßmann, der das Unternehmen über drei Jahrzehnte maßgeblich mitgestaltet hat, wird Avo zum 31. Juli 2025 auf eigenen Wunsch verlassen. © Matthias Wenger

□□□□



□□□□ Tobias Layer, Vice President Business Development und Mitglied der Geschäftsleitung bei Reich Thermoprozessestechnik, im Gespräch. © Matthias Wenger

□□□□



□□□□ Mareike Dittmer und Jörg Gerstein von der Geschäftsleitung Lay Gewürze. Das Unternehmen präsentierte sein vielfältiges Sortiment an Würzungen, Marinaden und funktionellen Zusätzen. © Matthias Wenger

□□□□



*Jonas Dahlhaus (li.), Konstrukteur und Projektleiter, präsentierte stolz eine Neuentwicklung, die gemeinsam mit Markus Gaus – dem Ansprechpartner für den österreichischen Markt. © Matthias Wenger*

## **Freund Maschinenfabrik GmbH & Co.KG**

Starke Resonanz und spürbare Aufbruchsstimmung bei Freund Maschinenfabrik auf der IFFA 2025: Jonas Dahlhaus, Konstrukteur und Projektleiter, präsentierte stolz eine Neuentwicklung, die gemeinsam mit Markus Gaus – Ansprechpartner für den österreichischen Markt – vor Ort im Mittelpunkt vieler Gespräche stand.

„Was uns besonders gefreut hat, war die durchweg positive Stimmung und die hohe Besucherdichte – deutlich stärker als 2022. Das Interesse an unseren Produkten war konkret, viele Besucher kamen mit klaren Projektideen. Wir konnten zahlreiche Aufträge gewinnen, neue Partnerschaften anstoßen und bestehende Kundenbeziehungen intensivieren“, so das Fazit von Marc Stövsand.

Besondere Highlights: die neue Spaltbandsäge mit präziser Schnitfführung, hoher Energieeffizienz und anwenderfreundlicher Konstruktion sowie Innovationen in den Bereichen Betäubung, Schlachtung und Trimmen. Die IFFA war für Freund nicht nur eine Bühne für Technik – sondern ein Ort für Austausch, Wachstum und nachhaltige Zusammenarbeit.



□□□□Johann Penias freute sich über den Besuch von Fleischer-Innungsmeister Raimund Plautz und DI Anka Lorencz am Stand der JBT. Das Fazit von Johann Penias lautete: „Mit der Anzahl der Besucher an unseren Ständen sind wir sehr zufrieden. Die positive Resonanz und die vielen konstruktiven Gespräche zeigen: Unsere Präsentation hat überzeugt.“ Besonders erfreulich: neue, vielversprechende Projektanfragen aus dem In- und Ausland. © Matthias Wenger

□□□□

Ein besonderes Augenmerk lag auf der starken internationalen Beteiligung: Fleischer aus den USA, Thailand und Australien reisten zum Teil mit Familien und Kamerateams nach Frankfurt, um ihre Auszeichnungen des Deutschen Fleischer-Verbands persönlich entgegenzunehmen – ein eindrucksvoller Beleg für die weltweite Strahlkraft des deutschen Handwerks. „Wenn deutsche Metzger meine Wurst auszeichnen, dann ist das wie ein Ritterschlag“, sagte ein Teilnehmer aus Nebraska sichtlich bewegt.



*Am Stand von Oxytec auf der IFFA 2025 informierten Ing. Jan Polák, Anja Toussaint und Dr. Christian Haverkamp. © Matthias Wenger*

## **Oxytec AG**

Innovative Luftreinigung statt Energieverschwendung: Am Stand von Oxytec auf der IFFA 2025 informierten Ing. Jan Polák, Anja Toussaint und Dr. Christian Haverkamp über zukunftsweisende Alternativen zur klassischen Thermischen Nachverbrennung (TNV). „Viele Betriebe setzen noch immer auf veraltete, energieintensive Technologien – dabei gibt es längst effizientere und klimafreundlichere Lösungen“, betonte Anja Toussaint. Mit den CEA- und CFA-Systemen auf UV- und Plasmabasis präsentierte Oxytec leistungsstarke Konzepte zur Abluftreinigung, die den Energiebedarf drastisch senken und nur bei realer Schadstoffbelastung aktiv sind. Ob Fritteusen, Räucheranlagen oder Schlachthöfe – die Technologie spart nicht nur bis zu 80 Prozent Energie im Vergleich zur TNV, sondern reduziert auch den CO<sub>2</sub>-Ausstoß signifikant. Ergänzend dazu zeigte Oxytec UV-C-Systeme zur Luft- und Oberflächendesinfektion, die mit 99,99 Prozent Wirksamkeit zur Verlängerung der Produkthaltbarkeit und Verbesserung des Raumklimas beitragen – ein starker Auftritt mit klarer Botschaft: Effizienz beginnt bei sauberer Luft.



□□□□ Am Stand der Winweb Informationstechnologie GmbH: Martin Schummers und Arne von Berg präsentierten die ERP-Komplettlösung Winweb-Food für die Fleisch- und Lebensmittelwirtschaft. Firmengründer Willi von Berg richtete aus: „Das sollen jetzt die Jungen machen“ – und übergab das Messeparkett offensichtlich mit Vertrauen an die nächste Generation. © Matthias Wenger



□□□□ Dennis Englert, Senior Client Advisor bei Bettcher Industries. Mit Live-Demos zu Trimming, Deboning und Automatisierung zeigt Bettcher gemeinsam mit den Fortifi-Marken, wie moderne Lösungen die Effizienz in der Lebensmittelverarbeitung neu definieren. © Matthias Wenger

□□□□



□□□□Schneiden in Würfeln, Streifen, Portionen und Raspeln: Claus Rühle, seit 1999 Geschäftsführer der Rühle GmbH, präsentierte auf dem gut besuchten Stand unter anderem den Dicer AR 30 Plus, der ein Halb- und Vollautomat in einem ist. © Matthias Wenger

□□□□



□□□□„Die IFFA bot einmal mehr eine großartige Gelegenheit, Kunden aus der ganzen Welt zu treffen. Unsere Konzepte - von der patentierten Bitec- Cotto-Technologie über geschmacksverstärkende Kulturen bis hin zu Innovationen in den Bereichen Geflügel und Convenience-Food - kamen sehr gut an. Es war uns ein Vergnügen, Ideen auszutauschen und neue Projekte anzudenken“, zeigt sich Ludger Eilers, General Manager NovaTaste Europe, mehr als zufrieden. © Matthias Wenger

□□□□



*Dr. Alexander Giehl, CEO der Poly-clip System GmbH & Co. KG. © Matthias Wenger*

## **Poly-clip System GmbH & Co. KG**

Dr. Alexander Giehl, CEO der Poly-clip System GmbH & Co. KG, zeigte sich begeistert vom internationalen Zuspruch auf der IFFA 2025: „Ich war überwältigt von dem großen Interesse – das positive Feedback auf unser neues Standkonzept, unsere Handlings-Roboter und das Predictive-Maintenance-Modul war enorm.“ Die starke Nachfrage unterstreicht: Automatisierung und KI sind längst zentrale Themen der Branche. Der Messeauftritt von Poly-clip System mündete nicht nur in vielen spannenden Kontakten – auch zahlreiche Bestellungen und neue Kunden wurden direkt vor Ort gewonnen. Ein klares Signal dafür, dass die Innovationskraft von Poly-clip System weltweit überzeugt.

## **Flema Fleischereimaschinen GmbH**

Positive Energie, praxisnaher Austausch und internationale Impulse – die IFFA 2025 war für Flema ein voller Erfolg. „Wir gehen mit viel positiver Energie aus dieser Messe. Besonders beeindruckt hat uns die starke Präsenz des Handwerks und der intensive Dialog mit den Anwendern – genau dort entsteht echte Innovation“, so Geschäftsführer Gerald Graninger. Die

internationale Leitmesse bot Flema eine ideale Bühne, um moderne Lösungen für die Fleisch- und Lebensmittelverarbeitung zu präsentieren und wertvolles Feedback aus erster Hand zu erhalten. Ein Messeauftritt, der Mut macht und zeigt, wie zukunftsfähig die Branche ist, wenn Technik und Praxis zusammenkommen.



*Flema Fleischereimaschinen GmbH: Geschäftsführer Gerald Graninger . © Matthias Wenger*

## **Franz Gramiller & Sohn GmbH**

Erfolgreicher Messeauftritt: Gramiller und seine Partner – darunter Fessmann, Holac, K+G Wetter, Supervac, Vemag, Variovac, Gea und Weber – zeigten auf der IFFA 2025, wie durch enge Zusammenarbeit zukunftsweisende Lösungen entstehen. Präsentiert wurden smarte Systeme zur Produktionssteuerung, nachhaltige Verarbeitungstechnik und innovative Verpackungslösungen für die Fleisch- und Proteinwirtschaft. DI Gerhard Pockenauer-Gramiller zeigte sich hochzufrieden: „Die IFFA 2025 war eine sehr gute Messe, die Fleisch- und Wurstbranche war sehr interessiert, und neue Projekte wurden besprochen – eine positive Stimmung war spürbar.“



□□□□Thorsten Müller (GF MHS Schneidetechnik GmbH) und Christoph Stöcker auf der IFFA 2025 - mit einem klaren Fazit: „Die Messe war für uns eine großartige Gelegenheit, unser Netzwerk auszubauen und zu zeigen, wie wirtschaftlich, hygienisch und digital zukunftsfähig unsere Lösungen sind.“ Besonders im Fokus: die neue FS 800, eine intelligente Portioniermaschine für Fleischindustrie, Großküchen und Gastrozulieferer. © Matthias Wenger  
□□□□



□□□□Gerhard Pockenauer-Gramiller im Gespräch mit Christoph Keller, Area Sales Manager



Global Key Account Manager Natan Furlan im Gespräch mit DI Gerhard Pockenauer-Gramiller. © Matthias Wenger



Aus Chicago angereist: Brian Perkins, Präsident von Provisur Technologies, zeigte sich beeindruckt von der IFFA 2025. „Eine großartige Messe – voller Energie und Begeisterung! Unser Dank gilt vor allem unseren Kunden und Besucherinnen und Besuchern, die diesen Auftritt zu unserem bislang besten gemacht haben. Ein starkes Team, ein überzeugender

*Stand und internationale Kontakte machten den Messeauftritt zu einem echten Highlight.“©  
Matthias Wenger*

□□□□



*Gerhard Pockenauer-Gramiller und Sven Bauknecht (Holac Maschinenbau GmbH) freuen sich über den erfolgreichen Messeauftritt auf der IFFA 2025 - ermöglicht durch „starke Partnerschaften, engagierte Kunden und ein großartiges Team“. © Matthias Wenger*



□□□□Stefan Löwner und Gerhard Pockenauer-Gramiller im Gespräch am Vemag-Stand. Inspirierende Begegnungen, Begeisterung für innovative Lösungen und Teamspirit prägten den Messeauftritt. © Matthias Wenger

□□□□



□□□□Das Gramiller-Team am Stand der K+G Wetter GmbH: Anwendungstechniker Christoph Fürguth, Vertriebsleiter Christan Hofer und Geschäftsführer DI (FH) Gerhard Pockenauer-Gramiller. © Matthias Wenger

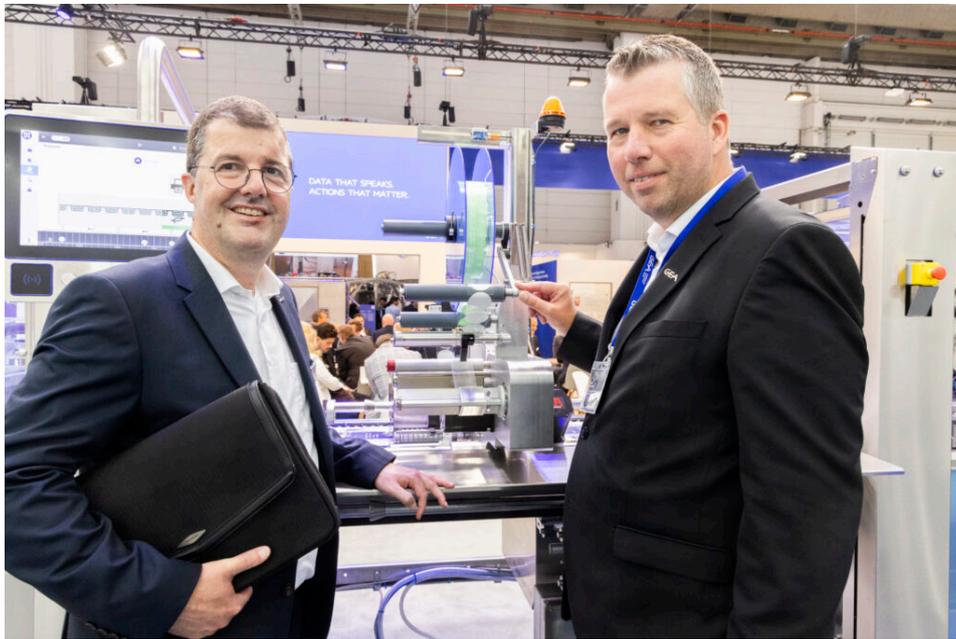
□□□□



□□□□ Ovidio Gentiloni (Colussi Ermes)  
und Gerhard Pockenauer-Gramiller präsentierten automatisierte Waschlösungen für die  
Lebensmittelindustrie. © Matthias Wenger



□□□□ Gerhard Pockenauer-Gramiller mit David Nagel (Vertrieb und Anwendungstechnik,  
Variovac PS SystemPack GmbH). In Halle 12.1 am Stand E01 konnten die Besucher  
Verpackungslösungen live erleben. © Matthias Wenger



□□□ Gerhard Pockenauer-Gramiller zu Besuch bei GEA Food Solutions Germany. Im Gespräch mit Ralf Schlabach, Director Service Business Line, ging es um aktuelle Entwicklungen und Services im Bereich Food Processing.. © Matthias Wenger

□□□



□□□ Gerhard Pockenauer- Gramiller mit Nic Henseke (Area Sales Director, Supervac Maschinenbau): Seit über 70 Jahren steht Supervac für Komplettlösungen für Vakuumverpackung. © Matthias Wenger

□□□



*Gute Stimmung bei Weber Food Technology. © Picture Colada GmbH*

## **Weber Food Technology SE & Co. KG**

Für Weber Maschinenbau war die IFFA ein voller Erfolg. „Die IFFA ist und bleibt einfach das Branchentreffen Nummer eins“, heißt es aus dem Unternehmen. Der persönliche Austausch mit Kunden, Partnern und Interessierten aus aller Welt habe gezeigt, wie viel Bewegung in der Branche stecke – und wie groß das Interesse an konkreten Lösungen sei. Ein besonderer Höhepunkt: der WePick-Roboter, der mit 187 Picks pro Minute live auf der Messe einen neuen Rekord aufstellte. „Ein echter Gänsehautmoment – so viel Präzision und Geschwindigkeit auf so kleinem Raum ist beeindruckend.“ Ebenfalls im Fokus: die Deli & More Solution. „Ein System, das den Puls der Zeit trifft – kompakt, leistungsstark und intuitiv bedienbar.“ Besonders die einfache Handhabung überzeugte viele Besucher, die in Zeiten von Fachkräftemangel und begrenztem Platz nach effizienten Lösungen suchen. „Was diese Messe für uns besonders gemacht hat, war die Begeisterung, mit der unsere Innovationen aufgenommen wurden“, so das Fazit von Weber. Die nächste IFFA kann kommen.

## **Rex-Technologie GmbH & Co. KG**

Für Marketing-Chefin Michaela Bräuer und das Team war die IFFA eine rundum erfolgreiche Messe. „Die persönliche

Begegnung mit Kunden, Partnern und Fachbesuchern war für uns ebenso bereichernd wie das durchweg positive Feedback zu unseren Lösungen.“ Besonderes Interesse galt der Live-Demonstration der industriellen Würstchenlinie, bei der Besucher den kompletten Produktionsprozess auf einer großformatigen LED-Wall in allen Details verfolgen konnten. „Die Begeisterung für unsere automatisierten, leistungsstarken Systeme war spürbar – ein echtes Highlight unseres Messeauftritts.“ Neben der starken Besucherfrequenz überzeugten vor allem die intensiven Gespräche: Neue Kontakte wurden geknüpft, bestehende Partnerschaften gestärkt und konkrete Projektideen angestoßen. „Die IFFA 2025 war für uns ein starkes Zeichen für Innovation, Qualität und Zusammenarbeit – wir freuen uns auf alles, was daraus entsteht.“



*Marketing-Chefin Michaela Bräuer von der Rex-Technologie GmbH & Co. KG. © Matthias Wenger*



□□□□ Am Stand von S.A.M. Kuchler Electronics: Valentina Kuchler und Frank Ehrlicke im Austausch mit Raimund Plautz und Anka Lorencz. Das österreichische Familienunternehmen entwickelt seit über 50 Jahren kompakte Lösungen zum automatischen Schneiden und Verpacken von Wurst, Schinken und Käse. (© Matthias Wenger)



□□□□ Martin Kink, Authorized Representative &#038; Head of Division bei AAT Freezing (BT-Systems GmbH), präsentierte auf der IFFA modernste Schockgefriersysteme. Im Fokus: der flexibel erweiterbare Small BoxFreezer, ideal für wachsende Betriebe mit einem Durchsatz von 100 kg bis 2 t pro Stunde – schonend, effizient und voll kompatibel mit Industrie 4.0. ©



□□□□ Familienpower auf der IFFA 2025: Maximilian Beck, Meike Franz, Manuela Beck und Manfred Beck repräsentierten die Beck Gewürze und Additive GmbH aus Schnaittach. Mit Leidenschaft für Geschmack, Innovationsgeist und einem starken Team präsentierte das Familienunternehmen seine vielfältigen Lösungen rund um Gewürze, Aromen und Zusatzstoffe - vom Handwerk bis zur Industrie. © Matthias Wenger



□□□□Austausch am Puls der Ausbildung: der Erste Vorsitzende Martin Fuchs, Vizepräsident Eckert, Anka Lorencz, DFV-Präsident Herbert Dohrmann und Raimund Plautz im Gespräch über die Zukunft des handwerklichen Nachwuchses. Das Bildungszentrum Augsburg gilt als Herzstück der Aus- und Weiterbildung im Fleischerhandwerk – mit modernen Schulungseinrichtungen, praxisnaher Technik und einem klaren Ziel: Fachkräfte fördern und das Handwerk zukunftssicher machen. © Matthias Wenger

□□□□

## **Mohn GmbH**

David Mohn, Geschäftsführer von Mohn GmbH, an der Kabinen-Waschanlage KWA-200 Ecoline für 200-Liter-Kutterwagen – einem der Messehighlights am Stand in Halle 8.0. „Für uns war die IFFA 2025 in mehrfacher Hinsicht ein voller Erfolg. Die Resonanz auf unsere Technik war durchweg positiv, wir konnten zahlreiche fundierte Gespräche führen und sogar konkrete Aufträge abschließen.“ Die kompakte Anlage bietet ergonomisches Handling bei hoher Reinigungsleistung und ist ideal für den Einstieg in die maschinelle Behälterreinigung. Für Mohn ist klar: Die Messe sei nicht nur eine Produktshow gewesen, sondern ein echtes Zeichen dafür, dass die Branche wieder investiere – mit spürbarem Optimismus und viel persönlichem Austausch.



*David Mohn, Geschäftsführer der Mohn GmbH. © Matthias Wenger*



*Matthias Strasser, Geschäftsführer der Strasser GmbH & Co. KG und Vater von Stefan Strasser, der die Seydelmann-Vertretung in Österreich leitet, begrüßte Anka Lorencz und Raimund Plautz.. © Matthias Wenger*

## **Maschinenfabrik Seydelmann KG**

Mit über 90 Maschinen und drei vollautomatischen Linien präsentierte sich Seydelmann auf der IFFA 2025 als starker Partner für die Lebensmittelverarbeitung. Im Mittelpunkt standen unter anderem der neue Vakuum-Konti-Kutter KK 254 c

AC-6, der prämierte Normwagenmischer sowie das System zur visuellen Schneidsatzerkennung. „Die Messe war für uns ein voller Erfolg – mit großem Interesse, vielen intensiven Gesprächen und echter Aufbruchsstimmung in der Branche.“ Matthias Strasser, Geschäftsführer der Strasser GmbH & Co. KG und Vater von Stefan Strasser, der die Seydelmann-Vertretung in Österreich leitet, begrüßte Anka Lorencz und Raimund Plautz.



□□□□Gut besuchter Seydelmann-Stand Iffa 2025. © Matthias Wegner  
□□□□



□□□□Am Stand von Karl Schnell: Marcus Maus (Area Sales Manager) im Austausch mit Anka Lorencz und Raimund Plautz. Das familiengeführte Unternehmen aus Baden-Württemberg steht seit über 75 Jahren für hochwertige Technik made in Germany - mit ganzheitlichen Lösungen für die Lebensmittelverarbeitung, maßgeschneidert für Handwerksbetriebe und Industrie weltweit. © Matthias Wenger

□□□□



□□□□Seydelmann präsentierte über 90 Maschinen und drei vollautomatischen Linien auf der IFFA 2025 . © Matthias Wenger

□□□□

## **Starker Auftritt in bewegten Zeiten**

Die IFFA 2025 hat eindrucksvoll gezeigt, dass die internationale Fleisch- und Proteinwirtschaft bereit ist, die Herausforderungen der Gegenwart anzunehmen – mit Hightech, Innovationskraft und einer neuen Offenheit für alternative Wege. Die Messe war zugleich Schaufenster, Werkbank und Diskussionsraum. Und nicht zuletzt: ein emotionales Branchentreffen voller Stolz und Leidenschaft für das Lebensmittelhandwerk.

Auch Anka Lorencz war von der Atmosphäre in Frankfurt beeindruckt: „Die Stimmung war bei Ausstellern wie Besucherinnen gleichermaßen spürbar positiv. Ich konnte mit vielen österreichischen Unternehmen intensive Gespräche führen – und man merkte deutlich: In der Branche herrscht eine vorsichtige, aber klare Aufbruchsstimmung.“ Bis dahin gilt: Die

Branche bleibt in Bewegung.

**Die nächste IFFA - Technology for Meat and Alternative Proteins - findet vom 13. bis 18. Mai 2028 in Frankfurt statt.**



*Müde, aber zufrieden nach langen Messetagen: Raimund Plautz und Anka Lorencz blicken auf inspirierende Besuche bei zahlreichen österreichischen und internationalen Unternehmen zurück. „Die IFFA war beeindruckend – Deutschland ein großartiger Gastgeber. Die Messe zeigt: Die Branche ist in Bewegung, es wird international investiert und weitergedacht. Ein echtes Stimmungsbarometer für die Zukunft.“ © Matthias Wenger*

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**