

## Innovation trifft Inspiration: Die Zukunft der Fleisch- und Proteinbranche auf der IFFA 2025

Die IFFA 2025, vom 3. bis 8. Mai in Frankfurt am Main, zeigt unter dem Motto ‚Rethinking Meat and Proteins‘ die Zukunft der Fleisch- und Proteinwirtschaft. Mit 1.000 Ausstellern, innovativen Technologien und spannenden Themen wie Nachhaltigkeit, Datenwertschöpfung und Produktvielfalt ist sie das zentrale Branchenevent des Jahres.



Die **IFFA** 2025, vom 3. bis 8. Mai in Frankfurt am Main, stellt die zentralen Zukunftsthemen der Fleisch- und Proteinwirtschaft in den Fokus. Unter dem Motto „Rethinking Meat and Proteins“ zeigt die Leitmesse die gesamte Wertschöpfungskette – von Verarbeitung über Verpackung bis zu neuen Trends am Point of Sale.

**Die Branche trifft sich, um die Zukunft zu gestalten**

Der globale Handel mit Maschinen zur Fleischverarbeitung wächst seit Jahren stetig und erreichte 2023 mit nahezu 2,7 Milliarden Euro einen neuen Rekord. Auch für 2024 erwartet der VDMA Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen (NuV) eine weltweit ungebrochene Nachfrage nach sicheren und leistungsstarken Maschinen – ein vielversprechender Ausblick für eine erfolgreiche IFFA 2025. Doch die Branche steht auch vor Herausforderungen: Schwankungen in der Weltwirtschaft, steigende Kosten für Energie, Löhne und Rohstoffe sowie der Mangel an Fachkräften setzen Unternehmen zunehmend unter Druck. Richard Clemens, Geschäftsführer des VDMA NuV und einer der fachlichen Träger der IFFA, führt aus: „Die IFFA ist für die Hersteller von Prozess- und Verpackungstechnik für Fleisch und alternative Proteine die weltweit wichtigste Messe. Sie ist klar an den Bedürfnissen des sich stetig wandelnden und wachsenden Marktes ausgerichtet und bietet den Experten aus aller Welt die komplette Bandbreite innovativer Technologien für die Umsetzung einer Vielzahl von Produktideen. Die IFFA bietet klare Orientierung, greift alle branchenspezifischen Themen auf und gestaltet damit Zukunft für Unternehmen.“

Die IFFA ist auch ein bedeutender Treffpunkt für das Fleischerhandwerk. Sie bietet den Betrieben die Möglichkeit, sich über neue Entwicklungen zu informieren und fundiert Investitionen zu planen. Der Fachkräftemangel treibt viele Unternehmen dazu, stärker auf automatisierte Lösungen zu setzen. Herbert Dohrmann, Präsident des Deutschen Fleischer-Verbands, betont: „Die IFFA ist für das Fleischerhandwerk von zentraler Bedeutung. Angesichts der Herausforderungen durch Nachhaltigkeitsaspekte, veränderte Verzehrsgewohnheiten, Fachkräftemangel und technologische Entwicklungen ist es entscheidend, dass wir in unsere Fleischereien und Verkaufsstätten investieren, um uns eine gute Zukunft zu schaffen. Auf der Weltleitmesse der Fleischwirtschaft finden wir nicht nur Lösungen für aktuelle Fragestellungen, sondern auch Inspiration für innovative Ansätze in Produktion und Verkauf. Die Messe ist ein Ort des Austauschs, der Vernetzung und des

gemeinsamen Erlebens unter Kolleginnen und Kollegen.“

## Ein globales Branchenevent

Mit 1.000 Ausstellern aus 50 Ländern und einer Bruttofläche von 116.000 Quadratmetern zeigt die IFFA 2025 die gesamte Produktionskette. Die neue Hallengliederung stärkt die Verbindung zwischen den Prozessstufen und bringt die thematischen IFFA Worlds:

- **World of Processing:** Sichere und effiziente Verarbeitung von Fleisch und Proteinen.
- **World of Packaging:** Innovative Verpackungskonzepte.
- **World of Ingredients:** Essenzielle Grundlagen für Geschmack und Qualität.
- **World of New Proteins:** Technologien und Zutaten für Fleischalternativen.
- **World of Skills and Sales:** Wissen für Handwerk und Verkauf.

Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt, erklärte: „Die IFFA 2025 wird eindrucksvoll zeigen, wie Messen Branchen zusammenführen. Sie ist das zentrale Branchenevent des Jahres und bietet Lösungen für jede Betriebsgröße und Weltregion.“

## Herausforderungen und Lösungen

Die IFFA ist auch ein bedeutender Treffpunkt für das Fleischerhandwerk. Angesichts von Fachkräftemangel, Nachhaltigkeit und veränderten Verzehrgeohnheiten betonte Herbert Dohrmann, Präsident des Deutschen Fleischer-Verbands: „Die IFFA bietet Lösungen für aktuelle Fragestellungen und Inspiration für innovative Ansätze in Produktion und Verkauf.“

# Top-Themen 2025

Die zentralen Themen der IFFA 2025 umfassen:

- **Maximale Performance:** Effizienzsteigerung durch KI, Robotik und Sensortechnik.
- **Wertschöpfung aus Daten:** Optimierung der Produktionsabläufe durch Datenanalysen und Rückverfolgbarkeit.
- **Nachhaltigkeit in der Praxis:** Energieeffiziente Produktion, erneuerbare Energien und recycelbare Verpackungen.
- **Grenzenlose Produktvielfalt:** Flexible Anlagen für innovative Proteinprodukte.

## Das Eventprogramm

Die IFFA bietet ein vielfältiges Rahmenprogramm, das die Top-Themen beleuchtet:

- Live-Demonstrationen und Show-Cooking in der IFFA Kitchen.
- Lösungen für den Fachkräftemangel in der IFFA Factory.
- Qualitätswettbewerbe des Deutschen Fleischer-Verbands.
- Kür des „Fleischer des Jahres 2025“ und Verleihung des „New Meat Award“.
- IFFA Discovery Tours zu den Innovationen der Aussteller.

## Globale Vernetzung

Mit Fachmessen in Argentinien, Thailand, den USA und Deutschland begleitet die Messe Frankfurt das Wachstum der Lebensmittelindustrie. Diese Events bieten Expert\*innen eine Plattform, um Trends und Innovationen zu entdecken und Netzwerke zu knüpfen.



□□□□/Johannes Schmid-Wiedersheim, Leiter IFFA  
Messe Frankfurt Exhibition GmbH  
□□□□



□□□□Klaus Schröter, Vorsitzender des IFFA-Beirats und der VDMA-Fachabteilung  
Prozesstechnik für Fleisch- und Proteinverarbeitung, erklärt: „Zwischen 2014 und 2023 stieg  
die Produktion von Fleischverarbeitungsmaschinen in Deutschland um fast 40 % auf 1,4  
Milliarden Euro.“ © Messe Frankfurt



□□□□Herbert Dohrmann, Präsident, Deutscher Fleischer-Verband (DFV)

□□□□



□□□□ *Dominique Ewert, Leiterin Marketingkommunikation  
Messe Frankfurt Exhibition GmbH / Pietro Sutera |*  
□□□□



□□□□ *Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt GmbH*  
*Quelle: Martin Synowzik, Vereinigung Deutsche Sanitärwirtschaft,*  
□□□□



□□□□ Alex Mayers, Managing Director, The Good Food Institute Europe Bild: Barbara Evmiridou/FirstAvenuePhotography.com

□□□□

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