Das war die IFFA

Die Frankfurter Messe freute sich über 60.000 Besucher, 960 Aussteller und zahlreiche Neuheiten von Firmen aus der ganzen Welt

Langweilig wurde Besuchern und Ausstellern auf der IFFA sicher nicht. Denn auf 110.000 m2 Ausstellungsfläche gaben sich 960 Unternehmen aus 47 Ländern ein Stelldichein und versorgten die Fachbesucher mit allerlei wichtigen Informationen aus der Fleischbranche. Über 60.000 Menschen aus aller Welt (142 Länder) waren gekommen, um die Neuheiten zu bewundern. Besonders viele ج und das sah man auf den ersten Blick ج waren aus dem asiatischen Raum und Osteuropa angereist. Aber auch aus Australien oder Südamerika zog die Messe Publikum an. Damit konnte die IFFA in diesem Jahr Zuwächse an Besucher- und Ausstellerzahlen verbuchen.

ȣBei dieser IFFA gab es nur Gewinner. Aussteller und Besucher sind hochzufrieden mit der Messe und den erzielten Ergebnissen. Der Zuwachs bei allen zentralen Kenndaten reflektiert die Dynamik der Brancheȣ, resümierte Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt, freudig in einer Aussendung. Aber auch Gespräche sowohl mit Ausstellern als auch Besuchern vor Ort zeigten, dass die IFFA bereits im Vorfeld freudig erwartet und das Messegeschehen selbst auch voll angenommen wurde.

Auf wenig Anklang stieß hingegen der letzte Veranstaltungstag, da auf dieses Datum heuer Christi Himmelfahrt viel ج in vielen Ländern ein gesetzlicher Feiertag. Außerdem viel die IFFA heuer mit dem russisch-orthodoxen Osterfest zusammen, dem noch mehr Bedeutung zu gemessen wird als dem Weihnachtsfest. Auch wenn trotzdem viel Publikum aus dem Osten nach Frankfurt strömte, hielten sich gerade am letzten Messetag die Besucherzahlen in Grenzen.

Neues Messekonzept

Mit Spannung wurde auch das neue Messekonzept erwartet. Denn in diesem Jahr wurde eine Messehalle (Halle 11) mehr als in den Veranstaltungsjahren davor bespielt. Gerade die Aussteller in dieser Halle ج primär aus dem Verpackungs- aber auch aus dem Verarbeitungsbereich ج sahen dem mit Spannung

entgegen. Allerdings fielen hier die Meinungen über diese zusätzliche Fläche sehr unterschiedlich aus. Nicht ganz zufrieden zeigte sich zum Beispiel Harald Janke, Betriebsleiter von Komet Deutschland, am dritten Messetag. Man hatte den Eindruck, dass die Halle 11 weniger besucht sei, so Janke. „Das kann aber auch an den Gängen liegen, die hier wesentlich breiter sind als in den anderen Hallen“, räumte Janke ein. Roland Schindecker etwa, Vertriebsleiter von Rex Technologie in Österreich, zog ein positives Fazit aus dem neuen Messekonzept. Sein Stand war sichtlich gut besucht, viele Besucher – auch aus Österreich – kamen zu Besuch.

Fliegerbombe gefunden

Wenig hilfreich war auch der Umstand, dass ein Eingang der Halle 11 am Sonntag zumindest zeitweise gesperrt war. Denn wie zum Auftakt der IFFA bekannt wurde, wurde unweit des Messegeländes wurde bei Bauarbeiten eine über 100 kg schwere Fliegerbombe, ein Relikt aus dem zweiten Weltkrieg, gefunden und wurde Sonntagmorgen entschärft. Dazu wurde ein weitläufiges Gebiet evakuiert, rund 300 angrenzende Einwohner mussten ihre Häuser vorsorglich räumen. Ob und inwiefern das Messegeschehen von der Räumung betroffen sein, stellte sich erst im Laufe des Samstages heraus. Was zurück blieb war ein mulmiges Gefühl – und ein vorübergehend beeinträchtigter Zugang zur Halle 11. Fliegerbombe hin oder her – dies konnte die Stimmung nur vorübergehend trüben. Denn laut einer Umfrage der Messe Frankfurt beurteilten Aussteller und Besucher die Qualität der Messe zu einem beeindruckenden Teil positiv. 86 Prozent der Aussteller zeigten sich mit dem Messegeschehen zufrieden von 94 auf 97 Prozent.

Rahmenprogramm und Wettbewerbe

Im Vorfeld der IFFA und quasi als Auftakt fand der Meat Vision Kongress statt, den der Deutsche Fachverlag veranstaltete. Hier drehte sich alles rund um das Thema Nachhaltigkeit in Sachen Erzeugung und Verpackung in der Fleischbranche. Bei Vorträgen

im Rahmen der Sonderschau ȣTrendfleischereiȣ konnte man sich Tipps und Tricks für das eigene Fleischerfachgeschäft holen. Internationale Qualitätswettbewerbe für Schinken, Wurst oder Produkte in Dosen und Gläser bereicherten die Veranstaltung.

Auch der internationale Wettbewerb der Fleischerjugend wurde im Rahmen der IFFA ausgetragen, bei dem auch einige Österreicher vertreten waren. Als Juror war Willibald Mandl, Oberösterreichs Landesinnungsmeister, vor Ort. Gegen die internationale Konkurrenz traten für Österreich Philipp Bertsch (Stmk.) und Marcel Mennel (Vbg.) an den Start, die von Katrin Jauschnig (Fleischerei Jauschnig) und Ernst Marte (Spar Vorarlberg) betreut wurden.

Ein Platz am Stockerl ist sich für die österreichischen Teilnehmer diesmal zwar nicht ausgegangen, allerdings hat sich das Team bravourös geschlagen. ȣDa ist die Spitze aus ganz Europa hier. Wenn man es geschafft hat, hier dabei zu sein, kann man echt stolz seinȣ, so Mandl über den Wettbewerb. Gewonnen hat übrigens heuer mit Jeroen Kroon ein Niederländer, Platz zwei belegte Lukas Wattinger (Schweiz) und Platz drei Tommy Kujsten, ebenfalls aus den Niederlanden.

Messeneuheiten

Auch zahlreiche Messeneuheiten sorgen für Aufsehen im Publikum. Viele Entwicklungen kommen der Fleischindustrie zugute, viele aber auch dem Handwerk. Ein zentraler Aspekt der diesjährigen Nummer 1 der Fleischwirtschaft war unter anderem der nachhaltige Energie- und Ressourceneinsatz. Hierbei lag ein besonderes Augenmerk auf der Automatisierung der Produktionsabläufe. Auch die Bereiche der Lebensmittelsicherheit waren ein viel beachtetes Thema. Wichtige Themen gerade des Handwerks waren in diesem Jahr zudem Regionalität, Convenience-Produkte und der Außer-Haus-Verkauf.

Ein weiterer Fokus der IFFA lag auf Ingredienzien, Gewürzen,

Hilfsstoffen, Därmen und Packmitteln, die sowohl im handwerklichen als auch im industriellen Bereich der Fleischverarbeitung zum Einsatz kommen. Details über zahlreiche Neuheiten, die auf der IFFA zu sehen waren, gibt´s natürlich ausführlich in den nächsten Ausgaben der ÖFZ. (PM/IFFA)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at