

Wohin geht die Reise?

Vor kurzem wurde auf einer Convention über die Zukunft der fleischerzeugenden Industrie diskutiert

Ein 12-Milliarden-Euro-Markt steht vor einer noch nie dagewesenen Herausforderung. Konsumenten stellen immer höhere Ansprüche an Produzenten und Händler. Das war das zentrale Thema des von MeatTech organisierten Kongresses in Mailand.

Neue Trends

Assica (die Vereinigung von Fleisch-erzeugern) bewertet den Frischfleischmarkt in Italien mit 12,6 Milliarden Euro, das entspricht knapp zehn Prozent des Gesamtwerts der Nahrungsmittelindustrie. Zusammen mit dem insaccati -Segment (wurstähnliche Produkte) beschäftigt er 31.600 Menschen. Diese wichtige Industrie muss sich so schnell wie möglich an die veränderten Nahrungsmittelgewohnheiten anpassen. Die Nachfrage der Verbraucher ändert sich. Gefragt sind frische, zum Kochen vorbereitete Speisen, die lange Mindesthaltbarkeitsdaten haben, ohne Geschmack und Nährstoffe zu verlieren, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, Hygiene und Lebensmittelsicherheit sowie Bequemlichkeit durch vorpackete Produkte. Diese Anforderungen zwingen Unternehmen, ihre Investitionen in dementsprechende neue Technologien zu forcieren. All das wurde auf dem Mailänder Kongress der Meat Tech Die Zukunft der Fleischindustrie zwischen technologischer Innovation und Marktentwicklung diskutiert.

Die Nachfrage nach Convenience-Produkten hat den Markt bereits verändert , erklärt Aldo Radice, einer der Direktoren von Assica. 40 Prozent der Gesamtverkäufe entfallen heute auf vorpackiertes und vorbehandeltes Fleisch in Selbstbedienung. Diese Zahl ergibt sich aus der Verbesserung des Produktionsablaufs und Verpackungsprozesses. Das bestätigt auch Imma Campana von Analyst Nielsen: Der Fleischkonsum ist stabil, er verzeichnet nur einen leichten Rückgang bei den Gesamtausgaben der Konsumenten, hat aber einen stabilen Kundenstock. Hühnerfleisch ist beliebter als rotes Fleisch, vor allem bei vorverpackter Ware. Konsumenten greifen eher zu billigen Fertigprodukten, wenn sie beim Familienbudget Einsparungen vornehmen müssen. Daher muss auch die Industrie nach Einsparungsmöglichkeiten und weiteren Absatzkanälen suchen. Großmärkte sind aufgefordert, Ready-to-Eat- oder Ready-to-Cook-Produkte vermehrt anzubieten. Marco Guerrieri, Direktor der Coop-Italia-Fleisch-und- Fisch-Abteilung meint, dass die Forschung sich auf fortschrittliche Materialien konzentriert, die perfekte Haltbarkeit und direkte Zubereitung in der Mikrowelle oder das Zubereiten, ohne die Packung zu öffnen, ermöglichen .

Auch Nachhaltigkeit wird immer wichtiger. Aldo Radice:

Versorgungsketten mit Frischfleisch sollen effizient sein und möglichst wenig Abfall produzieren. Aktuelle Verarbeitungs- und Aufbewahrungstechnologie ermöglicht hohe hygienische Standards, die auf Umwelt und Produktion wirken. Dadurch kann das komplette Tier verarbeitet werden, und die Bakterienbelastung wird minimiert. Das trägt zur Abfallreduktion und Effizienzsteigerung von den ersten Produktionsstufen bis zum Endverbraucher bei.

www.meat-tech.it/ger/home

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at