Appetit auf mehr: IFFA 2022 erweitert ihren Fokus

Mit dem neuen Untertitel „Technology for Meat and Alternative Proteins“ greift die Leitmesse die rasante Marktentwicklung bei Fleischalternativen und den dahinter stehenden Herstellungsprozessen auf. Damit bietet sie der globalen Nahrungsmittelbranche eine Plattform für Innovation und Vernetzung.

Die IFFA, Weltleitmesse für die globale Fleischwirtschaft, wird mit der kommenden Ausgabe ihre Produktnomenklatur erweitern und zukünftig auch Technologien und Lösungen für pflanzlichen Fleischersatz und alternative Proteine präsentieren. Damit stellt sie sich breiter auf und spiegelt einen weltweiten Zukunftstrend.

Vom 14. bis 19. Mai 2022 wird die **IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins** alle Branchenakteure in Frankfurt am Main zusammenführen.

Werbung

Ein Innovationsschub

Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung Messe Frankfurt, erläutert: „Der Markt für Fleischalternativen gehört momentan zu den boomenden Branchen und diese Entwicklung werden wir auf der kommenden IFFA abbilden. Das Know-how rund um die Verarbeitung, Verpackung und den Verkauf von Fleisch- und Fleischerzeugnissen ist seit jeher die Kernkompetenz unserer Aussteller und Besucher. Wir freuen uns darauf, jetzt diesen Fokus zu erweitern und spannende neue Produkte zu zeigen und intelligente Anwendungen zu diskutieren. Ein echter Innovationsschub.“

Vom Nischentrend zum Superhype

Während der Plant-based Markt derzeit noch ein Nischentrend mit steigender Tendenz ist, zeigen Prognosen zur Entwicklung des globalen Marktes steil nach oben. So soll sich der weltweite jährliche Umsatz mit pflanzenbasierten Fleischalternativen im Jahr 2025 auf mehr als 12 Milliarden USDbelaufen. Dies entspricht einem jährlichen Wachstum von über 18 Prozent. Zum Vergleich: Der Umsatz mit verarbeitetem Fleisch soll sich 2025 auf ca. 319 Milliarden USDbeziffern, was einem Wachstum von jährlich 0,2 Prozent entspricht. Für die Hersteller von Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen sowie Gewürzen und Zutaten birgt die Entwicklung großes Potenzial; viele deutsche Unternehmen sind bereits in der Branche tätig.

„Cultured Meat“.

Auf der IFFA wird die Erweiterung der Produktnomenklatur sichtbar im Angebot der Prozesstechnik für Fleisch, Fleischprodukte und Fleischersatzprodukte sowie im Bereich der Ingredienzien. Das umfasst sowohl die Herstellung und Verarbeitung von Plant-based Produkten als auch von Erzeugnissen aus Laborfleisch, dem sogenannten

„Cultured Meat“. Die Messe erhält zudem mit einem neuen Schlüsselmotiv ein modernes Erscheinungsbild, das den breiteren Fokus reflektiert. Damit öffnet sich die IFFA neuen Branchenplayern und spricht neben etablierten Nahrungsmittelherstellern auch junge Startups, Vertreter aus der Forschung und Investoren an.

Ab Mitte Januar 2021 können sich Aussteller zur IFFA 2022 anmelden. Informationen dazu finden sich zum gegebenen Zeitpunkt unter: **www.iffa.com**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at