



IFFA 2022: Starke Ideen für's Handwerk

Frankfurt am Main, 09.03.2022. Wer im Fleischerhandwerk erfolgreich ist, kombiniert seine Kompetenz für Fleisch und Wurst oft mit einer sinnvollen Spezialisierung und investiert kontinuierlich in seinen Betrieb. Von innovativer Technik, über Ladenbau bis hin zu den Trends bei Gewürzen und Zutaten – die Aussteller der IFFA bieten Inspiration und präsentieren fortschrittliche Lösungen für jeden Handwerksbetrieb.

Erfolgreiches Fleischerhandwerk zeigt wie kaum eine andere Branche, wie sich Tradition und Innovation vereinen. Handwerkliche Herstellung steht seit jeher für Authentizität und Genuss. Mit individuellen Konzepten heben die Betriebe sich von der Masse ab. Aktuelle Entwicklungen, wie Fachkräftemangel, Klimaschutzbemühungen und neue Kundenwünsche erfordern vom Handwerk eine starke Innovationsbereitschaft. Als internationale Leitmesse bietet die IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins vom 14. bis zum 19. Mai in Frankfurt am Main einen umfangreichen Überblick über Innovationen und Trends und zeigt Lösungen für erfolgreiche Geschäfte.

Anders als der Durchschnitt

Spezialisierung mit einzigartigen Produkten und Services ist einer der Erfolgsfaktoren des Handwerks. Die schwäbische Fleischermeisterin Gina Benz, Gesellschafterin der Benz-Feinkost-Manufaktur und Mitglied der Nationalmannschaft Deutsches Fleischerhandwerk, meint: „Einige setzen auf in die Zukunft gerichtetes Tierwohl, auf alte oder besondere Rassen, auf ausgewählte Fleischsorten. Ich habe mich für Feinkost und Catering entschieden, sehr regional und saisonal geprägt.“ Neben Klassikern kommen aus ihrer Küche auch vegane Gerichte und andere moderne Rezepte.



Gina Benz setzt auf Feinkost und Catering. Quelle: Handtmann

„Zeitgeist heißt für mich, dass unsere Produkte zusatzstofffrei sind und keine Allergene enthalten. So sind unsere Maultaschen komplett ohne E-Nummern, das gibt es fast nirgends“, sagt sie. Ein Foodtruck komplettiert ihr Angebot.

Maximilian Rädlein, Geschäftsführer der M.-Max-Fleischerei in Hof, sagt: „Wir erfinden uns immer wieder neu und passen uns Markt und Kundenwünschen an – auch durch Investitionen in Weiterbildung und Technik.“ So wurden Ende 2021 eine automatische Gläser-Abfüll-Straße und Etikettiermaschine in Betrieb genommen. „Damit können wir effektiver abfüllen, die Gläser sind sauber und drucksicher verschlossen. Auch für unsere Mitarbeiter ist das eine echte Erleichterung.“

Meisterlich mit Technik

Weiterdenken – das ist auch eine Stärke der Fleischerei Töneböen in Barntrup, im nördlichen Nordrhein-Westfalen. Mit Investitionen in Blockheizkraftwerke, Wärmepumpe und nachhaltiges Kältemittel setzt Fleischermeister Stefan Töneböen auf Zukunft: „Nicht immer der finanziell günstigste Weg, aber in meiner Brust schlagen zwei Herzen: Enkeltaugliche Produktion ist mir wichtig.“ Doch dort geht's nicht nur zukunftsstauglich zu, auch der Anspruch an Hygiene ist hoch. Der QS-zertifizierte Betrieb mit einem Ladengeschäft und eigener Schlachtung hat einen Fokus auf Handels- und Großgastronomiebelieferung. Stefan Töneböen sagt: „Beispielsweise haben wir mit der Technisierung der Würstchenproduktion – einer Aufhängelinie, hängender Brühung in der Kochkammer, Würstchenabschneidemaschine und Tiefziehstraße – einen enormen Hygienesprung erreicht. Ja, wir sind extrem techniklastig, zumindest für einen Handwerksbetrieb. Wir schauen uns ständig nach neuen und besseren Lösungen um. Gerade arbeiten wir daran, alle QS-Prozessdokumentationen weiter zu digitalisieren.“

Wissen, was läuft

Die IFFA bietet dem Fleischerhandwerk den Marktüberblick und ist die Neuheitenplattform für anstehende Investitionen. Dr. Reinhard von Stoutz, Geschäftsleitung beim Deutschen Fleischer-Verband, meint: „Diese Messe bietet einen hervorragenden Rahmen für Gespräche mit Anbietern, auch mit Maschinenherstellern, um unter Fachleuten Problemlösungen zu diskutieren. Einen derart kompakten Überblick über Ausstattungen, Technologien, Märkte und Erfahrungen gibt es nur bei einer großen Messe wie der IFFA. Das ist eine gute Chance, das für sich Passende anzuschauen, um sich noch besser aufzustellen und für die Zukunft zu rüsten.“

Ein neues Thema der IFFA 2022 sind die alternativen Proteine. Erstmals präsentiert die Fachmesse neben ihrem Fokus auf Fleisch auch Prozesstechnik und Zutaten für Fleischersatzprodukte und zellbasiertes Fleisch. Mindestens 200 der rund 900 Aussteller zeigen Produkte in diesem Bereich. Reinhard von Stoutz: „Um die Welt in Zukunft nachhaltig ernähren zu können, sind die sogenannten Fleischersatzproteine enorm wichtig. Mit Sicherheit werden daher Anbieter und Verarbeiter dieser Produkte zunehmen, vielleicht auch vereinzelt in Betrieben des Fleischerhandwerks. Obgleich das Fleischerhandwerk – und das ist meine persönliche Meinung – seine Stärke aus seiner ausgesprochenen Fleischkompetenz zieht, finde ich es wichtig, sich über Fleischersatzproteine zu informieren, diesen Markt zu beobachten und zu kennen.“

Zutaten: Dem Aroma auf der Spur

Hersteller von Gewürzen und Hilfsmitteln sind dem Fleischerhandwerk als innovative Partnerunternehmen eng verbunden. Fleischer setzen auf hochwertige Gewürze,

Ingredienzien und Hilfsstoffe, um Fleisch zu veredeln, zu verarbeiten und daraus neue Produkte zu kreieren. So liegt eine der Stärken des Handwerks im individuellen Geschmack der Produkte. Oftmals sind die Rezepturen Familiengeheimnisse, wie auch bei Metzgermeister und Fleischsommelier Frank Neumaier aus Neustadt an der Weinstraße. Er sagt: „Ich habe das Glück, mit Originalrezepten meines Opas arbeiten zu können. Die Rohgewürze, die ich dafür verwende, mische ich selbst. Und ich kaufe sie bei renommierten Gewürzfirmer, bei denen ich mich auf die Qualität verlassen kann.“



Hersteller von Gewürzen und Zutaten kommen mit neuen Produkten auf die IFFA 2022.
Quelle: Messe Frankfurt

Gewürzhersteller bieten mit Gewürzmischungen und -zubereitungen ständig neue Inspirationen für Saison- und Trendprodukte. Aktuell gefragt sind Produkte für Wildfleischveredelung und Burger, aber auch solche in ausgefallenen Geschmacksrichtungen wie Chili-Kakao und Kürbis-Mango. Mit Kombinationen von Gemüsezubereitungen als Ummantelung, Füllung und Zugabe lassen sich besonders die Gesundheitsbewussten ansprechen. Die Gewürzindustrie hat das Ohr am Markt und so profitiert das Handwerk von verkaufsstarken Angeboten für die eigene Kundschaft, gepaart mit Anwendungssicherheit und Praktikabilität. Mit Marinaden, Koch- und Zubereitungshilfen für Mittagsgesichte, die Frischetheke und den Partyservice, mit klassischen und innovativen Würzmischungen für Wurst und Schinken sorgen die Zulieferer für verkaufsfähige und attraktive Produktangebote im Fleischerhandwerk.

Sichere Praxis

Dem Verbraucheranspruch nach sicheren handwerklichen Fleischerzeugnissen kommt die Gewürzindustrie mit modernen Schutzkonzepten nach. Diese Konzepte für Frische und Sicherheit, zum Beispiel gegen Listerien und für stabile Haltbarkeit, sind praxisorientierte Produktlösungen – im Einklang mit HACCP-Grundsätzen und als zusätzliche Sicherheitsstufe. Dabei profitiert das Handwerk vom umfangreichen technologischen und wissenschaftlichen Know-how und den Forschungen der Gewürzindustrie. Auch zunehmend wichtig ist die Forderung nach einfacher und klarer Kennzeichnung mit ehrlichen Clean-Label-Produkten und Alternativen zu allergenhaltigen Zutaten. Hier bietet die Gewürzindustrie dem Handwerk zahlreiche Produktlinien, auch umfangreiche Beratung und Services.

Mit Innovationen und Problemlösungen werden sich über 130 Unternehmen aus dem Bereich „Gewürze, Ingredienzien, Hilfsstoffe, Därme“ auf der IFFA in der Halle 12.1 präsentieren. Dr. Markus Weck, Fachverband der Gewürzindustrie, sagt: „In den Gesprächen mit unseren Mitgliedsunternehmen schwingt die Vorfreude mit – auf eine

gute IFFA und viele persönliche Treffen. Und eines darf ich im Vorfeld verraten: Es wird zahlreiche spannende Innovationen in Bereich der Gewürze, Ingredienzien, Compounds und Konzepte geben.“

Mit sechs Fachmessen auf vier Kontinenten begleitet die Messe Frankfurt das dynamische Wachstum der globalen Lebensmittelindustrie. Weiterführende Informationen zu den Veranstaltungen im Portfolio „Food Technologies“ unter:

www.food-technologies.messefrankfurt.com

+++ Online-Pressakkreditierung +++

Die Online-Pressakkreditierung zur IFFA 2022 steht Ihnen ab sofort unter folgendem Link zur Verfügung:

<https://presseakkreditierung.messefrankfurt.com>

Aufgrund einer Systemumstellung beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Die bisherigen Anmeldedaten zum Akkreditierungstool der Messe Frankfurt (vor 2021) haben keine Gültigkeit mehr.
- Sollten Sie bereits einen Messe-Login besitzen, nutzen Sie bitte diese Zugangsdaten zur Anmeldung.
- Wir möchten Sie bitten, in diesem Zuge Ihr Profil zu aktualisieren bzw. zu vervollständigen.
- Wenn Sie sich das erste Mal über das neue Portal online akkreditieren und noch keinen Account besitzen, gehen Sie einfach Schritt für Schritt durch die Registrierung.

Bei Fragen wenden Sie sich gerne jederzeit an → press.iffa@messefrankfurt.com

IFFA

Technology for Meat and Alternative Proteins

Die Veranstaltung findet vom 14. - 19. Mai 2022 statt.

Presseinformationen & Bildmaterial:

<http://IFFA.messefrankfurt.com/presse>

Ins Netz gegangen:

Folgen Sie der IFFA auf ihren Social Media Kanälen: www.iffa.com/follow-iffa

**Ihr Kontakt:**

Antje Schwickart

Tel.: +49 69 75 75-6474

Antje.Schwickart@messefrankfurt.com

Messe Frankfurt Exhibition GmbH

Ludwig-Erhard-Anlage 1

60327 Frankfurt am Main

www.messefrankfurt.com

Hintergrundinformation Messe Frankfurt

Die Unternehmensgruppe Messe Frankfurt ist die weltweit größte Messe-, Kongress- und Eventveranstalterin mit eigenem Gelände. Zum Konzern gehören rund 2.300* Mitarbeitende im Stammhaus in Frankfurt am Main und in 30 Tochtergesellschaften weltweit. Das Unternehmen hat im Jahr 2021 zum zweiten Mal in Folge mit den Herausforderungen der Pandemie zu kämpfen. Der Jahresumsatz wird rund 140* Millionen Euro betragen, nachdem vor der Pandemie im Jahr 2019 noch mit einem Konzernumsatz von 736 Millionen Euro abgeschlossen werden konnte. Auch in den schwierigen Zeiten der Corona-Pandemie sind wir mit unseren Branchen international vernetzt. Die Geschäftsinteressen unserer Kund*innen unterstützen wir effizient im Rahmen unserer Geschäftsfelder „Fairs & Events“, „Locations“ und „Services“. Ein wesentliches Alleinstellungsmerkmal der Unternehmensgruppe ist das globale Vertriebsnetz, das engmaschig alle Weltregionen abdeckt. Unser umfassendes Dienstleistungsangebot – onsite und online – gewährleistet Kund*innen weltweit eine gleichbleibend hohe Qualität und Flexibilität bei der Planung, Organisation und Durchführung ihrer Veranstaltung. Unsere digitale Expertise bauen wir um neue Geschäftsmodelle aus. Die Servicepalette reicht von der Geländevermietung über Messebau und Marketingdienstleistungen bis hin zu Personaldienstleistungen und Gastronomie. Hauptsitz des Unternehmens ist Frankfurt am Main. Anteilseigner sind die Stadt Frankfurt mit 60 Prozent und das Land Hessen mit 40 Prozent.

Weitere Informationen: www.messefrankfurt.com

* vorläufige Kennzahlen 2021