

news +++ IFFA
14 - 19.5.2022



IFFA, highlight settoriale: innovazioni, tendenze, incontri

Francoforte sul Meno, 09.03.2022. Il settore è ai blocchi di partenza, pronto a incontrarsi alla IFFA di Francoforte sul Meno dal 14 al 19 maggio. Saranno circa 900 gli espositori di oltre 40 paesi diversi che presenteranno prodotti e soluzioni per la lavorazione, il confezionamento e la vendita di carne e proteine alternative. Le aziende punteranno sul contatto diretto con i clienti e sveleranno tutta la gamma delle loro innovazioni degli ultimi tre anni.

Le aspettative nei confronti dell'industria della carne e delle proteine alternative in occasione della principale fiera internazionale del settore – Technology for Meat and Alternative Proteins – sono alte. Dal 14 al 19 maggio, i principali attori della categoria confluiranno a Francoforte sul Meno per mostrare innovazioni, reperire informazioni e stabilire contatti. Circa 900 espositori di oltre 40 paesi differenti presenteranno i propri sviluppi degli ultimi tre anni: tecnologie per la lavorazione e il confezionamento di carne e proteine alternative, sostanze e ingredienti per alimenti moderni, nonché novità per il ramo vendite. Una superficie complessiva di 116.000 metri quadrati, ripartiti tra i padiglioni 8, 9, 11 e 12, ospiterà la crème de la crème di questa industria. Anche quest'anno, l'elevata internazionalità della IFFA sarà garantita: più del 60 per cento delle aziende iscritte proviene infatti dall'estero. Oltre alle realtà tedesche, si registra una forte presenza da Italia, Spagna, Paesi Bassi, Austria, Svizzera e Polonia.



In occasione della IFFA 2022, il settore della carne e delle proteine alternative si ritroverà a Francoforte. Fonte: Messe Frankfurt

Anche gli addetti al settore attendono con impazienza l'evento di Francoforte. Si tratta di operatori dell'industria alimentare, delle macellerie, del commercio, della gastronomia o

dell'indotto, che apprezzano tutti la IFFA quale punto di riferimento per innovazioni e tendenze. Così si esprime Wolfgang Marzin, presidente del Consiglio Direttivo di Messe Frankfurt: "Siamo pronti ad accogliere alla IFFA gli attori del settore internazionale della carne e delle proteine alternative. Saranno circa 900 le aziende presenti (compresi i leader di mercato) che mostreranno le proprie innovazioni presso i loro stand.

Un'ampiezza e una profondità di offerta uniche al mondo, che anche quest'anno forniranno una spinta innovativa al settore. Con il nuovo tema delle proteine alternative, poi, la IFFA, fiera di riferimento su scala mondiale, delinea un chiaro trend e rispecchia l'attuale comportamento dei consumatori."

Il settore punta sul contatto diretto

Secondo dati provvisori, nel 2021 la produzione tedesca di macchinari per l'industria alimentare e il confezionamento è aumentata, raggiungendo quasi il fatturato settoriale pre-crisi del 2019. Questo andamento positivo si vedrà anche alla IFFA e gli espositori attendono con impazienza di incontrare di persona i loro clienti nazionali e internazionali. Richard Clemens, amministratore delegato della VDMA Food Processing and Packaging Machinery, sottolinea: "Le principali fiere internazionali organizzate in Germania sono importantissime per l'ingegneria meccanica, che qui gioca in casa. Nulla può sostituire le manifestazioni fieristiche come piattaforma per innovazioni, scambio e progresso. L'abbiamo notato chiaramente negli ultimi due anni. Le aziende non vedono l'ora di presentare al settore le loro soluzioni in fatto di automazione, digitalizzazione e sostenibilità in occasione della IFFA 2022, ma attendono con impazienza anche gli incontri personali, i colloqui e gli scambi con gli esperti di tutto il mondo." Anche la categoria dei macellai, una delle più rilevanti per la fiera, aspetta con trepidazione l'appuntamento settoriale. Alla luce di un sondaggio tra i membri del Deutscher Fleischer-Verband (DFV – Unione tedesca dei macellai), poco più del 50 per cento delle macellerie artigianali ha in programma investimenti superiori alla media per il 2022, nello specifico nella produzione, nella vendita e nell'efficienza energetica. Herbert Dohrmann, Presidente del DFV, sostiene: "Nel complesso, le nostre analisi mostrano che il settore ha superato molto bene la crisi. I macellai sono attualmente propensi a investire. Anche questo si evince in modo univoco dalle cifre. Siamo un settore che richiede molto personale, pertanto speriamo che la IFFA ci fornisca impulsi importanti soprattutto in termini di automazione e digitalizzazione."

Per la prima volta in più di 70 anni di tradizione, la IFFA estende la propria nomenclatura dei prodotti, presentando anche tecnologie e soluzioni per i sostituti vegetali della carne e le proteine alternative. Saranno almeno 200 gli espositori della IFFA che proporranno prodotti per la produzione di alternative alla carne. Distribuiti sull'intera superficie espositiva, questi potranno essere trovati con l'[IFFA Contactor](#), la funzione di ricerca di partecipanti e prodotti. Inoltre, il programma a corollario dell'evento comprende ulteriori informazioni su questo tema del futuro. Nuovi partner della IFFA, come l'associazione tedesca per le fonti proteiche alternative Balpro, il Good Food Institute Europe e l'organizzazione alimentare ProVeg, faranno confluire nell'evento il proprio know-how e i propri contatti.

Il programma fieristico: spunti, informazioni sui prodotti, esperienze, conoscenze settoriali

Vedere innovazioni, partecipare a conferenze e discussioni, ricevere spunti per nuovi prodotti e soluzioni sono punti che rientrano nel programma della IFFA.

Durante tutti i giorni della fiera, l'IFFA Forum metterà il suo palco a disposizione di talk di esperti e presentazioni di prodotti. Ogni giorno, un tema attuale sarà il protagonista della fiera. Si parlerà di automazione, digitalizzazione, sicurezza alimentare, sostenibilità, tendenze alimentari e personalizzazione del settore artigianale. Un'altra novità, che si svolgerà dal vivo tutti i giorni alla IFFA Factory, che riproduce una vera linea produttiva, sarà la produzione di salsicce vegane e a base di carne. Gli esperti illustreranno i metodi di lavorazione, fornendo indicazioni su ricette, ingredienti e procedure. I visitatori potranno inoltre scoprire altre novità grazie alle visite guidate alla volta di espositori selezionati. Ogni Discovery Tour si concentrerà su un tema settoriale, tra cui tendenze di confezionamento, innovazioni dei processi, alternative alla carne (presentate dal Good Food Institute Europe), ingredienti o tendenze nell'ambito delle macellerie artigianali (presentate dal DFV).

I concorsi internazionali per i giovani del DFV, inerenti a prodotti e servizi, consentiranno nuovamente ai migliori di fornire spunti interessanti. Ci saranno anche la "Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks" – la nazionale dei macellai artigiani – e un'avvincente mostra speciale intitolata "Handwerkskunst – Kunst im Handwerk", ovvero "Arte artigiana – L'arte nell'artigianato".

Presso il suo stand, la VDMA, insieme all'istituto Fraunhofer IVV, illustrerà temi e soluzioni per il futuro, come la presentazione di un assistente virtuale alla pulizia, per effettuare una pulizia manuale sicura ed efficiente con l'aiuto della realtà aumentata. Il secondo argomento chiave sarà senz'altro quello delle proteine alternative, che vedrà protagoniste le procedure per la produzione totalmente automatizzata delle proteine di insetti e di quelle vegetali.

Tutte le proposte del programma IFFA si trovano online su:

www.iffa.com/events

Novità: IFFA Digital Extension

Per la prima volta, la IFFA si svolgerà con un'integrazione digitale, spianando il terreno a nuovi potenziali. I visitatori avranno la possibilità di rendere la propria visita fieristica ancora più individuale ovvero di partecipare anche da lontano. La piattaforma digitale della IFFA ha in serbo alcune opzioni interessanti prima, durante e dopo la manifestazione, per esempio il "Matchmaking", che consentirà di entrare in contatto con partner idonei e fissare appuntamenti in anticipo. Inoltre, le informazioni esaustive sui prodotti e i profili aziendali degli espositori, corredati di testo, immagini e video, forniranno una buona idea dell'offerta di prodotti. Da non dimenticare la possibilità di comunicare in chat o di effettuare video call, che semplificheranno il confronto diretto. Informazioni sulla IFFA Digital Extension su: www.iffa.com/digital-extension.

Con sei fiere di settore su quattro continenti, Messe Frankfurt accompagna la crescita dinamica dell'industria alimentare globale. Ulteriori informazioni sulle manifestazioni nell'ambito delle "Food Technologies" su:

www.food-technologies.messefrankfurt.com

+++ Accredитamento stampa online +++

L'accreditamento stampa online per la IFFA 2022 è da subito a disposizione al seguente link:

<https://presseakkreditierung.messefrankfurt.com>

In virtù di una modifica al sistema, si prega di notare quanto segue:

- i dati sinora utilizzati per accedere al tool di accreditamento di Messe Frankfurt (precedenti al 2021) non sono più validi.
- Chi è già in possesso di un login può utilizzarlo per l'accesso.
- Si prega di aggiornare ovvero completare il proprio profilo.
- Coloro che effettuano l'accreditamento per la prima volta sul nuovo portale online e non hanno ancora un account possono registrarsi seguendo le indicazioni.

In caso di domande, è possibile rivolgersi in qualsiasi momento a →

press.iffa@messefrankfurt.com

IFFA

Technology for Meat and Alternative Proteins

La manifestazione si svolgerà dal 14 al 19.5.2022.

Comunicati stampa e materiale fotografico:

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

Messe Frankfurt sui social:

seguite la IFFA sui vostri social: www.iffa.com/follow-iffa



Il vostro contatto:

Antje Schwickart

Tel.: +49 69 75 75-6474

Antje.Schwickart@messefrankfurt.com

Messe Frankfurt Exhibition GmbH

Ludwig-Erhard-Anlage 1

60327 Francoforte sul Meno

www.messefrankfurt.com

Informazioni essenziali su Messe Frankfurt

Il gruppo Messe Frankfurt è il più grande operatore al mondo specializzato nell'organizzazione di fiere, congressi ed eventi e dotato di un proprio polo fieristico. Il gruppo conta circa 2.300* dipendenti nella sede di Francoforte sul Meno e presso 30 affiliate di tutto il mondo. Nel 2021, ha lottato con le problematiche legate alla pandemia per il secondo anno consecutivo. Il fatturato annuo è stimato attorno ai 140* milioni di euro. Nel 2019, prima della pandemia, l'esercizio si era concluso con un fatturato pari a 736 milioni di euro. Nonostante le difficoltà legate al Coronavirus, nei nostri settori manteniamo i contatti internazionali. Inoltre, sosteniamo in maniera efficiente gli interessi commerciali dei nostri clienti negli ambiti "Fairs & Events", "Locations" e "Services". Un'importante caratteristica distintiva del gruppo aziendale è rappresentata dalla rete di distribuzione internazionale che assicura una copertura capillare in tutte le regioni del mondo. Un'ampia gamma di servizi, onsite e online, garantisce ai clienti in tutto il mondo un livello di qualità costantemente elevato e flessibilità nella pianificazione, organizzazione e realizzazione della loro manifestazione. La nostra competenza digitale viene ampliata con nuovi modelli aziendali. Il ventaglio di servizi offerti spazia dall'affitto del polo fieristico all'allestimento degli stand, dai servizi di marketing al personale e alla ristorazione. La sede principale della società è a Francoforte sul Meno. Gli azionisti sono la Città di Francoforte, che ne detiene il 60 per cento, e il Land Assia, con il 40 per cento.

Ulteriori informazioni sono disponibili al sito: www.messefrankfurt.com

*Cifre provvisorie per il 2021