



## IFFA 2022: Idee vincenti per le macellerie artigianali

**Francoforte, 09.03.2022. Chi ha successo nel settore delle macellerie artigianali, abbina spesso la propria competenza in materia di carne e insaccati a una specializzazione vincente e investe costantemente nella propria azienda.**

Le macellerie artigianali di successo sono la dimostrazione, come nessun altro settore, di come tradizione e innovazione si sposino. La produzione artigianale è da sempre sinonimo di autenticità e piacere. Con concetti individuali le aziende si distinguono dalla massa. Dati gli attuali sviluppi, come la carenza di manodopera specializzata, gli sforzi a tutela del clima e le nuove richieste dei clienti, agli artigiani della carne viene richiesta una grande disponibilità all'innovazione. Come fiera leader internazionale IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins, che si svolgerà dal 14 al 19 maggio 2022 a Francoforte, offre una panoramica completa delle innovazioni e delle tendenze e soluzioni per un'attività di successo.

### **La specializzazione è la chiave per elevarsi dalla massa.**

La specializzazione con un'offerta di prodotti e servizi unici è uno dei fattori di successo delle macellerie artigianali. Gina Benz, mastro macellaio svevo e azionista della Benz-Feinkost-Manufaktur, nonché membro della squadra nazionale dei macellai tedeschi, afferma: “Alcuni puntano sul benessere degli animali come orientamento futuro, su razze antiche o speciali, su carni selezionate; io ho optato per la gastronomia e il catering con un'impronta molto regionale e stagionale”. Oltre ai piatti tradizionali, la sua cucina propone anche piatti vegani e altre ricette moderne.



Gina Benz punta sulla gastronomia e il catering. Fonte: Handtmann

“*Zeitgeist* significa per me che i nostri prodotti sono privi di additivi e non contengono allergeni. Infatti i nostri *maultaschen* (ravioli ripieni di carne macinata e spinaci tipici della Svezia) sono totalmente privi di codici E sull’etichetta e ciò non si trova quasi da nessuna parte”, afferma Gina Benz. Un foodtruck completa la sua offerta.

Maximilian Rädlein, direttore della macelleria M.-Max-Fleischerei di Hof, dichiara: “Ci reinventiamo continuamente e ci adattiamo al mercato e ai desideri dei clienti - anche investendo nella formazione e nella tecnologia”. Di fatto alla fine del 2021 sono state messe in funzione una linea automatica per il riempimento dei bicchieri e una macchina etichettatrice. “Questo ci consente di effettuare il riempimento in modo più efficace, i bicchieri sono puliti e ben sigillati e ciò è un vero sollievo anche per i nostri dipendenti”.

### **La maestria artigianale incontra la tecnologia.**

Pensare lontano – questo è anche uno dei punti di forza della macelleria Tönebön a Barntrup, nel nord della Renania settentrionale-Vestfalia. Con investimenti in centrali termoelettriche a blocco, pompe di calore e refrigeranti sostenibili, il mastro macellaio Stefan Tönebön guarda al futuro:” Non è sempre la strada più conveniente dal punto di vista economico, ma ho due cuori che mi battono nel petto: una produzione che sia idonea per i nipoti è importante per me”. Ma non si tratta solamente di una produzione a prova di futuro, anche le esigenze in termini di igiene sono elevate. L'azienda con certificazione QS, con un negozio e un proprio impianto di macellazione, si concentra sulla fornitura di prodotti di gastronomia al settore retail e all’ingrosso. Stefan Tönebön afferma. “Ad esempio con la meccanizzazione della produzione di salsicce abbiamo fatto un salto enorme in termini di igiene: un sistema di sospensione per salsicce, effettuazione della sbollentatura in camera di cottura mediante un sistema di sospensione, una macchina per tagliare le salsicce e una macchina insacchiatrice. Sì, siamo estremamente tecnologici, almeno per un'azienda artigianale e continuiamo a cercare soluzioni nuove e migliori. In questo momento stiamo lavorando per digitalizzare ulteriormente tutta la documentazione relativa alla procedura QS.”

### **Rimanere sempre aggiornati.**

IFFA offre agli artigiani della carne la panoramica del mercato ed è la piattaforma delle novità per gli investimenti futuri. Il Dr. Reinhard von Stoutz, dirigente dell’Associazione dei macellai tedeschi, ritiene che “questa fiera offra la cornice ottimale per dialogare con i fornitori e anche con i produttori di macchinari e per discutere tra esperti delle soluzioni dei problemi. Una panoramica così concentrata di attrezzature, tecnologie, mercati ed esperienze è disponibile solo in una grande fiera come IFFA. Questa fiera è una buona occasione per guardarsi intorno e trovare ciò che fa per te, per posizionarti ancora meglio e prepararti per il futuro”.

Un nuovo tema di IFFA 2022 sono le proteine alternative. Per la prima volta, oltre al tradizionale focus sulla carne, la fiera presenterà anche le tecnologie di lavorazione e gli ingredienti per prodotti sostitutivi della carne e carne a base di cellule. Almeno 200 dei circa 900 espositori presenteranno dei prodotti in questo settore merceologico. Reinhard von Stoutz: “Per poter sfamare il mondo in modo sostenibile in futuro, le cosiddette proteine sostitutive della carne sono estremamente importanti. È quindi certo che i fornitori e le aziende di trasformazione di questi prodotti aumenteranno e magari, sporadicamente, anche nelle macellerie. Sebbene gli artigiani della carne - e questa è la mia opinione personale - traggano la loro forza dalla propria spiccata competenza in

materia, credo sia importante informarsi sulle proteine sostitutive della carne, osservare e conoscere questo mercato".

### **Ingredienti: sulle tracce dell'aroma segreto.**

I produttori di spezie e additivi sono strettamente legati alle macellerie artigianali in qualità di partner innovativi. I macellai puntano su spezie, ingredienti e additivi di alta qualità per raffinare e lavorare la carne e creare così nuovi prodotti. Pertanto uno dei punti di forza delle macellerie artigianali è rappresentato dal gusto unico dei prodotti. Spesso le ricette sono segreti di famiglia, come nel caso del mastro macellaio e sommelier della carne Frank Neumaier di Neustadt an der Weinstraße. "Ho la fortuna di poter lavorare con le ricette originali di mio nonno. Mescolo personalmente le spezie crude che utilizzo e che compro da note aziende di spezie dove posso contare sulla qualità" afferma Neumaier.



I produttori di spezie e ingredienti vanno a IFFA 2022 per presentare i nuovi prodotti.

Fonte: Messe Frankfurt

Con miscele e preparati i produttori di spezie offrono sempre nuove ispirazioni per prodotti stagionali e di tendenza. Attualmente sono richiesti i prodotti per la preparazione della carne di selvaggina e gli hamburger, ma anche quelli dai sapori insoliti come il peperoncino-cacao e la zucca-mango. Con le combinazioni di preparati di verdure per l'impanatura, il ripieno e il supplemento extra è possibile rivolgersi in particolare a chi è attento alla salute. Le aziende produttrici di spezie sono molto attente al mercato e quindi le macellerie artigianali approfittano di offerte vincenti anche per la propria clientela, insieme alla sicurezza e alla praticità di utilizzo. Con i prodotti marinati, gli utensili per la preparazione e la cottura dei piatti per il pranzo, il banco dei prodotti freschi e il servizio party, con insaporitori classici e innovativi per salsicce e prosciutti, i fornitori offrono alle macellerie artigianali gamme di prodotti accattivanti e facilmente vendibili.

### **Una prassi all'insegna della sicurezza**

Grazie a moderni concept di sicurezza, le aziende produttrici di spezie soddisfano le esigenze dei consumatori in materia di prodotti artigianali a base di carne che siano anche sicuri. Questi concept di freschezza e sicurezza, ad esempio contro la listeriosi e per una conservazione stabile del prodotto, sono soluzioni orientate alla prassi, conformi alle regole del sistema HACCP e come livello di sicurezza aggiuntivo. Con ciò le macellerie artigianali beneficiano di un vasto know-how tecnologico e scientifico e della ricerca del settore delle spezie. Sempre più importante è anche la richiesta di un'etichettatura semplice e chiara con prodotti veramente clean label e alternative agli

allergeni. Il settore delle spezie offre alle macellerie artigianali numerose linee di prodotti, nonché consulenza e servizi di ampia portata.

Più di 130 aziende del settore "spezie, ingredienti, additivi, budelli" presenteranno le loro novità e soluzioni innovative alla prossima IFFA nel padiglione 12.1. Il Dr. Markus Weck, Associazione dei produttori di spezie, afferma: "Nei colloqui con le nostre aziende associate l'entusiasmo dell'attesa va di pari passo con l'aspettativa di una buona IFFA e di molti incontri personali. Vi posso anticipare di certo una cosa: ci saranno numerose novità interessanti nel settore delle spezie, degli ingredienti, dei prodotti composti e dei concept".

Con sei fiere in quattro continenti, Messe Frankfurt accompagna la crescita dinamica dell'industria alimentare globale. Maggiori informazioni sugli eventi dedicati al settore "Food Technologies" sono disponibili all'indirizzo:

[www.food-technologies.messefrankfurt.com](http://www.food-technologies.messefrankfurt.com)

**+++ Accredito stampa online +++**

L'accreditamento online riservato alla stampa per IFFA 2022 è disponibile da subito al seguente link:

<https://presseakkreditierung.messefrankfurt.com>

**A causa di una modifica apportata al sistema si prega di osservare le seguenti indicazioni:**

- I dati di registrazione precedentemente inseriti nel sistema di accreditamento di Messe Frankfurt (prima del 2021) non sono più validi.
- Se possedete già un login per la fiera, utilizzate questi dati di accesso per registrarvi.
- Vi preghiamo pertanto di aggiornare o completare il vostro profilo.
- Se state effettuando l'accreditamento online per la prima volta tramite il nuovo portale e non possedete ancora un account, basta procedere passo per passo con la registrazione.

Se avete delle domande non esitate a contattarci → [press.iffa@messefrankfurt.com](mailto:press.iffa@messefrankfurt.com)

IFFA

Technology for Meat and Alternative Proteins

La fiera si svolgerà dal 14 al 19 maggio 2022.

**Comunicati stampa e materiale fotografico:**

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

**IFFA è in rete:**

Seguite IFFA su suoi canali social: [www.iffa.com/follow-iffa](http://www.iffa.com/follow-iffa)

**Contatto stampa:**

Antje Schwickart

tel.: +49 69 75 75-6474

[Antje.Schwickart@messefrankfurt.com](mailto:Antje.Schwickart@messefrankfurt.com)

Messe Frankfurt Exhibition GmbH

Ludwig-Erhard-Anlage 1

60327 Frankfurt am Main

[www.messefrankfurt.com](http://www.messefrankfurt.com)

**Informazioni essenziali su Messe Frankfurt**

Messe Frankfurt è il più grande operatore al mondo specializzato nell'organizzazione di fiere, congressi ed eventi dotato di un proprio centro espositivo. Il Gruppo aziendale vanta un organico di circa 2300\* dipendenti nella sede centrale a Francoforte e in 30 filiali in tutto il mondo. Nel 2021, per il secondo anno consecutivo, l'azienda ha dovuto fronteggiare le sfide dovute alla pandemia. Il fatturato annuo ammonterà a circa 140\* milioni di euro, dopo che nel 2019, in epoca pre-pandemia, il fatturato del Gruppo aveva totalizzato 736 milioni di euro. Anche nel difficile periodo della pandemia di Coronavirus Messe Frankfurt è rimasta connessa in rete a livello internazionale con i propri settori industriali. L'azienda sostiene in modo efficiente gli interessi commerciali dei propri clienti con le sue aree business "Fairs & Events", "Locations" e "Services". Uno dei principali punti di forza del Gruppo Messe Frankfurt è la sua rete di distribuzione globale che copre in maniera capillare tutte le regioni del mondo. La nostra ampia gamma di servizi, onsite e online, garantisce ai clienti in tutto il mondo una qualità e una flessibilità sempre elevata nella pianificazione, organizzazione e realizzazione del loro evento. Stiamo ampliando le nostre competenze digitali con nuovi modelli di business. La gamma dei servizi spazia dall'affitto del polo fieristico all'allestimento degli stand, dai servizi di marketing alla fornitura di personale e servizio di ristorazione. La sede principale della società è a Francoforte sul Meno. Gli azionisti sono la Città di Francoforte, che detiene il 60 per cento, e il Land Assia con il 40 per cento. Per ulteriori informazioni: [www.messefrankfurt.com](http://www.messefrankfurt.com)

\*dati provvisori 2021