



4. – 9. Mai 2019

Frankfurt am Main

Größer, moderner, innovativer: Die IFFA 2019

Unter dem Motto „Meet the Best“ wird die IFFA, die internationale Leitmesse der Fleischwirtschaft, vom 4. bis 9. Mai 2019 ihre Tore in Frankfurt am Main öffnen. Mit der Nutzung der neuen Messehalle 12, einem optimierten Geländekonzept und größerer Ausstellungsfläche geht die IFFA an den Start. Als führende Innovationsplattform setzt sie die technologischen Maßstäbe für die Zukunft und präsentiert das gesamte Spektrum der Fleischwirtschaft – von Manufaktur bis Hightech.

Die globale Fleischproduktion steigt. Ob in den entwickelten Ländern oder den bevölkerungsreichen Wachstumsmärkten – Fleisch und Fleischprodukte bilden in der Ernährung eine wichtige Grundlage und der Fleischkonsum wächst jährlich zwischen drei und sechs Prozent. Vor diesem Hintergrund schaut die Branche mit hohen Erwartungen auf die IFFA 2019. Über 1.000 Unternehmen haben sich bereits angemeldet, darunter zahlreiche Marktführer aus dem In- und Ausland.

Auf einer Ausstellungsfläche von etwa 120.000 Quadratmetern – acht Prozent mehr als zur Vorveranstaltung – zeigen die Hersteller innovative Technologien, Trends und zukunftsweisende Lösungen für alle Prozessschritte der Fleischverarbeitung: vom Schlachten und Zerlegen über das Verarbeiten und Veredeln bis zum Verpacken und Verkaufen. Die vergangene IFFA, die im dreijährigen Rhythmus den Innovationszyklus der Branche abbildet, haben 60.000 Fachbesucher aus 140 Ländern besucht.

Die neue IFFA im Westgelände: größer, moderner, kompakter

Die IFFA, unangefochten die Nr. 1 der Fleischwirtschaft und Magnet der Branche, wird erstmals im Westteil des Frankfurter Messegeländes konzentriert. Die neue Halle 12, die auf zwei Ebenen rund 33.600 Quadratmeter Veranstaltungsfläche nach modernstem Standard bereitstellt, ermöglicht der IFFA zu wachsen und dadurch Besucher und Aussteller synergetisch besser zu vernetzen. Weiterer Vorteil der Geländeerweiterung: Es entsteht so ein kompakter Rundlauf, der die Hallen 8, 9, 11 und 12 miteinander verbindet – mit kurzen Wegen und schnellem Überblick über das gesamte Angebot. Dadurch wird die IFFA noch größer, noch moderner und noch übersichtlicher. Die Aussteller und Produkte sind entlang der zentralen Prozessschritte der Fleischwirtschaft angeordnet.

Relevant und zukunftsorientiert: Die Top-Themen der IFFA 2019

Die IFFA ist der Ort, an dem die Branche diskutiert, welche Themen in die Zukunft weisen. Im Fokus des Angebots und des fachlichen Austauschs stehen die Top-Themen 2019. Sie lauten „Optimierte Produktion“, „Ressourceneffizienz“, „Food Safety“, „Digitale Lösungen“ sowie „Food Trends“ und „Effizienzsteigerung“.

In der IFFA Top-Themen-Rubrik finden sich weiterführende Informationen unter:

www.iffa.com/top-themen

Synergetisch: Das Rahmenprogramm

Neben den Produktinnovationen der Aussteller bietet die IFFA ein vielfältiges Rahmenprogramm, das aktuelle Branchenentwicklungen aufgreift. Fachvorträge mit Best-Practice-Beispielen, Sonderschauen, Wettbewerbe und geführte Rundgänge bieten den Besuchern Gelegenheit, sich zu informieren, zu diskutieren und neue Kontakte zu knüpfen. Neu in 2019 sind Rundgänge über die Messe: Branchenexperten führen zu ausgewählten Ausstellern und geben einen Überblick zu spannenden Innovationen. Ein weiterer Rahmenprogramm-punkt, der zu den Höhepunkten einer jeden IFFA zählt, sind die internationalen Qualitätswettbewerbe des Deutschen Fleischer-Verbandes. Außerdem gibt das „IFFA Forum“ Interessierten fachliche Impulse rund um die Top-Themen aus Wirtschaft, Technologie und Entwicklung. Und: „IFFA Kitchen“ zeigt eine Produktionslinie im Live-Betrieb.

Umfassende Informationen zur IFFA und Tickets unter:

www.iffa.com

Folgen Sie der IFFA und vernetzen Sie sich:

www.iffa.com/facebook

www.iffa.com/twitter

www.iffa.com/youtube

IFFA Fotos zum Download unter:

www.iffa.com/presse

Informationen zu allen internationalen Fachmessen der Messe Frankfurt im Bereich Lebensmittelverarbeitung unter: www.food-technologies.messefrankfurt.com