

IFFA 2019: Alle Vorzeichen stehen auf Wachstum

Antje Schwickart
Tel. +49 69 75 75-6474
Antje.Schwickart@messefrankfurt.com
www.messefrankfurt.com
www.iffa.com

Neue Messehalle, optimiertes Geländekonzept, größere Ausstellungsfläche und alle Marktführer an Bord – das sind die positiven Vorzeichen der IFFA 2019. Deutsche, europäische und amerikanische Aussteller vergrößern ihre Standflächen.

Mit Optimismus und hohen Erwartungen sieht die Fleischwirtschaft ihrem Branchentreffpunkt Nr. 1 in Frankfurt am Main entgegen. Vom 4. bis 9. Mai 2019 präsentieren über 1.000 Aussteller aus etwa 50 Ländern Innovationen und Trends rund um das wertvolle Lebensmittel Fleisch. Fachbesucher aus Industrie, Handel und Handwerk erwartet auf 120.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche ein einzigartiges Angebot – von Manufaktur bis Hightech. Dieses Jahr zeigt sich die IFFA in einem neuen Setting. Durch die Einbeziehung der neuen Halle 12 findet sie erstmals ausschließlich im Westteil des Messegeländes statt.

Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt: „Wir freuen uns gemeinsam mit der Branche auf eine fantastische IFFA 2019 – alle Vorzeichen stehen auf Wachstum. Vor allem deutsche und europäische Aussteller, aber auch amerikanische Unternehmen, haben unsere neue Geländeaufteilung dazu genutzt, ihre Standflächen zu vergrößern. Damit schreibt die IFFA ihre Erfolgsgeschichte seit 70 Jahren fort. Erstmals fand sie im Jahr 1949 auf unserem Messegelände statt. Wir sind sehr stolz darauf, dass wir die IFFA über die Jahrzehnte, gemeinsam mit unseren Branchenpartnern, zum Pflichttermin der Fleischwirtschaft gemacht haben.“

Unternehmen aus Deutschland, die größte Ausstellerguppe der IFFA, haben fünf Prozent mehr Fläche gebucht als 2016. Ein zweistelliges Flächenwachstum gibt es aus den Top-Ausstellernationen Italien, Spanien, den Niederlanden, Österreich, Dänemark, Polen und Frankreich. Firmen aus den USA belegen 39 Prozent mehr Fläche als zur Vorveranstaltung.

Richard Clemens, Geschäftsführer des VDMA Fachverbandes Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen, ideell fachlicher Träger der IFFA: „Die IFFA ist für die Maschinenhersteller die international wichtigste Plattform überhaupt. Ihre klare Ausrichtung ermöglicht Ausstellern und Besuchern aus aller Welt eine zielführende Vorbereitung, einen umfassenden Überblick und damit ein zukunftsorientiertes Messeerlebnis. Nirgendwo sonst gib es eine höhere Expertendichte und ein breiteres Angebot an Innovationen, Ideen und

Messe Frankfurt Exhibition GmbH
Ludwig-Erhard-Anlage 1
60327 Frankfurt am Main

Geschäftsmodellen rund um das wertvollste Lebensmittel – Fleisch.“

Herbert Dohrmann, Präsident des Deutschen Fleischer-Verbands:
„Für die handwerklich arbeitenden Fleischer in Deutschland ist die IFFA eine hervorragende Gelegenheit, sich über die neuesten Entwicklungen zu informieren. Maschinen, Waagen, Ladeneinrichtung, Hüllen, Verpackungen oder Gewürze: Wer wissen will, wohin die Reise geht, muss nur die IFFA besuchen. Ebenso wird man sehen können, wie sehr die Branche inzwischen vom digitalen Wandel ergriffen ist. Dieser wird nicht nur auch im Fleischerhandwerk eine zunehmend wichtigere Rolle spielen, sondern unseren Betrieben neue Wege und Chancen eröffnen.“

Relevant und zukunftsorientiert: Die Top-Themen der IFFA 2019

Die IFFA ist alle drei Jahre das Messehighlight, an dem die Branche zeigt und diskutiert, was sie aktuell bewegt und welche Themen in die Zukunft weisen. Im Fokus des Angebots stehen die Top-Themen „optimierte Produktion“, „Ressourceneffizienz“, „Food Safety“, „digitale Lösungen“ sowie „Food Trends“.

„Optimierte Produktion“ ist ein Dauerthema. Die Potenziale liegen in der zunehmenden Digitalisierung und Vernetzung. Ziel ist es, Produktionssicherheit und Maschinennutzungsgrade zu erhöhen, energieeffizienter zu arbeiten oder flexibler auf Marktveränderungen reagieren zu können.

Die Auseinandersetzung mit dem Thema „Ressourceneffizienz“ ist eine der zentralen Herausforderungen unserer Zeit. Nachhaltigkeit im Umgang mit Ressourcen und der Einsatz energieeffizienter Verfahren entlang der gesamten Wertschöpfungskette stehen dabei im Fokus. Das gilt insbesondere für die fleischverarbeitende Industrie. Intelligente Steuerungs- und Automatisierungstechnik, sparsame Antriebe, Kompressoren, Lüfter oder Pumpen zählen zu den klassischen Lösungen, um Energie- und Ressourceneffizienz zu steigern. Die während der Messe gezeigten Best-Practice Beispiele bieten Fachbesuchern wertvolle Anregungen und Entscheidungshilfen.

„Food Safety“, also die Herstellung sicherer und hygienisch einwandfreier Produkte, hat in der Fleischwirtschaft oberste Priorität. Mikrobiologische Verunreinigungen, Fremdkörper, mangelhafte Kennzeichnungen sowie Grenzwertüberschreitungen bezüglich unzulässiger Inhaltsstoffe sind die häufigsten Beanstandungen. Die Ursachen hierfür lassen sich überwiegend auf menschliches, seltener auf technisches Versagen zurückführen. Abhilfe schaffen eine Reihe von Maßnahmen, wie der Ersatz manueller Tätigkeiten durch automatisierte Prozesse, Hygienic Design von Geräten, Maschinen und Anlagen sowie der Einsatz von Inspektionssystemen zum Nachweis von Fremdkörpern.

„Digitale Lösungen“ in der Produktion sind bereits Realität. Maschinen werden mit Sensoren, Funkmodulen und Messgeräten ausgestattet, deren Daten helfen, die Produktion zu überwachen und Prozesse zu verbessern. Ziel der „smart factory“ ist es, komplexe Abläufe perfekt zu beherrschen, resistent gegen Ausfallzeiten zu sein und jederzeit auf Änderungen im Produktionsprozess reagieren zu können. Im handwerklichen Betrieb kann Digitalisierung zur Optimierung der

Geschäftsprozesse beitragen, zum Beispiel beim Bestellprozess, in der Kundenkommunikation über soziale Medien oder bei der Zeiterfassung der Mitarbeiter.

Beim Top-Thema „Food Trends“ steht der Verbraucher im Mittelpunkt. Viele Konsumenten legen Wert auf das Individuelle und Authentische, zum Beispiel auf die regionale Herkunft der Tiere, außergewöhnliche Rassen oder besondere Aufzucht- und Fütterungsformen. Was für das Fleisch gilt, trifft auch auf die Wurst zu. Im Trend liegen klare und einzigartige Rezepturen getreu dem Motto „Weniger ist mehr“, „clean labeling“ ist nach wie vor nachgefragt. Weiterhin stark ist auch die Nachfrage nach schnell zubereiteten Gerichten. Neu bei Convenience-Produkten ist der Anspruch, dabei auch gut und gesund zu essen. Innovative Shopkonzepte wie Verkaufsautomaten und „Drive-In“-Stationen, Street Food und Online-Bringdienste sind die aktuellen Trends am „point of sale“.

Weiterführende Informationen zu den Top-Themen der IFFA 2019 im Internet unter: www.iffa.com/top-themen

Alle Informationen zur IFFA und Tickets unter:
www.iffa.com

Mehr erfahren über die internationalen Fachmessen im Bereich Lebensmittelverarbeitung der Messe Frankfurt unter:
www.food-technologies.messefrankfurt.com

Presseinformationen & Bildmaterial:
<http://iffa.com/presse>

Ins Netz gegangen:
www.iffa.com/facebook
www.iffa.com/twitter
www.iffa.com/youtube
www.iffa.com/linkedin

Hintergrundinformation Messe Frankfurt

Messe Frankfurt ist der weltweit größte Messe-, Kongress- und Eventveranstalter mit eigenem Gelände. Mehr als 2.500* Mitarbeiter an 30 Standorten erwirtschaften einen Jahresumsatz von rund 715* Millionen Euro. Mittels tiefgreifender Vernetzung mit den Branchen und eines internationalen Vertriebsnetzes unterstützt die Unternehmensgruppe effizient die Geschäftsinteressen ihrer Kunden. Ein umfassendes Dienstleistungsangebot – onsite und online – gewährleistet Kunden weltweit eine gleichbleibend hohe Qualität und Flexibilität bei der Planung, Organisation und Durchführung ihrer Veranstaltung. Die Servicepalette reicht dabei 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 2018

IFFA
Die Nr. 1 der Fleischwirtschaft
Frankfurt am Main, 4. - 9.5.2019