

IFFA 2019: il luogo d'incontro globale dell'industria della carne

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

Segnali positivi per IFFA 2019: nuovo padiglione, layout del quartiere fieristico ottimizzato, più spazio espositivo e tutte le aziende leader già iscritte. Il settore fornisce un chiaro segno di fiducia verso la propria fiera leader mondiale, presentandosi su uno spazio espositivo notevolmente ampliato. All'insegna del nuovo motto "Meet the Best", IFFA stabilirà nuovamente gli standard tecnologici per il futuro e presenterà l'intera filiera della carne - dalle produzioni manifatturiere alle soluzioni high-tech.

Non è un caso che IFFA sia definita la fiera numero 1 dell'industria della carne: tutte le aziende leader del settore provenienti dalla Germania e da tutto il mondo hanno già confermato la loro partecipazione e presenteranno le loro novità su uno spazio espositivo di 119.000 metri quadrati lordi. Dal 4 al 9 maggio 2019 IFFA aprirà i cancelli d'ingresso e trasformerà nuovamente Francoforte sul Meno nel fulcro del settore.

Wolfgang Marzin, presidente del comitato direttivo di Messe Frankfurt: "Insieme al settore non vediamo l'ora di dare inizio a una fantastica IFFA 2019: tutti i segnali indicano una crescita. IFFA continua così a scrivere la sua lunga storia di successi. La prima edizione si è svolta nel 1949 nell'ambito dei convegni della *Deutscher Fleischerverband* (Associazione dei macellai tedeschi) sul nostro quartiere fieristico. Siamo molto orgogliosi, insieme ai nostri partner del settore, di aver trasformato IFFA nel corso dei decenni in un appuntamento irrinunciabile per l'industria della carne."

Messe Frankfurt prevede la partecipazione di oltre 1.000 espositori da circa 50 Paesi. Su una superficie espositiva di circa 119.000 metri quadrati lordi, pari a un incremento dell'8% rispetto alla passata edizione, i produttori presenteranno tecnologie innovative, nuove tendenze e soluzioni all'avanguardia per tutte le fasi del processo di lavorazione della carne: dalla macellazione e trinciatura alla lavorazione e trasformazione fino al confezionamento e alla vendita. Sono attesi 60.000 visitatori da 140 Paesi.

Richard Clemens, presidente della *VDMA Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen* (Associazione di macchinari e confezionatrici per prodotti alimentari), una delle associazioni sostenitrici di IFFA: "Per i produttori di macchinari IFFA è in assoluto la principale piattaforma internazionale. Il chiaro orientamento della manifestazione consente agli espositori e ai visitatori provenienti da tutto il mondo di prepararsi in maniera mirata, acquisire una panoramica

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

completa del mercato e vivere un'esperienza fieristica orientata al futuro. In nessun'altra manifestazione fieristica è possibile trovare una maggiore concentrazione di esperti e un'offerta così vasta di innovazioni, idee e modelli di business relativamente all'alimento più pregiato: la carne.”

Ottimizzato il layout del quartiere fieristico grazie al nuovo padiglione 12

Nel 2019 IFFA occuperà per la prima volta il nuovo e ultramoderno padiglione 12 e ciò consentirà la realizzazione di un circuito di visita in grado di collegare tutti i padiglioni riservati a IFFA. I visitatori beneficeranno così di percorsi di visita brevi e avranno la possibilità di acquisire rapidamente una panoramica completa dell'offerta merceologica. Gli espositori e i prodotti saranno ordinati in base alle fasi principali del processo di produzione della carne.



Il nuovo padiglione 12
Fonte: Messe Frankfurt

Rilevanti e orientati al futuro: i temi chiave di IFFA 2019

IFFA è il luogo dove si presentano gli attuali trend del settore e dove si affrontano i temi che guardano al futuro del comparto. I temi centrali dell'offerta merceologica e del confronto professionale saranno i seguenti: “Ottimizzazione della produzione”, “Efficienza delle risorse”, “Food safety”, “Soluzioni digitali” e “Food trends”.

L'**ottimizzazione della produzione** è un tema da sempre al centro dell'attenzione. Le aziende dell'industria alimentare e della lavorazione della carne possono ridurre tempi e costi grazie a processi produttivi perfettamente coordinati tra loro. Sempre più attenzione viene rivolta all'efficienza complessiva dell'impianto nell'atto di un nuovo acquisto, ma anche gli impianti esistenti nascondono spesso dei potenziali che dovrebbero essere valorizzati.

Il dibattito sull'**efficienza delle risorse** offre numerose possibilità per ridurre i costi. La tecnologia dispone già oggi di molte soluzioni che contribuiscono a utilizzare l'energia, l'acqua e le materie prime nel modo più efficiente possibile. Nel settore del confezionamento la riduzione del

IFFA
Die Nr. 1 der Fleischwirtschaft
Frankfurt am Main,

consumo di materiali viene posta in primo piano.

La **food safety** è un tema della massima priorità nel settore della lavorazione della carne. La tutela del consumatore e la sua legittima richiesta di qualità e conservabilità devono essere garantite attraverso la massima protezione del prodotto. Anche soluzioni innovative per il confezionamento offrono un contributo decisivo alla protezione di una materia prima pregiata come la carne.

L'impiego di **soluzioni digitali** nella produzione è già realtà. I macchinari sono dotati di sensori, moduli radio e strumenti di misurazione che rilevano dati utili a monitorare la produzione e a migliorare i processi. L'obiettivo della "smart factory" consiste nel gestire processi complessi a regola d'arte, resistere ai periodi di inattività e poter reagire ai cambiamenti del processo produttivo in qualsiasi momento.

Quando si parla di **food trends** al centro dell'attenzione vi è il consumatore. Nuovi prodotti, idee e ricette, "functional food" e "clean labelling" nel settore degli ingredienti, ma anche il persistente aumento dei prodotti convenience caratterizzano il settore della carne. Al centro dell'interesse troviamo anche nuovi concetti di vendita al dettaglio, i servizi online e le attuali tendenze nel "point of sale".

Preziose sinergie: il programma collaterale di IFFA 2019

Oltre alle novità presentate dagli espositori, IFFA offre un ricco programma di eventi collaterali che riflette gli attuali sviluppi del settore. Conferenze specializzate con esempi di best practice, mostre speciali, concorsi e visite guidate consentiranno ai visitatori di informarsi, confrontarsi e allacciare nuovi contatti. Novità dell'edizione 2019 saranno delle visite guidate attraverso la fiera, dove gli esperti del settore condurranno i partecipanti presso gli stand di selezionati espositori per offrire loro una panoramica delle innovazioni più interessanti. Si terranno nuovamente i concorsi internazionali di qualità organizzati dalla *Deutscher Fleischer-Verband* (Associazione dei macellai tedeschi), tra gli eventi di maggior spicco ad ogni edizione di IFFA. Inoltre l'"IFFA Forum" fornirà conoscenze specializzate e nuovi impulsi sui principali temi dei settori: economia, tecnologia e sviluppo. Nell'area "IFFA Kitchen" sarà mostrata una linea di produzione in funzionamento dal vivo.

Per restare sempre aggiornati sugli eventi del programma collaterale di IFFA basta consultare la sezione "Themes & Events" su www.iffa.com. Il sito web della fiera offre inoltre utili consigli e informazioni per visitare la fiera.

Messe Frankfurt organizza in tutto il mondo fiere specializzate dedicate all'industria alimentare, che riunisce sotto il label "Food Technologies". Attualmente quattro manifestazioni fanno parte di questo portafoglio di fiere. Oltre a IFFA, la fiera leader mondiale dell'industria della carne che si svolge a Francoforte sul Meno, queste sono: Tecno Fidta – International Food Technology, Additives and Ingredients Trade Fair in Argentina, Meat Expo China a Changsha nel sud della Cina e Modern Bakery Moscow – International Trade Fair for Bakery and Confectionery nella Federazione Russa.

IFFA
Die Nr. 1 der Fleischwirtschaft
Frankfurt am Main,

Per maggiori informazioni:

www.food-technologies.messefrankfurt.com

Seguite IFFA anche in rete:

www.facebook.com/iffa.frankfurt

www.twitter.com/iffa_frankfurt

www.youtube.com/iffa.frankfurt

Per scaricare le immagini di IFFA:

www.iffa.com/press

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 polo fieristico. Con oltre 2.500* collaboratori dislocati in 30 sedi consegue un fatturato annuo di circa 715* milioni di euro. Messe Frankfurt ricorre a una profonda interconnessione con i vari settori e a una rete di distribuzione internazionale per servire in maniera efficiente gli interessi commerciali dei suoi clienti. 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. 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 detiene il 60 per cento, e il Land Assia con il 40 per cento.

Ulteriori informazioni sono disponibili ai siti: www.messefrankfurt.com

*cifre provvisorie 2018