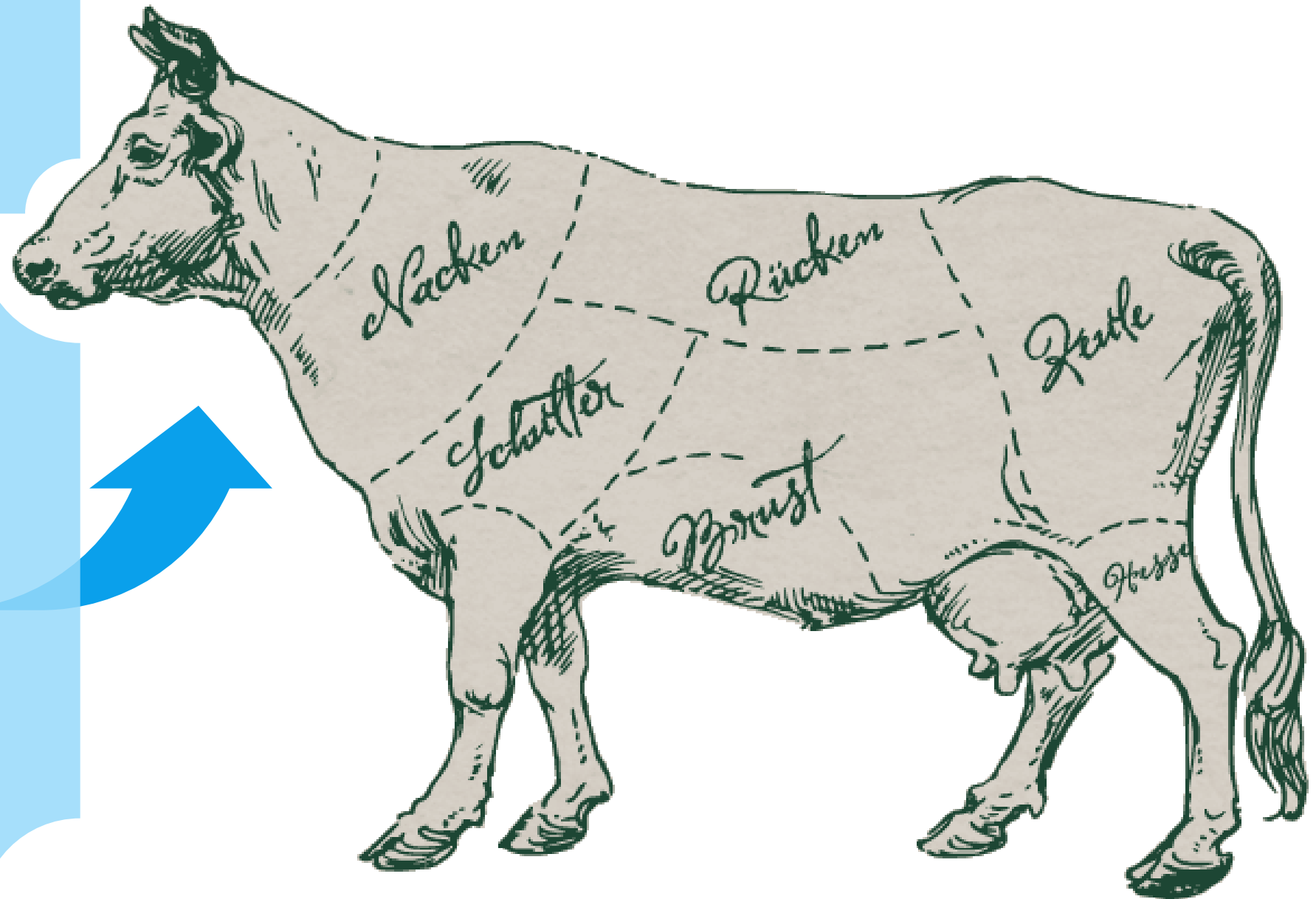


Unser wertvollstes Lebensmittel

Bevor Fleisch beim
Verbraucher ankommt,
muss Vieh aufgezogen,
geschlachtet, zerlegt und
verpackt werden – mit dem
höchsten Anspruch an
Sicherheit, Herkunft
und Qualität.

Diesem Anspruch wird die
Branche gerecht und zeigt alle
drei Jahre ihre Innovationen:





Um den hohen Anspruch der Verbraucher an Fleisch zu erfüllen, tauschen sich Industrie, Handel und Handwerk alle drei Jahre auf der IFFA aus.

Schlachten, Zerlegen, Verarbeiten, Veredeln, Verpacken, Verkaufen – auf der international bedeutendsten Fachmesse für die Fleischbranche präsentieren in diesem Jahr 1.039 Aussteller Produktinnovationen.

IFFA

Industrie: Top-Thema

Food Safety – Technologien für mehr Lebensmittelsicherheit

Mikrobiologische Verunreinigungen und Fremdkörper sind die häufigsten Ursachen für Lebensmittelrückrufe

1. Verunreinigungen:

- Der Mensch ist das größte Hygienierisiko. Deshalb müssen manuelle Tätigkeiten durch automatisierte Prozesse ersetzt werden.
- Wichtig: konsequent umgesetztes „Hygienic Design“ von Geräten, Apparaten, Maschinen und Anlagen.

→ VDMA: Schwerpunkte auf der IFFA ←
(Medieninformation)



Industrie: Top-Thema

2. Fremdkörper:

- Metalldetektoren sind eine wirkungsvolle und preisgünstige Methode, um Verunreinigungen durch kleinste Metallteile in Lebensmitteln und Verpackungen aufzuspüren.
- Neben metallischen Fremdkörpern können auch Steine, Glas-, Knochen- oder Kunststoffpartikel in Produkten vorkommen. Moderne Röntgentechnik verhindert, dass diese Ware in den Handel kommt.

→ Verpackungstrends ←
(Medieninformation)

Industrie: Top-Thema

3. Maßnahmen gegen Lebensmittelbetrug (Food Fraud – Falschdeklaration von Sorte oder Herkunft)

- Digitales, manipulationssicheres System zur Rückverfolgung muss etabliert werden.
- Es gibt eine schnelle Prüfmethode für den mobilen Einsatz: NIR-Spektroskopie. In der Wareneingangskontrolle lassen sich damit Qualität und Identität der angelieferten Waren innerhalb weniger Sekunden überprüfen, selbst bei Produkten in Glas- oder Kunststoff-Verpackungen.

→ Interview ←

mit

Richard Clemens

(VDMA)

Weitere Themen in der Industrie

- **Optimierung der Produktionsprozesse**
(→ [zur Website](#) ←)

Ziele

- Produktionssicherheit und Maschinennutzungsgrade erhöhen.
- Energieeffizienter zu arbeiten oder flexibler auf Marktveränderungen zu reagieren.

Umsetzung

Verstärkte Digitalisierung und Vernetzung von Prozessen.

- **Ressourceneffizienz und Nachhaltigkeit**
(→ [zur Medieninformation](#) ←)

Ziel

- Systeme und Lösungen, die Energie- und Ressourceneffizienz weiter steigern.

Umsetzung

- Beispielsweise durch intelligente Steuerungs- und Automatisierungstechnik, sparsame Antriebe, Kompressoren, Lüfter oder Pumpen.

→ [Fleischverarbeitende Industrie](#) ←



Die Themen im Handwerk

▪ Digitalisierung

- Kundenbindung durch Online-Shop und Kommunikation über Social Media.
- Betriebsabläufe automatisieren – z. B. durch automatische Dokumentation von Hygieneprozessen oder Digitale Waagen.

(→ Digitalisierung im Handwerk ←)

▪ Food Trends – der Kunde im Fokus

- Hohe Qualität der Produkte – regionale Herkunft.
- Convenience-Produkte nach wie vor im Trend.
- Fleischersatzprodukte erweitern das Angebot.

(→ „Wer nicht mit der Zeit geht...“ ←)

→ Fleisch-
verarbeitendes
Handwerk ←

Die Themen bei Gewürzen und Zusatzstoffen

- **Gewürze, Ingredienzien und Hilfsstoffe**
 - Exotische Gewürze und Gewürzmischungen liegen im Trend.
 - Betriebsabläufe automatisieren
Beispielsweise durch automatische Dokumentation von Hygieneprozessen oder Digitale Waagen.
 - BBQ-Trend ungebrochen:
Marinaden und Saucen hoch im Kurs.
 - Clean-Labeling: Verzicht auf Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe.

IFFA

4.–9. 5. 2019
Frankfurt am Main



Meet
the Best

Weltleitmesse und
Internationaler
Branchentreffpunkt

4. bis 9. Mai 2019

Frankfurt am Main

120.000 Quadratmeter
Ausstellungsfläche

1.039 Aussteller

49 Ausstellernationen

Hintergründe

Interviews

www.iffa.com/presse

Fotos

Medieninformationen

Kontakt

Messe Frankfurt
Antje Schwickart
antje.schwickart@messefrankfurt.com
+49-69-7575-6474