



## **Große Vorfreude auf die IFFA 2022: Messe setzt die Top-Themen der Branche auf die Agenda**

**Der Anmeldestand zur IFFA 2022 ist hervorragend und spiegelt die Stimmung und Dynamik in der Branche wider: Nach der langen Corona-Abstinenz freuen sich alle auf eine persönliche Begegnung und einen regen Austausch während des internationalen Branchentreffs vom 14. bis 19. Mai 2022 in Frankfurt am Main.**

Die IFFA bietet 2022 noch mehr: Neben dem traditionellen Fokus auf Fleischverarbeitung gehören jetzt auch Technologien zur Herstellung von Produkten aus alternativen Proteinquellen offiziell zum Portfolio der Messe. Der Markt für Fleischalternativen boomt weltweit und diese Entwicklung bildet die IFFA 2022 mit der neuen Produktgruppe ab.

Auf über 120.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche erleben die Besucher vom 14. bis 19. Mai 2022 Innovationen zu allen Prozessschritten der Fleisch- und Proteinverarbeitung. Ob Schlachten, Zerlegen, Verarbeiten, Verpacken, Verkaufen, Gewürze und Hilfsstoffe: Die führenden Unternehmen aus dem In- und Ausland präsentieren ihre Neuheiten in Frankfurt am Main auf der IFFA.

### **Am Puls der Zeit: Top-Themen der IFFA 2022**

Nach wie vor hoch ist der Bedarf an innovativen Automatisierungs- und Robotiklösungen, um die Prozesse zu optimieren und dem Fachkräftemangel in der Branche zu begegnen. Gekoppelt mit einem entsprechenden Digitalkonzept können die Anlagen in Echtzeit überwacht werden. Den nächsten Schritt in die Zukunft geht dabei die Data-Driven Factory: Der Datenfluss in beiden Richtungen zwischen der Produktion und dem Verkaufspunkt ermöglicht ganz neue Formen der Vermarktung. Lebensmittelsicherheit ist über die gesamte Food-Supply-Chain oberstes Gebot: Hier spielen Hygienic Design und digitale Monitoringlösungen eine große Rolle.

Klimaneutral bis 2050 – das fordert der European Green Deal. Was heißt das für die Fleisch- und Proteinwirtschaft? Die Industrie präsentiert hier auf ihrer internationalen Plattform energieeffiziente Technologien, nachhaltige Verpackungslösungen und Konzepte, um der Lebensmittelverschwendung zu begegnen. Und last but not least bildet die IFFA 2022 zwei weitere Megatrends ab: Alternative Proteine und die Individualisierung im Fleischerhandwerk.

### **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. Ein weiterer Rahmenprogrammepunkt, 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.

### **Sicher auf dem Messegelände**

Nach dem erfolgreichen Neustart im Messewesen ist der Wunsch nach physischen Treffen groß. Mit dem behördlich genehmigten Schutz- und Hygienekonzept macht die Messe Frankfurt persönliche, geschäftliche Begegnungen auch in Corona-Zeiten wieder möglich. Aktuelle Informationen zum Schutz- und Hygienekonzept finden Interessenten hier: [www.iffa.com/hygiene](http://www.iffa.com/hygiene)

Tickets zur IFFA können ab Mitte Februar online gebucht werden. [www.iffa.com/tickets](http://www.iffa.com/tickets)

Die IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins findet vom 14. bis 19. Mai 2022 in Frankfurt am Main statt.

Weitere Informationen:

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

[www.iffa.com/facebook](http://www.iffa.com/facebook)

[www.iffa.com/twitter](http://www.iffa.com/twitter)

[www.iffa.com/linkedin](http://www.iffa.com/linkedin)

**Informationen zu allen Fachmessen im Bereich Lebensmittelverarbeitung der Messe Frankfurt unter:**

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