



Fleisch und alternative Proteine der Zukunft: IFFA 2022 präsentiert innovative Verarbeitungstechnologien

2022 ist wieder IFFA-time: Die international führenden Anbieter von Technologien zur Fleisch- und Proteinverarbeitung zeigen vom 14. bis 19. Mai in Frankfurt am Main auf über 120.000 Quadratmetern ihre Innovationen. Im Mittelpunkt stehen Automatisierungs- und Robotiklösungen, effiziente Technologien, nachhaltige Verpackungen, neue Geschäftsmodelle durch die Data-Driven Factory und die Individualisierung im Fleischerhandwerk.

Neben dem traditionellen Fokus auf Fleischverarbeitung gehören erstmals offiziell alternative Proteinquellen in das Portfolio des internationalen Branchentreffs. Die IFFA reagiert damit auf den weltweit boomenden Markt an Fleischalternativen, deren Prozesstechnik in vielen Bereichen mit der Fleischverarbeitung identisch ist.

Ob Wissenstransfer und Austausch auf dem IFFA-Forum, ein Überblick über die Messe während eines geführten Rundgangs oder die Stimmung bei den internationalen Qualitätswettbewerben des Fleischerhandwerks – die zahlreichen Events sind ein Mehrwert für jeden IFFA-Besucher.

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.

Tickets zur IFFA können ab Mitte Februar online gebucht werden. 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 Information:

www.iffa.com

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

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

[www.iffa.com/linkedin](https://www.linkedin.com/company/iffa)

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

www.food-technologies.messefrankfurt.com