

news +++ IFFA  
14-19 de mayo de 2022



## Lo más destacado del sector en IFFA: innovaciones, tendencias, encuentros

**Fráncfort del Meno, 9 de marzo de 2022. El sector ya está listo para darse cita en IFFA, que se celebrará del 14 al 19 de mayo en Fráncfort del Meno. Unos 900 expositores de más de 40 países presentan productos y soluciones para el procesamiento, el envasado y la venta de carne y proteínas alternativas. Las empresas apuestan por la relación personal con sus clientes y aprovechan la ocasión para presentar toda su gama de innovaciones acumuladas en los últimos tres años.**

El sector global de la carne y las proteínas tiene depositadas grandes expectativas en su feria líder internacional, Technology for Meat and Alternative Proteins. Del 14 al 19 de mayo, la flor y nata del sector se da cita en Fráncfort del Meno para presentar innovaciones, informarse y forjar contactos. Unas 900 empresas de más de 40 países exponen sus novedades de los últimos tres años: tecnología de procesos para el procesamiento y el envasado de carne y productos de proteínas alternativas, ingredientes y componentes para alimentos modernos y novedades en el ámbito de la distribución. En una superficie en bruto de 116 000 metros cuadrados distribuida por los pabellones 8, 9, 11 y 12 se podrá encontrar todo lo relevante en el sector. El carácter marcadamente internacional que ya es tradición de IFFA también está garantizado este año: más del 60 por ciento de las empresas registradas provienen del extranjero. Además de empresas alemanas, hay una nutrida representación de expositores de Italia, España, Países Bajos, Austria, Suiza y Polonia.



Con motivo de IFFA 2022, el sector global de la carne y las proteínas se da cita en Fráncfort. Fuente: Messe Frankfurt (Feria de Fráncfort)

También los visitantes especializados esperan con interés el encuentro sectorial en Fráncfort. Proviene del sector de la alimentación, la carnicería artesanal, el comercio, la hostelería o la industria de los proveedores y valoran la IFFA como principal punto de innovaciones y tendencias. Wolfgang Marzin, presidente de la junta directiva de Messe Frankfurt: «Estamos listos para recibir con los brazos abiertos en IFFA a los actores alemanes e internacionales más destacados del sector de la carne y las proteínas. Estarán presentes unas 900 empresas, incluidos los líderes del mercado, y expondrán innovaciones destacadas en sus representativos stands feriales. La amplitud y la profundidad de la oferta es única en el mundo, y este año se volverá a dar un impulso a la innovación en el sector. En su condición de feria líder mundial, la IFFA marca claramente la tendencia con el nuevo tema de las proteínas alternativas y refleja así el comportamiento de los consumidores actuales».

### **El sector apuesta por los encuentros personales**

Según los datos provisionales, la producción alemana de máquinas de alimentación y envasado ha crecido en el año 2021, con lo que ha alcanzado prácticamente el nivel de facturación del sector de 2019 anterior a la crisis. Esta atmósfera positiva se va reflejar también en la IFFA, y los expositores esperan con interés mantener encuentros personales con sus clientes nacionales e internacionales. Richard Clemens, gerente de la Asociación Especializada de Máquinas de Envasado y Alimentación dentro de la Asociación de la Industria de la Ingeniería Mecánica (VDMA), subraya: «Para nuestra ingeniería mecánica, las ferias líderes internacionales que se celebran en Alemania son como jugar en casa, por lo que revisten una gran importancia. Las ferias son insustituibles como plataforma de innovaciones, intercambio de impresiones y progreso. Estos últimos dos años han hecho que nos demos cuenta claramente. Las empresas esperan presentar en IFFA 2022 ante todo el mundo especializado sus soluciones en torno a la automatización, la digitalización y la sostenibilidad y, naturalmente, también mantener encuentros, charlas y debates con expertos de todo el mundo». También la carnicería artesanal, uno de los grupos de visitantes más importantes de IFFA, afronta este encuentro sectorial con gran interés. Según una encuesta realizada entre miembros de la Asociación de Carniceros de Alemania (DFV), algo más del 50 por ciento de las carnicerías artesanales tienen previsto realizar inversiones por encima de la media en el año 2022. En particular, se trata de inversiones en la producción, la comercialización y la eficiencia energética. Herbert Dohrmann, presidente de la DFV: «Según demuestran nuestros datos, en general el sector ha superado muy bien la crisis. Los operadores del ámbito de la carne se muestran actualmente muy propicios a las inversiones tal como se deduce también claramente de las cifras. Somos un sector que concentra mucho personal y esperamos de la IFFA impulsos importantes sobre todo en el ámbito de la automatización y la digitalización».

Por primera vez en sus más de 70 años de tradición, la IFFA amplía su nomenclatura de productos y presenta tecnologías y soluciones del ámbito de los sustitutos vegetales de la carne y las proteínas alternativas. Al menos 200 expositores de IFFA ofrecen productos para la producción de alternativas a la carne. Están distribuidos por toda la superficie de exposición y se pueden encontrar mediante el [IFFA Contactor](#), la función de búsqueda de expositores y productos de la feria. Además, en el programa general se ofrece amplia

información complementaria sobre este tema tan importante para el futuro. Los nuevos socios de IFFA, como la Asociación Federal de Proteínas Alternativas de Alemania (BALPro), el Good Food Institute Europe y la organización del ámbito de la alimentación ProVeg, aportarán su know-how y sus redes.

## **El programa de eventos: inspiración, información sobre productos, experiencias, conocimientos especializados**

Ver innovaciones, participar en ponencias y debates, encontrar inspiración para nuevos productos y soluciones... todo eso ofrece el programa de eventos de IFFA.

En todas las jornadas de la feria, el IFFA Forum se abre como plataforma para charlas con expertos y presentaciones de productos. Cada día se concederá el protagonismo a un tema destacado. Entre ellos, la automatización, la digitalización, la seguridad alimentaria, la sostenibilidad, las tendencias en el ámbito de la alimentación y la individualización en la artesanía. Como novedad, también a diario y en directo se fabricarán embutidos cárnicos y veganos en la IFFA Factory, que emula una línea de producción auténtica. En ella, expertos explicarán los métodos de procesamiento y ofrecerán información sobre recetas, ingredientes y procesos. Los visitantes también descubrirán novedades en el marco de las visitas guiadas a expositores selectos. Cada uno de los Discovery Tours se concentra en un tema especializado: se puede elegir entre tendencias en el envasado, innovaciones de procesos, alternativas a la carne (presentadas por el Good Food Institute Europe), ingredientes o también «tendencias en la carnicería artesanal» (presentado por la DFV).

Los mejores talentos ofrecerán de nuevo inspiración para productos en el marco de los certámenes de productos y los concursos internacionales para jóvenes de la DFV. Estará presente la selección nacional de carnicería artesanal y ofrecerá interesantes perspectivas en la exposición especial «Arte artesano: el arte en la artesanía».

La VDMA expondrá temas y soluciones de futuro en su stand conjunto con el Instituto Fraunhofer IVV. Se presentará un asistente de limpieza virtual para la limpieza manual eficiente y segura con la ayuda de la tecnología de realidad aumentada. Otro tema destacado son las proteínas alternativas: el foco de atención se pondrá en los procesos de producción completamente automatizados de proteínas de insectos y también en las proteínas de base vegetal.

Todo lo que ofrece el programa de eventos de IFFA se puede consultar online en:

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

## **Novedad: IFFA Digital Extension**

IFFA se complementa por primera vez con una oferta digital, lo que permite abrir nuevos potenciales. Se les ofrece a los visitantes la posibilidad de configurar su experiencia ferial de una forma aún más individualizada o de participar en caso de que no puedan desplazarse. La plataforma digital de IFFA ofrece algunas opciones muy interesantes tanto durante como después de la feria. Por ejemplo, una función de Matchmaking ayuda a encontrar socios comerciales adecuados y concertar citas con antelación. La información exhaustiva sobre productos y los perfiles empresariales de los expositores en forma de texto, imágenes y vídeo permiten formarse una amplia impresión sobre la oferta de productos. Las funciones de chat y las videoconferencias facilitan el intercambio directo de impresiones. Más información sobre la IFFA Digital Extension en:

[www.iffa.com/digital-extension](http://www.iffa.com/digital-extension).

Con seis ferias especializadas en cuatro continentes, Messe Frankfurt acompaña el crecimiento dinámico del sector global de la alimentación. Más información sobre los eventos, en la cartera «Food Technologies» en:

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



**+++ Acreditación de prensa online +++**

La acreditación de prensa online para IFFA 2022 ya está disponible en el siguiente enlace:

<https://presseakkreditierung.messefrankfurt.com>

**Debido a una remodelación del sistema, rogamos tener en cuenta las siguientes indicaciones:**

- Los datos de inicio de sesión usados hasta ahora con la herramienta de acreditación de Messe Frankfurt (antes de 2021) ya no son válidos.
- Si ya posee datos de inicio de sesión para la feria, rogamos que utilice esos datos de acceso para registrarse.
- Nos gustaría pedirle que aproveche la ocasión para actualizar o completar su perfil.
- Si esta es la primera vez que se acredita a través del nuevo portal online y todavía no tiene una cuenta, solo tiene que seguir paso a paso el proceso de registro.

Si desea hacer alguna pregunta, puede contactar en cualquier momento con →

[press.iffa@messefrankfurt.com](mailto:press.iffa@messefrankfurt.com)

## **IFFA**

### **Technology for Meat and Alternative Proteins**

El evento se celebrará del 14 al 19 de mayo de 2022.

#### **Notas de prensa y material gráfico:**

<http://IFFA.messefrankfurt.com/presse>

#### **Estamos en las redes:**

Siga la IFFA en sus canales en las redes sociales: [www.iffa.com/follow-iffa](http://www.iffa.com/follow-iffa)



#### **Contacto:**

Antje Schwickart

Tel.: +49 69 75 75-6474

[Antje.Schwickart@messefrankfurt.com](mailto:Antje.Schwickart@messefrankfurt.com)

Messe Frankfurt Exhibition GmbH  
Ludwig-Erhard-Anlage 1  
60327 Fráncfort del Meno (Alemania)

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

#### **Información adicional sobre Messe Frankfurt**

El grupo empresarial Messe Frankfurt es el organizador de ferias, congresos y eventos con recinto propio más grande a nivel mundial. El grupo cuenta con unos 2300\* empleados en la sede central de Fráncfort del Meno y en 30 filiales repartidas por todo el mundo. En 2021, la empresa tuvo que luchar por segundo año consecutivo contra los desafíos de la pandemia. La facturación anual será de unos 140\* millones de euros, mientras que justo antes de la pandemia, en 2019, el grupo aún logró finalizar el año con una facturación de 736 millones de euros. También en los tiempos difíciles de la pandemia del coronavirus estamos interconectados con nuestros sectores a nivel internacional. Apoyamos con eficiencia los intereses comerciales de nuestros clientes en el marco de nuestros campos de negocio «Fairs & Events», «Locations» y «Services». Una característica singular esencial del grupo empresarial es la red de distribución global, que cubre sin fisuras todas las regiones del mundo. Nuestra oferta de servicios completa —tanto a nivel presencial como online— garantiza a los clientes de todo el mundo que obtendrán una alta calidad y flexibilidad constantes en los servicios de planificación, organización y realización de sus eventos. Ampliamos continuamente nuestra experiencia digital con nuevos modelos de negocio. La gama de servicios abarca desde el alquiler del recinto, el montaje de la feria y los servicios de marketing hasta la contratación de personal y del servicio de gastronomía. La sede principal de la empresa se encuentra en Fráncfort del Meno. Los socios son la ciudad de Fráncfort, con el 60 por ciento, y el estado de Hesse, con el 40 por ciento.

Más información en: [www.messefrankfurt.com](http://www.messefrankfurt.com)

\*cifras preliminares 2021