



IFFA 2022: grandes ideas para el sector artesanal

Fráncfort del Meno, 09/03/2022. Para tener éxito en el sector artesanal de la carne se suele combinar la experiencia en carnes y embutidos con una especialización adecuada e invertir continuamente en el negocio. Desde tecnología innovadora y equipamiento para tiendas hasta las tendencias en especias e ingredientes: los expositores de la IFFA ofrecen inspiración y presentan soluciones avanzadas para todos los negocios artesanales.

El éxito del sector artesanal de la carne demuestra como casi ninguna otra industria que la tradición y la innovación pueden combinarse. La producción artesanal siempre ha sido sinónimo de autenticidad y disfrute. Con conceptos individuales, las empresas destacan de entre la multitud. Los desarrollos actuales, como la escasez de trabajadores cualificados, los esfuerzos de protección ambiental y las nuevas demandas de los clientes, exigen una fuerte voluntad de innovación por parte del sector artesanal. Como feria líder a nivel internacional, la IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins ofrecerá una amplia visión de las innovaciones y tendencias y mostrará soluciones para el éxito empresarial del 14 al 19 de mayo en Fráncfort del Meno.

Diferente de la media

La especialización con productos y servicios únicos es uno de los factores de éxito del sector artesanal. La maestra carnicera suaba Gina Benz, socia de Benz-Feinkost-Manufaktur y miembro de la Nationalmannschaft Deutsches Fleischerhandwerk (equipo nacional de carniceros artesanales alemanes), afirma: «Algunos se centran en el bienestar animal orientado al futuro, en razas antiguas o especiales, o en tipos de carne seleccionados. Yo he optado por charcutería fina y *catering*, muy regional y de temporada». Además de los clásicos, de su cocina también salen platos veganos y otras recetas modernas.



Gina Benz se dedica a la charcutería fina y al catering. Fuente: Handtmann

«Para mí, ir al paso de los tiempos significa que nuestros productos no contengan aditivos ni alérgenos. Por ejemplo, nuestras *maultaschen* carecen por completo de números E, algo prácticamente insólito», afirma. Completa su oferta una gastroneta.

Maximilian Rädlein, gerente de la carnicería M. Max en Hof, dice: «Nos reinventamos constantemente y nos adaptamos a los deseos del mercado y de los clientes, también invirtiendo en formación continua y tecnología». Por ejemplo, a finales de 2021 pusieron en marcha una línea de llenado de tarros y una etiquetadora automáticas. «Así podemos llenar los tarros con más eficacia, y quedan cerrados de forma hermética, limpia y a prueba de presión. Para nuestros empleados es también una gran ayuda».

Dominio de la tecnología

Pensar de cara al futuro es también un punto fuerte de la carnicería Tönebön de Barntrup, en el norte de Renania del Norte-Westfalia. Con inversiones en plantas de cogeneración, bombas de calor y refrigerantes sostenibles, el maestro carnicero Stefan Tönebön se centra en el futuro: «No siempre es lo más ventajoso desde el punto de vista económico, pero tengo el corazón dividido: para mí es importante que la producción sea adecuada para las próximas generaciones». Pero su carnicería no solo está preparada para el futuro, sino que los niveles de higiene son elevados. Esta empresa con certificación QS, que cuenta con una tienda y su propio matadero, se centra en los suministros para el comercio y la restauración a gran escala. En palabras de Stefan Tönebön: «Por ejemplo, hemos dado un enorme salto en materia de higiene con la mecanización de la producción de salchichas: una línea de colgado, escaldado en posición suspendida en la cámara de cocción, máquina de corte de salchichas y línea de embutición. Sí, tenemos mucha tecnología, al menos para ser una empresa artesanal. Buscamos constantemente soluciones nuevas y mejores. Ahora mismo estamos trabajando en la digitalización de toda la documentación del proceso de control de calidad».

Saber lo que pasa

La IFFA ofrece al sector artesanal de la carne una visión general del mercado y es la plataforma de novedades para futuras inversiones. Dr. Reinhard von Stoutz, director de la Asociación Alemana de Carniceros, afirma: «Esta feria ofrece un marco excelente para conversar con los proveedores, como los fabricantes de maquinaria, y para comentar entre expertos soluciones a los problemas. Una visión tan completa de los equipos, las tecnologías, los mercados y las experiencias solo está disponible en una gran feria como la IFFA. Es una buena oportunidad para analizar lo que te conviene, para prepararte mejor y estar listo para el futuro».

Un nuevo tema de la IFFA 2022 son las proteínas alternativas. Por primera vez, además de centrarse en los productos cárnicos, la feria presentará también tecnología de procesos e ingredientes para los sustitutos de la carne y la carne celular. Al menos 200 de los aproximadamente 900 expositores mostrarán productos de este ámbito. Reinhard von Stoutz: «Para poder alimentar al mundo de forma sostenible en el futuro, las llamadas proteínas sustitutivas de la carne son de gran importancia. Por lo tanto, seguro que aumentarán los proveedores y transformadores de estos productos, quizá también en algunas empresas del sector artesanal de la carne. Aunque el punto fuerte de dicho sector —y esta es mi opinión personal— sea su gran competencia en carnes, creo que es importante informarse sobre las proteínas sustitutivas de la carne, observar este mercado y conocerlo».

Ingredientes: tras la pista del aroma

Los fabricantes de especias y productos auxiliares están estrechamente relacionados con el sector artesanal de la carne como empresas asociadas innovadoras. Los carniceros emplean especias, ingredientes y materiales auxiliares de alta calidad para realzar y procesar la carne y crear nuevos productos a partir de ella. Así, uno de los puntos fuertes del sector artesanal reside en el sabor individual de los productos. A menudo las recetas son secretos de familia, como es el caso del maestro carnicero y sumiller de carne Frank Neumaier, de Neustadt an der Weinstraße. Según afirma: «Tengo la suerte de poder trabajar con las recetas originales de mi abuelo. Las especias crudas que uso para elaborarlas las mezclo yo mismo y las compro en empresas de renombre en cuya calidad confío».



Los fabricantes de especias e ingredientes acuden a la IFFA 2022 con nuevos productos.
Fuente: Messe Frankfurt

Los fabricantes de especias ofrecen constantemente nuevas ideas para la elaboración de productos de temporada y de moda con mezclas y preparados de especias. Actualmente se demandan productos para preparar carne de caza y hamburguesas, pero también los de sabores inusuales, como chile-cacao y calabaza-mango. Las combinaciones de preparaciones vegetales como recubrimiento, relleno y adición pueden resultar muy atractivas para las personas que se preocupan por la salud. La industria de las especias está atenta al mercado, por lo que el sector artesanal se beneficia de ofertas que encuentran una alta demanda entre su propia clientela, junto con la seguridad de uso y la practicidad. Con adobos y productos auxiliares para la cocción y la preparación de platos para el almuerzo, el mostrador de alimentos frescos y el servicio para fiestas, además de mezclas de condimentos clásicas e innovadoras para los embutidos y el jamón, los proveedores garantizan gamas de productos comercializables y atractivos en la carnicería artesanal.

Prácticas seguras

La industria de las especias satisface la demanda de los consumidores de productos cárnicos artesanales seguros con modernos conceptos de protección. Estos conceptos, que contribuyen a la frescura y la seguridad, por ejemplo, contra la listeria y para una vida útil estable, son soluciones prácticas en línea con los principios HACCP y actúan como un nivel de seguridad adicional. En todo ello, el sector artesanal se beneficia de los amplios conocimientos tecnológicos y científicos y de las investigaciones que se llevan a cabo en la industria de las especias. También es cada vez más importante la demanda de un etiquetado sencillo y claro con productos Clean Label reales y alternativas a los

ingredientes alergénicos. En este sentido, la industria de las especias ofrece al sector artesanal numerosas líneas de productos, así como un amplio asesoramiento y servicios. Más de 130 empresas del sector de «Especias, ingredientes, materias auxiliares y tripas» presentarán sus innovaciones y soluciones en la IFFA, en el pabellón 12.1. Dr. Markus Weck, de la Asociación Comercial de la Industria de las Especias, afirma: «Al hablar con nuestras empresas asociadas es patente el deseo de disfrutar de una buena IFFA y de muchos encuentros personales. Y puedo revelar una cosa por adelantado: habrá muchas innovaciones apasionantes en los ámbitos de las especias, ingredientes, compuestos y conceptos».

Con seis ferias especializadas en cuatro continentes, Messe Frankfurt acompaña el crecimiento dinámico de la industria alimentaria mundial. Puede encontrar más información sobre los eventos de la cartera de «Food Technologies» en:

www.food-technologies.messefrankfurt.com

+++ Acreditación de prensa en línea +++

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

<https://presseakkreditierung.messefrankfurt.com>

Debido a un cambio en el sistema, tenga en cuenta la siguiente información:

- Los datos de registro anteriores para la herramienta de acreditación de Messe Frankfurt (antes de 2021) ya no son válidos.
- Si ya tiene datos de acceso a la feria, utilícelos para registrarse.
- Nos gustaría pedirle que actualice o complete su perfil durante el registro.
- Si es la primera vez que se acredita en línea a través del nuevo portal y aún no tiene una cuenta, solo debe seguir el proceso de registro paso a paso.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con → press.iffa@messefrankfurt.com

IFFA

Technology for Meat and Alternative Proteins

La feria se celebra del 14 al 19 de mayo de 2022.

Informaciones de prensa y material gráfico:

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

Información en la red:

Siga a la IFFA en sus redes sociales: www.iffa.com/follow-iffa

**Su persona de contacto:**

Antje Schwickart

Tel.: +49 69 75 75-6474

Antje.Schwickart@messefrankfurt.com

Messe Frankfurt Exhibition GmbH

Ludwig-Erhard-Anlage 1

60327 Fráncfort del Meno

www.messefrankfurt.com

Información adicional sobre Messe Frankfurt

El grupo empresarial Messe Frankfurt es el organizador de exposiciones, congresos y eventos con recinto propio más grande a nivel mundial. El grupo de empresas cuenta con alrededor de 2300 empleados en la sede central de Fráncfort del Meno y en 30 filiales en todo el mundo. En 2021, la empresa se ha enfrentado por segundo año consecutivo a los retos de la pandemia. La facturación anual será de unos 140* millones de euros, frente a los 736 millones de euros que se facturaron en 2019, antes de la pandemia. Incluso en los difíciles tiempos de la pandemia de coronavirus, Messe Frankfurt mantiene su conexión internacional con los diferentes sectores. Representamos de forma efectiva y eficiente los intereses empresariales de nuestros clientes en el marco de nuestras áreas de negocios «Fairs & Events», «Locations» y «Services». Una de las propuestas de valor del grupo Messe Frankfurt es su red comercial global, que se extiende por todo el mundo. Nuestra oferta integral de servicios – tanto presencial como online – garantiza que los clientes se benefician de la alta calidad y flexibilidad durante la planificación, organización y celebración de sus eventos en todo el mundo. Además, está ampliando su experiencia digital con nuevos modelos de negocio. La amplia gama de servicios incluye el alquiler del recinto, el montaje y la construcción en ferias, los servicios de marketing y la contratación de personal y de servicios gastronómicos. 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

* cifras preliminares 2021