



Godo Röben, de BALPro, comenta en la entrevista el papel de las proteínas alternativas en la alimentación del futuro

Fráncfort del Meno, 9 de marzo de 2022. Este año, las proteínas alternativas se incluyen por primera vez en la IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins, que se celebrará del 14 al 19 de mayo en Fráncfort del Meno. Para ampliar la IFFA más allá de su foco en el sector cárnico y convertirla en un auténtico impulso para la producción industrial eficiente de alternativas a la carne, Messe Frankfurt ha suscrito nuevas asociaciones. Uno de estos socios es la Asociación Federal de Proteínas Alternativas de Alemania (BALPro) cuyo presidente, Godo Röben, nos ofrece un breve resumen.

Además de sus socios ya conocidos, como son la Asociación Especializada de Máquinas de Envasado y Alimentación dentro de la Asociación de la Industria de la Ingeniería Mecánica (VDMA) y la Asociación de Productores Cárnicos de Alemania, la IFFA ha incorporado nuevos socios cooperadores en el ámbito de las proteínas alternativas. Junto al Good Food Institute Europe y ProVeg, está la Asociación Federal de Proteínas Alternativas de Alemania (BALPro). Godo Röben, presidente de BALPro, comenta en la entrevista la situación actual del mercado.

Señor Röben, la Asociación Federal de Proteínas Alternativas de Alemania se fundó en el año 2019. ¿Qué resonancia han alcanzado desde entonces y qué objetivos persigue su asociación?

Godo Röben: «El objetivo de la Asociación Federal de Proteínas Alternativas de Alemania (BALPro) es reunir a diversos actores que han tomado por bandera el fomento de las fuentes de proteínas alternativas y permitir un intercambio de impresiones activo entre ellos. En este sentido, debemos ofrecer sin cargas ideológicas a la economía, la política, la ciencia y los consumidores la posibilidad de trabajar juntos en un gran cambio sostenible en el ámbito de la agricultura y la alimentación. Por ello, entre nuestros más de 100 miembros de BALPro se cuentan no solo organizaciones y *start-ups* veganas, sino también productores de alimentación a base de insectos y representantes de la industria cárnica convencional que trabajan continuamente para integrar productos alternativos en su surtido. Además, nuestras cifras de miembros no solo registran un constante aumento, sino que también recibimos continuamente nuevas peticiones de cooperación de prestigiosos socios, por lo que estamos más que satisfechos con la resonancia que hemos alcanzado.»



Godo Röben. Presidente de BALPro/Fuente: BALPro

Las alternativas vegetarianas o veganas a la carne están de moda. ¿Cómo va a evolucionar en su opinión el mercado en los próximos años?

Godo Röben: «Según los pronósticos de mercado del Statista Consumer Market Outlook, en el año 2022 se gastarán solo en Alemania unos 480 millones de euros en productos sustitutivos de la carne. En 2021 esa cifra era de unos 414 millones, lo que a su vez supuso una duplicación en comparación con 2019. En los próximos cinco o diez años cabe seguir esperando tasas de crecimiento del 15, el 20 o incluso el 25 por ciento. Teniendo en cuenta esta evolución continua, somos muy optimistas y consideramos que el sector de las proteínas alternativas es un sector con futuro.»

El consumidor desea un producto similar a la carne en cuanto a sabor, consistencia y sensación en boca. ¿Qué papel van a jugar en este sentido las nuevas tecnologías como la impresión 3D?

Godo Röben: «Empresas como la *start-up* israelí Redefine Meat o la *start-up* española NovaMeat están impulsando actualmente el mercado de las alternativas vegetales a la carne realizadas con impresoras 3D. En este sentido, los nuevos productos se asemejan mucho a la carne auténtica en cuanto a sabor y textura, pero suponen una carga menor para el medio ambiente y carecen de colesterol. Por ello, somos optimistas en cuanto al papel que pueden jugar en el futuro.»

Hoy en día, nos encontramos en cualquier supermercado con sustitutos de origen vegetal para la carne. ¿Cómo valora el desarrollo de proteínas de insectos o de carne cultivada? ¿Cuándo espera un avance significativo en este ámbito?

Godo Röben: «Además de las alternativas vegetales, también las proteínas de insectos tienen el potencial de contribuir al suministro proteínico del futuro. Nuestro grupo de trabajo de BALPro "Insectos alimenticios Alemania" se esfuerza por conseguir la equiparación política de los alimentos basados en insectos con otros productos de alta calidad, a fin de impulsar en Europa la innovación alimentaria con una única voz organizada y selectiva. Un primer paso hacia esa equiparación se dio el 3 de mayo de 2021, cuando los gusanos de la harina se convirtieron en el primer insecto en obtener en la Unión Europea la homologación como alimento novedoso.»

Las proteínas alternativas y sus tecnologías de procesamiento llevan ya algunos años formando parte de la IFFA. Sin embargo, a partir de 2021 pasan a formar parte de la marca oficialmente y quedan fijadas como grupo de productos. ¿Qué impulsos espera de la IFFA para la producción industrial de alternativas a la carne?

Godo Röben: «Como punto de encuentro B2B internacional para la industria cárnica y el sector de las proteínas alternativas, la IFFA tiene el potencial de reunir a diversos innovadores internacionales del sector de las proteínas alternativas y fomentar un intercambio de impresiones productivo entre ellos. Especialmente porque tanto para los productos de origen animal como para la carne cultivada y las alternativas a la carne se emplean en gran medida las mismas tecnologías de procesamiento en cuanto a producción y envasado, esperamos que salgan de aquí interesantes impulsos para el sector y estamos muy ilusionados por participar.»

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

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

**Contacto:**

Susanne Brendle

Tel.: +49 69 75 75-6457

Susanne.Brendle@messefrankfurt.com

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

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

*cifras preliminares 2021