|  |
| --- |
|   |
|  |

|  |
| --- |
| IFFA 2025: Impulsgeber für die Zukunft |

Auf der IFFA kommt die globale Branche der Fleisch- und Proteinwirtschaft vom 3. bis 8. Mai 2025 in Frankfurt am Main zusammen. Die Internationale Leitmesse – Technology for Meat and Alternative Proteins bildet den gesamten Herstellungsprozess ab. Die Top-Themen sind maximale Performance, Wertschöpfung aus Daten, Nachhaltigkeit in der Praxis und grenzenlose Produktvielfalt.

Von der Herstellung, Verarbeitung und Verpackung von Fleisch und alternativen Proteinen über innovative Zutaten bis zu den Produkttrends am Point of Sale – auf der IFFA werden Innovationen des gesamten Herstellungsprozesses unter dem Motto “Rethinking Meat and Proteins“ vorgestellt. Viele Neuerungen warten auf Aussteller und Besucher\*innen und die Innovationen, das Rahmenprogramm und die Top-Themen nehmen Bezug darauf. Alle Marktführer haben sich bereits angemeldet und die Messe Frankfurt erwartet rund 1.000 Aussteller aus 50 Ländern. Mit einer neuen Hallengliederung und der Erweiterung der Produktbereiche präsentieren sich die ausstellenden Unternehmen auf etwa 116.000 Bruttoquadratmetern in vier Hallen (8, 9, 11 und 12).

### Die Top-Themen

Im Fokus der IFFA, insbesondere des Rahmenprogramms, stehen die vier Top-Themen „Maximale Performance“, „Wertschöpfung aus Daten“, „Nachhaltigkeit in der Praxis“ und „Grenzenlose Produktvielfalt“.

* Maximale Performance: Wie können Maschinen und Anlagen in der fleisch- und proteinverarbeitenden Industrie **maximale Performance** erreichen? Es werden Lösungen zur Effizienzsteigerung und Prozessautomatisierung sowie innovative Technologien wie KI, Robotereinsatz und Sensortechnik vorgestellt, die der Lebensmittelindustrie neue Möglichkeiten und Produktivitätsgewinne versprechen.
* Wertschöpfung aus Daten: Wie kann man **Daten nutzen**, um Prozesse zu optimieren und die Produktion besser zu planen? Die Vielzahl der Datenpunkte erlaubt es heute, Maschinen so exakt wie nie aufeinander abzustimmen, die Produktausbeute zu erhöhen und Produktionsunterbrechungen zu vermeiden. Außerdem bietet eine optimierte Datennutzung mehr Transparenz und Sicherheit durch eine lückenlose Dokumentation und komplette Rückverfolgbarkeit der Prozesskette.
* Nachhaltigkeit in der Praxis: Mit welchen konkreten Lösungen lässt sich das große Ziel von mehr **Nachhaltigkeit** **in der Produktion** erreichen? Höhere Energieeffizienz, erneuerbare Energien und moderne Antriebstechnik leisten dazu einen erheblichen Beitrag. Recycelbare Verpackungskonzepte aus nachwachsenden Rohstoffen sind ebenfalls im Trend.
* Vielfalt ohne Grenzen: Neue Ernährungstrends und eine stetig **wachsende Vielfalt** an Produkten bereichern unseren Speiseplan. Herkömmliche Rezepturen werden überarbeitet und es entstehen ständig neue Produktvarianten. Der Maschinenbau liefert die passenden Anlagen, auf denen diese Produktvielfalt hergestellt werden kann. Moderne Maschinen sind entscheidend, damit Hersteller in diesem dynamischen Umfeld erfolgreich bleiben. Gleichzeitig arbeiten Forscher\*innen und Start-ups weltweit an innovativen Lösungen, um die wachsende Weltbevölkerung nachhaltig mit Proteinen zu versorgen.

### Die Worlds – Produktbereiche der IFFA

Die neuen „IFFA Worlds“ bündeln das Angebot der einzelnen Produktbereiche und verknüpfen die Verarbeitungsstufen noch enger miteinander. Erstmals wird es den eigenen Produktbereich „New Proteins“ geben. Die „Worlds“ sind:

* **World of Processing**: Lösungen für die sichere und effiziente Verarbeitung von Fleisch und Proteinen.
* **World of Packaging**: Innovative Konzepte, um Lebensmittel zu schützen, zu erhalten und zu präsentieren.
* **World of Ingredients**: Essenzielle Grundlagen für Geschmack, Struktur und Qualität.
* **World of New Proteins**: Technik, Zutaten und Forschung für alle Arten von Fleischalternativen.
* **World of Skills and Sales**: Wissen und Fertigkeiten für erstklassiges Handwerk und begeisterte Kunden.

### Die Events im Überblick

Neben der Branchenneuheiten wird es ein hochwertiges Vortragsprogramm geben. Teilnehmende können hier Fachvorträge zu Innovationen in Technologie, Produktentwicklung und Ernährungstrends besuchen. Des Weiteren wird es folgende Programmpunkte geben:

* **Die IFFA Kitchen** stellt in Panel-Diskussionen und Live-Cooking-Events innovative Produkte und Zutaten vor.
* **Die IFFA Factory** präsentiert technische Lösungen sowie Best-Practice-Beispiele für die Herausforderungen durch den Mangel an qualifizierten Arbeitskräften
* **Die IFFA Discovery Tours** sind von Expert\*innen kuratierte und zusammengestellte Rundgänge zu den Innovationen der einzelnen Themenwelten.
* Der Deutsche Fleischer-Verband präsentiert auf den **IFFA Qualitätswettbewerben** traditionelle Handwerkskunst in Vollendung und kürt die Besten der Branche.

IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins findet vom 3. - 8. Mai 2025 in Frankfurt am Main statt.

Alle Informationen rund um die IFFA unter: [www.iffa.com](http://www.iffa.com)

Folgen Sie der IFFA und nutzen Sie den offiziellen Hashtag **#IFFA2025**<http://www.iffa.com/follow-iffa>