

IFFA 2019, IL FUTURO DELLA TECNOLOGIA DELLA CARNE E' ADESSO

Dalla smart meat factory ai nuovi trend del packaging e del confezionamento alla sicurezza alimentare, dal clean labelling alla richiesta in termini di qualità di prodotto: gli espositori di IFFA 2019 hanno risposto alle richieste dell'industria della carne e del settore delle macellerie artigianali. E tutto in un clima particolarmente favorevole agli investimenti

Benvenuti nel futuro! IFFA, la fiera di riferimento dell'industria della carne a livello internazionale (Francoforte, 4-9 maggio), ha mostrato nel corso delle sue sei giornate di svolgimento come il settore si stia preparando ad affrontare il domani e le sue sfide. IFFA ha dimostrato di essere l'evento per eccellenza del settore a livello globale: sette visitatori su dieci provenivano dall'estero. All'interno dei padiglioni, nelle corsie e presso gli stand, si respirava un'atmosfera fantastica», ha sintetizzato Wolfgang Marzin, presidente del consiglio direttivo di Messe Frankfurt. «Allo stesso tempo, IFFA rappresenta un appuntamento per tante famiglie, in quanto molte aziende sono a gestione familiare da generazioni. E ogni tre anni si ritrovano qui per costruire insieme il futuro: industria della carne, costruttori di macchinari, aziende di confezionamento, fornitori di spezie, rivenditori e macellai». Dai dati raccolti nell'ambito del sondaggio condotto da Messe Frankfurt tra i visitatori, il 96% ha espresso un giudizio positivo sulla fiera. E anche tra gli espositori il riscontro è stato eccezionale, con un grado di soddisfazione complessiva del 92%. L'industria nel segno dell'innovazione

La digitalizzazione come tema trainante del settore pone la smart meat factory al centro dell'attenzione di espositori e visitatori. Soluzioni automatizzate e software rendono la produzione e i processi negli stabilimenti di lavorazione della carne più intelligenti. Anche la sicurezza alimentare continua a essere un tema centrale. L'obiettivo immediato è quello di sostituire le attività manuali con processi automatizzati. A tal proposito le aziende presenti in fiera hanno presentato soluzioni completamente automatizzate per porzionare e posizionare nelle vaschette bistecche o salumi tagliati a fette tramite posizionatori o robot industriali. Nel settore dedicato al confezionamento sono state presentate diverse soluzioni intelligenti per proteggere un alimento prezioso come la carne. Molto importanti in questo ambito sono la conservazione delle risorse e la sostenibilità, due temi che spaziano dall'efficienza energetica dei macchinari e delle catene produttive fino al packaging a impatto zero sul clima. Nel complesso le prospettive per l'industria complementare nel settore della carne sono positive: la produzione mondiale di carne dovrebbe registrare una crescita annua del 5% fino al 2027 (fonte: Euromonitor International). L'85% dei visitatori ritiene che la congiuntura sia promettente e valuta la situazione attuale del settore da buona a soddisfacente.

Il comparto artigiano punta su qualità, provenienza e lavorazione. La carne continua ad occupare un posto di primissimo piano nella società. Le tradizionali macellerie conquistano i consumatori con prodotti regionali e di qualità. Nuove figure professionali come il sommelier della carne, che richiede una specifica formazione, fanno da contorno a questo trend.

Le imprese si preparano ad affrontare il futuro con innovativi concept di vendita, come gli shop on-line, sfiziose idee per il catering o nuove forme di comunicazione con la clientela tramite i social media. La tradizione artigianale nella sua massima espressione è stata messa in scena nell'ambito dei concorsi di qualità organizzati dalla Deutscher Fleischer-Verband (Associazione tedesca dei macellai). Il concorso internazionale per macellai è stato un'occasione per tanti giovani per mettersi alla prova. In questa cornice si sono sfidati i migliori giovani macellai provenienti da sei Paesi.

La carenza di manodopera specializzata Questa è una problematica che si trovano ad affrontare sia i produttori di macchinari che le macellerie artigianali: ovunque si registra infatti la carenza di manodopera specializzata e la difficoltà a reperire giovani collaboratori che abbiano "voglia" di imparare. Le aziende devono investire sempre più

nella digitalizzazione, nell'automazione e nella robotica, tecnologie che consentono di alleggerire il lavoro e semplificare ogni livello del processo di lavorazione della carne. A questo riguardo **IFFA** ha proposto soluzioni per ogni tipologia e dimensione aziendale, come è stato confermato dal 95% dei visitatori che si è detto molto soddisfatto dell'offerta presentata in fiera.

A **IFFA** i temi chiave del settore Tutti i nuovi sviluppi e le ottimizzazioni nell'industria meccanica mirano a consentire la lavorazione e il confezionamento della carne e dei preparati di carne in maniera sicura, igienica, efficiente ed economica. Le aziende stanno implementando numerose soluzioni che vadano ad aumentare la sicurezza alimentare, l'efficienza delle risorse, ottimizzino i processi di produzione e integrino le soluzioni digitali. La digitalizzazione offre alle aziende molteplici possibilità per diventare più efficienti, continuare a crescere nonostante il personale ridotto e per sfruttare la buona situazione economica. La circostanza è favorevole per digitalizzare i sottoprocessi relativi all'azienda o per aprire nuovi canali di vendita. Appuntamento al 2022!

La prossima edizione di **IFFA** si svolgerà dal 14 al 19 maggio 2022. I numeri di **IFFA** 2019 Circa 67.000 visitatori da 149 Paesi = +7% 1.039 espositori da 49 Paesi (2016: 1.036 da 51 Paesi) 120.000 m2 di superficie espositiva (+9%)

IFFA hotspot internazionale Settant'anni fa si svolgeva per la prima volta **IFFA** come mostra collaterale organizzata nell'ambito della giornata dedicata all'Associazione dei Macellai a Francoforte. Oggi **IFFA** è diventata la fiera leader dell'industria della carne a livello mondiale: il 70% dei visitatori presenti nel 2019 proveniva dall'estero; le dieci nazioni maggiormente rappresentate tra i visitatori sono state, dopo la Germania, Federazione Russa, Paesi Bassi, Spagna, Italia, Polonia, Cina, Ucraina, USA, Austria e Australia. Significativi anche gli incrementi dei visitatori registrati da America Latina (31%) ed Est Europa (15%). >> Link: www.iffa.com Altre notizie

A **IFFA** le novità per la macellazione e lavorazione carni di Schmid & Wezel rappresentata in Italia dalla LGR Equipment di Graziano Roncaglia Nell'anniversario dei suoi 100 anni di attività, la ditta tedesca Schmid & Wezel, leader mondiale nella produzione di macchine e attrezzature per la macellazione e la lavorazione delle carni, rappresentata in esclusiva per l'Italia dalla ditta LGR Equipment di Graziano Roncaglia di Portile (MO), ha presentato ad **IFFA** 2019 importanti novità per l'abbattimento dei bovini e dei suini e per la trasformazione delle carni. Per informazioni:

[**IFFA** 2019, IL FUTURO DELLA TECNOLOGIA DELLA CARNE E' ADESSO]