

IFFA 2019: la tradizione incontra l'high-tech

IFFA, la fiera leader dell'industria della carne a livello internazionale, ha mostrato nel corso di sei giornate come il settore si sta preparando ad affrontare il futuro.

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

"Ancora una volta IFFA ha dimostrato di essere non solo una delle nostre fiere più tradizionali, ma soprattutto l'evento globale per eccellenza del settore. 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. 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."

Questo è quanto emerge anche dai dati raccolti nell'ambito del sondaggio condotto da **Messe Frankfurt** tra i visitatori: il 96% ha espresso un giudizio positivo sulla fiera. Anche tra gli espositori il riscontro è stato eccezionale con un grado di soddisfazione complessiva del 92%.



IFFA



fiere | APPUNTAMENTI - CONVEGNI

Benvenuti nel futuro - l'industria nel segno dell'innovazione

La digitalizzazione come tema trainante del settore pone la smart meat factory al centro dell'attenzione. 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 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 inoltre 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.

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 a occupare un posto di primissimo piano nella società. Le tradizionali macellerie artigiane 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 artigianali si preparano ad affrontare il futuro con innovativi concept di vendita, come gli shop online, 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 giovani macellai è stato un'occasione per tanti giovani per mettersi alla prova. I migliori giovani macellai provenienti da sei Paesi si sono sfidati in questa cornice.

La carenza di manodopera specializzata

Una sfida 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. Le aziende devono investire sempre più nella digitalizzazione, nell'automazione e nella robotica, 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.

Viaggio nel tempo con destinazione il futuro: da fiera per ma-

cellai a evento leader mondiale

70 anni fa si svolgeva per la prima volta IFFA come mostra collaterale organizzata nell'ambito della giornata dedicata all'Associazione dei Macellai della US zone a Francoforte. Da piccola fiera settoriale dei macellai IFFA è diventata la fiera leader dell'industria della carne a livello mondiale. Il 70% dei visitatori presenti all'edizione 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 incrementi dei visitatori sono stati registrati da America Latina (31%) ed Europa dell'est (15%).

Dati e fatti: le informazioni essenziali su IFFA 2019

- Circa 67.000 visitatori da 149 Paesi = +7% (2016: 62.440 da 142 Paesi*) / grado di internazionalità dei visitatori: 70%
- 1.039 espositori da 49 Paesi (2016: 1.036 da 51 Paesi) / grado di internazionalità degli espositori: 62%
- 120.000 metri quadrati di superficie espositiva (+ 9%)

* dati certificati FKM

La prossima edizione di IFFA si svolgerà dal 14 al 19 maggio 2022. 🏠

www.iffa.com