

# Highlight su innovazioni, tendenze e incontri

*Il settore è ai blocchi di partenza, pronto a incontrarsi alla IFFA di Francoforte sul Meno dal 14 al 19 maggio. Saranno circa 900 gli espositori di oltre 40 Paesi diversi che presenteranno prodotti e soluzioni per la lavorazione, il confezionamento e la vendita di carne e proteine alternative. Le aziende punteranno sul contatto diretto con i clienti e sveleranno tutta la gamma delle loro innovazioni degli ultimi tre anni*

**L**e aspettative nei confronti dell'industria della carne e delle proteine alternative in occasione della principale fiera internazionale del settore — IFFA

2022, *Technology for Meat and Alternative Proteins* — sono alte. Dal 14 al 19 maggio, i principali attori della categoria saranno a Francoforte per mostrare innovazioni, raccogliere

informazioni e creare contatti. Circa 900 saranno gli espositori provenienti da oltre 40 Paesi che presenteranno i propri sviluppi degli ultimi tre anni: tecnologie per



L'attesa dell'edizione 2022 in un'immagine scattata ad IFFA 2019 (photo © Messe Frankfurt GmbH/Petra Welzel).



Uno scatto nel corso di IFFA 2019 (photo © Messe Frankfurt GmbH/Jochen Günther).

la lavorazione e il confezionamento di carne e proteine alternative, sostanze e ingredienti per alimenti moderni, oltre a novità in campo commerciale su una superficie complessiva di 116.000 m<sup>2</sup>, ripartiti tra i padiglioni 8, 9, 11 e 12.

Anche quest'anno è confermata l'elevata **internazionalità di IFFA**: più del 60% delle aziende iscritte proviene infatti dall'estero. Oltre alla Germania, che gioca in casa, si registra una forte presenza da Italia, Spagna, Paesi Bassi, Austria, Svizzera e Polonia.

Gli operatori del settore attendono con impazienza l'evento di Francoforte. Si tratta di operatori dell'industria alimentare, delle macellerie, del commercio, della gastronomia o dell'indotto, che apprezzano tutti IFFA quale punto di riferimento per innovazioni e tendenze. Così si esprime **WOLFGANG MARZIN**, presidente del consiglio direttivo di MESSE FRANKFURT: «Siamo pronti ad accogliere alla IFFA gli attori del settore internazionale della carne e delle proteine alternative.

Saranno circa 900 le aziende presenti (compresi i leader di mercato), che mostreranno le proprie innovazioni presso i loro stand. Un'ampiezza e una profondità di offerta uniche al mondo, che anche quest'anno forniranno una spinta innovativa al settore. Con il nuovo tema delle proteine alternative, poi, IFFA delinea un chiaro trend e rispecchia l'attuale comportamento dei consumatori».

#### **Il settore punta sul contatto diretto**

Secondo dati provvisori, nel 2021 la produzione tedesca di macchinari per l'industria alimentare e il confezionamento è aumentata, raggiungendo quasi il fatturato settoriale pre-crisi del 2019. Questo andamento positivo si vedrà anche alla IFFA e gli espositori attendono con impazienza di incontrare di persona i loro clienti nazionali e internazionali. **RICHARD CLEMENS**, amministratore delegato della *VDMA Food Processing and Packaging Machinery*, sottolinea: «Le principali fiere internazionali organizzate in

Germania sono importantissime per l'ingegneria meccanica, che qui gioca in casa. Nulla può sostituire le manifestazioni fieristiche come piattaforma per innovazioni, scambio e progresso. L'abbiamo notato chiaramente negli ultimi due anni. Le aziende non vedono l'ora di presentare al settore le loro soluzioni in fatto di automazione, digitalizzazione e sostenibilità in occasione della IFFA 2022, ma attendono con impazienza anche gli incontri personali, i colloqui e gli scambi con gli esperti di tutto il mondo». Anche la categoria dei macellai, una delle più rilevanti per la fiera, aspetta con trepidazione l'appuntamento settoriale. Alla luce di un sondaggio tra i membri del *Deutscher Fleischer-Verband* (DFV – Unione tedesca dei macellai), poco più del 50% delle macellerie artigianali ha in programma investimenti superiori alla media per il 2022, nello specifico nella produzione, nella vendita e nell'efficienza energetica. **HERBERT DOHRMANN**, presidente del DFV, sostiene: «Nel complesso, le nostre analisi



**NEXT FLEX**

Film riciclabili per termoformatura



**COMBINEXT**

Buste sottovuoto riciclabili  
lisce e goffrate



**COMBIFLEXR**

Top film e buste stampati riciclabili

# Il tuo nuovo packaging riciclabile



## MENO PESO

Meno spreco



## ALTA BARRIERA

Maggiore Shelf Life



## RICICLABILE

Recuperabile in economia circolare



## CERTIFICATO DA ENTE INDIPENDENTE PARTNER ESCLUSIVO GRÜNE PUNKT

Fatti, non parole



## DISPONIBILE

Pronto per la consegna



## IDONEO AI TRATTAMENTI TERMICI

Cottura sous-vide e pastorizzazione



## VERSATILE

Disponibile come film per termoformatura,  
top stampato e buste sottovuoto

Scopri di più su:

[www.nextflex.de](http://www.nextflex.de)



**IFFA**

Vieni a trovarci a IFFA 2022 dal 14 al 19 maggio a Francoforte! **Hall 11.1 | Stand B21**

**NIEDERWIESERGROUP**  
MORE THAN PACKAGING

Niederwieser Spa - Flexible Films Converting  
Via Zamboni 14 | 41011 Campogalliano (MO)  
Tel. +39 059.852.500 | [www.niederwiesergroup.com](http://www.niederwiesergroup.com)  
Email: [info@niederwiesergroup.com](mailto:info@niederwiesergroup.com)



A IFFA focus sull'offerta di prodotti per la lavorazione delle carni (photo © Messe Frankfurt GmbH/Jochen Günther).

mostrano che il settore ha superato molto bene la crisi. I macellai sono attualmente propensi a investire. Anche questo si evince in modo univoco dalle cifre. Siamo un settore che richiede molto personale, pertanto speriamo che la IFFA ci fornisca impulsi importanti soprattutto in termini di automazione e digitalizzazione».

Per la prima volta in più di 70 anni di tradizione, IFFA estende la propria nomenclatura dei prodotti, presentando anche tecnologie e soluzioni per i **sostituti vegetali della carne** e le **proteine alternative**. Saranno almeno 200 gli espositori della IFFA che proporranno prodotti per la produzione di alternative alla carne. Distribuiti sull'intera superficie espositiva, questi potranno essere trovati con l'**IFFA Contactor**, la funzione di ricerca di partecipanti e prodotti. Inoltre, il programma a corollario dell'evento comprende ulteriori informazioni su questo tema del futuro.

Nuovi partner della IFFA, come l'associazione tedesca per le fonti

proteiche alternative *Balpro*, il *Good Food Institute Europe* e l'organizzazione alimentare *ProVeg*, faranno confluire nell'evento il proprio *know-how* e i propri contatti.

**Il programma fieristico: spunti, informazioni sui prodotti, esperienze, conoscenze settoriali**  
Vedere innovazioni, partecipare a conferenze e discussioni, ricevere spunti per nuovi prodotti e soluzioni sono punti che rientrano nel programma della IFFA. Durante tutti i giorni della fiera, **IFFA Forum** metterà il suo palco a disposizione di talk di esperti e presentazioni

di prodotti. Ogni giorno, un tema attuale sarà il protagonista della fiera. Si parlerà di automazione, digitalizzazione, sicurezza alimentare, sostenibilità, tendenze alimentari e personalizzazione del settore artigianale. Un'altra novità, che si svolgerà dal vivo tutti i giorni ad **IFFA Factory**, che riproduce una vera linea produttiva, sarà la produzione di salicce vegane e a base di carne. Gli esperti illustreranno i metodi di lavorazione, fornendo indicazioni su ricette, ingredienti e procedure.

I visitatori potranno inoltre scoprire altre novità grazie alle visite guidate alla volta di espositori sele-

---

*Partecipare a conferenze e discussioni, ottenere spunti per nuovi prodotti e soluzioni sono punti che rientrano nel programma di IFFA. E tutti i giorni, IFFA Forum metterà il suo palco a disposizione di talk di esperti e presentazioni. Ogni giorno, sarà affrontato un tema attuale: si parlerà di automazione, digitalizzazione, sicurezza alimentare, sostenibilità, trend e personalizzazione del settore artigianale*

---

zionati. Ogni **Discovery Tour** si concentrerà su un tema settoriale, tra cui tendenze di confezionamento, innovazioni dei processi, alternative alla carne (presentate dal *Good Food Institute Europe*), ingredienti o tendenze nell'ambito delle macellerie artigianali (presentate dal DFV).

I concorsi internazionali per i giovani del DFV, inerenti a prodotti e servizi, consentiranno nuovamente ai migliori di fornire spunti interessanti. Ci saranno anche la *Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks* — la Nazionale dei macellai artigiani — e un'avvincente mostra speciale intitolata *Handwerkskunst – Kunst im Handwerk*, ovvero “Arte artigiana. L'arte nell'artigianato”.

Presso il proprio stand, la VDMA, insieme all'istituto Fraunhofer IVV, illustrerà **temi e soluzioni per il futuro**, come la presentazione di un assistente virtuale alla pulizia, per effettuare una pulizia manuale sicura ed efficiente con l'ausilio della realtà aumentata. Il secondo argomento chiave sarà

senz'altro quello delle proteine alternative, che vedrà protagoniste le procedure per la produzione totalmente automatizzata delle proteine di insetti e di quelle vegetali.

#### **Novità: IFFA Digital Extension**

Per la prima volta, IFFA si svolgerà con un'integrazione digitale, spianando il terreno a nuovi potenziali. I visitatori avranno la possibilità di rendere la propria visita fieristica ancora più individuale ovvero di partecipare anche da lontano. La piattaforma digitale di IFFA ha in serbo alcune opzioni interessanti prima, durante e dopo la manifestazione, per esempio il “Matchmaking”, che consentirà di entrare in contatto con partner idonei e fissare appuntamenti in anticipo. Inoltre, le informazioni esaustive sui prodotti e i profili aziendali degli espositori, corredati di testo, immagini e video, forniranno una buona idea dell'offerta di prodotti. Da non dimenticare la possibilità di comunicare in chat o di effettuare

video call, che semplificheranno il confronto diretto. Informazioni su IFFA Digital Extension su: [www.iffa.com/digital-extension](http://www.iffa.com/digital-extension)

- Con sei fiere di settore su quattro continenti Messe Frankfurt accompagna la crescita dinamica dell'industria alimentare globale. Ulteriori info sulle manifestazioni nell'ambito delle *Food Technologies* su [www.food-technologies.messefrankfurt.com](http://www.food-technologies.messefrankfurt.com)

# IFFA

**IFFA 2022 – Technology for Meat and Alternative Proteins**  
Francoforte, 14-19 maggio  
Web: [www.iffa.com](http://www.iffa.com)

#### **Nota**

Tutte le proposte del programma di IFFA si trovano on-line all'indirizzo: [www.iffa.com/events](http://www.iffa.com/events)

# Quantum FLEX

## Resa e profitti con facilità!

#### **I vostri vantaggi in termini di produttività con Quantum Flex®:**

- Aumentate la resa di carne e migliorate la qualità del vostro prodotto finito.
- Migliora la produttività, in modo da poter fare di più con meno lavoratori.
- Minor costo di proprietà sul lungo termine.

Portate le vostre prestazioni e i vostri profitti a un nuovo livello e contattate oggi stesso il vostro esperto Bettcher.



▶ I vostri specialisti della resa **+39 06 948 00 276**  
▶ [bettcher.com/it](http://bettcher.com/it)



L'ORIGINALE  
DAL 1944

UNA FRA LE MOLTE APPLICAZIONI POSSIBILI. **DISOSSO.**  
Migliora la resa della carne magra per ridurre al minimo gli sprechi.

+ Resa della carne  
+ Qualità e prezzo del prodotto  
+ Produttività dei lavoratori  
+ Molte diverse applicazioni possibili

- Spreco di prodotto  
- Affaticamento dell'operatore  
- Costi energetici

**VIENI A INCONTRARCI A IFFA**  
14. - 19. MAGGIO 2022 ▶ PADIGLIONE 8.0 STAND A30



# BETTCHER®



## Idee per i butcher

**C**hi lavora con successo nel canale tradizionale della lavorazione e vendita al dettaglio di carni e salumi spesso unisce la propria esperienza con una specializzazione mirata, investendo in modo continuativo nella propria attività. Dalla tecnologia più innovativa passando per l'arredamento del negozio e del laboratorio, fino alle ultime tendenze in fatto di spezie e ingredienti, in qualità di fiera internazionale leader del settore IFFA offre una panoramica completa delle ultime innovazioni e tendenze e pratiche soluzioni per il lavoro quotidiano dietro al banco carni.

A differenza di altri settori, le attività di successo delle macellerie si distinguono per una combinazione tra tradizione e innovazione.

Da sempre la produzione artigianale è sinonimo di genuinità e sapore. Oggi però il saper fare bene le cose non è sufficiente. Serve innovazione per far fronte ai problemi strutturali della categoria, quali carenza di lavoratori qualificati, i costi energetici alle stelle, le nuove richieste della clientela, le nuove modalità di acquisto, il boom dell'e-commerce.

### Specializzarsi e rinnovarsi

La specializzazione in prodotti e servizi unici è uno dei fattori chiave del successo del mestiere di macellaio. Come spiega **GINA BENZ**, della macelleria *Benz-Feinkostmanufaktur* ([benz-metzgerei-feinkost.de](http://benz-metzgerei-feinkost.de)) e membro della Nazionale tedesca macellai, «alcuni macellai puntano sul benessere degli animali, su razze

tradizionali o speciali, su carni selezionate. Io ho optato per i prodotti di salumeria e sulla ristorazione, con un focus fortemente regionale e stagionale». Oltre alle preparazioni classiche, Gina propone anche ricette vegane.

**MAXIMILIAN RÄDLEIN**, CEO delle macellerie *M.-Max-Fleischerei* ([max-wurst.de](http://max-wurst.de)) a Hof, afferma: «Ci reinventiamo costantemente e ci adattiamo ai cambiamenti del mercato e della domanda dei clienti e questo include formazione avanzata e nuove tecnologie». Ad esempio, alla fine del 2021 l'azienda ha commissionato una linea di riempimento automatico dei vasetti e un'etichettatrice. «Il che significa che possiamo riempire i vasetti in maniera più efficace. Sono igienicamente puliti e sigillati