



IFFA 2022: Idee vincenti per le macellerie artigianali

Facebook LinkedIn Twitter

Chi ha successo nel settore delle macellerie artigianali, abbina spesso la propria competenza in materia di carne e insaccati a una specializzazione vincente e investe costantemente nella propria azienda.

Le macellerie artigianali di successo sono la dimostrazione, come nessun altro settore, di come tradizione e innovazione si sposino. La produzione artigianale è da sempre sinonimo di autenticità e piacere. Con concetti individuali le aziende si distinguono dalla massa.

Dati gli attuali sviluppi, come la carenza di manodopera specializzata, gli sforzi a tutela del clima e le nuove richieste dei clienti, agli artigiani della carne viene richiesta una grande disponibilità all'innovazione.

Come fiera leader internazionale **IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins**, che si svolgerà dal **14 al 19 maggio 2022** a Francoforte, offre una panoramica completa delle innovazioni e delle tendenze e soluzioni per un'attività di successo.

La specializzazione è la chiave per elevarsi dalla massa.

La specializzazione con un'offerta di prodotti e servizi unici è uno dei fattori di successo delle macellerie artigianali.



Gina Benz, mastro macellaio svevo e azionista della BenzFeinkost-Manufaktur, nonché membro della squadra nazionale dei macellai tedeschi, afferma: "Alcuni puntano sul benessere degli animali come orientamento futuro, su razze antiche o speciali, su carni selezionate; io ho optato per la gastronomia e il catering con un'impronta molto regionale e stagionale". Oltre ai piatti tradizionali, la sua

cucina propone anche piatti vegani e altre ricette moderne.

"Zeitgeist significa per me che i nostri prodotti sono privi di additivi e non contengono allergeni. Infatti i nostri maultaschen (ravioli ripieni di carne macinata e spinaci tipici della Svevia) sono totalmente privi di codici E sull'etichetta e ciò non si trova quasi da nessuna parte", afferma Gina Benz. Un foodtruck completa la sua offerta.

Cerca ...



Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Maximilian Rädlein, direttore della macelleria **M.-Max-Fleischerei di Hof**, dichiara: “Ci reinventiamo continuamente e ci adattiamo al mercato e ai desideri dei clienti – anche investendo nella formazione e nella tecnologia”.

Di fatto alla fine del 2021 sono state messe in funzione una linea automatica per il riempimento dei bicchieri e una macchina etichettatrice. “Questo ci consente di effettuare il riempimento in modo più efficace, i bicchieri sono puliti e ben sigillati e ciò è un vero sollievo anche per i nostri dipendenti”.

La maestria artigianale incontra la tecnologia.

Pensare lontano – questo è anche uno dei punti di forza della macelleria **Tönebön** a Bartrup, nel nord della Renania settentrionale-Vestfalia.

Con investimenti in centrali termoelettriche a blocco, pompe di calore e refrigeranti sostenibili, il mastro macellaio **Stefan Tönebön** guarda al futuro: “Non è sempre la strada più conveniente dal punto di vista economico, ma ho due cuori che mi battono nel petto: una produzione che sia idonea per i nipoti è importante per me”.

Ma non si tratta solamente di una produzione a prova di futuro, anche le esigenze in termini di igiene sono elevate. L'azienda con certificazione QS, con un negozio e un proprio impianto di macellazione, si concentra sulla fornitura di prodotti di gastronomia al settore retail e all'ingrosso.

Stefan Tönebön afferma. “Ad esempio con la meccanizzazione della produzione di salsicce abbiamo fatto un salto enorme in termini di igiene: un sistema di sospensione per salsicce, effettuazione della sbollentatura in camera di cottura mediante un sistema di sospensione, una macchina per tagliare le salsicce e una macchina insaccatrice.

Sì, siamo estremamente tecnologici, almeno per un'azienda artigianale e continuiamo a cercare soluzioni nuove e migliori. In questo momento stiamo lavorando per digitalizzare ulteriormente tutta la documentazione relativa alla procedura QS.”

Rimanere sempre aggiornati.

IFFA offre agli artigiani della carne la panoramica del mercato ed è la piattaforma delle novità per gli investimenti futuri. Il **Dr. Reinhard von Stoutz**, dirigente dell'Associazione dei macellai tedeschi, ritiene che “questa fiera offra la cornice ottimale per dialogare con i fornitori e anche con i produttori di macchinari e per discutere tra esperti delle soluzioni dei problemi.

Una panoramica così concentrata di attrezzature, tecnologie, mercati ed esperienze è disponibile solo in una grande fiera come **IFFA**. Questa fiera è una buona occasione per guardarsi intorno e trovare ciò che fa per te, per posizionarti ancora meglio e prepararti per il futuro”.

Un nuovo tema di **IFFA** 2022 sono le proteine alternative. Per la prima volta, oltre al tradizionale



Articoli recenti

IFFA 2022: Idee vincenti per le macellerie artigianali

IFFA, highlight settoriale:

innovazioni, tendenze, incontri

I nuovi robot ABB di taglia

grande aumentano velocità e

flessibilità nella movimentazione

materiali e non solo

Lavasciugatrice a giostra

combinata LAB-X

L'industria alimentare fa sempre

piu' affidamento su soluzioni

biotecnologiche

focus sulla carne, la fiera presenterà anche le tecnologie di lavorazione e gli ingredienti per prodotti sostitutivi della carne e carne a base di cellule. Almeno 200 dei circa 900 espositori presenteranno dei prodotti in questo settore merceologico.

Reinhard von Stutz: "Per poter sfamare il mondo in modo sostenibile in futuro, le cosiddette proteine sostitutive della carne sono estremamente importanti. È quindi certo che i fornitori e le aziende di trasformazione di questi prodotti aumenteranno e magari, sporadicamente, anche nelle macellerie.

Sebbene gli artigiani della carne – e questa è la mia opinione personale – traggano la loro forza dalla propria spiccata competenza in materia, credo sia importante informarsi sulle proteine sostitutive della carne, osservare e conoscere questo mercato".



Ingredienti: sulle tracce dell'aroma segreto.



I produttori di spezie e additivi sono strettamente legati alle macellerie artigianali in qualità di partner innovativi. I macellai puntano su spezie, ingredienti e additivi di alta qualità per raffinare e lavorare la carne e creare così nuovi prodotti. Pertanto uno dei punti di forza delle macellerie artigianali è rappresentato dal gusto unico dei prodotti.

Spesso le ricette sono segreti di famiglia, come nel caso del mastro macellaio e sommelier della carne Frank Neumaier di Neustadt an der Weinstraße.

"Ho la fortuna di poter lavorare con le ricette originali di mio nonno. Mescolo personalmente le spezie crude che utilizzo e che compro da note aziende di spezie dove posso contare sulla qualità" afferma Neumaier.

Con miscele e preparati i produttori di spezie offrono sempre nuove ispirazioni per prodotti stagionali e di tendenza. Attualmente sono richiesti i prodotti per la preparazione della carne di selvaggina e gli hamburger, ma anche quelli dai sapori insoliti come il peperoncino-cacao e la zucca-mango.

Con le combinazioni di preparati di verdure per l'impanatura, il ripieno e il supplemento extra è possibile rivolgersi in particolare a chi è attento alla salute.

Le aziende produttrici di spezie sono molto attente al mercato e quindi le macellerie artigianali approfittano di offerte vincenti anche per la propria clientela, insieme alla sicurezza e alla praticità di utilizzo.

Con i prodotti marinati, gli utensili per la preparazione e la cottura dei piatti per il pranzo, il banco dei prodotti freschi e il servizio party, con insaporitori classici e innovativi per salsicce e prosciutti, i fornitori offrono alle macellerie artigianali gamme di prodotti accattivanti e facilmente vendibili.

Una prassi all'insegna della sicurezza

Grazie a moderni concept di sicurezza, le aziende produttrici di spezie soddisfano le esigenze dei

consumatori in materia di prodotti artigianali a base di carne che siano anche sicuri. Questi concept di freschezza e sicurezza, ad esempio contro la listeriosi e per una conservazione stabile del prodotto, sono soluzioni orientate alla prassi, conformi alle regole del sistema **HACCP** e come livello di sicurezza aggiuntivo.

Con ciò le macellerie artigianali beneficiano di un vasto know-how tecnologico e scientifico e della ricerca del settore delle spezie. Sempre più importante è anche la richiesta di un'etichettatura semplice e chiara con prodotti veramente clean label e alternative agli allergeni.

Il settore delle spezie offre alle macellerie artigianali numerose linee di prodotti, nonché consulenza e servizi di ampia portata.

Più di 130 aziende del settore "spezie, ingredienti, additivi, budelli" presenteranno le loro novità e soluzioni innovative alla prossima **IFFA** nel padiglione 12.1. Il **Dr. Markus Weck**, Associazione dei produttori di spezie, afferma: "Nei colloqui con le nostre aziende associate l'entusiasmo dell'attesa va di pari passo con l'aspettativa di una buona **IFFA** e di molti incontri personali.

Vi posso anticipare di certo una cosa: ci saranno numerose novità interessanti nel settore delle spezie, degli ingredienti, dei prodotti composti e dei concept".



www.iffa.messefrankfurt.com

Lascia un commento

Devi essere [connesso](#) per inviare un commento.

Stay Connected

More Updates