



Il portale del processo, del packaging e della logistica

PRODUTTORI DI
TECNOLOGIE

TRASFORMATORI

INDUSTRIE E
DISTRIBUZIONE

PACKAGING DESIGN

ENTI E ASSOCIAZIONI

EVENTI

VIDEO

NEWS

Due Planeta di MG2 per i Laboratorios Roemmers

3 marzo 2022

I prodotti Rittal disponibili online con un click

3 marzo 2022

Cosmoprof Asia 2022 si svolgerà a Singapore

2 marzo 2022

Marchesini group apre le porte della Beauty division

28 febbraio 2022

Golden Pak sceglie Mitsubishi Electric per creare soluzioni di packaging intelligente

28 febbraio 2022

NatureWorks and IMA accelerate on testing phase of the compostable coffee pod

24 febbraio 2022

Nuovi packaging per nuovi stili di vita

23 febbraio 2022

Robatech protagonista di due appuntamenti importanti

23 febbraio 2022

Le iniziative per gli operatori internazionali di Cosmoprof Worldwide Bologna

22 febbraio 2022

Al via OneMorePack, concorso di packaging design

22 febbraio 2022

Sensori Turck banner per il rilevamento su rulliere e nastri

22 febbraio 2022

IFFA 2022 pronta a stupire con tante novità

22 febbraio 2022

Oltre 300 candidature per i contest di Solobirra 2022

21 febbraio 2022

BrauBeviale tornerà nel 2023

18 febbraio 2022

Corno Pallets per la sostenibilità ambientale

17 febbraio 2022

More >

Presentate le novità di IFFA 2022

Nel corso di una conferenza online, gli organizzatori di IFFA 2022 hanno presentato tutte le novità che caratterizzeranno la prossima edizione della fiera dedicata all'industria della carne e della trasformazione delle proteine vegetali (Francoforte, 14-19 maggio).

Le aspettative nei confronti dell'industria della carne e delle proteine alternative in occasione della principale fiera internazionale del settore sono alte. Dal 14 al 19 maggio, i principali attori della categoria confluiranno a Francoforte sul Meno per mostrare innovazioni, reperire informazioni e stabilire contatti.



Circa 900 espositori di oltre 40 paesi differenti presenteranno i propri sviluppi degli ultimi tre anni: tecnologie per la lavorazione e il confezionamento di carne e proteine alternative, sostanze e ingredienti per alimenti moderni, nonché novità per il ramo vendite. Una superficie complessiva di 116.000 metri quadrati, ripartiti tra i padiglioni 8, 9, 11 e 12, ospiterà la crème de la crème di questa industria.

Anche quest'anno, l'elevata internazionalità della IFFA sarà garantita: più del 60 per cento delle aziende iscritte proviene infatti dall'estero. Oltre alle realtà tedesche, si registra una forte presenza da Italia, Spagna, Paesi Bassi, Austria, Svizzera e Polonia. Anche gli addetti al 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 la IFFA quale punto di riferimento per innovazioni e tendenze.

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.

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 per cento delle macellerie artigianali ha in programma investimenti superiori alla media per il 2022, nello specifico nella produzione, nella vendita e nell'efficienza energetica.

Per la prima volta in più di 70 anni di tradizione, la IFFA estende la propria

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

LE RIVISTE

Rassegna IMBALLAGGIO

BM

FM

I PORTALI COLLEGATI

PrintPUB.net

FOLLOW US



edigit



VIDEO

Speciale Cosmoprof & Cosmopack 2022

RIFLETTORI SU

label world



Ispezione e Controllo



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

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, **l'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 alla **IFFA Factory**, che riproduce una vera linea produttiva, sarà la produzione di salsicce 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 selezionati. 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 suo 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, la **IFFA** si svolgerà con un'integrazione digitale. I visitatori avranno la possibilità di rendere la propria visita fieristica ancora più individuale ovvero di partecipare anche da lontano.

La piattaforma digitale della **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.

Evento: **IFFA**

