



## Zwischen Digitalisierung und neuen Food Trends: Die Top-Themen der IFFA 2022

**Frankfurt am Main, 26.10.2021. 2022 ist IFFA-Jahr – Die Branche blickt mit großer Vorfreude auf ihren wichtigsten Treffpunkt, um sich über Innovationen zu den Top-Themen Automatisierung, Digitalisierung, Food Safety, Nachhaltigkeit, Food Trends und Individualisierung auszutauschen.**

Die Anforderungen an die Produktion von Fleisch und Fleischalternativen sind hoch: Lebensmittelsicherheit, Fachkräftemangel, Kosteneffizienz, Transparenz in der Lieferkette, Klimaschutz und eine riesige Produktvielfalt gekoppelt mit neuen Kundenbedürfnissen sind einige der großen Herausforderungen der nächsten Jahre. Welche Lösungen es dafür gibt, zeigt die Industrie vom 14. bis 19. Mai 2022 zur IFFA – Technologies for Meat and Alternative Proteins – in Frankfurt am Main.

### **Automatisierung und Digitalisierung allerorten**

Nach wie vor gehört die *Automatisierung* zu den Top-Themen in der Fleisch- und Proteinwirtschaft: Moderne Roboterlösungen gekoppelt mit künstlicher Intelligenz spielen eine wichtige Rolle, um die Prozesse zu optimieren und gleichzeitig Ausbeute, Flexibilität und *Food Safety* zu erhöhen. Lebensmittelsicherheit ist dabei oberstes Gebot und innovative Ausführungen im Hygienic Design stehen daher im Fokus der IFFA.

Durch die Erfassung und die intelligente Verknüpfung aller Daten kann die Produktion in Echtzeit überwacht und mögliche Störungen im Betrieb sofort erkannt werden. Die *Digitalisierung*, ein weiteres Top-Thema der IFFA 2022, bietet neue Möglichkeiten der Transparenz und Rückverfolgbarkeit in der Lieferkette sowie des Qualitätsmanagements. Den nächsten Schritt in die Zukunft geht dabei die Data-Driven Factory: Der Datenfluss in beiden Richtungen zwischen der Produktion und dem Verkaufspunkt ermöglicht ganz neue Produkt- und Vermarktungsideen.

### **Im Fokus des Konsumentenverhaltens: alternative Proteine und nachhaltige Qualität**

Weit oben auf der Agenda der IFFA steht auch die klimaneutrale Produktion – ein Ziel, das die EU im Green Deal bis 2050 vorgibt. Welche Weiterentwicklungen gibt es, um die Energie- und Ressourceneffizienz zu erhöhen? Mit welchen Konzepten kann der Lebensmittelverschwendung begegnet werden? Wie lässt sich Verpackungsmaterial ohne Einbuße der Qualität verringern? Antworten zu allen Aspekten der *Nachhaltigkeit* liefern die Aussteller und die Angebote der IFFA 2022.

Das Konsumentenverhalten hat sich geändert – die Produktvielfalt steigt kontinuierlich. Flexitarier greifen neben Fleisch auf Produkte aus alternativen Proteinen zurück und wollen dort nicht auf gewohnte Ernährungsmuster verzichten. Industrie und Handwerk reagieren mit einer Vielzahl an Fleischalternativen auf diesen *Food Trend*. Die IFFA 2022 bildet daher sowohl die Prozesstechnik von Fleisch als auch von alternativen eiweißhaltigen Produkten auf pflanzlicher Basis oder aus Cultured Meat ab.

Einfluss auf das Konsumentenverhalten hat auch die Corona-Pandemie. Hier kann das Handwerk mit seinen hochwertigen Lebensmitteln punkten. Innovative Fleischer setzen sich mit einem individuellen und regionalen Produktspektrum von der Massenware ab. Mit der *Individualisierung* ihres Angebots, ebenfalls Top-Thema der IFFA, greifen sie das Bedürfnis der Kunden nach unverwechselbarem Geschmack und höchster Qualität auf.

Weitere Informationen zu den Top-Themen der IFFA 2022: <http://iffa.com/top-themen>



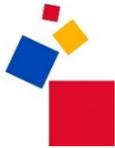
Die Überwachung der Anlage in Echtzeit erhöht die Sicherheit.  
Copyright: Messe Frankfurt

**IFFA**  
**Technology for Meat and Alternative Proteins**  
14. - 19.5.2022  
Frankfurt am Main  
[www.iffa.com](http://www.iffa.com)

**Presseinformationen & Bildmaterial:**  
<https://iffa.messefrankfurt.com/presse>

**Ins Netz gegangen:**  
[www.iffa.com/facebook](http://www.iffa.com/facebook)  
[www.iffa.com/twitter](http://www.iffa.com/twitter)  
[www.iffa.com/linkedin](http://www.iffa.com/linkedin)

**Informationen zu allen Fachmessen im Bereich Lebensmittelverarbeitung der  
Messe Frankfurt unter:**  
[www.food-technologies.messefrankfurt.com](http://www.food-technologies.messefrankfurt.com)

**Ihr Kontakt:**

Susanne Brendle

Tel.: +49 69 75 75-6457

Susanne.Brendle@messefrankfurt.com

Messe Frankfurt Exhibition GmbH

Ludwig-Erhard-Anlage 1

60327 Frankfurt am Main

[www.messefrankfurt.com](http://www.messefrankfurt.com)

**Hintergrundinformation Messe Frankfurt**

Die Unternehmensgruppe Messe Frankfurt ist die weltweit größte Messe-, Kongress- und Eventveranstalterin mit eigenem Gelände. Zum Konzern gehören rund 2.450 Mitarbeitende im Stammhaus in Frankfurt am Main und in 29 Tochtergesellschaften weltweit. Das Unternehmen hat im Jahr 2020 einen Jahresumsatz von rund 257 Millionen Euro erwirtschaftet, nachdem das Jahr 2019 noch mit einem Jahresumsatz von 736 Millionen Euro abgeschlossen werden konnte. Auch in den schwierigen Zeiten der Corona-Pandemie sind wir mit unseren Branchen international vernetzt. Die Geschäftsinteressen unserer Kund\*innen unterstützen wir effizient im Rahmen unserer Geschäftsfelder „Fairs & Events“, „Locations“ und „Services“. Ein wesentliches Alleinstellungsmerkmal der Unternehmensgruppe ist das globale Vertriebsnetz, das engmaschig alle Weltregionen abdeckt. Unser umfassendes Dienstleistungsangebot – onsite und online – gewährleistet Kund\*innen weltweit eine gleichbleibend hohe Qualität und Flexibilität bei der Planung, Organisation und Durchführung ihrer Veranstaltung. Unsere digitale Expertise bauen wir um neue Geschäftsmodelle aus. Die Servicepalette reicht von der Geländevermietung über Messebau und Marketingdienstleistungen bis hin zu Personaldienstleistungen und Gastronomie. Hauptsitz des Unternehmens ist Frankfurt am Main. Anteilseigner sind die Stadt Frankfurt mit 60 Prozent und das Land Hessen mit 40 Prozent. Weitere Informationen: [www.messefrankfurt.com](http://www.messefrankfurt.com)