



Digitale Pressemappe zum Download unter:  
<http://iffa.com/digitales-pressegesprach>

## Innovation trifft Inspiration: Die Zukunft der Fleisch- und Proteinbranche auf der IFFA 2025

**Frankfurt am Main, 15.01.2025. Die IFFA rückt vom 3. bis 8. Mai 2025 zentrale Zukunftsthemen der Fleisch- und Proteinwirtschaft in den Fokus. Unter dem Motto „Rethinking Meat and Proteins“ präsentiert die internationale Leitmesse ein umfassendes Bild der Wertschöpfungskette – vom Processing über Verpackung und innovative Zutaten bis hin zu den neuesten Trends am Point of Sale. Die Messehallen sind bereits gut gebucht und die Marktführer haben ihre Teilnahme erklärt. Die Schwerpunktthemen 2025 sind maximale Performance, Wertschöpfung aus Daten, Nachhaltigkeit in der Praxis sowie neue Produktwelten.**

Als wichtigste Plattform der Branche versammelt die IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins – vom 3. bis 8. Mai 2025 Marktteilnehmer aus aller Welt und bildet den gesamten Produktionsprozess ab. Die Messe Frankfurt erwartet rund 1.000 Aussteller, die ihre Technologien, Maschinen und Lösungen auf 116.000 Quadratmetern Bruttofläche in den Hallen 8, 9, 11 und 12 präsentieren werden. Marktführende Unternehmen sind ebenso präsent wie kleine, spezialisierte Firmen und Startups. Sie kommen aus rund 50 verschiedenen Ländern. Neben den zahlreichen Unternehmen aus ganz Europa gibt es beispielsweise auch große Beteiligungen aus den USA, Brasilien und China.

Mit einer neuen Hallengliederung wird nicht nur die Vielfalt der Technologien gezeigt, sondern auch die Verbindung zwischen den einzelnen Prozessstufen gestärkt. Erstmals werden die IFFA Worlds eingeführt. Diese thematisch strukturierten Bereiche bündeln die Angebote der verschiedenen Produktgruppen und schaffen Orientierung im Messespektrum. Sie heißen:

- **World of Processing:** Lösungen für die sichere und effiziente Verarbeitung von Fleisch und Proteinen.
- **World of Packaging:** Innovative Konzepte, um Lebensmittel zu schützen, zu erhalten und zu präsentieren.
- **World of Ingredients:** Essenzielle Grundlagen für Geschmack, Struktur und Qualität.
- **World of New Proteins:** Technik, Zutaten und Forschung für alle Arten von Fleischalternativen.
- **World of Skills and Sales:** Wissen und Fertigkeiten für erstklassiges Handwerk und begeisterte Kunden.

Die IFFA ist die Leitmesse ihrer Branche und hat eine außerordentlich hohe Internationalität. 71 Prozent der Teilnehmenden kommen von außerhalb Deutschlands, aus rund 150 Ländern. Zu den Top-Besucherköndern gehören die Niederlande, Italien, Spanien, Polen, die USA, Brasilien, Österreich, Großbritannien und die Schweiz. Die Fachbesucher\*innen kommen aus der proteinverarbeitenden Industrie, dem Fleischerhandwerk, dem Lebensmittelhandel, der Gastronomie und vielfältigen Zulieferindustrien.

Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt: „Messen führen Branchen zusammen, und die IFFA 2025 wird dies eindrucksvoll unter Beweis stellen. Die Resonanz seitens der Aussteller ist beeindruckend und wir können uns auf zahlreiche Neuerungen für die Fleisch- und Proteinwirtschaft freuen. Die Unternehmen zeigen Lösungen für jede Betriebsgröße, jede Proteinquelle und jede Weltregion. Darüber hinaus schafft die IFFA eine Gelegenheit, sich persönlich auszutauschen, Netzwerke zu knüpfen und sich neues Wissen anzueignen. Sie ist das Branchenevent des Jahres 2025.“



Maximale Performance in der fleisch- und proteinverarbeitenden Industrie ist ein Top-Thema der IFFA 2025. Quelle: Messe Frankfurt

### **Die Branche trifft sich, um Zukunft zu gestalten.**

Der globale Handel mit Maschinen zur Fleischverarbeitung wächst seit Jahren stetig und erreichte 2023 mit nahezu 2,7 Milliarden Euro einen neuen Rekord. Auch für 2024 erwartet der VDMA Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen (NuV) eine weltweit ungebrochene Nachfrage nach sicheren und leistungsstarken Maschinen – ein vielversprechender Ausblick für eine erfolgreiche IFFA 2025. Doch die Branche steht auch vor Herausforderungen: Schwankungen in der Weltwirtschaft, steigende Kosten für Energie, Löhne und Rohstoffe sowie der Mangel an Fachkräften setzen Unternehmen zunehmend unter Druck. Richard Clemens, Geschäftsführer des VDMA NuV und einer der fachlichen Träger der IFFA, führt aus: „Die IFFA ist für die Hersteller von Prozess- und Verpackungstechnik für Fleisch und alternative Proteine die weltweit wichtigste Messe. Sie ist klar an den Bedürfnissen des sich stetig wandelnden und wachsenden Marktes ausgerichtet und bietet den Experten aus aller Welt die komplette Bandbreite innovativer Technologien für die Umsetzung einer Vielzahl von

Produktideen. Die IFFA bietet klare Orientierung, greift alle branchenspezifischen Themen auf und gestaltet damit Zukunft für Unternehmen.“

Die IFFA ist auch ein bedeutender Treffpunkt für das Fleischerhandwerk. Sie bietet den Betrieben die Möglichkeit, sich über neue Entwicklungen zu informieren und fundiert Investitionen zu planen. Der Fachkräftemangel treibt viele Unternehmen dazu, stärker auf automatisierte Lösungen zu setzen. Herbert Dohrmann, Präsident des Deutschen Fleischer-Verbands, betont: „Die IFFA ist für das Fleischerhandwerk von zentraler Bedeutung. Angesichts der Herausforderungen durch Nachhaltigkeitsaspekte, veränderte Verzehrsgewohnheiten, Fachkräftemangel und technologische Entwicklungen ist es entscheidend, dass wir in unsere Fleischereien und Verkaufsstätten investieren, um uns eine gute Zukunft zu schaffen. Auf der Weltleitmesse der Fleischwirtschaft finden wir nicht nur Lösungen für aktuelle Fragestellungen, sondern auch Inspiration für innovative Ansätze in Produktion und Verkauf. Die Messe ist ein Ort des Austauschs, der Vernetzung und des gemeinsamen Erlebens unter Kolleginnen und Kollegen.“

### **Die Top-Themen 2025: Das ist wichtig.**

Die IFFA ist der Ort, um Projekte zu planen, Lösungen zu diskutieren und Impulse für die nächsten Jahre zu geben. Im Fokus des Angebots und des fachlichen Rahmenprogramms stehen die Themen „Maximale Performance“, „Wertschöpfung aus Daten“, „Nachhaltigkeit in der Praxis“ und „Grenzenlose Produktvielfalt“. Im Detail bedeutet das:

- **Effizienz steigern und Prozesse automatisieren:** Wie können Maschinen und Anlagen in der fleisch- und proteinverarbeitenden Industrie **maximale Leistung** erreichen? Innovative Technologien wie KI, Robotereinsatz und Sensortechnik eröffnen der Lebensmittelindustrie neue Möglichkeiten, die Produktivität zu erhöhen.
- **Daten als Erfolgsfaktor:** Bereits heute wird eine Vielzahl von Daten auf allen Stufen der Prozesskette erhoben. Eine optimierte Nutzung verbessert den Produktionsablauf und schafft Transparenz durch eine lückenlose Dokumentation und Rückverfolgbarkeit. Ganz neue Möglichkeiten ergeben sich, wenn auch Verbraucher- und Handelsdaten unmittelbar in die Produktionsplanung zurückfließen.
- **Nachhaltigkeit umsetzen:** Mit welchen konkreten Maßnahmen kann man in der Produktion mehr Nachhaltigkeit erreichen? Mehr Energieeffizienz, erneuerbare Energien und moderne Antriebstechnik leisten einen wichtigen Beitrag. In der Verpackungstechnik sind recycelbare, plastikreduzierte und biobasierte Konzepte ein nachhaltiger Trend.
- **Neue Ernährungstrends und größere Produktvielfalt:** Ob aus Fleisch, Pflanzen oder Pilzen, die Vielfalt der Proteinprodukte wächst, und damit auch die Ansprüche an Maschinen. Flexible Anlagen sind nötig, um mit saisonalen oder regionalen Spezialitäten im Wettbewerb zu punkten. Gleichzeitig arbeiten Forscher\*innen und Start-ups laufend an neuen Ideen, um die wachsende Weltbevölkerung nachhaltig mit Proteinen zu versorgen.

### **Das Eventprogramm: entdecken, diskutieren, inspirieren lassen.**

Neben den Innovationen der Aussteller bietet die IFFA ein fachliches Rahmenprogramm, das die Top-Themen von allen Seiten beleuchtet. Dabei arbeitet die Messe Frankfurt eng mit ihren Partnern zusammen: dem VDMA, dem Deutschen Fleischer-Verband, sowie aus dem Bereich der neuen Proteine mit Balpro, Proveg und dem Good Food Institute Europe. In der IFFA Kitchen gibt es ein spannendes Diskussionsprogramm, kombiniert mit Live-Demonstrationen und Show-Cooking. Die IFFA Factory wird beispielhafte Lösungen für den Fachkräftemangel in der Produktion präsentieren. Die kuratierten IFFA Discovery Tours helfen beim Entdecken und Einordnen der vielen Neuheiten, die die Aussteller zur Messe mitbringen – sie orientieren sich inhaltlich an den IFFA Worlds.

Weitere Highlights im Rahmenprogramm sind die Qualitätswettbewerbe des Deutschen Fleischer-Verbands, der traditionelle Handwerkskunst in Vollendung präsentiert, die Gala zur Kür des „Fleischer des Jahres 2025“ und die Verleihung des „New Meat Award“ durch den Deutschen Fachverlag.

Mit vier Fachmessen auf drei Kontinenten begleitet die Messe Frankfurt das dynamische Wachstum der Lebensmittelindustrie. Auf den Events in Argentinien, Thailand, den USA und Deutschland trifft sich die Branche. Hier werden Trends und Innovationen gezeigt und Expert\*innen aus aller Welt vernetzen sich.

Mehr erfahren unter: [www.food-technologies.messefrankfurt.com](http://www.food-technologies.messefrankfurt.com)

Alle Informationen rund um die IFFA unter: [www.iffa.com](http://www.iffa.com)

IFFA

Technology for Meat and Alternative Proteins

Die IFFA findet vom 3. bis 8. Mai 2025 statt.

### **Presseinformationen & Bildmaterial:**

<http://iffa.messefrankfurt.com/presse>

### **Folgen Sie der IFFA auf ihren Social Media Kanälen:**

[www.iffa.com/follow-iffa](http://www.iffa.com/follow-iffa)



**Ihr Kontakt:**

Antje Schwickart

Tel.: +49 69 75 75-6474

Antje.Schwickart@messefrankfurt.com

Messe Frankfurt Exhibition GmbH

Ludwig-Erhard-Anlage 1

60327 Frankfurt am Main

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

**Hintergrundinformation Messe Frankfurt**

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

**Nachhaltigkeit bei der Messe Frankfurt**

[www.messefrankfurt.com/nachhaltigkeit-information](http://www.messefrankfurt.com/nachhaltigkeit-information)