



22 - 26 OCTOBER 2021

FIERA MILANO RHO - ITALY

meat-tech.it



co-located with

TUTTOFOOD
MILANO



Comunicato stampa – Milano, 22 ottobre 2021

MEAT-TECH 2021: eventi e workshop dedicati agli imprenditori, manager e tecnici del settore carni, salumi e piatti pronti

Il programma completo degli eventi dal 22 al 26 ottobre a Fiera Milano, Rho

LA FABBRICA SOSTENIBILE: TUTTI I GIORNI; PAD 15 – A31

Tutti i giorni di manifestazione, alle ore 11:00 e alle ore 15:00, l'area speciale dedicata alla fabbrica sostenibile si anima con dimostrazioni live su due linee in funzione: la prima, completamente automatica dal caricamento alla pallettizzazione, dedicata alla produzione e al confezionamento di hamburger con packaging riciclabile; la seconda per la trasformazione e il confezionamento di tranci a spicchio, con film mono-materiale sempre più riciclabile.

INNOVATIVE FOOD EXPERIENCE: TUTTI I GIORNI; PAD 15 – C39

Un'area speciale interamente dedicata agli alimenti plant-based: uno spazio dove visitatori ed espositori potranno degustare alcuni prototipi, conoscere gli ingredienti naturali innovativi, scoprire soluzioni di trasformazione alimentare con formulazioni a base vegetale.

SPAZIO EVENTI, PAD 15

VENERDI' 22 OTTOBRE

Ore 14:00 – 16:30 “Le nuove disposizioni sui controlli ufficiali degli alimenti e relativi decreti attuativi” convegno tecnico organizzato da **ASSICA**.

Ore 16:30 – 17:30 “MEAT-TECH 2021: trend e nuovi scenari per le industrie della carne e dei piatti pronti” Ipack Ima Business monitor in collaborazione con **MECS, ASSICA, ASSOFOODTEC, UCIMA e Groupe Rahal**.

SABATO 23 OTTOBRE

Ore 10:30 – 11:30 “Innovative Food Talks: Veggy Dairy – A ciascuno la sua salsa” promosso da **HI-FOOD** presso la Sala Eventi.

Ore 14:00 – 16:00 “Packaging Speaks Green Pocket” organizzato da **PackMedia** e sponsorizzato da **UCIMA**.

LUNEDI' 25 OTTOBRE

Ore 10:30 – 11:30 “Innovative Food Talks: Veggy Ready Meals – Diversamente Ragù” promosso da **HI-FOOD**.



22 – 26 OCTOBER 2021

FIERA MILANO RHO - ITALY

meat-tech.it



co-located with

TUTTOFOOD
MILANO



Ore 11:30 – 13:30 “Dall’Eco-Design alle soluzioni più innovative per lo smart packaging per l’industria alimentare”, conferenza a cura **Tecnoalimenti**.

Ore 14:30 – 16:30 “Sicurezza e qualità di alimenti senza additivi: tecnologie, ingredienti, shelf life e packaging” convegno tecnico-scientifico promosso da **In-Formare**.

Ore 16:30 – 18:00 “The road to COP26. The new frontiers of Circular Economy in the Food and Packaging Industry”, organizzato da **UK Department for International Trade** in partnership con **MEAT-TECH** e **TUTTOFOOD**.

MARTEDI' 26 OTTOBRE

Ore 09:30 – 10:30 Conferenza Stampa “**IPACK-IMA 2022 innovation, international vision and sustainability for a global event**”, organizzata da **Ipack Ima**.

Ore 10:30 – 11:30 “Innovative Food Talks: Veggy Patty – Burger all’italiana” promosso da **HI-FOOD** presso la Sala Eventi.

Ore 12:00 – 13:30 “Vademecum MOCA per macchine alimentari: l’esempio del comparto affettatrici e tritacarne” convegno organizzato da **ASSOFOODTEC**.

Ore 14:00 – 15:30 “La catena del freddo nell’intralogistica per l’alimentare” di **INTRALOGISTICA ITALIA**.

Tutti gli espositori, gli eventi e i convegni aggiornati di MEAT-TECH sono online su ExpoPlaza, il catalogo digitale di manifestazione (<https://expoplaza-meattech.fieramilano.it/it>)

Ufficio Stampa Ipack Ima Srl

press@ipackima.it

Marco Fiori marco.fiori@intono.it Mobile: +39 334 600 7739

Maria Costanza Candi mariacostanza.candi@intono.it Mobile: +39 349 1019253

MEAT-TECH è la fiera delle tecnologie e dei materiali innovativi per lavorazione, trasformazione e confezionamento di carne, derivati e piatti pronti. Un'offerta espositiva che si completa con spezie, aromi e ingredienti per l'industria alimentare. I numeri dell'edizione 2018: 180+ espositori, 14.363 visitatori e un gradimento dei visitatori pari a 7,3 punti su un massimo di 9.