

14 SETTEMBRE 2020	ALIMENTI & BEVANDE	PORTALE
-------------------	--------------------	---------

## Meat-Tech

**Luogo:** Rho (MI)

**Data:** 17-20/05/2021

**Sito web:** <http://www.meat-tech.it/>

Linee complete, soluzioni intelligenti e flessibili, ingredienti e materiali in grado di adattarsi a tutte le esigenze, nel rispetto degli standard di sicurezza, igiene e tracciabilità dei prodotti.

Saranno queste le soluzioni al centro della terza edizione di Meat-Tech, appuntamento internazionale per gli operatori del settore della lavorazione di carni, salumi e piatti pronti, in programma a Fiera Milano Rho dal 17 al 20 maggio 2021.

Uno degli obiettivi della prossima edizione di Meat-Tech, organizzata da Ipack Ima, è il consolidamento del processo di internazionalizzazione già avviato nel 2018, con particolare riferimento agli operatori in visita.

La manifestazione prevede, inoltre, due aree speciali - "Meat+ Cold Chain Solutions" e "Meat&More" - che daranno spazio alle soluzioni in camera bianca e per la catena del freddo, particolarmente importanti per operatori orientati a prodotti innovativi in linea con i nuovi stili di consumo.

Nuovi spazi a soluzioni complete per prodotti complessi, ricettati e food specialties, oltre a prodotti ready-to-eat, quali pre-affettati, snack e gastronomia pronta. La crescita d'interesse verso produzioni "free-from", referenze premium e monoporzioni, con l'utilizzo di soluzioni skin-pack e imballaggi provenienti da fonti riciclabili, impone una crescente attenzione ai temi dell'economia circolare che richiedono una supply chain sempre più sostenibile.

La prossima edizione di Meat-Tech potrà contare sulla contemporaneità con TuttoFood, fiera internazionale B2B dedicata al Food&Beverage, e offrire così un contesto unico nel panorama europeo integrando l'offerta fieristica delle filiere Meat, Seafood e Dairy, settori storici di TuttoFood, con il meglio delle tecnologie e soluzioni di processo e confezionamento di Meat-Tech.

Un'occasione per cogliere le tendenze tra food e packaging.