

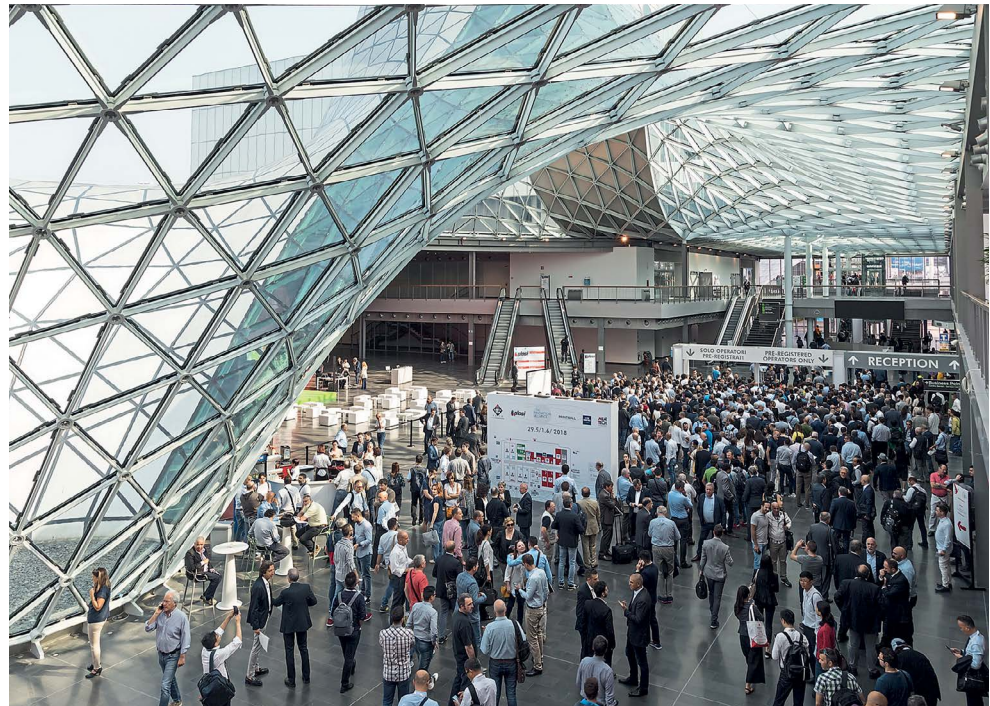
MEAT-TECH 2021: Produktsicherheit und Nachhaltigkeit im Fokus

Vom 17. bis 20. Mai 2021 findet die MEAT-TECH, Fachmesse der Ipack Ima, zusammen mit der TUTTOFOOD in Mailand statt. Dabei stehen diesmal die aktuellen Themen Produktionskette, Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt. Auf der MEAT-TECH werden Processing- und Packaginglösungen für industrielle Hersteller von Fleisch, Derivat- und Fertiggerichten präsentiert.

In diesem Jahr findet die MEAT-TECH erstmals zeitgleich mit der TUTTOFOOD statt. Die internationale B2B-Messe für den Lebensmittelsektor in den Bereichen Meat, Seafood und Dairy wird das Angebot an Technologien und Lösungen für Processing und Packaging der MEAT-TECH ergänzen.

Mit Blick auf die Industrie verfolgt die MEAT-TECH ihre Strategie, auf die Bedürfnisse des Marktes einzugehen. Unter diesem Aspekt haben die Aussteller der Messe kürzlich über Markttrends und ihre eigenen Erwartungen an die Fachmesse sowie über die interessanten zukünftigen Perspektiven für die Branche diskutiert. Ergebnis dieses Treffens war die Entscheidung über Richtlinien für eine zielgruppengerechte Ausrichtung der diesjährigen MEAT-TECH.

Nicola Levoni, Präsident von ASSICA (Associazione Industriali delle Carni e dei



Im Jahr 2018 kamen 14.363 Fachbesucher zur MEAT-TECH nach Mailand.

Ipack Ima Srl

Salumi), langjähriger Partner der MEAT-TECH betonte: „Das Interesse unserer Industriebetriebe an innovativen Technologien und Endprodukten ist groß. Daher werden wir zusammen mit der Messe interessante Veranstaltungen organisieren.“ Neben der ASSICA sind die Verbände ANIMA-ASSOFOODTEC und UCIMA strategische Partner der MEAT-TECH.

2019 war kein leichtes Jahr für den italienischen Schweinefleischsektor und insbesondere für Wurstwaren. Die Produktionsmenge ist in diesem Zeitraum um 0,7 Prozent gesunken, der Verbrauch um 0,6 Prozent. Die Branche hatte mit einer schwachen

Nachfrage und steigenden Rohstoffpreisen zu kämpfen. „Wir sehen jedoch optimistisch in die Zukunft, was einen organisatorischen Neustart des gesamten Sektors angeht, und können auch weitreichende Maßnahmen im Exportbereich mit Erfolg umsetzen“, so Nicola Levoni. Dabei seien Prozess- und Verpackungstechnologien für die Branche von grundlegender Bedeutung.

Die zeitgleiche Durchführung von MEAT-TECH und TUTTOFOOD gewinnt eine noch größere strategische Bedeutung, da sie zwei Wirtschaftszweige vereint, die gezeigt haben, dass sie sich an die Bedürfnisse des Einzelhandels anpassen

**MEAT
TECH**
by Ipack Ima
17-20 MAY 2021
FIFRA MILANO - RHO

können. Dieser befindet sich in einem tiefgreifenden Wandel und muss nicht zuletzt den neuen Konsumtrends gerecht werden. Hierzu gehören zunehmend Aspekte der Nachhaltigkeit und Lebensmittelsicherheit. www.ipackima.com