

MEAT TECH by Ipack Ima

F I E R A
M I L A N O
R H O 2 0 2 1
2 2 - 2 6
O C T O B E R

meat-tech.it ◆    ◆ #meattech

MEAT-TECH 2021 MEDIOLAN ZAMENI SIĘ W STOLICĘ PRZEMYSŁU PRZETWÓRTSWA MIĘSNEGO

Nowy termin targów MEAT-TECH 2021: od 22 do 26 października 2021 na Targach Mediolańskich spotkają się firmy z branży wędlin, mięs i dań gotowych

Wielki powrót targów MEAT-TECH, wydarzenia poświęconego rozwiązaniom w zakresie przetwarzania i pakowania wędlin, mięs i dań gotowych, planowany w dniach 22-26 października 2021 daje możliwość zarówno gościom jak i wystawcom spotkać się na miejscu podczas targów Fiera Milano Rho Centrum.

„Utrzymywanie się niepewności - mówi Pan Rossano Bozzi, CEO Ipack Ima SRL - wpłynęło na tę decyzję, którą podjęliśmy w celu ochrony bezpieczeństwa operatorów i która, chcę podkreślić, jest zgodna z potrzebami wystawców i partnerów naszego wydarzenia”. W związku ze zmianą terminu tegorocznych targów MEAT-TECH równocześnie przypadają będą branżowe targi -TUTTOFOOD i HOST MILANO. To połączenie z międzynarodowymi targami B2B otworzy nowe możliwości.

Targi TUTTOFOOD poświęcone produktom spożywczym integrują targową ofertę łańcuchów dostaw mięsa, produktów rybnych i nabiału z najlepszymi technologiami i rozwiązaniami w zakresie procesu oraz opakowań reprezentowanymi przez wystawców MEAT-TECH.

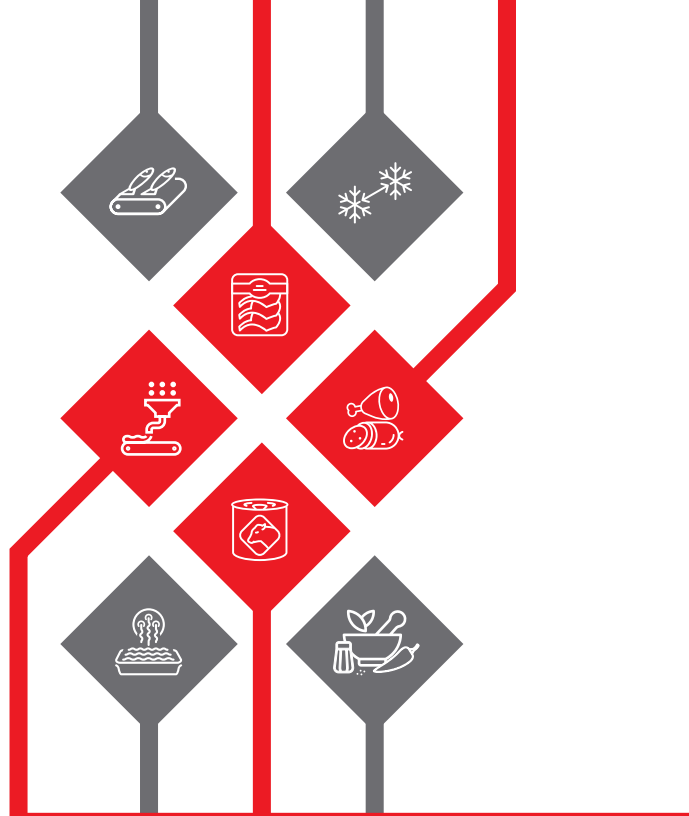
Zaś wiodące na świecie targi rozwiązań i technologii dla hotelarstwa i jedzenia poza domem HOST MILANO dopełnią międzynarodową wizję i spójność produktów.

Dzięki nowoczesnej formie tworzenia networkingu, który wzmacnia możliwości eksportu i tworzy coraz to nowe połączenia biznesowe, Mediolan staje się naturalnym miejscem spotkań tego sektora w najbardziej zaawansowanym logistycznie i technologicznie centrum wystawienniczym we Włoszech i tym samym jednym z najważniejszych w Europie.

Nieprzypadkowo Mediolan zamieni się w stolicę przemysłu przetwórstwa mięsnego, skoro Włochy zajmują czołowe miejsce w Europie w sektorze mięsa, drobiu i produktów pochodnych z prognozą spożycia ponad 31 mld euro na 2023 r. i średnią roczną produkcją na poziomie 3,7 mln ton (dane z 2019 r.).

W tym roku MEAT-TECH w swojej trzeciej edycji w Mediolanie pokaże kompletne linie, technologie przetwarzania i pakowania, składniki, WHITE ROOM i innowacyjne materiały opakowaniowe. Wysokiej jakości oferta ekspozycyjna jest zorientowana na innowacje, kontrolę oraz bezpieczeństwo procesów produkcyjnych, a także na zapoznanie się z nowymi trendami konsumpcyjnymi.

Gospodarka obiegu zamkniętego oraz nowy styl życia zmieniają priorytety, wizje oraz zapotrzebowania rynku, m.in. od ekologicznych po opakowania typu „free-from”, od rozwiązań typu skin pack po pojedyncze porcje, mające na celu zachowanie trwałości produktów.



Związki przemysłowe tych sektorów to partnerzy, którzy wspierają TARGI MEAT-TECH.

Dzięki wiedzy, umiejętnościom i możliwościom nawiązania relacji reprezentują oni włoską doskonałość produkcyjną: ASSICA (Stowarzyszenie Przemysłu Mięsa i Wędlin) reprezentująca firmy produkujące wędliny, UCIMA (Związek Producentów Automatów Pakujących i Maszyn Pakujących) oraz ANIMA ASSOFOODTEC (Stowarzyszenie Producentów Maszyn, Zakładów, Urządzeń do Produkcji, Przetwórstwa i Konserwacji Żywności).

Jednym z celów kolejnej edycji MEAT-TECH jest integracja firm zwiedzających na tle międzynarodowego środowiska na podstawie procesu rozpoczętego z sukcesem w 2018 roku.

W tym kontekście definiowany jest szczegółowy program inicjatyw promocyjnych w krajach o dużym potencjale łańcucha dostaw w zakresie prezentowania treści i aktualności związanych z wydarzeniem.

Wśród krajów docelowych jest również POLSKA, jedna z głównych krajów europejskich w zakresie spożycia mięsa, drobiu i produktów pochodnych ze średniorocznym trendem wzrostu + 1% w latach 2020-2023 (źródło: IPACK IMA Business Monitor w współpracy z MECS).

W celu uzyskania informacji o programie promocji MEAT-TECH w Polsce, uruchomiliśmy POLISH DESK razem z naszym partnerem – italdesk Sp. z o.o.

CEO : Dr Andrea Bandirali

Kontakt: 572 340 451,

e-mail : meat-tech@italdesk.com

www.meat-tech.it

