

EVENTS & SHOWS

In considerazione della situazione epidemiologica internazionale in continuo divenire, l'elenco riportato potrebbe essere soggetto a ulteriori modifiche.

Ce ne scusiamo in anticipo con i lettori.

Vi invitiamo a consultare il calendario fiere ed eventi sul nostro sito packmedia.net.

In consideration of the ever-changing international epidemiological situation, the list shown may be subject to further changes.

We apologize in advance to the readers.

We invite you to consult the trade fair and event calendar on our website packmedia.net.

A&T Automation & Testing

Innovative technologies, robotics, testing and measurements
10-12/2/2021 Torino (I)
www.aevent.com

Cosmoprof India

Cosmetics & perfumery industry
22-23/2/2021 Mumbai (IND)
www.cosmoprofindia.com

Metpack

Metal packaging
23-27/2/2021 Essen (D)
www.metpack.de

Tokyo Pack

Packaging exhibition
24-26/2/2021 Tokyo (J)
www.tokyo-pack.jp

Interpack

Processes & packaging
25/2-3/3/2021 Düsseldorf (D)
www.interpack.com

Cosmoprof Worldwide Bologna

Cosmetics & perfumery industry
18-22/3/2021 Bologna (I)
www.cosmoprof.com

Cosmopack

Cosmetics & perfumery packaging/machinery & contract manufacturer
18-21/3/2021 Bologna (I)
<https://www.cosmoprof.com/la-fiera/cosmopack/>

Anuga FoodTec

Food & beverage technologies
23-26/3/2021 Köln (D)
www.koelnmesse.it/anugafoodtec

Djazagro

Agrofood industry, bakery, pastry & restaurants
5-8/4/2021 Algiers (DZ)
www.djazagro.com

Luxe Pack Shanghai

Luxury packaging
7-8/4/2021 Shanghai (PRC)
www.luxepackshanghai.com

17 -20 maggio 2021, Milano (I)

MEAT-TECH 2021: una fiera in presenza



■ È una “fiera in presenza” quella che si preannuncia come il grande ritorno della manifestazione MEAT-TECH, la fiera di IPACK-IMA dedicata alle soluzioni di processing e packaging per l'industria delle carni, dei derivati e dei piatti pronti, prevista a Milano dal 17 al 20 maggio 2021 e che amplia i propri orizzonti guardando a settori affini, ovvero alle tecnologie per il comparto caseario e ittico con un'offerta dedicata.

La concomitanza con TUTTOFOOD ne rafforza l'immagine di manifestazione che si inserisce in un progetto di filiera, capace di unire, creare relazioni, intercettare target diversi, offrendo una panoramica del mercato a tutto tondo.

Unico evento previsto nel 2021 per il segmento, MEAT-TECH si svolgerà nel rispetto dei più rigidi protocolli di sicurezza anti Covid, come già sperimentato con le fiere che si sono svolte in FieraMilano nella seconda metà del 2020.

17 -20 May 2021, Milan (I)

MEAT-TECH 2021: an in-presence fair

In what is heralded as the grand return of MEAT-TECH, the IPACK-IMA fair will feature as a physically attended, in-presence event. The fair, dedicated to processing and packaging solutions for the meat, derivatives and ready meals industry, scheduled to take place in Milan from 17 to 20 May 2021, broadens its horizons by looking at related sectors, i.e. technologies for the Dairy and Fish & Seafood sectors, with a dedicated offer.

The concomitance with TUTTOFOOD strengthens its image as an event related to a supply chain

project, capable of uniting, creating relationships, intercepting different targets, offering an all-round overview of the market.

The only event scheduled for 2021 for the segment, MEAT-TECH will take place in compliance with the strictest anti Covid safety protocols, as already experimented with the fairs held at FieraMilano in the second half of 2020.

Sustainability, traceability, food safety, digitization of production systems are just some of the trending topics of MEAT TECH, which will bring innovative elements and applications capable of combining innovation, effectiveness and technology transfer logic.

To the transversality of the topics, we

Sostenibilità, tracciabilità, food safety, digitalizzazione dei sistemi produttivi sono solo alcuni dei trend topic di MEAT TECH, che si farà portatrice di elementi innovativi e applicazioni capaci di coniugare innovazione, efficacia e logiche di trasferimento tecnologico.

Alla trasversalità dei temi, si aggiunge la varietà dei partner che sostengono MEAT TECH, portando competenze, saperi e opportunità di networking unici per completezza. I partner strategici della manifestazione sono infatti UCIMA, ASSICA, ANIMA-ASSOFOODTEC.

Osservazioni e visioni

La fiera MEAT TECH è chiamata ad affrontare con sano realismo una situazione industriale e sociale in progressivo mutamento. In un anno complesso come il 2020, sono infatti molti gli elementi di cambiamento che il

mercato ha dovuto affrontare, a cominciare dalle abitudini di consumo orientate ai prodotti “bio”, scelti dal 20% in più di consumatori che, in un percorso coerente, alla qualità delle materie prime e degli ingredienti associa scelte sostenibili anche sul fronte del packaging.

La sensibilità ambientale accresciuta dall'emergenza parte dunque dalla scelta del prodotto per trasferirsi alla confezione, tanto che 9 consumatori su 10 ritengono che il packaging green sia un complemento indispensabile per il prodotto bio (Fonte: Nomisma).

Ma il bio non è il solo segmento a crescere nel 2020, che vede il consumo di insaccati pari a 130.000 t vendute, per un valore di oltre 1.030 milioni di euro, che segue le 413.000 t del segmento “processed meat” per un volume d'affari di 2.978 milioni di euro (Fonte: ASSICA). A livello mondiale, buona le performance anche per il settore Fish & Seafood che, con

add the variety of partners who support MEAT TECH, bringing skills, knowledge and unique networking opportunities for completeness. The strategic partners of the event are in fact UCIMA, ASSICA, ANIMA-ASSOFOODTEC.

Observations and visions

The MEAT TECH fair is called to face with healthy realism an industrial and social situation in progressive change. In a complex year like 2020, there are in fact many elements of change that the market has had to face, starting from consumption habits oriented to “organic” products, chosen by 20% more consumers who, following a consistent path, associate and