

Meat-Tech 2021 soll Präsenzveranstaltung werden

Der Veranstalter der Meat-Tech hat mitgeteilt, dass die Messe vom 17. bis 20. Mai 2021 in Mailand als Präsenzveranstaltung stattfinden wird. Thema der Messe sind Verarbeitungs- und Verpackungslösungen für die Fleisch-, Derivat- und Fertiggerichteindustrie.



Die Meat-Tech soll im kommenden Jahr als Präsenzveranstaltung in Mailand stattfinden.
(Bild: Ipack IMA)

Dadurch, dass die Meat-Tech gleichzeitig mit der Tuttofood-Messe stattfindet, wird das Bild einer Veranstaltung verstärkt, die die Lieferketten vereint, Beziehungen schafft, verschiedene Publikumsgruppen abfängt und einen 360°-Überblick über den Markt bietet. Als einzige für das Jahr 2021 vorgesehene Veranstaltung des Segments, soll die Meat-Tech nach den strengsten Sicherheitsprotokollen der Fiera Milano stattfinden, um Ausstellern und Besuchern die Sicherheit zu garantieren, die sich bereits bei den Messen der zweiten Hälfte des Jahres 2020 bewährt hat.

Nachhaltigkeit, Rückverfolgbarkeit, Lebensmittelsicherheit, innovative Zutaten sind nur einige der Themen der Meat-Tech, die ausgewählt wurde, um den Produktionsketten auf der Messe Elemente und Anwendungen zur Verfügung zu stellen, die in der Lage sind, Innovation, Produktionseffizienz und Technologietransferlogik für die Produkte der Gegenwart und Zukunft zu kombinieren.

Geänderte Konsumgewohnheiten

In einem herausfordernden Jahr wie dem jetzigen gibt es viele Elemente des Wandels, denen sich der Markt stellen muss: Angefangen bei den sich ändernden Konsumgewohnheiten, die ein wachsendes Bewusstsein für Umweltfragen und Bio sehen, für die sich 20 Prozent mehr Verbraucher entscheiden, in einem kohärenten Weg, der die Qualität der Rohstoffe mit nachhaltigeren Entscheidungen auch an der Verpackungsfront verbindet.

Die durch die Pandemie gestiegene Umweltsensibilität beginnt bereits bei der Wahl des Produkts und wird dann auch auf die Verpackung übertragen. So sehr, dass 9 von 10 Verbrauchern glauben, dass eine grüne Verpackung eine unverzichtbare Ergänzung zum Bioprodukt sei (Quelle: Nomisma).

Aber Bio ist nicht das einzige Segment, das im Jahr 2020 wächst, in dessen Endphase der Verbrauch des Wurstwarenssektors 130.000 t mit einem Wert von über 1.030 Mio. Euro beträgt, was den 413.000 t des verarbeiteten Fleischsegments folgt, das einen Umsatz von 2.978 Mio. Euro

erzielt (Quelle: ASSICA).

Auf globaler Ebene ist die Leistung auch für den Sektor Fisch und Meeresfrüchte gut, der mit über 126.400 Mio. Euro Umsatzwert für den Zeitraum 2021 bis 2024 einen Anstieg um schätzungsweise 4,7 % verzeichnet (Quellen: Ipack Ima Business Monitor in Zusammenarbeit mit MECS).

Zu den Schwerpunkten der Messe gehört auch Dairy, insbesondere Käseprodukte, die bis Ende des Jahres 886 Mio. kg Käse im Wert von über 9.000 Mio. Euro verkaufen soll, mit Wachstumsaussichten für den Weltmarkt im Zeitraum 2021 bis 2024 von 0,9 %, was 21.682 Mio. kg bei 178.795 Mio. Euro Umsatz entspricht.

Schließlich gibt es neben der Transversalität der auf der Messe präsentierten Themen auch den Vorschlag innovativer Zutaten für komplexe Rezepte, die mit wachsendem Interesse auf den Markt der freien oder vegetalen Produkte blicken.

Alle Neuigkeiten zur Veranstaltung finden Sie unter: www.meat-tech.it