



Top-Aussteller aus aller Welt präsentieren auf der IFFA 2016 ihre Ingredienzien, Gewürze und Hilfsstoffe.
Top providers from all over the world are presenting their ingredients, spices and auxiliary materials at IFFA.



Anzeige

QUANTUM IM EINSATZ

Die Bettcher GmbH (Dierikon, SUI), Europa-Niederlassung des US-amerikanischen Familienunternehmens Bettcher Industries, ist spezialisiert auf hochwertige, profitable **Trimmer** für die Fleisch-, Geflügel- und Fischindustrie. Fachbesucher können die Anwendung von...

TRENDBAROMETER FÜR INGREDIENZEN UND ZUSATZSTOFFE

Auch im Produktsegment Gewürze, Ingredienzien und Därme ist die IFFA Trendbarometer für die gesamte Fleischbranche.

beim Essen verzichten. Für diese Kü... standen, zum B...

Musterseiten Frankfurt daily IFFA 2019

TREND BAROMETER FOR INGREDIENTS AND ADDITIVES

...merer von... Komplettlösungen und Wissen. Im Fokus stehen dabei Foodtrends und der „Zeitgeist“ beim Thema Ernährung. Clean Label heißt seit Jahren der Trend in der Fleischbranche. Dabei kommen die Forderungen der Verbraucher und des Handels nach möglichst zusatzstofffreien Produkten zum Ausdruck. Seitens der Zulieferindustrie wurden E-Nummern-freie und deklarationsfreundliche Compounds entwickelt. Clean labeling ist neben den klassischen Produkten auch bei Grillgewürzen und Saucen aktuell. Sensible Esser definieren sich heute stark darüber, worauf sie

IFFA also serves as a trend barometer in the spices, ingredients, and casings product segment. Top providers from home and abroad are presenting their ingredients, spices, auxiliary materials and casings in halls 4.0 and 4.1. Companies in the ingredients and additives field regard themselves not only as suppliers of goods, but also as providers of complete solutions, information and knowledge. The focus here is on food trends and the nutrition “zeitgeist”. A major trend in the meat industry over the last few years has been “clean labels”. This reflects consumers’ and retailers’ demands for products which are as additive-free as possible. In response, the supplier industry developed compounds which are declaration-friendly and have no e-numbers in them. Clean labelling is currently used both for traditional products and for barbecue spices and sauces. Sensitive eaters define themselves today by what they don’t eat. A market of “free-from” products has arisen for this group of buyers, including lactose and gluten-free foods. This year’s IFFA is also featuring methods for significantly reducing salt levels in scalded sausage and boiled ham without any loss of taste, as well as premium spice blends for the premium and gourmet product market which has developed in recent years.



THE QUANTUM IN ACTION

Bettcher GmbH (Dierikon, SUI), the Europe branch of the American family-owned Bettcher Industries company, specialises in high-quality, cost-effective **trimmers** for the meat, poultry and fish industry. Visitors can see for themselves how the highly advanced Quantum trimmers are used in a wide variety of applications live at the fair: in regular shows Bettcher expert Martin Niederhäuser demonstrates how the Quantum series is revolutionising the market.

Bettcher / 8.0 E4

Ernährung der Zukunft: Aus dem 3D-Drucker und der Insektenküche

Mehlwürmer, Heuschrecken und Grillen sind die am problemlosesten essbaren Insekten, die im Handel erhältlich sind. Für die menschliche Ernährung gezüchtet, kommen sie gefriergetrocknet zum Beispiel aus Frankreich und den Niederlanden. Am Stand der Zentrag können die angebotenen Nährstoffbomben probiert werden. In über 110 Ländern werden über 1400 Insektenarten gegessen. Mehlwürmer, Heuschrecken und Grillen gibt es herzhaft gewürzt. Wer es lieber süß mag, bestellt einen der handgemachten Lutscher mit Insekten-Einlage. Insekten werden als Geheimtipp gehandelt, wenn es darum geht, den Fleisch-



hunger der Welt zu stillen. Gleich nebenan gibt es gedrucktes Essen – ein Schweinchen aus Leberwurst, ein Schloss aus Marzipan oder eine Blüte aus Kartoffelbrei. Mit einem 3D-Drucker kommen altbewährte Lebensmittel bei der Zentrag in neuer Form auf den Teller. In zehn Minuten spritzt die Düse des „Bocusini“-Druckers über die Scheibe Schwarzbrot. Forscher arbeiten bereits an der Entwicklung ganzer Speisen aus dem 3D-Drucker. Gut 30 Rezepturen von der Leberpaté über Erbsen- und Fruchtpüree bis Marzipan und Fondant bietet Bocusini an.

Food of the future – Insect cuisine and 3D printers

Mealworms, grasshoppers and crickets are the most readily edible insects that are commercially available. Cultivated for human consumption, they come freeze-dried from France and the Netherlands, for example. The “nutrient bombs” can be sampled on the Zentrag stand. Over 1,400 insect species are eaten in more than 110 countries. Mealworms, grasshoppers and crickets can be served well seasoned. Those with a sweet tooth may prefer a handmade lollipop with insect filling. Insects are something of an insider tip when it comes to solutions for satisfying the global hunger for protein. Right next door is printed food – a pig made from liver sausage, a marzipan castle and a mashed potato flower. At Zentrag, 3D printers allow traditional foods to be brought to the plate in new forms. It takes just ten minutes for the nozzle of the “Bocusini” printer to spray liver sausage onto a slice of bread. Researchers are already developing entire meals for the 3D printer. The repertoire of the Bocusini includes over 30 recipes, including everything from pea and fruit puree to marzipan and fondant. Printed three-dimensional figures are party-service eye-catchers.



Zentrag / 4.1 F50



Der Kunde hat den Raum, Weber hat das System.

Es gleicht einer Carrera-Bahn mit zahllosen Rennwagen, die auf Geraden und in Kurven über verschiedene Stationen ins Ziel rasen. Das Weber Shuttle System (WSS) ist derart an räumliche Gegebenheiten beim Kunden anpassbar, dass es nicht

einmal zwingend in der bislang üblichen Line aufgestellt werden muss. 90°- sowie auch 180°-Kurven können dabei ebenso realisiert werden wie die Verbindung mehrerer Stationen mittels Weichen. Ausgehend vom Slicer fahren bei Weber (Breidenbach, GER) zum Beispiel Wurstscheiben auf Portionsträgern zum ersten Picker, werden dort in Trays gelegt und können in einer weiteren Pickstation mit anderen Scheiben einer zweiten Station zur Mehrsortenpackung werden, bevor sie in der dritten Station der Verpackungsmaschine zugeführt werden. Als Varianten können ein bis neun Slicer mehrere Verpackungsmaschinen versorgen, oder umgekehrt ein Slicer kann bis zu neun Packstationen bedienen – weitere Stationen wie eine UVC-Entkeimung der vollautomatischen Technik sind denkbar. Gesteuert wird das WWS von einem Leitstand, an dem bei Bedarf während des Durchlaufs durch die Förderstrecke jederzeit auf einzelne Portionen zugegriffen werden kann. Slicer sowie vor- und nachgeschaltete Maschinen sind durch integrierte Pufferfunktion entkoppelt, wodurch eine kontinuierliche Produktion sichergestellt ist.

The customer has the location, Weber has the system.

It's a bit like a model racing track with countless racing cars running on straights and around bends through to the finishing line. Each Weber Shuttle System (WSS) is fully adaptable to customers' individual circumstances; it does not even have to be in the form of a (previously customary) straight line. 90° and 180° curves are possible, as are links between different stations in the form of turnouts. Starting with the slicer, the Weber (Breidenbach, GER) system will, for example, transport sausage slices on carriers to the first picker where they are put into trays. They can then be added to other slices at a further picking station to create assortment packs, before moving on to the third station of the packaging machine. As variants, one to nine slicers can supply a number of packaging machines, or alternatively, one slicer can feed up to nine packing stations – and additional stations such as a fully automatic UVC disinfection unit are also conceivable. The WWS is operated from a control centre that allows individual portions to be accessed as needed during the passage through the conveyor line at any time. Slicers and upstream and downstream machines are decoupled by integrated buffers, allowing continuous production.

Weber / 8.0 A 32

1/12 Marketplace

1/6 Marketplace

1/12 Marketplace



Internationaler Wettbewerb der Fleischer: Europa ist bunt und appetitlich

Mit einer erwarteten Überraschung starteten die Top-Fleischer aus sechs Nationen in die Europameisterschaft 2019: Bei fünf Disziplinen konnten sie sich bestens auf die anstehenden Herausforderungen vorbereiten, bei der ersten Aufgabe nicht. Denn diese blieb geheim. Sie wurde erst bei Beginn des Internationalen Leistungswettbewerbs verkündet. Deshalb waren die zwölf Wettkämpfer allein auf ihre fachliche Fitness angewiesen, als ihnen der Dicke Bug als Teilstück zugeteilt wurde. Nur zehn Minuten Zeit hatten die jeweils aus zwei Fleischern bestehenden Mannschaften, um sich kurz mit ihrem Nationaltrainer zu besprechen und eine Rezeptur auszuarbeiten, um danach direkt mit dem Herrichten loszulegen. Gerade mal eine Stunde war dafür vorgesehen. Aber es klappte. Das in einem Dutzend verschiedener Versionen präparierte Fleisch wurde nach dem Bewerten sogar noch gegart und anschließend weitere Punkte vergeben. Bei den weiteren Disziplinen lief das Programm nach bewährtem Muster ab. Den ersten von zwei Wettbewerbstagen arbeiteten die Fleischer noch hinter den Kulissen in der Werkstatt des Bildungszentrums in Koblenz. In der Öffentlichkeit ging es am zweiten Tag: mitten in den Messetrubel der IFFA – abgeschirmt nur von Sperrgittern und umringt von Messebesuchern und Schlachtenbummlern. Die einen wollten sehen, was die besten Fleischer Europas auf die Platten brachten, die anderen feuerten ihr Nationalteam an. Dabei stachen die Schweizer mit dem Geläut von Kuhglocken besonders laut hervor. Doch für die Messebesucher war dies stets das akustische Signal, dass eine weitere Disziplin beendet war und es neue Prachtstücke zu bestaunen gab. Eines davon war die Pastete mit dem aus Zunge gelegten Kleeblatt im hellen Brät aus der österreichischen Liga, ein weiteres die Pastete mit einer Einlage in Form einer Brezel. Bei den vorgelegten BBQ-Platten aus der nächsten Disziplin dauerte das Begutachten erheblich länger. Denn die aus dem Fleisch von Rind, Schwein und Geflügel hergerichteten Medaillons und Spieße bildeten nicht nur die Grill-Kultur der beteiligten Nationen, sondern illustrierten das handwerkliche Können und die Kreativität von drei Fleischerinnen und neun Fleischern: verlockend, bunt, appetitlich.

International Butchery Competition: Europe at its most colourful and appetising

The top butchers from six countries began the 2019 European Championship with a pre-announced surprise: in five of the disciplines they were allowed to prepare in advance for the challenges ahead, but not for the first task. This one remained a secret. It was only announced at the beginning of the international competition. The twelve competitors therefore had to rely solely on their professional skills when they were presented with a piece of shoulder of beef to prepare. Each team consisting of two butchers then only had ten minutes to briefly discuss with their national trainer, to work out a recipe and get started with the preparation. They were only given an hour to complete the task. But they managed it. The meat was prepared in a dozen different ways. After being assessed it was then cooked and further points awarded. In the other disciplines, the competition ran as normal. On the first two days the butchers worked out of sight in the workshop of the training centre in Koblenz. On the second day they had to work under the gaze of the public amidst the bustle of the IFFA fair - shielded only by barriers and surrounded by visitors and their supporters. Some wanted to see what the best European butchers were putting on the plates, others were there to cheer on their national team. The Swiss fans were particularly loud with their cowbells. But for the visitors, the noise always signalled that a further discipline was over and that there were more culinary masterpieces to admire. One of these was a pie with a clover made from tongue applied to light sausage meat by the Austrian team, another was a pie with a pattern in the form of a pretzel. It took considerably longer to judge the BBQ platters submitted for the next discipline. This was because the beef, pork and poultry medallions and kebabs not only reflected the barbecue culture of the participating nations, but also illustrated the craftsmanship and creativity of the three female and nine male entrants: tempting, colourful, appetising.

IFFA Talk: Strahlendes Wetter, strahlende Gesichter

Das Resümee nach dem ersten Messetag fiel so strahlend aus wie das Wetter: Die Messe hatte 20 Prozent mehr Tickets verkauft, das Publikum war noch internationaler und die Aussteller entsprechend zufriedener, das zeigte der IFFA Talk am Samstagabend. Im Gespräch mit Renate Kühlcke von der dfv Mediengruppe schilderten die Veranstalter und Aussteller ihre ersten Eindrücke: Michael Boddenberg, Vorsitzender der CDU-Fraktion im Hessischen Landtag und Vorsitzender des Aufsichtsrats der Zentralgenossenschaft des europäischen Fleischergewerbes eG (Zentrag), Wolfgang Hammer, Target Group Manager der Metro Cash & Carry, Frank Kimmer, Sprecher der Geschäftsleitung von Müller Fleisch, Birkenfeld, Prof. Dr. Wolfram Schnäckel, Hochschule Anhalt in Bernburg, und Klaus Schröter, Vorsitzender des IFFA-Beirats und Mitgesellschafter der Schröter Technologie GmbH & Co. KG in Borgholzhausen.

percent more tickets, the visitors were even more international - and the exhibitors were suitably satisfied as a result. This picture emerged during the IFFA Talk on Saturday evening. In an interview conducted with Renate Kühlcke from dfv Mediengruppe, the organisers and exhibitors described their first impressions: Michael Boddenberg, Chairman of the CDU faction in the Hessian state parliament and Chairman of the Supervisory Board of Zentrag, Wolfgang Hammer, Target Group Manager of Metro Cash & Carry, Frank Kimmer, Chairman of the



Bright sunshine, smiling faces

The verdict after the first day was as radiant as the weather: the fair had sold 20

Board of Directors of Mueller Fleisch, Birkenfeld, Prof. Dr. Wolfram Schnäckel, Hochschule Anhalt in Bernburg, and Klaus Schröter, Chairman of the IFFA Advisory Board and co-partner of Schröter Technologie GmbH & Co. KG in Borgholzhausen.

1/4 Anzeige hoch

Frankfurt daily – mehr als nur eine Zeitung

Seien Sie dabei – in der Frankfurt daily, der einzigen offiziellen Tageszeitung der IFFA, und nutzen Sie diese Vorteile:

- Frankfurt daily IFFA erscheint **in fünf tagesaktuellen Ausgaben**, am vorletzten und letzten Messetag als Doppelnummer
- Druckauflage von **35.000 Exemplaren**
- **Kostenfreie Verteilung** an Besucher
- Auslage in **43 messenahen Hotels**

Ihr Benefit

Mit der Messezeitung erreichen Sie nicht nur die Besucher der Messe. **Die Verbreitung über alle drei Kanäle** (Print, Online und Mobile) garantiert darüber hinaus eine **extrem hohe Sichtbarkeit** in der internationalen Branche der Fleischwirtschaft. Nutzen Sie diese crossmediale Präsenz für:

- die Bewerbung von Produktneuheiten
- die Gewinnung von Neukunden

- eine verstärkte Kundenbindung
- die Generierung von mehr Umsatz

Profitieren Sie von

- **Transparenz:** Eine Buchung – alle Ausgaben – ein Preis
- **Wirkung am Point of Interest:** Dauerhafte Präsenz bei Ausstellern und Fachbesuchern an allen Messetagen
- **Internationale Zielgruppe:** 2016 lag der Anteil der ausländischen Fachbesucher bei rund 66 Prozent.
- **Last-Minute-Effekt:** Letzte Möglichkeit, Messebesucher auf sich aufmerksam zu machen.
- **Werbliche Flexibilität:** Anzeigenmotive können optional täglich gewechselt werden.
- **Nachhaltigkeit:** Viele Fachbesucher bewahren die Messezeitung auf und stoßen auch später noch auf Ihr Angebot.

Frankfurt daily – Kontakt

Herausgeber

Messe Frankfurt
Medien und Service GmbH
Ludwig-Erhard-Anlage 1
60327 Frankfurt am Main
Telefon: +49 69 7575-5515
Fax: +49 69 7575-6802
publishing.services@messefrankfurt.com
www.frankfurt-daily.com
www.publishingservices.messefrankfurt.com

Mitherausgeber

Deutscher Fachverlag GmbH
Fleischwirtschaftliche Fachmedien
Frankfurt daily
60264 Frankfurt am Main
Telefon: +49 69 7595-01
Fax: +49 69 7595-1840
www.dfv.de

Anzeigenleitung

Deutscher Fachverlag GmbH
Christine Contzen
Telefon: +49 69 7595-1852
christine.contzen@dfv.de

Anzeigenverkauf International

Deutscher Fachverlag GmbH
Irem Caner
Telefon: +49 69 7595-1854
irem.caner@dfv.de

Auftragsbestätigung und Rechnungsstellung erfolgt über die Messe Frankfurt Medien und Service GmbH Ludwig-Erhard-Anlage 1, 60327 Frankfurt am Main, Germany
Geschäftsführer: Klaus Reinke
Amtsgericht Frankfurt am Main, HRB 24768
Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Anzeigenaufträge in Magazinen und Zeitungen (Stand 07/2015), zu finden unter:
www.frankfurt-daily.com

Frankfurt daily – Anzeigenpreise

Anzeigenformate und Preise

Neues handliches Kompaktformat 254 x 352 mm

Format	Maß im Anschnitt (BxH)	Preis 4c
Titelkasten	53 x 53 mm (Satzspiegel)	3.900 €
Titelstreifen	254 x 52 mm	4.900 €
2/1 Doppelseite	508 x 352 mm*	19.600 €
1/1 Seite	254 x 352 mm*	10.800 €
1/2 Seite quer	254 x 173 mm*	5.500 €
1/2 Seite hoch	124 x 352 mm*	5.500 €
1/3 Seite quer	254 x 113 mm*	3.600 €
1/4 Seite quer	254 x 84 mm*	2.800 €
1/4 Seite hoch	124 x 173 mm*	2.800 €
1/4 Seite hoch (Spalte)	65 x 352 mm*	2.800 €
U2	254 x 352 mm*	12.420 €
U3	254 x 352 mm*	11.880 €
U4	254 x 352 mm*	12.420 €

* Format im Anschnitt + 5mm Beschnittzugabe an allen Außenkanten, Zeitungsformat 254 x 352 mm

Marketplace (nur im Satzspiegel)

1/4 Seite	112 x 154 mm	2.100 €
1/6 Seite	112 x 101 mm	1.800 €
1/8 Seite	112 x 74 mm	1.400 €
1/12 Seite	112 x 47 mm	900 €

Motivwechsel pro Tag 565 €

Preis für Buchung von 5 Ausgaben zur IFFA

Alle Preise gelten zzgl. der gesetzlich geltenden MwSt.

TERMINE

Redaktions- und Anzeigenschluss

22.02.2019

Druckunterlagenschluss

05.04.2019

Erscheinungstermine / 5 Ausgaben

04.-09.05.2019

1/3 Anzeige quer