

Final Newsletter

MeatEx, Zusammenkunft der Besten aus Iran und der Welt

Etablierung der einzigen Messe für Fleisch und Fleischprodukte im Mittleren Osten

Die zweite internationale Fachmesse für halale Fleischprodukte fand vom 13. bis 16. November 2017 auf einer Fläche von 6195 Quadratmetern und einer effektiven Ausstellungsfläche von 3117 Quadratmetern in den Hallen 10, 11 und 25E auf dem internationalen Messegelände Teheran statt. An dieser Messe nahmen 101 Aussteller aus Iran sowie aus 15 weiteren Ländern (63% Aussteller aus dem Iran und 37% aus anderen Ländern) teil.

Die Teilnehmer kamen aus den Ländern:

Australien, Belgien, Brasilien, China, Dänemark, Deutschland, Großbritannien, Iran, Italien, Litauen, Mongolei, Niederlande, Schweiz, Spanien, Ukraine, Vereinigte Arabische Emirate.

Außerdem wurden 703 Personen im Rahmen von Handelsdelegationen und privaten Messebesuchen aus folgenden Länder empfangen:

Afghanistan, Armenien, Aserbaidshan, Australien, Belgien, Brasilien, Bulgarien, China, Deutschland, Frankreich, Georgien, Irak, Italien, Kazachstan, Libanon, Neuseeland, Niederlande, Nigeria, Oman, Polen, Portugal, Qatar, Rumänien, Senegal, Spanien, Türkei und Ukraine

Während der vier Messetage, haben ca. elftausend Iraner die Messe besucht. (Da auf diesem Messegelände kein System zur Zählung der Besucher existiert, handelt es sich bei den Besucherstatistiken um Schätzwerte.)

Zu den anerkannten, internationalen Institutionen und Unternehmen, die an der Messe teilnahmen, gehören die MLA (Australisches Staatsorgan für Forschung und Entwicklung der Fleischwirtschaft), die litauische Vereinigung der Fleischverarbeiter, das Unternehmen Minerva Foods (eines der größten Produzenten von rotem Fleisch in Brasilien), Darkhan Meat Foods (der größte Produzent von rotem Bio-Fleisch in der Mongolei). Im Bereich Industrie haben außerdem große Unternehmen aus Deutschland, Spanien, Dänemark und ... zusammen mit ihren iranischen Vertretungen wie die Firmen Moshaver, EFPROMM Iran und Battak, ihre neuesten Maschinen und Technologien vorgestellt.

Unter den iranischen Ausstellern im Bereich Fleischprodukte können die Unternehmen Kalleh Meat Products (größter und international aktivster Hersteller von verarbeiteten Fleischprodukten in Iran), Robot Meat Products, Etemadi Group (unter dem Markenzeichen Makimah), Pars Meat Products, ATI Bartar Industries, Mazeh Afarin und Pars Turkey genannt werden.

Als Wendepunkt der zweiten MeatEx Messe können die beiden Bereiche „Zusatzstoffe, Aromen und Gewürze“ sowie „Ausstattungen für den Fachhandel“ genannt werden, an denen die Mehrzahl der großen, führenden iranischen Unternehmen und Hersteller teilnahmen. Unter anderen können die Unternehmen Robertet Sirjan, Atrine Saziba, Emertat, Rahpozan Shamim Iranian aus dem Bereich Zusatzstoffe und die Unternehmen Alee Sanat, Electro Steel, Dina Faradid Design, Towzin Electronic und Takin Electronics aus dem Bereich Ausstattungen für den Fachhandel genannt werden.

Den größten Zuwachs gab es im Bereich Kältetechnik und Kühllager, wo alle wichtigen Hersteller dieser Industrie, wie Sabcool (Vahid Refrigeration Industries), Nobough Sarmayesh, Nikfard Khazar, Sarmacell und weitere bekannte Hersteller auf der Messe ausstellten.

Herr Hormoz Mahbod, Geschäftsführer der Tejarat Farasoo Holding, dem Veranstalter der MeatEx, sagte: „der starke Zuspruch und die maximale Zufriedenheit der Aussteller und der Besucher der diesjährigen Messeveranstaltung haben dazu geführt, dass diese Messe als einzige Messe der Fleischwirtschaft und der fleischverarbeitende Industrie im Mittleren Osten ihre einzigartige Position etablieren konnte.“

Frau Negin Abed, Projektleiterin der Messe sagte: „89% der Aussteller waren zufrieden mit der Messe und 69% der Aussteller haben sich schon jetzt für die Folgemesse angemeldet.“

Herr Dr. Taherian, Sekretär des iranischen Verbandes der Importeure von Tierrohprodukten, einer der immateriellen Unterstützer dieser Messe sagte: „die zweite MeatEx weist einen starken Zuwachs im Vergleich zur ersten Messeveranstaltung auf und dementsprechend wurden die Erwartungen erfüllt und wir hoffen, dass diese Messe ihre Entwicklung in der Region weiter vorantreibt und die Voraussetzungen schafft, dass noch mehr iranische und ausländische Unternehmen an dieser Messe teilnehmen.“

Herr Dr. Rasouli, Sekretär des iranischen Verbands für Herstellung und Verpackung von verarbeiteten Fleischprodukten, ein weiterer immaterieller Unterstützer der Messe sagte: „Dies ist eine sehr fachorientierte Messe und aus meiner Sicht liegt ihre Stärke in der Spannweite der Aussteller von der Viehzucht bis zum Einzelhandel und dem Verkauf der Produkte in den Metzgereien und den Supermärkten.“

Herr Petras Vainoras, Leiter des Messestandes der litauischen Vereinigung der Fleischverarbeiter sagte über diese Messe: „Wir haben zusammen mit einigen unserer wichtigen Produzenten an diese Messe teilgenommen, um den iranischen Markt kennenzulernen und Kontakte aufzubauen. Hinsichtlich der

nutzvollen Kontakte, die wir während dieser Messe aufgebaut haben und um eine starke Präsenz in dieser Region zu haben, werden wir sicherlich auch in den nächsten Jahren aktiv an der Messe teilnehmen.“

Herr Bret Stockings von der Firma Flecture, einer der anwesenden Aussteller auf dem Gemeinschaftsstand der MLA-Australien erklärte: „Das ist die zweite Teilnahme der MLA an dieser Messe und wir hatten bei beiden Messeveranstaltungen einen Messestand als Aussteller. Unser Hauptziel ist ein besseres Kennenlernen der iranischen Kunden, damit wir die Bedürfnisse dieses Marktes versorgen können. Die MeatEx ist eine große Hilfe für uns, um unsere Ziele zu erreichen. Für uns war die Teilnahme an dieser Messe sehr erfolgreich.“

Workshop zum Schneiden verschiedener Fleischsorten Zuhause

Der Workshop „Schneiden verschiedener Fleischsorten Zuhause“ wurde durch den bekannten iranischen Chefkoch Saman Golriz und in Zusammenarbeit mit der Firma Kish-Behin, Exklusivvertreter der Schweizer Victorinox Messer, veranstaltet, welcher bei den Messebesuchern großen Zuspruch fand.

Herr Saman Golriz sagte zu dieser Messe: „Abgesehen von den Wirtschaftszielen, hilft die Veranstaltung dieser Messe auch den Menschen, die Fleischwirtschaft, die eine wichtige Rolle im Nahrungsmittelkorb der Gesellschaft spielt, kennenzulernen. Außerdem können die Themen ‚Entwicklung der Esskultur‘ und die ‚Korrektur der Ernährungsgewohnheiten‘ zu den generellen Errungenschaften dieser Messe und dieses Workshops zählen.“

Herr Mohammad Pour-Javaherian, Vorstandsvorsitzender der Firma Kish-Behin, Exklusivvertreter der Schweizer Victorinox Messer, sagte hierzu: „Diese Fachmesse der Fleischwirtschaft, war eine gute Gelegenheit zur Präsentation der Profimessern des weltbekannten Herstellers und wir haben durch Herrn Saman Golriz die verschiedenen Anwendungen jedes dieser Messern den verehrten Besuchern zeigen können.“

Seminare im Rahmenprogramm

Während der Messe veranstalteten die folgenden Organisationen wissenschaftliche Seminare und Schulungsseminare: die medizinischen Universitäten Arak und Bandar-Abbas, das iranische Forschungszentrum für Chemie und Chemieingenieurwesen, der Verband der fleischverarbeitenden Industrien Irans, der iranische Verband für Herstellung und Verpackung von Fleischprodukten, der iranische Verband der Importeure von Tierrohprodukten, die Veterinärkammer der Islamischen Republik Iran, die Sportfakultät der Universität Saveh, die Firma Save On Tejarat Amertat zusammen mit dem Unternehmen Chr. Hansen und Avebe. Die Themen der Seminare waren:

- Vorbeugungsmaßnahmen gegen Übertragung von parasitären Erkrankungen
- Funktion und Hygiene von Kühllagern

- Fermentierte Fleischprodukte
- Einsatz von Kartoffelstärke in der Produktion von verarbeiteten Fleischprodukten
- Sensoren auf Basis von Smartphones zur Erkennung der Qualität von Fleisch und verarbeiteten Fleischprodukten
- Auswirkung des Wohlergehens von Vieh und Geflügel auf die Fleischqualität
- Fleischproduktionsmanagement in den Schlachthöfen von Exportländern
- HACCP in der Fleischwirtschaft
- Überprüfung der Fleisch-Qualitätskontrolle
- Technologie der Produktion von Geflügel-Separatorenfleisch, Methoden und Verfahren
- Die Rolle von verarbeiteten Fleischprodukten in der Ernährung von Profisportlern

Insgesamt nahmen 658 Experten und Fachleute an den Seminaren teil. Die Auswertung der Umfrageformulare zeigt, dass 91% der Teilnehmer mit den angebotenen Inhalten zufrieden waren.

Die nächste MeatEx findet vom 12. bis 15. November 2018 statt.