



Joris Coenen,
Direttore
Belgian
Meat Office

Il viaggio dei fornitori di carne belga a Colonia ne è valsa la pena

The journey of the Belgian meat suppliers to Cologne was worth it

DI PETER BERGER

Colonia. Il nuovo design "The Art of" dello stand proprio all'ingresso della Meat Hall 6 ha ottenuto molti elogi da parte del pubblico. Per poter avere abbastanza spazio per conversazioni personali in tempi difficili, il team del Belgian Meat Office ha scelto di costruire uno stand a due piani per il primo, che è stato valutato positivamente sia dai visitatori che dagli espositori.

Durante la pandemia, i contatti commerciali sono stati principalmente trasferiti su Internet nell'ultimo anno e mezzo. A questo proposito, un'importanza particolare è stata attribuita a questo primo grande evento della vita reale dall'inizio della pandemia.

COSA DISTINGUE I FORNITORI DI CARNE BELGI?

Quest'anno non meno di 22 fornitori belgi di carne bovina e suina si sono presentati al pubblico del commercio internazionale. All'ANUGA, ancora una volta hanno potuto incontrare i loro partner globali nella vita reale. Non per niente i loro amici italiani.

Il mercato italiano è sempre stato molto importante per i fornitori belgi di carne suina e bovina. La passione italiana per la qualità rende orgogliosi i fornitori di carne belgi. Ma durante la pandemia, il commercio di carne fresca è stato estremamente difficile. Quei tempi hanno dimostrato che le aziende familiari, così tipiche sia in Belgio che in Italia, si trovano più facilmente. La fiducia che i nostri amici italiani hanno dimostrato nei loro fornitori belgi durante la crisi, è la prova del forte legame

Koeln. The new "The Art of" design of the stand right at the entrance to Meat Hall 6 gained a lot of praise from the audience. In order to be able to have enough space for personal conversations in corona times, the team of Belgian Meat Office chose to build a two-story stand for the very first, which was positively rated by both visitors and exhibitors.

During the pandemic, business contacts have mainly been relocated to the internet in the past year and a half. In this respect, special importance was attached to this first big real life event since the start of the pandemic.

WHAT MAKE THE BELGIAN MEAT SUPPLIERS STAND OUT?

No less than 22 Belgian beef and pork suppliers presented themselves to the international trade audience this year. At the ANUGA, they once again could meet their global partners in real life. Not in the least their Italian friends.

The Italian market has always been very important for the Belgian pork and beef suppliers. The Italian passion for quality make the Belgian meat suppliers proud. But during the pandemic, the trade of fresh meat was extremely difficult. Those times proved that family companies, so typical both in Belgium and Italy, find each other more easily. The trust that our Italian friends showed in their Belgian suppliers during the crisis, is proof of the strong ties between us. For pork, the actual trade volume even went up.

TAILOR-MADE

Belgium's efficient and modern



REPORT
ANUGA 2021

tra di noi. Per la carne di maiale, il volume effettivo degli scambi è persino aumentato.

FATTO SU MISURA

L'efficiente e moderna industria belga della

lavorazione della carne è particolarmente nota per la sua flessibilità. Allo stesso tempo, le esigenze di ogni cliente sono uniche. Ecco perché i fornitori di carne belgi vogliono collaborare strettamente con loro per elaborare la soluzione su misura di cui hanno bisogno. Generazioni di perfezionisti cercano di portare carne sicura e di alta qualità sul tuo mercato.

DI NUOVO SENZA ASF

Il 21 dicembre 2020 l'Organizzazione mondiale per la salute animale (OIE) ha confermato lo status di indenne da PSA di tutti i suini belgi. Questo è stato revocato nel settembre 2018 a seguito di un focolaio di PSA nella popolazione di cinghiali. Durante tutto questo periodo, il Belgio è riuscito a mantenere i suoi suini domestici liberi dalla PSA.

La maggior parte delle destinazioni di esportazione al di fuori dell'Europa sono di nuovo aperte per la carne di maiale belga. All'ANUGA è stato notato che i visitatori al di fuori dell'UE hanno mostrato ancora una volta interesse per la carne di maiale belga. Anche la carne bovina era molto richiesta.

"Anche se ci sono stati molti meno visitatori nella Meat Hall rispetto alle precedenti edizioni, la qualità della sala si è distinta in particolare.

I miei compatrioti concordano quindi sul fatto che il viaggio a Colonia nel 2021 ne è valsa la pena", afferma Joris Coenen, direttore dell'ufficio belga della carne. ■

meat processing industry is particularly known for its flexibility. At the same time, each customer's needs are unique. That's why the Belgian meat suppliers want to cooperate closely with them to work out the tailor-made solution they need. Generations of perfectionists seek to bring safe, high quality meat to your market.

**ASF-FREE AGAIN**

On 21 December 2020, the World Organisation for Animal Health (OIE) confirmed the ASF-free status of all Belgian pigs. This was revoked in September 2018 following an outbreak of ASF in the wild boar population. During this entire period, Belgium succeeded in keeping its domestic pigs free from ASF.

Most export destination outside of Europe are open for Belgian pork again. At ANUGA it was noticeable that visitors from outside the EU once again showed interest in Belgian pork. Beef was also very much in demand.

"Even if there were significantly fewer visitors to the Meat Hall than in previous editions, the quality of the hall stood out in particular. My compatriots therefore agree that the trip to Cologne in 2021 was worth it," says Joris Coenen, Manager of Belgian Meat Office. ■

