

Nr. 25 / Köln, 13. März 2009

Schlussbericht

Internationale Leitmesse für Lebensmittel- und Getränketechnik kann Impulse setzen



Anuga FoodTec: Branche sendet positive Signale

Mit guten Ergebnissen endete am Freitag, 13. März 2009, die Anuga FoodTec, Internationale Fachmesse für Lebensmittel- und Getränketechnologie. Die Mehrheit der ausstellenden Unternehmen zeigte sich mit dem Besucherzuspruch und dem starken Interesse an Innovationen zufrieden, die zum Teil sogar zu guten Geschäftsabschlüssen führten. Mit rd. 34.000 Fachbesuchern aus 114 Ländern, davon 43 Prozent aus dem Ausland, verzeichnete die Anuga FoodTec im Vergleich zur Vorveranstaltung einen stabilen Besuch. „Angesichts der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen ist dies ein erfreuliches Resultat und positives Signal für die Gesamtwirtschaft“, so Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Koelnmesse. „Die gute Aussteller- und Besucherbeteiligung ist ein klares Signal der Branche, den aktuellen Herausforderungen mit innovativen Lösungen zu begegnen. Und es ist zugleich ein Bekenntnis der Branche zur Anuga FoodTec als führende Informations- und Beschaffungsplattform der internationalen Ernährungswirtschaft.“ Als weltweit einzige Veranstaltung präsentiert die Anuga FoodTec branchenübergreifend alle Aspekte der Verarbeitung, Verpackung, Hygiene, Lagerung und Distribution in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion.

Zu einer gleichen Einschätzung kommt Dr. Reinhard Grandke, Hauptgeschäftsführer der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft): „Die Anuga FoodTec hat ihre Position als führende Business-Plattform der Lebensmittel- und Getränketechnologie eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Themen wie Automatisierung, Verpackung, Hygiene und Lebensmittelsicherheit, die im Mittelpunkt der diesjährigen Anuga FoodTec standen, zeigen, dass die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln sowie

Anuga FoodTec
10. – 13.03.2009
Internationale Fachmesse für
Lebensmittel- und
Getränketechnologie
www.anugafoodtec.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Volker De Cloedt
Telefon
+ 49 221 821-2960
Telefax
+ 49 221 821-3285
E- Mail
v.decloedt@koelnmesse.de
koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver P. Kuhrt
Herbert Marner
Dr. Gerd Weber

Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Oberbürgermeister
Fritz Schramma

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

deren nachhaltige Produktion die Technologen auch in Zukunft weiter stark beschäftigen werden. Das hohe fachliche Niveau der Ausstellung und die Vielzahl an Innovationen lassen dabei auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten die Branche positiv nach vorne schauen.“

Zur Anuga FoodTec beteiligten sich 1.194 ausstellende Unternehmen aus 39 Ländern, damit konnte die Veranstaltung auf Ausstellerseite sogar noch leicht zulegen (2006: 1.178 Anbieter aus 40 Staaten).

Die Mehrheit der Anbieter zeigten sich mit dem Messeverlauf zufrieden: „Entgegen aller Erwartungen aufgrund der derzeitigen kritischen Wirtschaftssituation hatten wir mehr Besucher zu verzeichnen als zur letzten Messe, die bereits sehr gut besucht war. Äußerst positiv zu bemerken ist zudem, dass sich die Qualität der Besucher enorm gesteigert hat, was den Trend der letzten Anuga FoodTec bestätigt. Wir treffen hier mehrheitlich Entscheider an und können damit nicht nur bestehende Geschäftsbeziehungen vertiefen, sondern auf der Messe schon Neugeschäft generieren. Insgesamt war auch die Anuga FoodTec 2009 für unser Unternehmen ein voller Erfolg, was die Frage ob sich Messen lohnen und ob wir wiederkommen werden, nachhaltig beantwortet“, so Marcus Ley, Marketing Manager EMEA Ecolab GmbH & Co.OHG.

Auch von guten Geschäftsabschlüssen konnten die Unternehmen berichten: „Aus unserer Perspektive können wir bestätigen, dass die Investitionsbereitschaft der Foodindustrie immer noch vorhanden ist. Wir haben unsere Ziele voll und ganz erreicht“, so das Fazit von Dr. Michael Gerretz, Leiter Marketing Vemag Maschinenbau GmbH. Dies bestätigte auch Birger Becker, Geschäftsführer Mettler-Toledo Garvens GmbH: „Auch wenn die Frequenz nicht ganz so hoch war: Mit dem Ergebnis der Messe sind wir sehr zufrieden. Ein sehr qualifiziertes Fachpublikum war da, wir haben mehr Abschlüsse getätigt als erwartet.“

Besonders die hohe Qualität und Entscheidungskompetenz der Fachbesucher wurde von den ausstellenden Unternehmen gelobt: „Wir sind mit dem Messeverlauf sehr zufrieden. Auch wenn wir einen leichten Rückgang in der Anzahl der Kontakte verzeichneten, war die Qualität der Besucher in jeder Hinsicht überzeugend“, unterstrich Stefan Schiffer, Geschäftsführer Ishida

GmbH. Eine Einschätzung, die auch Dr. Klemens van Betteray, Vice President CSB-System AG teilte: „ Die Qualität der Fachbesucher war exzellent“. So gaben über 81 Prozent der Fachbesucher in einer ersten Befragung an, ausschlaggebend/mitentscheidend und beratend in der Investitionsbeschaffung zu sein. Gleichzeitig bewerteten 82 Prozent der Befragten das Ausstellungsangebot der Anuga FoodTec mit sehr gut/gut, mit ihrem Messebesuch insgesamt waren 74 Prozent sehr zufrieden/zufrieden.

Im Fokus der Anuga FoodTec standen die Themen Hygienische Technologien, Automatisierung und Nachhaltigkeit, insbesondere die Energieeffizienz. Themen, die auch das breit gefächerte Rahmenprogramm der Anuga FoodTec aufgriff. Eine rege Teilnahme registrierten die Anuga FoodTec-Foren, koordiniert und organisiert von der DLG. Die Symposien und Vorträge namhafter Institute und Referenten widmeten sich unter anderen den Themen Technologie von Chilled Food und Fresh-Cut-Produkten, Produktqualität und Lebensmittelsicherheit, Teigwarentechnologie, Convenience, Milchtechnologie, Fleischtechnologie oder den Fortschritten in der Technologie flüssiger Lebensmittel.

Zudem konnten zur Anuga FoodTec neue Partnerschaften aufgebaut werden. Erstmals fand zum einen der renommierte InnoBev Global Soft Drinks Congress des britischen Fachverlages Zenith International im Rahmen der Veranstaltung statt, der die führenden Hersteller, Zulieferer und Analysten der Soft-Drink-Branche zusammenführt, um die neuesten Trends und Entwicklungen im Weltmarkt vorzustellen. Rund 130 Kongressteilnehmer verfolgten die zweitägige Veranstaltung.

Über 170 Teilnehmer registrierte der 12. PETnology Europe 2009-Kongress, der ebenfalls zum ersten Mal in Köln durchgeführt wurde. Der Kongress informierte über neueste Entwicklungen, Innovationen und Brancheninformationen für die Getränke- und PET-Verpackungsindustrie.

Erfolgreich verliefen auch die Kongresse von Agra Informa, Organisator des namhaften „World Juice Congress“, zum Thema Fruchtsaft sowie der Kongress „Sustainable Packaging“ des renommierten Nova-Instituts.

Ein Highlight der Anuga FoodTec 2009 war die Robotik-Pack-Line, entstanden aus der Zusammenarbeit von 30 Unternehmen. Die modulare Produktions- und

Verpackungslinie produzierte, kontrollierte, sortierte, verpackte, wog und palettierte ein anspruchsvolles, aus mehreren Komponenten bestehendes Lebensmittel – den „Hamburger“. Besonderes Augenmerk lag dabei auf der Hygiene, der Kontrolle, der Sicherheit sowie der in Intervallen durchgeführten Reinigung der Transportbänder. „Die Robotik-Pack-Line zeigt deutlich die Vorteile voll integrierter Prozesskoordination. Der digitalen Fabrik gehört die Zukunft im Foodsektor. Die Anuga FoodTec wird in Europa die Leitmesse für Technologie in der Ernährungsbranche sein und auch in den kommenden Jahren ihre Bedeutung global ausweiten“, unterstrich Dr. Klemens van Betteray, Vice President CSB-Systems AG.

In Kooperation mit der Berliner Verpackungsagentur Berndt&Partner Packaging Creativity, einem der führenden Spezialisten für Verpackungsdesign und Verpackungsentwicklung, wurde zudem das Verpackungs-Special „Look ahead“ zum Thema „Sustainable Packaging“ realisiert. Eine weitere Sonderschau widmete sich dem Thema Auto-ID/RFID in der Lebensmittelindustrie.

Eine besondere Herausforderung erwartete die rd. 600 Lebensmittelsensoreniker, die am 10. und 11. März 2009 einen wahren Marathon auf dem größten Lebensmittel- und Getränketest Europas, dem DLG-EuroFoodTest, absolvierten. Getestet wurden mehrere hundert Weine verschiedener Jahrgänge, 660 Fruchtgetränke, 1.400 Käseprodukte sowie rund 3.000 Wurst- und Schinkenerzeugnisse. „Die Qualität eines Lebensmittels wird im Wesentlichen durch die Qualität der eingesetzten Rohstoffe sowie die angewandte Herstellungstechnologie bestimmt. Unter dem Titel ‚Taste meets Technology‘ wurde eindrucksvoll sichtbar, das angesichts der steigenden Anforderungen an die Qualität von Lebensmitteln Technologen, Produktentwickler und Qualitätsverantwortliche intensiv zusammenarbeiten müssen, um die Erwartungen der Verbraucher erfüllen zu können“, stellte Dr. Reinhard Grandke fest.

Die Anuga FoodTec wird gemeinsam von der Koelnmesse und der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) den Innovationsrhythmen der Branche entsprechend im Drei-Jahres-Turnus durchgeführt. Die nächste Anuga FoodTec findet vom 27. bis 30. März 2012 statt.

Die Anuga FoodTec in Zahlen:

Zur Anuga FoodTec 2009 beteiligten sich auf einer Bruttoausstellungsfläche von 115.000 m² 1.194 Unternehmen aus 39 Ländern, davon 47 % aus dem Ausland. Darunter befanden sich 621 Aussteller und 10 zusätzlich vertretene Firmen aus Deutschland sowie 539 Aussteller und 24 zusätzlich vertretene Unternehmen aus dem Ausland. Schätzungen für den letzten Messetag einbezogen, kamen zur Anuga FoodTec rd. 34.000 Fachbesucher aus 114 Ländern, davon ca. 15.000 aus dem Ausland.*

* Alle Zahlen sind nach den Richtlinien der Gesellschaft zur Freiwilligen Kontrolle von Messe- und Ausstellungszahlen (FKM) berechnet und unterliegen der Kontrolle durch einen Wirtschaftsprüfer (www.fkm.de).

Anuga FoodTec
27. bis 30. März 2012

Weitere Foodmessen 2009 in Köln:

Eu´ Vend
10. bis 12. September 2009

Anuga
10. bis 14. Oktober 2009

Hygienische Technologien

Hygiene ist oberstes Gebot in der Lebensmittelindustrie. Deshalb sind die hygienischen Anforderungen an das Anlagendesign mittlerweile sehr anspruchsvoll geworden. Die Anlagen, die in Köln für hygienesensible Anwendungen gezeigt wurden, weisen optimierte Oberflächeneigenschaften auf, lassen sich problemlos zerlegen, reinigen und anschließend in wenigen Minuten wieder montieren. Die Erfüllung gängiger Standards und Richtlinien wie GMP, FDA, EHEDG, QHD und 3A garantieren dem Verbraucher hohe Produktsicherheit.

Da der Trend zu frischen, naturnahen und schonend behandelten Lebensmitteln ungebrochen ist, wird der Einsatz aseptischer Verpackungstechnologien bei der Abfüllung empfindlicher Produkte wie Milch, Säften und Trendgetränken wie Smoothies weiter zunehmen, so dass das Angebot an entsprechenden Verfahren ständig ausgebaut und optimiert wird. Neben kompletten Abfülllinien war in Köln auch das komplette Know-how rund um Filtration, Separation, Entkeimung und Luftaufbereitung zu sehen, so dass auch andere Branchen in denen Hygiene oberstes Gebot ist, z.B. die gut vertretene Fleischindustrie, vom Technologietransfer auf der branchenübergreifenden Anuga FoodTec profitieren konnten.

Automatisierung

Automatisierung und Robotik tragen ihren Teil dazu bei, die Lebensmittelproduzenten fit für die Zukunft zu machen und helfen, den Kostendruck in der Lebensmittelindustrie zu verringern, der durch verändertes Kaufverhalten und zunehmende Qualitätsanforderungen bei Herstellung und Verpackung der Lebensmittel entsteht. Die Automatisierung entfernt sich zunehmend von den zentralen Steuerungsstrukturen. Dezentrale Steuerungen vor Ort sowie intelligente Servomotoren und Pneumatiken sind daher bei vielen Maschinen und Anlagen der Aussteller „State of the Art“. Einher damit geht das

Voranschreiten des Ethernets auf allen Ebenen der Automatisierung. Dank des TCP/IP-Standards ermöglicht die aus der IT-Welt bekannte LAN-Schnittstelle eine durchgängige Kommunikation zwischen den einzelnen Systemen von der Leit- bis zur Feldebene.

Seite
7/7

Energie

Während das Thema Energieeffizienz in anderen Bereichen längst zum Dauerbrenner avanciert ist, bieten sich in allen Branchenzweigen der Lebensmittelindustrie noch große Optimierungspotenziale. Auf der Anuga FoodTec zeigte sich, dass das Thema mehr und mehr in den Fokus der Anbieter von Maschinen und Anlagen für den Lebensmittelsektor rückt. Der Verbrauch von Rohstoffen und Energie lässt sich dank moderner Mess- und Regeltechnik optimieren. Die neuen Geräte liefern ein vollständiges Bild der augenblicklichen Situation eines Produktionsprozesses oder des Zustandes eines Lebensmittels.