

Fachressekonferenz

Anuga FoodTec 2018

16.11.2017, 16:00, Biblioteca Palatina, Complesso Monumentale della Pilotta, Parma

Ausführungen von Katharina C. Hamma, Geschäftsführerin Koelnmesse GmbH

Sehr geehrte Damen und Herren,

das ist ein wunderbarer Anblick - dieses gesammelte Wissen, hier an dieser historischen Stätte.

Bücher lesen heißt Wandern in fernen Welten, hat ein kluger Kopf einmal gesagt. (*Jean Paul, dt. Schriftsteller*). Und es ist in der Tat so: Bücher erweitern unseren Horizont, sie bereichern unser Leben, sie bringen uns zum Denken.

Sie sind, wenn man so will, ein wichtiges Lebensmittel.
Wir ziehen daraus Kraft, sie stärken uns - wie man das von Lebensmitteln, von einem guten Produkt erwartet.

Und über gute Lebensmittel und über die Herstellung guter Lebensmittel wollen wir heute reden. Aus diesem Grund haben wir Sie in diese herrliche Bibliothek eingeladen. Auch als ein Signal: Denn heute geht es um Nahrung für Leib und Seele!

Herzlich Willkommen in Parma! Herzlich willkommen in der Biblioteca Palatina!
Herzlich willkommen zur Europäischen Fachpressekonferenz der Anuga FoodTec 2018!

Ich freue mich sehr, Sie heute hier in dieser wunderbaren Stadt begrüßen zu dürfen, und, dass Sie sich die Zeit genommen haben, sich gemeinsam mit uns auf die Anuga FoodTec 2018 einzustimmen.

Ich bin mir sicher: Wir werden hier zwei sehr schöne Tage erleben.

Es gibt aus meiner Sicht kaum einen geeigneteren Ort, um Ihnen die Anuga FoodTec 2018 vorzustellen. Parma, überhaupt die Regionen Nord-Italiens, stehen weltweit für Genuss, für Stil, für Lebensart.

Die Menschen, die hier einst begannen ihre Nahrung zu produzieren, haben Begriffe wie „ökologisch“ oder „nachhaltig“ vermutlich nicht gekannt - sie haben es einfach getan.

Der verantwortungsvolle und effiziente Umgang mit Ressourcen, das musste vor Hunderten von Jahren nicht extra gelabelt werden - das verstand sich von selbst.



Anuga FoodTec
20.03.-23.03.2018
www.anugafoodtec.de

Denn der sorgsame Umgang mit Ressourcen, das hat immer auch mit Achtung und Würde, aber auch mit wirtschaftlicher Notwendigkeit zu tun – gerade im Lebensmittelbereich.

Page
2/7

Parma - und Sie werden es morgen selbst erleben können - ist in jedem Fall ein Ort, der für die würdevolle und achtsame Herstellung von Lebensmittel steht. Wir müssen nur an den Schinken denken, der den Namen dieser Stadt trägt, an den Parmaschinken.

Das Schinkenmachen folgt einer jahrhundertealten Tradition. Nur durch Zugabe von Salz, Luft und viel Herzblut entsteht die weltberühmte Köstlichkeit. Die Tiere erhalten nur Mais, Gerste und Molke aus der Parmesan-Produktion, die Herstellung und Trocknung des Schinkens wird streng überwacht, und auf den weltweiten Markt kommt nur, was den traditionellen Vorschriften entspricht.

Sie werden ein Bild davon bekommen, wie viel Behutsamkeit, wie viel Präzision, wie viel Glaube an das Produkt dazu gehört, um es zu einem unverwechselbaren Produkt zu machen.

Unverwechselbarkeit ist das, was ein Lebensmittel, was im Grunde alle erfolgreichen Produkte unserer Branche im Nahrungsmittelbereich auszeichnet.

Unverwechselbare Lebensmittel stehen nicht nur für höchste Qualität - sondern immer auch für eine herausragende Produktion und die effiziente Nutzung von Ressourcen.

Diese Lebensmittel sind unverwechselbar - weil sie bleiben, was sie sind. Weil eine alte Tradition - auch in Zeiten des rasanten Wandels, in Zeiten der digitalen Transformation, wertgeschätzt wird. Weil - und das kennen wir alle - eben auch in Zeiten von vernetzten Daten und digitalisierter Produktion, der Genuss einer Schinken-Scheibe hier aus Parma ein außergewöhnliches Erlebnis bleibt.

Das heißt aber nicht, sich dem technologischen Wandel zu verschließen. Ganz im Gegenteil! Auch hier nutzen die Hersteller moderne Technologie, beispielsweise digital gesteuerte Klimageräte, um die Zutat „Luft“ zu regulieren, aber sie haben dabei eine Sache immer im Blick: Den Charakter ihres Lebensmittels.

Und es ist eben der Charakter, der ein Nahrungsmittel unverwechselbar macht - ähnlich der Einzigartigkeit eines Fingerabdrucks. Der Charakter zeigt sich im Produkt, zeigt sich in seiner Verarbeitung, zeigt sich in seiner Präsentation. Genau in dieser Tradition werden wir im kommenden Jahr, eine, aus unserer Sicht, unverwechselbare Messe eröffnen.

Und die Anuga FoodTec 2018 ist vor allem aus einem Grund unverwechselbar:

Auf der Anuga FoodTec 2018 finden Sie das, was den Charakter von Lebensmittel ausmacht. Sie ist die internationale Leitmesse für Innovationen der Lebensmittel- und Getränkeproduzierenden Industrie.

Page
3/7

Sie ist der wichtigste Impulsgeber für die internationale Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Ihr Charakter lässt sich mit wenigen Worten ausdrücken:

„One for all - all in one“.

Wer auf die Anuga FoodTec kommt, befindet sich im Zentrum der Lebensmittelindustrie. Und genau das ist ihr Alleinstellungsmerkmal.

Sie erleben Einzellösungen wie auch komplette, prozessübergreifende Konzepte über alle Produktionsstufen hinweg. Und das für alle Food-Branchen. Also für alle Lebensmittel - sei es Fleisch, Fisch, Molkereiprodukte, Nudel, Obst & Gemüse - oder Getränke.

Auf der Messe erleben die Besucher den gesamten Zyklus der Produktion. Wie die Grundzutaten verarbeitet werden, wie ein Produkt entsteht, bis hin zur Verpackung des fertigen Produktes.

Als weltweit führende internationale Zuliefermesse für die Branche bildet die Anuga FoodTec nichts weniger als die gesamte Herstellungskette ab.

Die Messe erzählt somit die Geschichte der Lebensmittelproduktion der Gegenwart und der Zukunft. So wie die Bücher hier die Geschichte der Vergangenheit erzählen.

Und das: Sichtbar, hörbar, fühlbar.
Das ist das Entscheidende!

Diese Messe - die nur alle drei Jahre stattfindet - wird vor allem auch die Sinne ansprechen. Das unterscheidet die Anuga FoodTec 2018 von thematisch vergleichbaren Technologie- und Zuliefer-Messen.

Die meisten dieser Konkurrenzveranstaltungen konzentrieren sich auf einen Prozess oder eine Branche, beispielsweise die Interpack auf den Bereich Verpackung, oder die Drinktec auf den Bereich Getränke.

Nicht so die Anuga FoodTec.

Denn sie präsentiert für alle F&B-Branchen über alle Prozessstufen hinweg Lösungen. Somit können sich die Besucher auf der Anuga FoodTec einen kompletten Überblick verschaffen; über alle Prozessschritte, über alle F&B-Branchen und das international. Hier finden Sie alles, was sie zur Verarbeitung und Verpackung ihrer Produkte benötigen. Ein umfassender Marktüberblick ist auf der Anuga FoodTec garantiert!

Die Besucher werden zudem nicht nur Videos von Herstellern sehen, nicht nur in Broschüren über die Lebensmittelproduktion blättern
- Nein! - auf der Anuga FoodTec werden die Besucher die Herstellung vor Ort, live verfolgen können

Die großen und spektakulären Ausstellerpräsentationen zeigen Anwendungen live in Aktion. Ganze Produktionslinien werden aufgebaut und über die Messelaufzeit betrieben: sehen, anfassen, live Vorführungen - das ist die Anuga FoodTec. Das ist unser einzigartiges Konzept. Das macht die Messe so erfolgreich.

Was dem Parmaschinken das Salz und die Luft ist - das sind auf der Anuga FoodTec Inspiration und Innovationen, das Know-how und die Präsentationen von führenden Herstellern, weiteren namhaften Unternehmen sowie Start-Ups.
Und am Ende kommt etwas ganz Hervorragendes dabei raus.

Die Besucher erwarten unverwechselbare Einblicke in alle Aggregatzustände, ob fest oder flüssig, ob Teilprodukt oder Endprodukt. Wer auf die Messe kommt, kann sich einen kompletten Überblick verschaffen, über alle Prozessschritte, über alle F&B-Branchen, über die weltweiten Angebote der Zulieferer, über technischen Entwicklungen und Möglichkeiten.

Auf der Anuga FoodTec 2018 finden Sie alles, was zur Verarbeitung und Verpackung von Produkte aus dem F&B-Bereich benötigt wird.

Anbieter von allen Kontinenten aus den Bereichen Food Processing, Food Packaging, Food Safety & Analytics, Food Ingredients und Services & Solutions werden vom 20. bis 23. März 2018 in Köln vertreten sein.

Alle Bereiche der Herstellung und Verpackung sind präsent und treffen hier auf die weltweite Nachfrage der herstellenden Ernährungsindustrie. Das ist aufwändig. Das ist faszinierend. Das ist die Anuga FoodTec 2018!

Sie ist die Business- und Innovationsplattform der globalen Lebensmittelproduktion. Und es gibt kaum noch einen Hersteller, kaum Fachleute, die diese Messe nicht im Kalender haben.

Dafür ist sie einfach zu wichtig für die Branche.

Unter den Aussteller finden sich auch im kommenden Jahr wieder Anbieter aus allen Branchen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

Um es nur kurz zu umreißen: Wir bieten Ihnen tatsächlich alles:
Sei es Prozesstechnologie, Verpackungstechnik, Automation, Datenverarbeitung, Steuer- und Regeltechnik.

Aber auch Themen wie Lebensmittelsicherheit, Qualitätsmanagement, Umwelttechnik, Biotechnologie, Industrie 4.0 sowie Kälte- und Klimatechnik stehen auf dem Programm.

Page
5/7

Hinzu kommen Fachbereiche wie Förder-, Transport- und Lagereinrichtungen, Logistik natürlich. Undsoweiter.

Sie sehen: Die Anuga FoodTec 2018 deckt als weltweit einzige Fachmesse alle Aspekte der Lebensmittelproduktion ab. Und darauf sind wir sehr stolz!

Was wir heute auch schon sagen können: Wir steuern 2018 auf einen neuen Aussteller-Rekord zu. Nach heutigem Stand erwarten wir rund 1700 Aussteller aus mehr als 50 Ländern. Bei der letzten Anuga FoodTec im Jahr 2015 waren es knapp 1500. Die Messe steht ohnehin für eine ungewöhnlich hohe Internationalität.

Der Auslandsanteil der Fachbesucher betrug im Jahr 2015 mehr als 54 Prozent. Der Anteil internationaler Aussteller lag bei 56 Prozent.

Für 2018 erwarten wir eine weitere Steigerung der Anzahl der Länder, beispielsweise stoßen Aussteller aus „neuen Ländern“ hinzu: Erstmals werden so zum Beispiel Gruppenstände aus Neuseeland und Ägypten organisiert.

Das spricht für die zunehmende internationale Bedeutung der Anuga FoodTec.

Auch deshalb haben wir uns auf diese Roadshow begeben. Nach China, Korea, Indonesien und dem Iran, sind wir nun hier in Parma, um die Messe zu präsentieren. Im Dezember folgt noch Indien.

Das entspricht auch unserem Selbstverständnis als Koelnmesse GmbH: Wir wollen die Messe global noch tiefer verankern, ins Bewusstsein von noch mehr internationalen Herstellern und dem Fachpublikum rücken.

Denn die Entwicklung gibt uns Recht: Zwischen 2009 und 2015 stiegen die Besucherzahlen um 35 Prozent, 2015 waren es 45.000 Besucher. Die Zahl der Aussteller stieg im gleichen Zeitraum um 25 Prozent. Besonders bedeutsam für uns, aber noch mehr für unsere Aussteller: Die zehn weltweit wichtigsten Lebensmittelkonzerne besuchen regelmäßig die Anuga FoodTec, sei es Nestlé oder Unilever, JBT oder Danone, Fonterra oder Coca-Cola. Die Anuga FoodTec ist für sie alle ein absoluter Pflichttermin. Und das ist nur eine von vielen guten Nachrichten.

Generell erwarten wir Geschäftsführer, Produktions- und Betriebsleiter sowie Mitarbeiter aus Forschung & Entwicklung. Natürlich auch Mitarbeiter aus Konstruktion, Produktion, Qualitätskontrolle, Wartung, Einkauf, Marketing und Vertrieb.

2018 stehen wir nun vor einem weiteren Anstieg, nicht nur im Hinblick auf die Zahl der Aussteller, auch was die Fläche betrifft. Wir gehen aus, dass die Anbieter nochmals 10 Prozent mehr Fläche benötigen werden als bei der letzten Messe.

Page
6/7

Um diesem zusätzlichen Bedarf Rechnung zu tragen, wird die Anuga FoodTec erstmals auch die Halle 10.2 belegen, so dass die Gesamtfläche auf 140.000 Quadratmeter ansteigt. Um ein besseres Gefühl zu bekommen: das entspricht 20 Fußballfeldern.

Orientierung gibt Ihnen dabei unser neu gestalteter Hallenplan. Vier klar unterscheidbare Farben werden den jeweiligen Themenbereichen zugeordnet. Das macht den Plan übersichtlicher und die Orientierung auf der Anuga FoodTec 2018 leichter.

Eines der stärksten Segmente ist weiterhin der Bereich für die milchverarbeitende Industrie, traditionell ein Kernelement der Anuga FoodTec. Sie ist mit weitem Abstand wichtigste und größte Messe für das Segment Molkereitechnologie. Daher kommen auch 18 der 20 größten Molkereien, sei es Danone (F), Fonterra (NZ), Saputo (CAN), Yili (VRC), Meiji (JP), Arla (DK), Nestlé (CH) oder Dairy Farmers of America (USA) zur Anuga FoodTec nach Köln. Die Tatsache, dass hier Technologien für alle Verarbeitungsstufen innerhalb der Milchindustrie gezeigt werden - nicht nur z. B. flüssige Milchprodukte - ist eine der herausragenden Stärken der Anuga FoodTec.

Aus unserer Sicht ist die Anuga FoodTec 2018 zudem ein wichtiger Baustein unserer globalen Strategie. Zusammengefasst unter dem Oberbegriff Global Competence in Food and FoodTec, werden wir unseren Kompetenzvorsprung weiter ausbauen.

Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen und Veranstaltungen zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Messen wie die Anuga, die ISM und die Anuga FoodTec haben sich längst als weltweite Leitmesen etabliert.

Alle Veranstaltungen dieses Kompetenzfeldes haben eines gemein: Sie zeichnen sich durch klar profilierte B-to-B-Konzepte aus, die an den jeweiligen Branchenbedürfnissen ausgerichtet sind. Unsere unmittelbaren regionalen Kontakte in die Branche, sowohl auf Aussteller- wie auch auf Besucherseite, nutzen wir dabei natürlich auch für die Anuga FoodTec, so dass die Aussteller und Besucher unserer regionalen Leitmesen nach Köln kommen. Auf diese Weise und dank kontinuierlicher konzeptioneller Anpassungen bieten diese Messen sowohl Ausstellern als auch Besuchern schon seit vielen Jahrzehnten verlässliche und erfolgreiche Businessplattformen.

Aber wir haben dabei nicht nur Köln im Blick, sondern auch eine Expansion in weiteren Wachstumsmärkten wie beispielsweise Brasilien, China, Indien, Italien,

Japan, Kolumbien, Thailand, den Vereinigten Staaten und den Vereinigten Arabischen Emiraten.

Page
7/7

Dort wollen wir Food-Messen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten aufbauen. Ich hoffe, dass Sie uns auf diesem Weg begleiten. Auf unserem Weg zu einem globalen und kompetenten Messe-Anbieter.

Gerne stehe ich Ihnen hierzu und auch zu allen weiteren Fragen zur Anuga FoodTec 2018 zur Verfügung. Im Anschluss spricht nun Simone Schiller, Geschäftsführerin der DLG, der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, die uns sicher noch mehr zum Leitthema der Anuga FoodTec ‚Ressourceneffizienz‘ bei der Lebensmittelproduktion berichten kann. Alle Presseunterlagen finden Sie unter dem QR Code, den Sie auch ausgehändigt bekommen haben und wie gewohnt unter www.anugafoodtec.com im Bereich Presse.

Ich freue mich sehr, dass Sie heute da sind. Und ich wünsche Ihnen eine wunderbare Zeit in Parma! In gewisser Weise gilt für diese wunderbare Stadt auch was für die Anuga FoodTec 2018 gilt:

Vielen Dank!

Status:20171108
Initials:mük