



## **Rede - Simone Schiller, Geschäftsführerin DLG-Fachzentrum Lebensmittel**

---

DLG – Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft arbeitet mit Experten in Arbeitsgruppen. Wir diskutieren aktuelle Themen der Lebensmittelindustrie.

Als globale Leitmesse ist die Anuga FoodTec der wichtigste Impulsgeber für die internationale Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Sie deckt als weltweit einzige Fachmesse alle Aspekte der Lebensmittelproduktion ab. Auf der Anuga FoodTec präsentiert die Branche ihre Innovationen und technologischen Visionen - von Prozesstechnologie über Abfüll- und Verpackungstechnik, von Packstoffen über Ingredients bis hin zu Lebensmittelsicherheit sowie alle Innovationen aus allen die Lebensmittelproduktion begleitenden Bereichen.

Die Zielgruppe sind alle Branchen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, wie Geschäftsführer, Produktions- und Betriebsleiter sowie Mitarbeiter aus Forschung & Entwicklung, Konstruktion, Produktion, Qualitätskontrolle, Wartung, Einkauf, Marketing und Vertrieb, Großbetriebe des Fleischer- und Bäckerhandwerks, Lebensmittelhandel und andere Entscheidungsträger aus dem Bereich Ernährungswirtschaft. Hersteller bzw. Verarbeiter von Tiernahrung.

Damit liefert die Anuga FoodTec der Lebensmittelindustrie auch in 2018 wieder wichtige Antworten auf Investitionsfragen und gibt gleichzeitig auch fortschrittsweisende Impulse.

Die steigende Nachfrage nach Rohstoffen und Energieträgern weltweit und die zunehmende Verstädterung führen zum Zwang, unser aktuelles Handeln und Wirtschaften zu hinterfragen. Ein schonender und gleichzeitig effizienter Umgang mit natürlichen Ressourcen ist die Schlüsselkompetenz zukunftsfähiger Gesellschaften.

Vor diesem Hintergrund wird das Thema „Ressourceneffizienz“ auf der Anuga FoodTec 2018 in besonderer Weise fokussiert werden. Die Anuga FoodTec zeigt vielfältige Lösungen auf, wie die Wettbewerbsfähigkeit gestärkt und der Einsatz von Energie und Wasser sowie der Verlust von Lebensmitteln in der Produktion reduziert werden kann.

Ressourceneffizienz wird der Primärfokus der Anuga FoodTec 2018 sein.

- Aufgrund der großen nationalen und internationalen Bedeutung wird das Thema Ressourceneffizienz auf der Anuga FoodTec 2018 in besonderer Weise fokussiert werden.
- Besucher können die Guided Tours nutzen, welche sich auch um das Thema Ressourceneffizienz drehen.
- Die Foren - dieses Mal mit 3 Schwerpunktthemen - bieten die Möglichkeit mit Experten aktuelle und internationale Themen zu diskutieren, - zum Beispiel Themen wie Automation und Datenverarbeitung in der Fleischproduktion, Roboter in der Lebensmittelproduktion, Trends im Ingredientsektor und viele mehr.

Die Eröffnungskonferenz findet am Dienstag, den 20. März um 14 Uhr statt.

In einer halbtägigen Konferenz werden international anerkannte Experten unterschiedliche Facetten dieses Themas beleuchten. Dazu gehört die effektive und effiziente Gestaltung des Wertschöpfungsprozess, indem Material, Energie, Personal und Kapital optimal eingesetzt werden und die bestmögliche Nutzung von Ressourcen – für eine höhere Nachhaltigkeit, eine geringere Umweltbelastung und Einsparungen in verschiedensten Unternehmensbereichen. So wird Professor Braungart

Professor Braungart wird sein “Cradle to Cradle” design concept vorstellen. Professor Sauer spricht über Ressourceneffizienz und Digitalisierung – Erkenntnisse aus neuester Forschung. Der Vortrag vom Präsidenten der World Packaging Organisation, Professor Pierre Pienaar dreht sich um “Smart Packaging – eine wissenschaftliche Perspektive“. Professor Ruud Huirne gibt Einblick in die Nahrungsmittelversorgung der Zukunft.

Die Anuga FoodTec bietet eine Vielzahl an innovativen Ausstellern und aktuellen Themenbereichen rund um die Lebensmitteltechnologie. Die Guided Tours geben den Besuchern einen kompakten und informativen Überblick. Im Verlauf der ca. einstündigen Messerundgänge zeigen Ihnen Aussteller jeweils ca. 10 Minuten lang innovative Produkte und optimale Lösungen. In den Rundgängen zu unterschiedlichen Themen finden Sie das Angebot für Ihr spezifisches Fach- und Interessengebiet. Zum Beispiel, eine Tour konzentriert sich auf das Thema „Industrie 4.0“, eine andere auf „Innovative Verpackungsmaterialien“.

Die messebegleitenden Foren mit jeweils vier oder fünf spezifischen Vorträgen wird es wieder geben. Sie sind fester Bestandteil im Programm vieler Anuga FoodTec Besucher.

Die Aussteller zeigen vielfältige Lösungen auf, wie die Wettbewerbsfähigkeit gestärkt und der Einsatz von Energie und Wasser sowie der Verlust von Lebensmitteln in der Produktion reduziert werden kann. Die zahlreichen Beiträge im Forum Ressourceneffizienz beleuchten darüber hinaus das Thema aus den verschiedenen Blickwinkeln.

Hier sehen Sie das Programm der Session: „Automation und Datenverarbeitung in der Fleischproduktion“.

Wir sind sehr stolz auf die Session „Roboter in der Lebensmittelproduktion“. Bekannt ist, dass der Robotermarkt weiter auf Expansionskurs ist. Auch die technologische Entwicklung in der Robotik schreitet rasant voran. Ein wichtiger Wachstumsmarkt ist die Lebensmittel- und Verpackungsindustrie.

Aktuell liegen die Haupteinsatzbereiche von Robotern immer noch bei den schweren Arbeiten des Palettierens sowie bei Aufgaben im Rahmen des Verpackens und Umverpackens. Enorme Entwicklungen in den Bereichen Hygienic Design, elektronische Bilderfassung und -auswertung sowie Greifertechnik ermöglichen es jedoch, Roboter zunehmend auch für immer diffizilere Aufgaben im direkten Kontakt mit Lebensmitteln einzusetzen.

Längst sind Roboter auch für kleine und mittelständische Unternehmen wirtschaftlich interessant geworden. Angesichts der zumeist umfangreichen Produktpaletten sowie der damit verbundenen Notwendigkeit der Flexibilität auf verschiedenen Ebenen spielen technische Lösungen, wie sie Roboter bieten, eine immer wichtigere Rolle.

Im Mittelpunkt der Session „Roboter in der Lebensmittelherstellung“ stehen deshalb Hygienische Anforderungen beim Einsatz von Robotern und flexible Integrationsmöglichkeiten von Robotern in bestehende Prozesse mit Beispielen aus der Praxis.

In diesem Forum erwartet Sie spannende Vorträge und Podiumsdiskussionen zu aktuellen Themen in der Lebensmittelbranche: Lebensmittel Authentizität, MAP Verpackung und Dichtheitsprüfung, Genome Editing, Technologie der Lebensmittelschäume, Sichere Herstellung von rohen Fleischprodukten uvm.

➔ Ein Thema wird die Individualisierung in der Getränkeindustrie sein. Das Programm können Sie hier sehen.

Beim **Forum Food Ingredients** erleben Sie interessante Vorträge und Diskussionen zu aktuellen Themen wie Clean Label, Personalisierte Ernährung, Texturdesign und Enzyme in der Lebensmittelproduktion sowie die Gewinnung, Funktionalisierung und Stabilisierung von Ingredients.

**Session:** Lebensmittel interdisziplinär reformulieren– Akzeptanz bei weniger Salz, Zucker und gesättigten Fettsäuren

Aus falscher Ernährung resultierende Krankheiten sind ein großes Problem moderner Gesellschaften. Das Max Rubner-Institut forscht daher im Auftrag des Bundesministeriums für

Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) seit eineinhalb Jahren nach Möglichkeiten, Lebensmittel mit weniger Salz, Zucker und gesättigten Fettsäuren herzustellen. Für diese „Reformulierung“ müssen Sicherheit und Haltbarkeit, Technologie und sensorische Qualität der Produkte in Einklang gebracht werden, damit sie vom Verbraucher akzeptiert werden.

Ein einfaches „Weglassen“ der unerwünschten Lebensmittelbestandteile ist nicht möglich, da jeder der drei Nährstoffe in jedem Produkt unterschiedliche Funktionen, nicht nur als Geschmacksträger, erfüllt. Bei den beispielhaft gewählten Erzeugnissen wie gereifter Käse, kaltgeräucherter Lachs, Matjesfilet, Gemüsesäfte und -pürees oder Rohschinken und Brühwurst soll der Salzgehalt reduziert werden. Frühstückszerealien sowie Joghurt- und Milchmischerzeugnisse sollen weniger Zucker enthalten, während in Backwaren gesättigte Fette durch hochwertiges Rapsöl ersetzt wird. Neue Fettersatzstoffe werden auch für die Herstellung von hochwertigen Rohwürsten wie Salami diskutiert. Vorgestellt werden unterschiedliche technologische Ansätze zur Herstellung von ernährungsphysiologisch höherwertigen Lebensmitteln.

Kaum eine Branche zeigt sich in einer derart diversen Breite wie die Lebensmittelwirtschaft: Obst-, Gemüse- und Kartoffelprodukte, Backwaren, Fleisch, Geflügel und Fisch, Molkereiprodukte einschließlich Käse, Alkoholische und nichtalkoholische Getränke repräsentieren nur einige der vielfachen Teilbranchen. Wenn diese Vielfalt auch diverse Technologien und spezifisches Detailwissen erfordert, so gibt es trotzdem auch vielfältige Branchenübergreifende Technologien, Herangehensweisen und Lösungsansätze. Vor allem die qualitativ wie quantitativ expandierenden Angebote im Bereich der Convenienceprodukte/Fertiggerichte sowie der zahlreichen neuartigen Getränke zeigt die Notwendigkeit der branchenübergreifenden Zusammenarbeit, des branchenübergreifenden Technologietransfers. Das branchen- und prozessübergreifende Konzept der Anuga FoodTec trug und trägt dieser Notwendigkeit Rechnung. Sie stellt daher auch 2018 wieder die weltweit führende Plattform dar, auf der die technologischen Neu- und Weiterentwicklungen für alle wesentlichen Branchen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie gleichzeitig vorgestellt und präsentiert werden. Damit liefert die Anuga FoodTec der Lebensmittelindustrie auch in 2018 wieder wichtige Antworten auf Investitionsfragen und gibt gleichzeitig auch fortschrittsweisende Impulse.

**Wir sehen uns im März 2018 in Köln!**