



Europäische Pressekonferenz 2017
DLG e.V. (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft)

Anuga FoodTec 2018

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 - von Prozesstechnologie über Abfüll- und Verpackungstechnik, von Packstoffen über Ingredients bis hin zu Lebensmittelsicherheit sowie alle Innovationen aus allen die Lebensmittelproduktion begleitenden Bereichen.

Die nächste Anuga FoodTec findet am Dienstag, den 20. März bis Freitag, den 23. März 2018 in Köln, Deutschland statt. Die Messe wird von der DLG zusammen mit der Koelnmesse GmbH organisiert.

Die Zielgruppen 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.

Aussteller und Besucher kommen aus der ganzen Welt. Anuga FoodTec verfügt daher über ein hohes Maß an Internationalität.

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

Leitthema: Ressourceneffizienz

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.

Rahmenprogramm Anuga FoodTec 2018

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.

Eröffnungskonferenz “Ressourceneffizienz”

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 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.

Guided Tours

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“.

Forum: Ressourceneffizienz

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

Ressourceneffizienz ist das Top-Thema der Anuga FoodTec 2018. 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. 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.

Session: Automation und Datenverarbeitung in der Fleischproduktion

Durch Automatisierung in Lebensmittelbetrieben lässt sich Wirtschaftlichkeit und Output erreichen. Ob Schneiden, Bestücken, Kennzeichnen oder beim Greifen, Verpacken, Palletieren von Fleisch, überall können intelligente Roboter eingesetzt werden, die die Handarbeit ersetzen. Moderne Hochleistungslinien bieten nicht nur den Vorteil der gesteigerten und garantierten Leistung, auch gleichbleibende Produktqualität, Energieeffizienz und das Erfüllen von hohen Hygieneanforderungen und damit von Lebensmittelsicherheit können als Vorteile der Automatisierung genannt werden. Welche Möglichkeiten bei der Automatisierung in der Fleischproduktion zur Verfügung stehen, zeigt die Session “Automation, Data Processing, Control and Regulation Technology in meat production”.

Session: Roboter in der Lebensmittelindustrie

Fast Picker, Sechssachser oder Scaras ... der Robotermarkt ist weiter auf Expansionskurs. 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.

Forum „Themen, Trends, Technologien – Das bewegt die Lebensmittelbranche“

In diesem Forum erwartet Sie von Dienstag bis Freitagtag 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.

Session: Individualisierung in der Getränkeindustrie

Der Onlinemarkt weckt die Nachfrage nach individualisierten Getränken und der enorme Preisdruck und starke Wettbewerbsdruck führt zu einer großen Produktvielfalt. Die Getränkeproduktion und Abfüllung muss daher schneller, flexibler und zugleich kostengünstiger erfolgen. Das führt zu einer anpassungsfähigen Produktion für Produkte z.B. mit und ohne Fruchtstücke. In der Getränkeabfüllung bedeutet dies, dass immer neue Flaschenformen, -materialien und -volumen, Verschlüsse und individualisierte Etikettierungen vom Markt gefordert werden. Diesen Trends können Getränkehersteller mit neuen Technologien entsprechen. Die Session "Modularisierung, Flexibilisierung und Individualisierung in der Getränkeindustrie" informiert über neue Konzepte für die Getränkeproduktion und Abfüllung für die vielfältigen Produkte.

Forum Food Ingredients

Beim Forum Food Ingredients erleben Sie von Dienstag bis Freitagtag spannende Vorträge und Podiumsdiskussionen 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 Milchlischerzeugnisse 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.

Willkommen in Köln!

Angesichts der vielfältigen Herausforderungen, denen sich die Lebensmittelindustrie international gegenüber sieht, wird es immer wichtiger, die weltweit verfügbaren technischen und technologischen Möglichkeiten sowie die verfügbaren Kräfte in Forschung und Entwicklung im Blick zu haben. Aus diesem Grunde wird die Anuga FoodTec 2018 auch wieder die internationale Plattform sein, auf der sich führende Unternehmen der Lebensmittelindustrie und der lebensmitteltechnischen Zulieferindustrie in ihrer gesamten Breite sowie führende Fachleute aus Wissenschaft und Praxis zum gegenseitigen Erfahrungsaustausch treffen. Vielfältige Lösungsansätze für die einzelnen Branchen, branchenübergreifender Technologietransfer, ein internationales Fach-programm sowie die internationale Vernetzung mit den verschiedensten Fach-leuten der internationalen Lebensmittelwirtschaft sind Angebote der Anuga FoodTec 2018.

Sehen wir uns vom 20. – 23. März 2018 in Köln, in der internationalen Hauptstadt der Lebensmittel?