



Media Service

DLG e.V., Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt/Main,
Tel: 069/24788-226, Fax: -112; E-Mail: p.schucht@DLG.org, URL: www.dlg.org

Frankfurt am Main,
November 2017

Anuga FoodTec 2018: Ressourceneffizienz im Fokus

Eröffnungskonferenz zu internationalem Top Thema – Fachforen beleuchten aktuellen Stand der Lebensmitteltechnologie – Guided Tours bieten kompakten und informativen Überblick

(DLG). Besucher der Anuga FoodTec 2018 erwartet ein umfangreiches Fachprogramm rund um das Leitthema Ressourceneffizienz. Das weltweite Top-Thema steht im Mittelpunkt der Leitmesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, die vom 20. bis 23. März 2018 in Köln stattfinden wird. Das von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) organisierte Rahmenprogramm bietet dem internationalen Fachpublikum zahlreiche Gelegenheiten, sich mit der Optimierung der Produktionsprozesse auseinanderzusetzen – immer mit dem Ziel, weniger Energie und Wasser zu verbrauchen sowie den Verlust von Lebensmitteln zu reduzieren. Über das Leitthema hinaus beleuchten Fachforen eine Vielzahl aktueller Themen der Lebensmitteltechnologie und verknüpfen wissenschaftliche Erkenntnisse mit unternehmerischer Praxis. Einen kompakten und zugleich informativen Überblick über wichtige Innovationen erhalten Besucher der Anuga FoodTec zudem während thematisch gebündelter Messerundgänge, den „Guided Tours“.

Aufgrund seiner großen Bedeutung wird das Thema Ressourceneffizienz auf der Anuga FoodTec 2018 im Fokus des Fachprogramms stehen. 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 adressiert werden. Die Aussteller zeigen vielfältige Lösungen auf, wie die Wettbewerbsfähigkeit gestärkt und gleichzeitig der Einsatz von Energie und Wasser sowie der Verlust von Lebensmitteln in der Produktion reduziert werden kann.

Eröffnungskonferenz

Ein Highlight der Anuga FoodTec 2018 wird die Eröffnungskonferenz „Ressourceneffizienz – Herausforderungen und Chancen“ am 20. März 2018 sein, während der international anerkannte Experten relevante Facetten der Thematik beleuchten werden. 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.

Forenprogramm

Das umfangreiche Forenprogramm der Anuga FoodTec deckt ein extrem breites Spektrum von Themen der Lebensmittel- und Getränketechnologie einschließlich der Verpackung ab. Technologische Innovationen in der Fleisch-, Molkerei-, Backwaren- und der Getränkebranche sowie weiteren Sparten der Lebensmittelindustrie bilden hierbei den Schwerpunkt. Im Forenprogramm wird das Leitthema ebenfalls in einem eigenen Forum „Ressourceneffizienz“ aufgegriffen, und Besuchern werden während der gesamten Messelaufzeit interessante Vortragsveranstaltungen geboten. Zudem findet unter dem Titel „Themen, Trends, Technologien – Das bewegt die Lebensmittelbranche“ ein Fachforum zu aktuellen Themen statt. Ein drittes Fachforum widmet sich dem Thema „Food Ingredients“. Die Vorträge im Rahmen der Fachforen informieren unter anderem über die Themen Automatisierung, Robotik, Industrie 4.0, Modularisierung, Flexibilisierung und Individualisierung, Predictive Maintenance, digitale Geschäftsmodelle, innovative Verpackungslösungen, Fremdkörpererkennung, Hygienic Design, Texturdesign, Reformulierung und Genome Editing.

Guided Tours

Einen kompakten und zugleich informativen Überblick über Neuerungen im Bereich Ressourceneffizienz aber auch über weitere Themen erhalten Besucher der Anuga FoodTec zudem während geführter Messerundgänge. Im Rahmen dieser thematisch gebündelten „Guided Tours“ präsentieren ausgewählte

Aussteller jeweils 10 Minuten lang innovative Produkte und optimale Lösungen rund um die Themen Robotik, Industrie 4.0, Flexibilisierung der Füll- und Verpackungstechnik, Fleischereitechnologie, Molkereitechnologie sowie innovative Verpackungsmaterialien.

Die nächste Anuga FoodTec findet vom 20. bis 23. März 2018 in Köln statt. Die Messe wird gemeinschaftlich von der Koelnmesse und der DLG durchgeführt.

Weitere Informationen: www.anugafoodtec.com