

Press Conference

Anuga FoodTec 2018

16/11/2017, 16 h, Biblioteca Palatina, Complesso Monumentale della Pilotta, Parma

Declaraciones de Katharina C. Hamma, Chief Operating Officer de Koelnmesse GmbH



Anuga FoodTec
20/03-23/03/2018
www.anugafoodtec.com

Estimadas señoras, estimados señores:

Es maravilloso ver todo este conocimiento acumulado, aquí, en este lugar histórico.

Leer libros es recorrer mundos lejanos, dijo una vez una mente inteligente.
(*Jean Paul, escritor alemán*). Y, de hecho, así es: los libros amplían nuestros horizontes, enriquecen nuestras vidas, nos hacen pensar.

Se podría decir que son un alimento importante.
Nos dan vigor, nos fortalecen; tal y como se espera de los alimentos, de un buen producto.

Y de buenos alimentos y la producción de buenos alimentos es sobre lo que queremos hablar hoy. Es por eso que les hemos invitado a acudir a esta maravillosa biblioteca. También como un símbolo, ya que hoy hablamos sobre alimento para el cuerpo y el alma.

¡Bienvenidos a Parma! ¡Bienvenidos a la Biblioteca Palatina!
¡Bienvenidos a la conferencia de prensa europea para medios especializados de Anuga FoodTec 2018!

Estoy encantada de poder saludarles hoy aquí, en esta maravillosa ciudad, y de que se hayan tomado el tiempo de prepararse con nosotros para Anuga FoodTec 2018.

Estoy segura de que aquí compartiremos dos días muy agradables.

En mi opinión, difícilmente hay un lugar mejor para presentar Anuga FoodTec 2018. Parma, y en general las regiones del norte de Italia, son sinónimo de disfrute, de estilo, de modo de vida.

Lo más probable es que las personas que en algún momento empezaron a producir sus alimentos aquí no conocieran términos como “orgánico” o “sostenible”; simplemente actuaron así.

Hace cientos de años, el uso responsable y eficiente de los recursos no tenía que etiquetarse específicamente, sino que se sobreentendía.

Esto es así porque el uso cuidadoso de los recursos está relacionado con el respeto y la dignidad, pero también con la necesidad económica, especialmente en el ámbito alimentario.

Page
2/7

En cualquier caso, Parma, como ustedes mismos podrán experimentar mañana, es un lugar que representa la producción digna y cuidadosa de alimentos. Solo hace falta pensar en el jamón que lleva el nombre de esta ciudad, el jamón de Parma.

La fabricación del jamón sigue una tradición centenaria. Solo añadiendo sal, aire y mucha pasión surge esta exquisitez de fama mundial. Los animales se alimentan únicamente de maíz, cebada y suero de leche de la producción de queso parmesano; la producción y el secado del jamón se monitorean estrictamente; y al mercado mundial sólo llegan aquellos productos que se ajustan a las normas tradicionales.

Se podrán hacer una idea de cuánto cuidado, cuánta precisión, cuánta fe en el producto son necesarios para convertirlo en un producto inconfundible, singular.

La singularidad es lo que distingue a un alimento, lo que básicamente caracteriza a todos los productos exitosos en nuestro ámbito alimentario.

Los alimentos singulares no solo representan la mejor calidad, sino también una producción sobresaliente y el uso eficiente de los recursos.

Estos alimentos son singulares porque se mantienen como deben ser. Porque, incluso en tiempos de cambios rápidos, en tiempos de transformación digital, se pone en valor una vieja tradición. Porque -y todos lo sabemos- incluso en tiempos de conexión de datos en red y producción digitalizada, disfrutar de una loncha de jamón aquí en Parma sigue siendo una experiencia extraordinaria.

Pero eso no significa cerrarse al cambio tecnológico. ¡Al contrario! También en este caso los fabricantes usan tecnología moderna, como por ejemplo los acondicionadores de aire controlados digitalmente usados para regular el ingrediente “aire”. Pero siempre teniendo una cosa presente: el carácter de su producto.

Y es precisamente el carácter lo que hace que un alimento sea singular, del mismo modo que es única una huella dactilar. El carácter se muestra en el producto, en su procesamiento, en su presentación. Justamente basándonos en esta tradición el próximo año abriremos una feria que desde nuestro punto de vista será única e inconfundible.

Y Anuga FoodTec 2018 es inconfundible sobre todo por una razón: en Anuga FoodTec 2018 encontrarán lo que constituye el carácter de los alimentos. Es la principal feria internacional para innovaciones de la industria productora de alimentos y bebidas.

Page
3/7

Es la fuente de inspiración más importante para la industria internacional de alimentos y bebidas. Su carácter se puede expresar en pocas palabras:

“One for all - all in one” (Una para todos, todo en una).

Los asistentes a Anuga FoodTec se encuentran en el centro de la industria alimentaria. Y precisamente este es su rasgo distintivo.

En la feria podrán conocer tanto soluciones individuales como conceptos completos de procesos transversales, en todas las etapas de producción. Y, además, para todos los sectores del ámbito de la alimentación.

Es decir, para todos los alimentos, ya sean carne, pescado, lácteos, fideos, frutas y verduras o bebidas.

En la feria, los visitantes podrán seguir todo el ciclo de producción: cómo se procesan los ingredientes básicos, cómo se fabrica un producto y hasta cómo se envasa el producto final.

Como feria líder internacional para los proveedores del sector, Anuga FoodTec representa nada más y menos que toda la cadena de producción.

La feria explica así la historia de la producción de alimentos del presente y del futuro, del mismo modo que los libros que aquí nos rodean cuentan la historia del pasado.

Y lo hace de manera visible, audible y tangible.
¡Esta es la clave!

Esta feria, que tiene lugar cada tres años, apelará sobre todo a los sentidos. Esto distingue Anuga FoodTec 2018 de las ferias de tecnología y proveedores con una temática similar.

La mayoría de estos eventos competidores se centran en un proceso o en un sector; por ejemplo, Interpack en el sector del embalaje y envasado o Drinktec en el sector de bebidas.

No es el caso de Anuga FoodTec, ya que esta presenta soluciones para todos los sectores de alimentos y bebidas y en todas las etapas de proceso. Esto significa que los visitantes de Anuga FoodTec pueden obtener una visión general completa sobre todos los pasos de proceso y en todos los sectores de alimentos y bebidas y esto, además, en el ámbito

internacional. Aquí encontrarán todo lo que el sector necesita para procesar y envasar sus productos. ¡Anuga FoodTec garantiza una visión global del mercado!

Page
4/7

Además, los visitantes no sólo podrán ver los videos de los fabricantes, no sólo podrán hojear folletos sobre la producción de alimentos. ¡No! En Anuga FoodTec los visitantes podrán seguir en vivo y en directo la producción.

Las grandes y espectaculares presentaciones de los expositores mostrarán en vivo aplicaciones en funcionamiento. Se configurarán líneas de producción enteras que se podrán ver funcionando durante el transcurso de la feria. Ver, tocar, demostraciones en vivo... esto es Anuga FoodTec. Este es nuestro concepto único. Eso hace que la feria sea tan exitosa.

La sal y el aire son para el jamón de Parma lo que para Anuga FoodTec la inspiración, las innovaciones, el know-how y las presentaciones de los principales fabricantes, de otras empresas de renombre y de empresas emergentes. Y al final surge algo totalmente excepcional.

Los visitantes recibirán visiones inequívocas sobre todos los estados, ya sean sólidos o líquidos, se trate de producto parcial o final. Los asistentes a la feria podrán obtener una visión completa de todos los pasos del proceso, de todos los ámbitos del sector de la alimentación y las bebidas, de la oferta mundial de proveedores y de desarrollos tecnológicos y oportunidades.

Anuga FoodTec 2018 presentará todo lo necesario para el procesamiento y envasado de productos del sector de la alimentación y las bebidas.

Del 20 al 23 de marzo de 2018 estarán representados en Colonia proveedores de todos los continentes de los ámbitos del procesamiento de alimentos, envasado de alimentos, seguridad y análisis de alimentos, ingredientes alimentarios y servicios y soluciones.

Todas las áreas de fabricación y empaquetado estarán presentes y se encontrarán con la demanda mundial de la industria productora de alimentos. Esto es complicado.

Es fascinante. ¡Esto es Anuga FoodTec 2018!

La feria es la plataforma de negocios e innovación de la producción mundial de alimentos.

Y apenas queda ya un fabricante o un experto que no tenga esta exposición en su agenda.

Simplemente es demasiado relevante para el sector.

El próximo año entre los expositores volverán a estar de nuevo presentes ofertantes de todos los sectores de la industria de alimentos y bebidas.

Resumiendo: en la feria se ofrece realmente todo, ya sea tecnología de procesos, técnica de envasado, automatización, procesamiento de datos o tecnología de control.

Pero también están en el programa temas como seguridad alimentaria, gestión de calidad, tecnología ambiental, biotecnología e industria 4.0, así como refrigeración y aire acondicionado.

A ello hay que añadir ámbitos especializados como las instalaciones de transporte y almacenamiento y, por supuesto, la logística. Y así en adelante.

Como pueden ver, Anuga FoodTec 2018 es la única feria especializada a nivel mundial que cubre todos los aspectos de la producción de alimentos. ¡Y estamos muy orgullosos de ello!

Hoy podemos ya afirmar que en 2018 nos dirigimos a un nuevo récord en el número de expositores. Según los datos actuales, esperamos contar con alrededor de 1.700 expositores de más de 50 países. En la última edición de Anuga FoodTec, en 2015, había poco menos de 1.500. La feria presenta ya de por sí una internacionalidad inusualmente alta.

La proporción de visitantes profesionales internacionales (es decir, de fuera de Alemania) fue más del 54 por ciento en 2015, mientras que el porcentaje de los expositores internacionales fue del 56 por ciento.

Para 2018 esperamos otro incremento en los países participantes, ya que se incorporarán expositores de “nuevos países”. Por ejemplo, por primera vez se organizan stands de grupos de Nueva Zelanda y Egipto.

Esto muestra la creciente importancia internacional de Anuga FoodTec.

También por este motivo iniciamos este recorrido informativo. Después de China, Corea, Indonesia e Irán, ahora estamos aquí, en Parma, para presentar la feria. El próximo destino será la India, en diciembre.

Esto también corresponde a nuestro autoconcepto como Koelnmesse GmbH: queremos consolidar aún más la feria internacionalmente, entrar en los planes de aún más fabricantes internacionales y visitantes profesionales.

Porque la evolución registrada hasta ahora nos demuestra que tenemos razón: entre 2009 y 2015 el número de visitantes aumentó en un 35 por ciento, hasta alcanzar los 45.000 visitantes en 2015.

Durante el mismo período, el número de expositores aumentó en un 25 por ciento.

Lo que resulta especialmente relevante para nosotros -pero aún más para nuestros expositores- es que las diez principales compañías de alimentos del mundo visitan regularmente Anuga FoodTec, ya sea Nestlé, Unilever, JBT, Danone, Fonterra o Coca-Cola. Anuga FoodTec es una cita obligada para todos. Y esa es solo una de muchas buenas noticias.

En general, esperamos recibir a directores-gerentes, directores de producción y operaciones, así como empleados de investigación y desarrollo. Y por supuesto, también a responsables de las áreas de construcción, producción, control de calidad, mantenimiento, compras, marketing y ventas.

En 2018 prevemos otro aumento, no solo en términos de cantidad de expositores, sino también de espacio. Suponemos que los proveedores necesitarán un 10 por ciento más de espacio que en la última edición.

Para satisfacer esta demanda adicional, Anuga FoodTec ocupará también por primera vez el pabellón 10.2, de modo que la superficie total aumentará hasta los 140.000 metros cuadrados. Para tener una idea más clara, eso equivale a 20 campos de fútbol.

Para orientarse disponen de nuestro plano del recinto ferial, recientemente diseñado.

Cuatro colores claramente diferenciables definen los respectivos ámbitos temáticos. Esto propicia que el plano sea más fácil de entender y hará que la orientación en Anuga FoodTec 2018 sea más sencilla.

Uno de los segmentos mejor representados sigue siendo el de la industria de procesamiento lácteo, tradicionalmente un punto central de Anuga FoodTec, de lejos la feria más importante y más grande para el segmento de tecnología de la industria láctea. Por eso también en Anuga FoodTec de Colonia van a estar presentes 18 de las 20 principales industrias lácteas, entre ellas Danone (Francia), Fonterra (Nueva Zelanda), Saputo (Canadá), Yili (República Popular China), Meiji (Japón), Arla (Dinamarca), Nestlé (Suiza) o Dairy Farmers of America (EE. UU.). El hecho de que aquí se expongan tecnologías para todas las etapas de procesamiento dentro de la industria láctea -no solo, por ejemplo, productos lácteos líquidos- es una de las fortalezas destacadas de Anuga FoodTec.

Desde nuestro punto de vista, Anuga FoodTec 2018 también es un componente destacado de nuestra estrategia global. Resumido bajo el lema genérico “Global Competence in Food and FoodTec” (Competencia Global en Alimentos y FoodTec) continuaremos ampliando nuestra ventaja competitiva.

Koelnmesse lidera internacionalmente la organización de ferias de alimentos y de eventos sobre el procesamiento de alimentos y bebidas.

Ferias como Anuga, ISM y Anuga FoodTec se han consolidado desde hace tiempo como ferias líderes internacionalmente.

Todos los eventos de este ámbito de competencia tienen una cosa en común: se caracterizan por conceptos *business to business* claramente perfilados y alineados con las respectivas necesidades del sector. Por supuesto, para Anuga FoodTec utilizamos nuestros contactos regionales inmediatos en el sector, tanto por la parte de los expositores como de los visitantes, de modo que los expositores y visitantes de las principales ferias regionales acuden a Colonia. De esta forma, y gracias a ajustes conceptuales continuos, estas ferias ofrecen desde hace muchas décadas plataformas de negocio fiables y exitosas tanto para expositores como visitantes.

Pero no sólo tenemos Colonia a la vista, sino que también contemplamos la expansión a otros mercados en crecimiento como Brasil, China, India, Italia, Japón, Colombia, Tailandia, Estados Unidos y los Emiratos Árabes Unidos.

Allí queremos desarrollar ferias de alimentación con diferentes temáticas centrales y contenidos. Espero que nos acompañen en este viaje. En nuestro camino por convertirnos en un proveedor global y competente de ferias.

Estoy a su disposición para lo que necesiten y también para responder a todas preguntas que tengan sobre Anuga FoodTec 2018. A continuación intervendrá Simone Schiller, directora gerente de DLG, la Sociedad Alemana de Agricultura, quien seguramente les informará más ampliamente sobre el tema central de Anuga FoodTec: la eficiencia de los recursos en la producción alimentaria. Toda la documentación para la prensa se pueden consultar a través del código QR que también ha recibido y, como es habitual, en la sección de Prensa de www.anugafoodtec.com.

¡Me complace mucho que estén aquí hoy y les deseo una maravillosa estancia en Parma! En cierto modo, a esta maravillosa ciudad se le puede aplicar una frase que también sirve para Anuga FoodTec 2018:

¡Gracias!

Status:20171108
Initials:mük