

Nr. 14a / Februar 2018, Köln #anugafoodtec

# Anuga FoodTec 2018 erwartet neuen Ausstellerrekord

- Rund 1.700 Aussteller (+13 Prozent) in Köln erwartet
- Flächenweiterung auf 140.000 Quadratmeter
- Internationalität auf Top-Niveau
- Umfangreiches Event- und Kongressprogramm

Much more than Packaging: Vom 20. bis 23. März 2018 öffnet mit der Anuga FoodTec die international führende Zuliefermesse der Lebensmittel- und Getränkeindustrie ihre Tore. Rund 1.700 Aussteller werden in den Kölner Messehallen erwartet. "Die Anuga FoodTec wird ihre Erfolgsgeschichte weiter fortsetzten. Wir prognostizieren eine erneute Steigerung der Ausstelleranzahl von +13 Prozent im Vergleich zur Vorveranstaltung. Damit deckt die Anuga FoodTec als weltweit einzige Fachmesse alle Aspekte der Lebensmittelproduktion ab und wird im kommenden Jahr mehr denn je durch eine enorme Angebotsvielfalt und Qualität überzeugen", sagt Katharina C. Hamma, Geschäftsführerin der Koelnmesse GmbH. Entsprechend der hohen Aussteller-Nachfrage erweitert die Anuga FoodTec 2018 nochmals ihre Fläche auf 140.000 Quadratmeter (+8 Prozent) und belegt die Hallen 4.2, 5.2, 6 bis 9 sowie 10.1 und erstmals zusätzlich die Halle 10.2. Auch in puncto Internationalität präsentiert sich die Anuga FoodTec in Bestform: Unternehmen aus mehr als 50 Ländern werden ihre Neuheiten in Köln präsentieren. "Der große Zuspruch aus dem Ausland zeigt, dass die Anuga FoodTec international die führende Zulieferplattform der Lebensmittel- und Getränkeindustrie ist." Neben der umfassenden Produktschau, die großflächige Live-Vorführungen umfasst, dürfen Fachbesucher zudem erneut ein breit gefächertes Kongress- und Eventprogramm erwarten. Das Leitthema der Anuga FoodTec 2018 ist Ressourceneffizienz.

One for all - all in one: Mit ihren Angebotssegmenten Food Packaging, Safety & Analytics, Food Processing, Food Ingredients sowie Services & Solutions bildet die Anuga FoodTec alle Aspekte der Lebensmittelproduktion ab. Dabei präsentieren die Aussteller Lösungen für alle Branchen der Lebensmittelindustrie, von Molkereien über Fleisch, von Getränken bis Nudeln, von Obst & Gemüse bis Öle & Fette. Die Anuga FoodTec bietet sowohl Einzellösungen als auch komplette, prozessübergreifende Konzepte über alle Produktionsstufen hinweg.

Die Prozesstechnologie ist traditionell am stärksten auf der Anuga FoodTec vertreten. In den Hallen 4.2, 6, 9, 10.1 und 10.2 präsentieren sich nahezu alle Marktführer und namhafte Unternehmen der Branche. In den Hallen 7, 8 und in Teilen der Halle 9, steht das Thema "Food Packaging" und damit Verpackungsmaschinen, Packmittel, Automation, Steuer-und Regeltechnik im Fokus. In der Halle 5.2 finden Fachbesucher alle Informationen zu Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement. Hier präsentieren Unternehmen mit Schwerpunkt



Anuga FoodTec 20.03.-23.03.2018 www.anugafoodtec.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Kathrin Münker
Telefon
+49 221 821-2528
Telefax
+49 221 821-3544
E-Mail
k.muenker
@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung: Gerald Böse (Vorsitzender) Katharina C. Hamma Herbert Marner

Vorsitzende des Aufsichtsrats Oberbürgermeisterin Henriette Reker

Sitz der Gesellschaft und Gerichtsstand: Köln Amtsgericht Köln, HRB 952



Hygienetechnik, Analyse-, Labor- und Messegeräte ihre Neuheiten. Der Boulevard bildet vom 20. bis 23. März 2018 für das Angebotssegment Food Ingredients die perfekte Bühne.

Seite 2/3

## Die Mischung macht's: Quantität und Qualität auf Top-Niveau

Neben der großen Angebotsvielfalt der rund 1.700 erwarteten Aussteller ist auch eine Top-Qualität garantiert: Nahezu alle Marktführer und weitere namhafte Unternehmen haben ihre Teilnahme frühzeitig bestätigt. Unter anderem folgende Aussteller präsentieren sich auf der Anuga FoodTec 2018 in Köln: Albert Handtmann, Almac, Andritz, Alpma, Auer, Barry-Wehmiller, Beckhoff, Bizerba, BluePrint, Bosch, Bruker, Bühler, Cabinplant, CFT, Della Toffola, Ecolab, Ecolean, Exxon Mobil, Festo, Frontmatec, GEA, IMA, Ishida, JBT, KHS, Konica Minolta, Kronen, Krones, Linde, Marel, Mayekawa, Metalbud, Mettler, Mohn, Mondini, Multivac, PHT, Reepack, Schubert, Schur, Sealpac, SEW, Siemens, SPX, Pöppelmann, Taghleef, Tavil, Tecnal, Tetra Pak, Trepko, Weber, Vemag, Youngsun oder Zhongy. Hier geht's zur Ausstellersuche www.anugafoodtec.de/Ausstellersuche

#### Anuga FoodTec 2018: internationaler Impulsgeber

Als globale Leitmesse ist die Anuga FoodTec der wichtigste Impulsgeber für die internationale Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Entsprechend hoch ist auch die Anzahl der in Köln vertretenen Länder. Stand Februar werden Unternehmen aus 50 Ländern auf der Anuga FoodTec ihre Neuheiten präsentieren. Der Auslandsanteil liegt mit 60 Prozent auf einem konstant hohen Niveau. Erstmals sind Unternehmen aus Ägypten, Lettland, Mazedonien und Neuseeland auf der wichtigsten Zuliefermesse der Lebensmittel- und Getränkeindustrie vertreten und unterstreichen damit die zunehmende internationale Bedeutung der Anuga FoodTec. Besucherseitig werden Gäste aus über 140 Ländern vom 20. bis 23. März 2018 in Köln erwartet.

#### Informierend und inspirierend:

#### Das Event- und Kongressprogramm der Anuga FoodTec

Mit zahlreichen, großflächigen Ausstellerpräsenzen, live Vorführungen am laufenden (Produktions-)Band und einer großen Angebotsvielfalt ist die Anuga FoodTec sehr praxisorientiert ausgerichtet. Das umfangreiche Event- und Kongressprogramm mit hochkarätig besetzten Konferenzen, Foren, Guided Tours sowie zahlreichen Sonderschauen sorgt zusätzlich für Informationen und Inspiration. Dem Leitthema Ressourceneffizienz wird am 20. März (14:00 Uhr, Congress Centrum Ost, Europasaal) die Eröffnungskonferenz gewidmet. Hier geht's zum Event- und Kongressprogramm <a href="http://www.anugafoodtec.de/aft/index-3.phpevents">http://www.anugafoodtec.de/aft/index-3.phpevents</a>

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec: 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 sind als weltweite Leitmessen etabliert.



Die Koelnmesse veranstaltet nicht nur in Köln, sondern auch in weiteren Wachstumsmärkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand, den Vereinigten Staaten und den Vereinigten Arabischen Emiraten Foodmessen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges und internationales Business garantieren.

Seite 3/3

Weitere Infos: http://www.global-competence.net/food/

### Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga FoodTec, Köln, Deutschland, 20.-23.03.2018
ANUTEC BRAZIL, Curitiba, Brasilien, 7.-9.08.2018
ANUTEC – International FoodTec India, Mumbai, Indien, 27.-29.09.2018

## Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga FoodTec finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter <a href="www.anugafoodtec.de">www.anugafoodtec.de</a> im Bereich "Presse".

Presseinformationen finden Sie unter www.<u>anugafoodtec.de/Presseinformation</u> Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

#### Anuga FoodTec bei facebook:

https://www.facebook.com/anugafoodtec

#### Anuga FoodTec bei twitter:

https://www.twitter.com/anugafoodtec

## Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Kathrin Münker Kommunikationsmanager

Koelnmesse GmbH Messeplatz 1 50679 Köln Deutschland

Telefon: +49 221 821-2528 Telefax: +49 221 821-3544 k.muenker@koelnmesse.de www.koelnmesse.de