



# Media Service

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

---

Frankfurt am Main,

Luty 2018 r.

## **Anuga FoodTec 2018: Efektywne gospodarowanie surowcami**

**Konferencja otwarcia na międzynarodowy temat — Specjalistyczne fora omawiają aktualny stan technologii żywności — Guided Tours zapewniają kompaktowy przegląd informacji**

(DLG). Na gości targów Anuga FoodTec 2018 czeka bogaty, specjalistyczny program związany z przewodnim tematem, jakim jest efektywne gospodarowanie surowcami. Istotny na całym świecie temat będzie w centrum zainteresowania wiodących targów branży artykułów spożywczych i napojów, które odbędą się w dniach od 20 do 23 marca 2018 roku w Kolonii. Program ramowy zorganizowany przez DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft — z niem. Niemieckie Towarzystwo Rolnicze) oferuje międzynarodowej publiczności fachowej liczne okazje do zapoznania się z optymalizacją procesów produkcyjnych, której celem jest zawsze zmniejszenie zużycia energii i wody oraz zredukowanie ilości strat żywności. Oprócz tematu przewodniego specjalistyczne fora naświetlają szereg bieżących zagadnień technologii żywności i łączą naukową wiedzę z praktyką przedsiębiorców. Dodatkowo podczas powiązanych tematycznie spacerów po targach z przewodnikiem, „Guided Tours”, goście Anuga FoodTec otrzymują kompaktowy przegląd informacji o ważnych innowacjach.

Ze względu na duże znaczenie temat efektywnego gospodarowania surowcami będzie w centrum zainteresowania specjalistycznego programu targów Anuga FoodTec 2018. Rosnące zainteresowanie surowcami i nośnikami energii na całym świecie i coraz większa urbanizacja powodują konieczność zastanowienia się nad naszymi obecnymi działaniami i gospodarowaniem. Oszczędne i jednocześnie

wydajne obchodzenie się z zasobami naturalnymi jest kluczową kompetencją przyszłych społeczności. W związku z tym efektywne gospodarowanie surowcami będzie kluczowym tematem na targach Anuga FoodTec 2018. Wystawcy zaprezentują rozmaite rozwiązania, pomagające wzmocnić konkurencyjność i jednocześnie zmniejszyć poziom zużycia energii i wody oraz strat żywności na etapie produkcji.

### **Konferencja otwarcia**

Atrakcją targów FoodTec 2018 będzie konferencja otwarcia „Efektywne gospodarowanie surowcami — wyzwania i szanse” dnia 20 marca 2018 roku, podczas której uznani międzynarodowi eksperci poruszą istotne kwestie związane z tym tematem. Należą do nich efektywne i wydajne opracowanie procesu tworzenia wartości przez optymalne zastosowanie materiału, energii, personelu i kapitału oraz możliwie najlepsze wykorzystanie zasobów — w celu zwiększenia stopnia zrównoważonego rozwoju, zmniejszenia obciążenia środowiska i uzyskania oszczędności w najróżniejszych obszarach działalności.

### **Program forów**

Bogaty program forów podczas Anuga FoodTec obejmuje wyjątkowo rozległy zakres tematów technologii żywności i napojów z opakowaniami włącznie. Głównym tematem będą przy tym innowacje technologiczne w branży mięsnej, mleczarskiej, piekarskiej i napojów oraz innych gałęziach przemysłu spożywczego. W programie znajduje się również odrębne forum poświęcone tematowi przewodniemu „Efektywne gospodarowanie surowcami”, a odwiedzający będą mogli skorzystać z interesujących wykładów przez cały czas trwania targów. Dodatkowo odbędzie się branżowe forum dotyczące aktualnej tematyki pod tytułem „Tematy, trendy, technologie — To napędza branżę żywności”. Trzecie forum jest poświęcone tematowi „Food Ingredients”. Prelekcje w ramach specjalistycznych forów będą, między innymi, źródłem informacji w tematach automatyzacji, robotyki, przemysłu 4.0, modularyzacji, uelastycznienia i indywidualizacji, Predictive Maintenance, cyfrowych modeli handlowych, innowacyjnych rozwiązań opakowaniowych, wykrywania ciał obcych, Hygienic Design, Texture Design, przeformułowania i Genome Editing.

### **Guided Tours**

Dodatkowo podczas spacerów po targach z przewodnikiem goście Anuga FoodTec otrzymują kompaktowy przegląd informacji o ważnych nowościach w dziedzinie efektywnego gospodarowania surowcami i innych zagadnień.

W ramach tych tematycznie powiązanych „Guided Tours” wybrani wystawcy prowadzą 10-minutowe prezentacje innowacyjnych produktów i optymalnych rozwiązań związanych z tematyką robotyki, przemysłu 4.0, uelastycznienia techniki napęnlania i pakowania, technologii rzeźnej i technologii mleczarskiej.

**Najbliższe targi Anuga FoodTec odbędą się w dniach od 20 do 23 marca 2018 roku w Kolonii. Targi zostaną zorganizowane wspólnie przez Koelnmesse i DLG.**

Szczegółowe informacje: [www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com)