

Śniadanie prasowe w Warszawie

Anuga FoodTec 2018

22 lutego 2018, godz. 10:00, Labour Café Warszawa, ul. Tamka 49 Warszawa



Wystąpienie Kathariny C. Hamma, Prezes Koelnmesse GmbH

Anuga FoodTec
20.03.-23.03.2018
www.anugafoodtec.de

w imieniu Koelnmesse chciałabym serdecznie powitać Państwa na śniadaniu prasowym z okazji targów Anuga FoodTec. Cieszę się, że mogliśmy dzisiaj spotkać się w tym gronie, by przy wspólnym śniadaniu wymienić się doświadczeniami na temat wiodących targów dostawców dla branży produktów spożywczych i napojów na świecie: Targi Anuga FoodTec odbędą się w dniach od 20 do 23 marca 2018 r.

W Warszawie spotkaliśmy się z naprawdę fantastycznym przyjęciem. Z przyjemnością zrewanżujemy się podczas nadchodzących marcowych targów, oferując Państwu równie serdeczne przyjęcie i interesujący pobyt w Kolonii.

Trudno tutaj o lepsze perspektywy, bowiem targi Anuga FoodTec nieustannie odnoszą ogromny sukces.

Jest wiele powodów, dla których jako przystanek na trasie cyklu spotkań zapowiadających targi Anuga FoodTec wybraliśmy właśnie Polskę. Jednym z nich jest coraz silniejszy międzynarodowy charakter targów. Nasza wizyta w Polsce uwzględnia te tendencje rozwojowe. Kolejnym powodem jest istotne znaczenie Polski dla całej branży w ogóle, w szczególności zaś dla targów Anuga FoodTec.

W dalszej części zajmę się dokładnym omówieniem obu tych powodów, najpierw jednak chciałabym zaprezentować targi Anuga FoodTec w portfolio Koelnmesse.

Koelnmesse organizuje bądź też patronuje co roku ok. 80 targom, wystawom, wydarzeniom gościnnym i special events odbywającym się zarówno w Kolonii, jak i na najważniejszych światowych rynkach. Oprócz własnych wydarzeń za granicą Koelnmesse zajmuje się również organizacją uczestnictwa przedstawicieli niemieckiej gospodarki w targach zagranicznych oraz przygotowaniem niemieckich pawilonów na wystawy światowe. Pod względem powierzchni targi w Kolonii są szóste na całym świecie: oferują 284 000 m² powierzchni hal wystawowych oraz 100 000 m² powierzchni zewnętrznej dla wszelkiego rodzaju wydarzeń.

Jedną z kompetencji firmy Koelnmesse jest „Global Competence in Food

and FoodTec“. Jesteśmy światowym liderem jeśli chodzi o organizację targów żywnościowych oraz imprez związanych z przetwórstwem produktów spożywczych i napojów. Targi takie jak Anuga, ISM czy Anuga FoodTec cieszą się ogromnym uznaniem na całym świecie. Organizujemy targi spożywcze FoodTec nie tylko w Kolonii, ale również na wielu rynkach wzrostu na całym świecie, np. w Brazylii, we Włoszech, w Kolumbii, Tajlandii i w Stanach Zjednoczonych, kładąc przy tym nacisk na różne tematy i treści.

Strona
2/5

Wszystkie te wydarzenia mają ze sobą coś wspólnego: wyróżniają je jasno określone koncepcje B2B, zorientowane na konkretne potrzeby danej branży. Przy okazji Anuga FoodTec wykorzystujemy oczywiście również nasze bezpośrednie kontakty regionalne w branży, zarówno po stronie wystawców jak i odwiedzających, dzięki czemu w Kolonii pojawią się wystawcy i odwiedzający z naszych wiodących targów regionalnych.

Czego Państwa czytelnicy oraz Państwo mogą spodziewać się odwiedzając targi Anuga FoodTec w Kolonii w dniach od 20 do 23 marca 2018? Jedno możemy zdradzić: Ta wizyta na pewno się opłaci. Anuga FoodTec to historia sukcesu. W latach 2009-2015 liczba odwiedzających targi wzrosła o 35% a w 2015 r. odnotowano 45 000 odwiedzających. W tym samym okresie liczba wystawców wzrosła o 25%. W nadchodzącym roku cel jest jeden: Kolejny sukces.

Zgodnie z aktualnymi informacjami spodziewamy się ok. 1700 wystawców z ponad 50 krajów.

Podczas poprzedniej edycji Anuga FoodTec w 2015 r. było ich niespełna 1500. Możemy zatem przewidywać ponowny wzrost liczby wystawców o 13% w porównaniu z poprzednią imprezą.

W odpowiedzi na wysokie zainteresowanie ze strony wystawców powierzchnia targów Anuga FoodTec 2018 została po raz kolejny rozszerzona do 140 000 m² (wzrost o 8%) i obejmuje obecnie hale 4.2, 5.2, 6 do 9 oraz 10.1, a dodatkowo po raz pierwszy również halę 10.2. Jeśli mają Państwo trudności z wizualizacją takiej przestrzeni: 140 000 m² to powierzchnia odpowiadająca w przybliżeniu 20 boiskom piłkarskim.

Spójrzmy teraz na plan hal wystawowych i poszczególne segmenty oferty: Tradycyjnie na targach Anuga FoodTec najsilniej reprezentowana jest technologia procesów. W halach 4.2, 6, 9, 10.1 oraz 10.2 swoje stoiska wystawią prawie wszyscy liderzy i znaczące przedsiębiorstwa z branży. W halach 7, 8 i w częściach hali 9 tematem przewodnim będzie „Food Packaging” i tym samym maszyny pakujące, środki opakowaniowe, automatyzacja, technika sterowania i regulacji. W hali 5.2 odwiedzający znajdą wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa produktów żywnościowych i zarządzania jakością. Swoje nowości zaprezentują w niej przedsiębiorstwa specjalizujące się w dziedzinie techniki higieny, urządzeń analitycznych, laboratoryjnych i pomiarowych. Hotel Boulevard będzie w dniach od

20 do 23 marca 2018 roku doskonałą sceną dla segmentu ofertowego Food Ingredients.

Strona
3/5

Targi Anuga FoodTec będą wyjątkowe również pod względem międzynarodowości wystawców: swoje nowości w Kolonii zaprezentują firmy z ponad 50 krajów. W 2018 r. po raz pierwszy powitamy wystawców i stoiska grupowe z Korei Południowej, Rosji, Węgier, Południowego Tyrolu i Indii. Potwierdza to rosnące znaczenie targów Anuga FoodTec na arenie międzynarodowej. W roku 2018 najwięcej uczestników przybędzie z Włoch, Holandii i Francji, a następnie z USA. Obecnie mamy już 26 zgłoszeń z Polski. Polscy wystawcy będą koncentrować się na segmentach Food Processing i Food Packaging.

Tym samym Polska będzie miała okazję doskonale zaprezentować się podczas Anuga FoodTec. Nie dzieje się to rzecz jasna bez przyczyny, gdyż Polska jest jednym z największych producentów produktów rolnych w Europie i odgrywa tym samym główną rolę w branży produktów spożywczych. Obszary rolne nadal stanowią ok. połowę liczącej 31,3 tysięcy ha powierzchni kraju. Ok. 80% eksportowanych produktów rolnych trafia na rynki europejskie. (Źródło: <https://polen.diplo.de/pl-de/02-themen/02-3-wirtschaft/08-landwirtschaft>)

Swoje siedziby mają tutaj również liczne przedsiębiorstwa z przemysłu przetwórstwa żywności i opakowań, na przykład producenci dodatków do żywności, jak All Taste i BART, dostawcy maszyn do przetwórstwa żywności, jak Tes, ICE GROUP, AWE POLAND, N&N Nadratowski czy Uni-Masz H.M. Juszczuk. Wszyscy oni współtworzą sektor dostawców dla branży produktów spożywczych i napojów - wszyscy też wykorzystają targi Anuga FoodTec 2018 by zaprezentować swoje nowości, nawiązać nowe i podtrzymać istniejące już kontakty. Naszym zdaniem, świetny wybór...

Bowiem nie tylko liczby skłaniają przedsiębiorstwa do uczestnictwa w targach Anuga FoodTec. Nie bez znaczenia jest również wyjątkowa koncepcja targów. Targi Anuga FoodTec to najważniejszy generator impulsów rozwoju międzynarodowego przemysłu artykułów spożywczych i napojów. To światowej sławy międzynarodowe targi dostawców. To wydarzenie, o którym w branży mówi się: Nie może nas tam zabraknąć!

Ten kto pojawi się na targach Anuga FoodTec, znajdzie się w centrum wydarzeń przemysłu spożywczego. Według motta „One for all - all in one.” odwiedzający targi mają okazję przeżyć tutaj właściwie - wszystko. Poznają zarówno indywidualne rozwiązania, jak również całościowe koncepcje, obejmujące swoim zakresem wszystkie procesy i etapy produkcji. I to dla wszystkich branży Food. A więc dla wszystkich produktów spożywczych - choćby np. mięsa, ryb, produktów mleczarskich, makaronów, owoców i warzyw - i oczywiście również napojów. Zaprezentowany zostanie cały cykl produkcyjny. Dzięki spektakularnym wystawcom prezentacje odbędą się na żywo i podczas pracy. Podsumowując: Na

targach Anuga FoodTec będzie można na własne oczy zobaczyć najnowsze trendy w branży.

Strona
4/5

A skoro już mowa o trendach, szczególnie interesujący jest tutaj związek pomiędzy oczekiwaniami konsumentów a odpowiednimi rozwiązaniami w branży dostawców. Zasadniczo można zauważyć, że konsumenci stają się coraz bardziej wymagający. Ich wymagania koncentrują się m.in. na tym, że produkty spożywcze powinny być bezpieczne i nie powinny stanowić zagrożenia dla zdrowia. Dotyczy to rzecz jasna w szczególności również produktów ekologicznych, wegańskich i wegetariańskich, wciąż cieszących się dużym zainteresowaniem konsumentów.

Wiąże się z tym kolejny, powszechnie zauważalny trend, a mianowicie ograniczanie konserwantów podczas produkcji wyrobów spożywczych. W związku z tym istotną rolę jeśli chodzi o zapewnienie trwałości produktów odgrywają ich opakowania: coraz częściej muszą być wykonywane w taki sposób, aby dzięki innowacyjnym technologiom opakowaniowym zrekompensować brak konserwantów w danym produkcie. Opakowania w coraz większym stopniu muszą przyczyniać się do zachowania fizycznej trwałości produktów, a częściowo nawet są jej jedyną gwarancją.

Coraz istotniejsza rola opakowań produktów spożywczych wiąże się również z trendami dotyczącymi nowych smaków i składników. Tak więc - co niedawno zostało zaprezentowane podczas Międzynarodowych Targów Słodyczy ISM - produkty zawierające białka roślinne, egzotyczne jagody czy przyprawy zaliczane są do aktualnych top trendów w segmencie przekąsek. Tylko dzięki zastosowaniu najnowocześniejszych technologii w procesie przetwórstwa producenci żywności mogą zagwarantować, że np. produkty nie będą zawierały żadnych ciał obcych oraz że trwałość produktów zostanie przedłużona dzięki najnowszym technologiom opakowaniowym, bez konieczności bezpośredniej ingerencji w żywność. Aspekty takie jak przetwórstwo i opakowania przyczyniają się do wzmocnienia zaufania konsumentów do branży spożywczej.

Kolejnym przykładem obrazującym związek pomiędzy trendami panującymi wśród konsumentów produktów spożywczych i branżą „packaging“, która tradycyjnie stanowi jeden z centralnych punktów targów Anuga FoodTec, są pojedynczo pakowane produkty przeznaczone dla jednoosobowych gospodarstw. Coraz większy jest również popyt na produkty spożywane w drodze, które wymagają od dostawców specjalistycznych rozwiązań. Można będzie się z nimi zapoznać podczas targów Anuga FoodTec 2018 w Kolonii.

Kolejnym trendem nieustannie obserwowanym w obu branżach, zarówno w branży dostawców jak i branży produktów spożywczych, jest kwestia zrównoważonego rozwoju i efektywnego gospodarowania zasobami. Obecnie ogromną wagę przykładają się do odpowiedzialnego i oszczędnego wykorzystania naturalnych zasobów i surowców. Celem jest zachowanie podstaw egzystencji dla przyszłych pokoleń. Szczególnie z tego powodu „efektywne gospodarowanie zasobami“ zajmuje centralne

miejsce na wiodących światowych targach dostawców. Będzie to wiodący temat targów Anuga FoodTec 2018.

Strona
5/5

Szczegółowe informacje dotyczące tegorocznego tematu przewodniego przedstawi Państwu Simone Schiller, Prezes Niemieckiego Stowarzyszenia Rolników DLG.

Na koniec mojego wystąpienia chciałabym jeszcze dodać informacje dotyczące materiałów prasowych. Wszystkie informacje znajdą Państwo pod kodem QR, na pamięciach USB które Państwo otrzymali oraz na stronie www.anugafoodtec.com w zakładce Prasa.

Szanowni Państwo, będzie nam ogromnie miło osobiście powitać Państwa i oczywiście Państwa czytelników w Kolonii. Pozostajemy do Państwa dyspozycji w zakresie wspólnego dialogu zarówno dziś tutaj, jak i oczywiście podczas targów Anuga FoodTec w dniach od 20 do 23 marca 2018 r. w Kolonii. Dziękujemy.

Stan na:20180204
Skrót:mük