

Nr. 18 / Köln, im Januar 2012

Vorbericht

## Anuga FoodTec 2012 legt kräftig zu: Neuer Aussteller- und Flächenrekord

Rd. 1.300 Anbieter aus 35 Ländern zeigen Innovationen

Umfassendes Rahmenprogramm zu allen Angebotsschwerpunkten

Vom 27. bis 30. März 2012 trifft sich die internationale Lebensmitteltechnologie-Branche wieder zur Anuga FoodTec in Köln. Die Anuga FoodTec bietet der internationalen Lebensmittelwirtschaft eine Informations- und Beschaffungsplattform, die den gesamten Technologie- und Investitionsbedarf für die Produktion aller Bereiche der Food-Industrie abdeckt. Mit fast 1.300 ausstellenden Unternehmen aus 35 Ländern verzeichnet die Anuga FoodTec eine neue Rekordbeteiligung. Und auch bei der Ausstellungsfläche kann die Veranstaltung kräftig wachsen. Die Anuga FoodTec wird gemeinsam von der Koelnmesse GmbH und der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) veranstaltet.

Die sechste Anuga FoodTec präsentiert der internationalen Lebensmittelwirtschaft alle relevanten Themen der Lebensmittelproduktion – aufbauend auf den drei tragenden Säulen „Food Processing“, „Food Packaging“ und „Food Safety“. Rund 1.300 ausstellende Unternehmen aus 35 Ländern zeigen in Köln ihre technischen Innovationen und innovativen Lösungen. Im Vergleich zur Vorveranstaltung kann das Beteiligungsergebnis damit um über 16% Prozent gesteigert werden. Über 50 Prozent der ausstellenden Unternehmen kommen aus dem Ausland. Die stärksten Auslandsbeteiligungen stellen Italien, Niederlande, Dänemark, Frankreich, Großbritannien sowie Schweden gefolgt von Spanien, Österreich, Türkei und den USA. Neben dem Weltmarktführer TetraPak beteiligen sich unter andern die Key Player Albert Handtmann, Alco-Food-Machines, Alpma, Baader Nordischer Maschinenbau, Bizerba, Ecolab, Fuji Packaging, GEA, Grundfos, Grundwald, Heinen Freezing, Henckert Engineering, Inauen, Indag, IMA Industries Unipersonale, Ishida, Kaswasaki Robotics, Kiremko, Komet Maschinenfabrik, Kronen Nahrungsmitteltechnik, Kronen, Linde Gas, Maja Maschinenfabrik,



Anuga FoodTec  
27. – 30.03.2012

Internationale Fachmesse für  
Lebensmittel- und  
Getränketechnologie

[www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de)

Ihr Kontakt bei Rückfragen:  
**Volker De Cloedt**  
Telefon  
+ 49 221 821-2960  
Telefax  
+ 49 221 821-3285  
E-Mail  
[v.decloedt@koelnmesse.de](mailto:v.decloedt@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](mailto:info@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

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

Vorsitzender des Aufsichtsrates:  
Oberbürgermeister  
Jürgen Roters

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

Maschinenfabrik Seydelmann, Mespach, Mettler Toledo, Meypack Verpackungstechnik, Multivac, Provisur Technologies Formax, Reepack, Robert Bosch, SACMI, Schwarte Jansky, Sidel, Siemens Industry Sector, SPX Flow Technology, Tipper Tie Alpina, Treif, Trepko, Vemag Maschinenbau oder auch Weber Maschinenbau. Dabei sind auch zahlreiche Neuaussteller aus dem In- und Ausland 2012 erstmals vertreten - über 400 Neuanmeldungen wurden bisher für die Anuga FoodTec im März registriert.

Dieser Ausstellerzuwachs spiegelt sich auch in der Flächenbelegung wider, denn neben der großen Zahl von Neuanmeldungen gibt es eine Vielzahl von Unternehmen mit signifikant vergrößerten Standflächen. Die Anuga FoodTec wird daher neben den bereits in 2009 belegten Hallen 4.1, 5.1, 6, 7, 8, 9 und 10.1 erstmals zusätzlich die Halle 5.2 integrieren und damit insgesamt eine Bruttofläche von 127.000 Quadratmetern (plus 10.000 m<sup>2</sup> brutto) belegen.

Als Hersteller von Lebensmitteln und Getränken erwarten die Besucher der Anuga FoodTec integrierte und flexibel anwendbare Technologiekonzepte über alle Techniken des gesamten Verarbeitungsprozesses in allen Stufen der Produktion von Lebensmitteln und Getränken. Gezeigt werden die Bereiche Prozesstechnik, Verpackungstechnik (inkl. Abfülltechnik), Automation, Datenverarbeitung, Steuer- und Regeltechnik, Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement, Umwelttechnik, Biotechnologie, Betriebsmittel, Klima- und Kältetechnik, Förder-, Transport- und Lagereinrichtungen, Logistik, Technologische Hilfsstoffe, Ingredients, Bauteile, Baugruppen, Oberflächentechnik, Zubehör, Dienstleistungen.

Zusätzlich zu den Ausstellerpräsentationen wird die Anuga FoodTec daher mit einem breit gefächerten und fachlich anspruchsvollen Rahmenprogramm Antworten zu Fragestellungen und in speziellen Sonderschauen auch innovative Konzepte vorstellen.

Unter der Federführung der DLG werden in 27 Fachforen aktuelle Themen und Fragestellungen aufgegriffen, dargestellt von namhaften Forschungsinstituten und Verbänden. Das Programm beinhaltet folgende Schwerpunkte: Emulgiertechnik, Prozess-Struktur-Funktions-Beziehungen in Lebensmitteln, Ultraschall in der Lebensmitteltechnologie, Energieeffizienz, Coaten und Verkapseln, Sensortechnik, Nanotechnologie, Temperaturgeführte Logistik,

Fleischtechnologie, Kühlen und Gefrieren, KIN-Forum zum Thema „Erfolgsfaktor für gekühlte Fertiggerichte“, the HighTech Europe Innovations- & Technologietransfer Workshop, Dosier- und Wägetechnik, Dichtungen - Düsen und Pumpen, IT-Lösungen in der Lebensmittelwirtschaft, Zukunft der Lebensmitteltechnologie, Roboter in der Backwarenproduktion, Verpackungstechnologie, Extrudertechnik, Verpackung unter modifizierter Atmosphäre, Inside Food, Sicherung der Nahrungsmittelversorgung, High Tech Europe Stakeholder event „Future of Food Processing“, Fremdkörpererfassung, Halal Lebensmittelproduktion, Frische Convenience, Reinraumtechnologie und Allergenmanagement.

Seite 3

Die Anuga FoodTec 2012 wird außerdem von hochkarätigen Kongressen begleitet. Der Kongress der European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) zeigt die neusten Entwicklungen im Zusammenhang mit der Herstellung von Chilled Food dabei insbesondere von Fresh Cut Produkten. Umfassende Fachkenntnisse zur Hygienetechnik bei der Herstellung von unversehrten und gesunden Lebensmitteln vermittelt das Symposium der European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG). Die zentralen Themen sind Hygienisches Design und Richtlinien der hygienischen Verarbeitung. Wieder im Rahmen der Anuga FoodTec findet die IFW, International Fruit World, statt. Unter dem Motto: „(K)eine Chance für Fruchtsaft?“ stehen während des Kongresses topaktuelle Themen im Fokus: Märkte und Trends, Qualitätssicherung, Prozesstechnologie und der Rohwaren-Beschaffungsmarkt. Experten aus Wirtschaft & Industrie und Wissenschaft & Forschung werden mit ihren Präsentationen die strategische Bedeutung eines nachhaltigen Managements unterstreichen.

Zum zweiten Mal organisiert das Nova-Institut zur Anuga FoodTec die Konferenz „Sustainable Packaging – SusPack“ . An zwei Konferenztage werden aktuelle Fragestellungen und Lösungen zum Thema Nachhaltigkeit in der Verpackungsbranche vorgestellt und diskutiert. Im Fokus stehen dabei bio-basierte Verpackungen: Wo und in welcher Form haben sie sich bereits etablieren können? Welche Vorteile bringen sie, was gibt es beim Einsatz zu beachten? Und schließlich: Welche Innovationen, Trends und Potenziale werden sichtbar? In einer gemeinsamen Veranstaltung mit der Anuga FoodTec vergibt die nova-Institut GmbH zudem erstmalig den "SusPack-Award" für die innovativste, nachhaltigste Verpackungslösung, welche im Jahr 2011/2012 am

Markt eingeführt wurde. Der Gewinner wird nach Vorauswahl durch eine Teilnehmer-Jury am ersten Konferenztag gewählt und während der Abendveranstaltung am 29. März 2012 gekürt.

Neue internationale Anforderungen, Richtlinien und Verfahren sowie Trends in der Verpackung rund um das Thema „Fleisch“ stehen im Mittelpunkt der halbtägigen Konferenz der Online-Publikation FoodProductionDaily.com, die am 28. März 2012 stattfindet.

Als Live-Messevorführung stellt die Sonderschau Robotik-Pack-Line 2012 eine Weltneuheit dar, die so nur auf der Anuga FoodTec zu sehen sein wird und gleichzeitig Potenziale für die Branche demonstriert. Dieses Mal soll die hygienische Handhabung von echtem Frischfleisch live gezeigt werden. In einer kompletten Produktionslinie werden E2-Kisten automatisch depalettiert und das enthaltene Frischfleisch kontrolliert. Dann werden die Fleischstücke durch einen Roboter mittels eines hygienegerechten Greifers entnommen, in die Primärverpackung, einen Tray, eingelegt und dieser dann versiegelt. Die fertigen Primärverpackungen werden nach Siegelnahtkontrolle und Produktkennzeichnung durch einen Scara-Roboter in die wieder gereinigten E2-Boxen eingelegt und diese dann automatisch palettiert. In einem zweiten Teil der Robotik-Pack-Line wird eine leistungsfähige Sekundärverpackung demonstriert. Hier erfolgt die automatisierte Entnahme, Kontrolle, Etikettierung, Kartonierung, Kennzeichnung und Palettierung der Trays.

Zur Anuga FoodTec initiiert die Koelnmesse erstmals einen "Careers Day". Diese Initiative ermöglicht den Kontakt zwischen den ausstellenden Unternehmen der Anuga FoodTec sowie Studenten und Absolventen aus themenrelevanten Studienrichtungen und dient damit der Nachwuchsgewinnung der Branche. Der "Careers Day" findet am Freitag, 30. März 2012, von 9.00 bis 18.00 Uhr statt.

Einen Überblick über das gesamte Rahmenprogramm mit detaillierten Angaben zu Themen, Referenten, Ort und Zeit stehen auf der Website der Anuga FoodTec unter [www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de) oder [www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com) zur Verfügung.

Die Anuga FoodTec findet von Dienstag, 27. bis Freitag, 30. März 2012 statt. Vier Tage lang bietet sie einen konzentrierten Überblick über Maschinen und Anlagen sowie Dienstleistungen für die Lebensmittel und Getränke produzierende Industrie. Zugelassen sind ausschließlich Fachbesucher. Die Anuga FoodTec ist an allen Messetagen von 09.00 bis 18.00 Uhr geöffnet.

Besucher können ihren Messebesuch über die Homepage der Anuga FoodTec [www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de) optimal vorbereiten. Neben einer Online-Besucherregistrierung kann man hier auch kostengünstige und zeitsparende Hilfen bei der Reise- und Hotelplanung abrufen. Das Online-Tool "Matchmaking" ermöglicht interessierten Fachbesuchern, sich schon vor der Messe über Unternehmen und Angebotsbereiche zu informieren und mit Ausstellern in Kontakt zu treten.

Eintrittspreise: Die Tageskarte kostet im Vorverkauf 24 € (vor Ort 40 €), die Zwei-Tages-Karte 34 € (vor Ort 50 €) und die Dauerkarte 54 € (vor Ort 80 €). Der Eintritt für Fachschüler und Fachstudenten beträgt 14 €. Der Katalog kostet 25 €.

Mit der Eintrittskarte können kostenlos Busse, Bahnen und Züge der Kölner Verkehrsbetriebe (KVB) und des Verkehrsverbundes Rhein-Sieg (VRS) in der 2. Klasse genutzt werden. Ausgenommen sind zuschlagpflichtige Züge der Deutschen Bahn AG.

Alles zur Anuga FoodTec unter: [www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de)

Anuga FoodTec  
27. bis 30. März 2012