

Nr. 26 / Köln, 30. März 2012

Schlussbericht

## **Anuga FoodTec 2012 positioniert sich als wichtigste übergreifende Technologiemesse der Ernährungsindustrie**

Deutliches Wachstum bei Fachbesuchern, Internationalität und Ausstellern  
Innovationen in allen Bereichen: Hygienic Design, Automatisierung und Ressourcenschonung

**Die sechste Anuga FoodTec 2012, die heute nach vier intensiven Messtagen in Köln endete, verzeichnet ihr bisher bestes Veranstaltungsergebnis und baut damit eindrucksvoll ihre exponierte Stellung als international führende Technologiemesse der Lebensmittel- und Getränke-Branche aus. Mit über 42.000 Fachbesuchern aus 131 Ländern erzielte die Anuga FoodTec ein Besucherwachstum von rund 25 Prozent. „Für die beteiligten Branchen war die Anuga FoodTec ein voller Erfolg. Der klare Fokus der Messe auf die internationale Lebensmittelindustrie in Verbindung mit den zukunftsweisenden Themen wie Food Safety, Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz hat die Bedeutung und Impulskraft der Anuga FoodTec als führende Business-, Technologie- und Know-how-Plattform für die globale Ernährungswirtschaft nachhaltig ausgebaut“, so das Fazit von Katharina C. Hamma, Geschäftsführerin der Koelnmesse GmbH, und Dr. Reinhard Grandke, Hauptgeschäftsführer der DLG (Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft). Als weltweit einzige Veranstaltung ermöglicht die Anuga FoodTec allen Sparten der Ernährungsindustrie eine rohstoffübergreifende, prozessorientierte und dabei branchenübergreifende Sicht über die gesamten Verarbeitungsprozesse in der Produktion von Lebensmitteln und Getränken. Die Anuga FoodTec wird gemeinsam von der Koelnmesse und der DLG durchgeführt.**

Zur Anuga FoodTec kamen über 42.000 Fachbesucher aus 131 Ländern, um sich über die Kernthemen Food Processing, Food Packaging und Food Safety zu informieren. Dies entspricht einem Plus von rund 25 Prozent im Vergleich zur



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

Vorveranstaltung. Gleichzeitig stieg der Auslandsanteil um 16 Prozent auf nunmehr 58 Prozent. Die Messe verzeichnete vor allem einen stärkeren Besucherzuspruch aus Osteuropa - besonders aus Russland, Ukraine, Tschechien und Polen - und aus der Türkei. Auch aus Asien besuchten deutlich mehr Facheinkäufer die Anuga FoodTec, hier sind vor allem China, Japan, Thailand und Indien hervorzuheben.

Die Aussteller der Anuga FoodTec beeindruckte besonders die hohe Qualität und Internationalität der Fachbesucher, sie berichteten von sehr guten Gesprächen mit hochrangigen Entscheidern. Dabei seien viele Ansprechpartner bereits mit konkreten Projektanfragen an die Unternehmen herangetreten, so dass ein viel versprechendes Nachmessegeschäft zu erwarten sei.

Die Besucherumfrage der Anuga FoodTec bestätigte die Stärke des Cross-Over-Konzeptes. Danach bewerteten über 83 Prozent der befragten Besucher das Angebot der Anuga FoodTec mit sehr gut/gut.

Auch die Ausstellerbeteiligung der Anuga FoodTec stieg um über zehn Prozent. In Köln zeigten 1.334 Anbieter aus 41 Ländern ihre technischen Innovationen und Lösungen. Gleichzeitig erhöhte sich die Auslandsbeteiligung um fünf Prozent auf über 50 Prozent

Die drei Leitthemen der Anuga FoodTec 2012 waren: Hygienic Design, Automatisierung und Nachhaltigkeit.

Der Trend „Hygienic Design“ zog sich wie ein roter Faden durch die gesamte Messe und verdeutlicht damit den Stellenwert, welcher dem Thema Hygiene und damit der Lebensmittelsicherheit zukommt.

Die fortschreitende Automatisierung bzw. die Systemintegration verdeutlicht, dass weniger der einzelne Prozess im Vordergrund steht als vielmehr dessen Einbindung in übergreifende Produktionsabläufe.

Zum Thema Nachhaltigkeit präsentierten zahlreiche Aussteller Lösungen für eine gesteigerte Ressourceneffizienz, sei es hinsichtlich einer verbesserten Ausnutzung der eingesetzten Rohstoffe, sei es in einem ökonomischeren Umgang mit den zunehmend knapper werdenden Ressourcen Energie und Trinkwasser.

Organisiert von der DLG, wurden die Trendthemen durch ein umfassendes, einzigartiges Fachprogramm aufgegriffen und begleitet, das den Besuchern konkrete Lösungen zu aktuellen Fragestellungen und zukünftigen Entwicklungen vermittelte.

Mit dem renommierten International FoodTec-Award wurden in diesem Jahr 18 Innovationsprojekte der Anuga FoodTec ausgezeichnet. Acht Innovationen erhielten den International FoodTec Award in Gold, zehn in Silber.

Bio-Plastik, biologisch abbaubare Verpackungen und neue Verpackungsideen waren die Themen der viel beachteten Sonderschau „FutureLab“, die die Anuga FoodTec gemeinsam mit der Köln International School of Design initiierte. In mehreren Arbeitsgruppen entwickelten Design-Studenten „live“ vor Ort innovative Ideen und Entwürfe für Lebensmittel- und Getränke-Verpackungen.

Die Sonderschau Robotik-Pack-Line 2012 demonstrierte, welche Potenziale Robotik für die Hersteller von Lebensmitteln und Getränken eröffnen. Gezeigt wurde die hygienische Verpackung von Frischfleisch, die Sekundärverpackung und Palettierung von Lebensmitteln und die hygienische Abfüllung von Flüssigkeiten.

Die nächste Anuga FoodTec findet vom 24. bis 27. März 2015 statt.

Alle Informationen unter: [www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de) oder [www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com)

**Anuga FoodTec**  
**24. bis 27. März 2015**