

No. 20 / March 2018, Cologne  
#anugafoodtec

## Anuga FoodTec 2018 si chiude con risultati record e un deciso aumento dei visitatori

- Nuovo record: Anuga FoodTec ha accolto oltre 50.000 visitatori
- Internazionalità ai massimi livelli: visitatori in arrivo da 152 paesi
- I principali decision maker delle aziende alimentari leader di mercato in visita ad Anuga FoodTec
- Il ricco programma di eventi e congressi è garanzia di informazioni e ispirazioni

La fiera leader per le subforniture dell'industria del food & beverage firma un nuovo successo. Dopo essersi assicurata un incremento in termini di superficie espositiva e un aumento a doppia cifra degli espositori (+13%), Anuga FoodTec 2018 ha fatto registrare anche una decisa crescita del numero di visitatori: dal 20 al 23 marzo oltre 50.000 esperti dell'industria alimentare hanno visitato la rassegna alla scoperta delle innovazioni e degli sviluppi del settore delle subforniture. Rispetto alla scorsa edizione il numero di visitatori è aumentato di quasi l'11%. Anuga FoodTec si è migliorata anche in termini di internazionalità: l'arrivo di visitatori da 152 paesi (+15 paesi rispetto alla passata edizione) ne conferma il posizionamento come fiera leader a livello internazionale nel settore delle subforniture dell'industria del food & beverage. Il programma tecnico a cura della DLG (Società tedesca dell'agricoltura) ha proposto numerose conferenze, guided tour e seminari a perfetta integrazione della rassegna. Koelnmesse è l'ente fieristico organizzatore di Anuga FoodTec, mentre la DLG è partner tecnico e patrocinatore.

Katharina C. Hamma, Chief Operating Officer di Koelnmesse GmbH, ha dichiarato: "Il concept di Anuga FoodTec è unico e inimitabile e il ripetuto miglioramento di tutti gli indici lo dimostra chiaramente. L'incremento di visitatori ottenuto quest'anno è dovuto principalmente all'aumento degli operatori provenienti dall'estero, in particolare da paesi come Cina, Italia, Corea, Polonia, Russia e Sud America. Il grande consenso raccolto fra gli ospiti internazionali e l'alta qualità dei visitatori dimostrano che con l'orientamento e il concept di Anuga FoodTec abbiamo risposto alle necessità dei partecipanti alla rassegna."

"Anuga FoodTec 2018 ha svelato una lunga serie di innovazioni tecnologiche in ogni settore dell'industria alimentare e delle bevande." Con queste parole il Dr. Reinhard Grandke, direttore esecutivo della DLG (Società tedesca dell'agricoltura) e presidente del comitato di Anuga FoodTec, ha commentato l'ottima prestazione della rassegna internazionale. "L'ampio programma tecnico imperniato



20.03. - 23.03.2018  
[www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com)

Your contact:  
Kathrin Munker  
Tel.  
+49 221 821-2528  
Fax  
+49 221 821-3544  
e-mail  
[k.muenker@koelnmesse.de](mailto:k.muenker@koelnmesse.de)

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
P.O. Box 21 07 60  
50532 Köln  
Germany  
Tel. +49 221 821-0  
Fax +49 221 821-2574  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)

Executive Board:  
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)  
Katharina C. Hamma  
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory Board:  
Mayor of the City of Cologne  
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:  
Cologne  
District Court Cologne, HRB 952

principalmente sul tema dell'uso efficiente delle risorse ha offerto al pubblico internazionale svariate opportunità di confrontarsi in modo sistematico con l'ottimizzazione dei processi produttivi al fine di consumare minori quantitativi di energia e acqua e di ridurre lo spreco alimentare. L'esposizione di Colonia ha coniugato in modo esemplare le ultime scoperte scientifiche della tecnologia alimentare e le esigenze pratiche delle aziende.

### **Un concept forte: la tecnologia alimentare ai massimi livelli**

ONE FOR ALL. ALL IN ONE. Anche quest'anno i visitatori di Anuga FoodTec hanno potuto ammirare dal vivo l'intero ciclo produttivo e scegliere fra soluzioni specifiche e proposte complete e trasversali per tutte le fasi di produzione e i singoli comparti del food. Nei cinque segmenti Food Packaging, Safety & Analytics, Food Processing, Food Ingredients e Services & Solutions, le aziende hanno proposto un'offerta espositiva trasversale ai vari settori e alle tipologie produttive. In fiera il tema principale dell'uso efficiente delle risorse ricorreva ovunque, dagli imballaggi ad effetto Lotus per ridurre lo spreco alimentare, passando per il risparmio delle materie prime come acqua o energia lungo l'intero processo produttivo, fino alle linee di produzione con unità modulari per prodotti specifici: Anuga FoodTec si è confermata il cuore innovativo del settore delle subforniture. I migliori decision maker sono giunti a Colonia attirati dalla grande varietà dell'offerta e dall'imponente partecipazione degli espositori, i quali hanno apprezzato a loro volta l'elevata qualità, professionalità e internazionalità degli operatori e la possibilità di incontrare responsabili decisionali di alto livello. Ad Anuga FoodTec erano presenti tutte le aziende alimentari leader del mercato mondiale.

### **L'importanza dell'informazione: il programma di eventi e congressi**

Ad Anuga FoodTec l'esposizione di prodotti è stata completata alla perfezione dal ricco programma di eventi e congressi organizzato dalla DLG. Tutti i guided tour hanno fatto registrare il tutto esaurito e anche gli Speakers Corner e i Forum hanno risvegliato grande interesse fra i visitatori. La prima edizione della conferenza inaugurale ha affrontato in particolare il tema dell'uso efficiente delle risorse, inteso come fonte di opportunità e rischi per l'industria del food & beverage.

### **Anuga FoodTec 2018 in cifre:**

Ad Anuga FoodTec 2018 hanno partecipato 1.657 espositori da 48 paesi (2015: 1.479), di cui il 60 per cento di provenienza estera. 655 espositori provenivano dalla Germania, mentre 1.002 sono giunti dall'estero; Anuga FoodTec 2018 ha accolto oltre 50.000 visitatori specializzati da 152 paesi, con un'incidenza estera di circa il 63 per cento.

**La prossima edizione di Anuga FoodTec si terrà a Colonia dal 23 al 26 marzo 2021.**

### **Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:**

Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere del food e manifestazioni sulla lavorazione di bevande e prodotti alimentari. Fiere come

Anuga, ISM e Anuga FoodTec sono leader mondiali consolidati. Koelnmesse organizza fiere del food non solo a Colonia, ma anche in molti altri mercati emergenti di tutto il mondo, come per esempio in Brasile, Cina, Colombia, Giappone, India, Italia, Tailandia, Stati Uniti e negli Emirati Arabi Uniti, dedicate a varie tematiche e contenuti. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura in diversi mercati, a garanzia di un business sostenibile e di carattere internazionale.

Page

3/3

Ulteriori informazioni: <http://www.global-competence.net/food/>

**I prossimi eventi:**

ANUTEK BRAZIL - International Technology Fair for the Food Industry, Curitiba  
07.08. - 09.08.2018

Anutek - International FoodTec India - International Supplier Fair for the Food & Drink Industry, Mumbai 27.09. - 29.09.2018

ProSweets Cologne - The international supplier trade fair for the sweets and snacks industry, Cologne 27.01. - 30.01.2019

**Nota per la redazione:**

Il materiale fotografico di Anuga FoodTec è disponibile nella nostra banca dati immagini sul sito [www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com) alla sezione "Press". Ulteriori ragguagli per la stampa sono reperibili al link [www.anugafoodtec.com/Pressinformation](http://www.anugafoodtec.com/Pressinformation)

In caso di pubblicazione si prega di inviare copia giustificativa.

**Anuga FoodTec on facebook:**

<https://www.facebook.com/anugafoodtec/>

**Anuga FoodTec su twitter:**

<https://www.twitter.com/anugafoodtec>

**Per eventuali domande rivolgersi a:**

Kathrin Munker  
Communications Manager

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Cologne  
Germany  
Tel +49 221 821-2528  
Fax +49 221 821-3544  
[k.muenker@koelnmesse.de](mailto:k.muenker@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)