



Media Service

DLG e.V., Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt/Main,
Tel: 069/24788-206, Fax: -112; r.huebner@DLG.org, www.dlg.org

Frankfurt am Main,

7. Dezember 2021

Anuga FoodTec 2022

Globale Technologietrends im Fokus

Fünf Entwicklungen und ihre Relevanz für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

(DLG). Welche globalen Trends bestimmen derzeit die Innovationen der Lebensmitteltechnologie? Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) gibt als fachlicher Partner der Anuga FoodTec kompakte Einblicke in die derzeit maßgeblichen Entwicklungen und deren Auswirkungen auf die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Entsprechend ihrer hohen Relevanz beschäftigt sich auch das von der DLG organisierte Fachprogramm der Anuga FoodTec 2022 ausführlich mit diesen TopThemen unter dem Leitthema „Smart Solutions – Higher Flexibility“. Die Anuga FoodTec 2022 findet vom 26. bis 29. April auf dem Kölner Messegelände statt. Als internationale Leitmesse der Lebensmittel- und Getränkeindustrie ist sie die ideale Informations- und Orderplattform für alle Bereiche der Herstellung, Verarbeitung und Verpackung.

Die Komplexität in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie steigt und mit ihr die Anforderungen an die Unternehmen. Mehr denn je gilt es, optimale Lösungen für eine kosten- und ressourcensparende, hoch frequentierte Produktion bei gleichzeitig steigenden Erwartungen der Verbraucher nach Vielfalt, innovativen Verpackungen und Nachhaltigkeit zu finden.

Fünf Trends und ihre Auswirkungen auf die Lebensmitteltechnologie im Überblick:

1. Nachhaltigkeit

Weltweit geht rund ein Drittel aller produzierten Lebensmittel bei der Produktion, der Verarbeitung im Handel oder beim Verbraucher verloren. Damit einher

gehen erhebliche finanzielle Einbußen und die Vergeudung kostbarer Ressourcen. Die Verluste bei Fleisch und Getreide sowie bei Milchprodukten fallen besonders stark ins Gewicht. Abhilfe versprechen smarte Lösungen. Wie diese dazu beitragen können, Überproduktion zu minimieren und unnötigen Ausschuss zu vermeiden, wird auf der Anuga FoodTec 2022 präsentiert.

Auch von Lebensmittelproduzenten wird heute ein großes Engagement für Nachhaltigkeit erwartet: Verbesserte Rückverfolgbarkeit, eine Rechenschaftspflicht in der Lieferkette und nachhaltige Verpackungen stehen ganz oben auf der Wunschliste. Mit **Blockchain** wird digitales Tracking entlang jedes einzelnen Gliedes der Lieferkette praktikabel: Digitale Produktinformation wie Herkunftsbetrieb, Chargennummer, Verarbeitungsdaten, Ablaufdaten und Lieferungsdetails wie die Einhaltung der Kühlkette – sie alle sind in der Blockchain gespeichert. Damit werden neue Dimensionen von Transparenz und Vertrauen geschaffen und die Grundvoraussetzungen für höhere Lebensmittelsicherheit, mehr Nachhaltigkeit und eine bessere Effizienz. Besucher der Anuga FoodTec lernen das Potential von Blockchain kennen.

Auch der **betriebliche Umweltschutz** ist aus Unternehmen der Lebensmittelindustrie nicht mehr wegzudenken. Es geht längst nicht mehr nur darum, rechtliche Vorgaben zum Schutz von Mensch, Natur und Klima umzusetzen, sondern attraktive Vorteile aufzudecken und zu nutzen. Ob bei Abwasserbehandlung und -aufbereitung, Abfallbehandlung, Luftreinhaltungstechnologien oder Abgasreinigung: Ziel in der Lebensmittelindustrie ist es, Strategien und Technologien zu finden, um Ressourcen in intelligenten Kreisläufen so einzusetzen, dass sie langfristig erhalten bleiben – und das mit dem größtmöglichen, wirtschaftlichen Nutzen. Die Grundlage für die Umsetzung von Energieeffizienz- und Umweltschutzmaßnahmen im Unternehmen ist das Know-how der verschiedenen Technologien. Dieses erforderliche Fachwissen bietet die Anuga FoodTec – umfassend, branchenspezifisch und bedarfsgerecht.

2. Industrie 4.0 (digitale Transformation)

Die Lebensmittel- und Getränkeindustrie ist geprägt von hoher Kostensensibilität und Massenfertigung, während verstärkt innovative Verpackungen und eine wachsende Vielfalt an Geschmacksrichtungen sowie steigende Verbrauchererwartungen den Markt bestimmen. Die Digitalisierung eröffnet der Lebensmittel- und Getränkeindustrie viele neue Möglichkeiten, um

diesen Herausforderungen gerecht zu werden und Produkte zu individualisieren.

Entlang der gesamten Wertschöpfungskette bieten digitale Technologien optimierte Prozesse und eine höhere Produkteffizienz. Prozess- und Workflows können optimal aufeinander abgestimmt werden. Das schafft eine kontinuierlich hohe Produktqualität, mehr Nachhaltigkeit und eine flexiblere Arbeitsorganisation. Wettbewerbsvorteile, die auch die Lebensmittel- und Getränkeindustrie antreiben.

Ob IoT (Internet of Things) als Ideentreiber, 3D-Drucker für individuelle Produkte, ERP-Systeme zur Steuerung von Geschäftsprozessen, Virtual Reality als computergenerierte Wirklichkeit mit Bild, IT-Sicherheit zum Schutz der gesamten Produktionsanlage, Künstliche Intelligenz für maschinelles Lernen, Blockchain-Lösungen zur Rückverfolgbarkeit, Big Data zur Verarbeitung und Auswertung riesiger Datenmengen: Die Anuga FoodTec liefert Antworten und zeigt auf, wie die digitale Transformation für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) und Großkonzerne konkret gestaltet und Prozesse miteinander vernetzt werden können.

3. Verpackung

Effiziente und wirtschaftliche Abfüll- und Verpackungsprozesse erfordern einen hohen Automatisierungsgrad bei gleichzeitig hohen Anforderungen an die funktionale Sicherheit der Maschinen und Anlagen. Gleichzeitig erwarten Verbraucher nachhaltige, individuelle und intelligente Verpackungslösungen. Für Hersteller von Lebensmitteln und Getränken geht es darum, Sicherheit, Automatisierung und Wirtschaftlichkeit in Einklang zu bringen. Der digitale Wandel bietet gerade beim Verpacken und Abfüllen große Chancen und ändert alles: Supply Chain Management, optimierte Durchlaufzeiten, minimierte Fehlerquoten und absolute Produktsicherheit bei höchster Präzision sind dabei nur einige der wichtigen Fragestellungen.

Für die individuellen Verpackungs- und Abfüllprozesse im Lebensmittel- und Getränkesektor präsentiert die Anuga FoodTec hochflexible Maschinen.

4. Neue Produkte, neue Technologien

Die wachsende Weltbevölkerung und ihr gestiegener Bedarf an proteinreichen Lebensmitteln schafft eine hohe Nachfrage. Neue Formen der Lebensmittelproduktion sind deshalb auf dem Vormarsch, beispielsweise Vertical Framing, Aquafarming oder die Herstellung von künstlichem Fleisch.

Auch der Bedarf nach pflanzlichen Proteinquellen wächst. Bedenken hinsichtlich der Nachhaltigkeit führen dazu, dass einige Verbraucher Produkte aus Getreide, Hülsenfrüchten und Algen auswählen. Die Anuga FoodTec demonstriert, wie sich mit Extrudern die richtige Textur für pflanzliche Proteine erreichen lässt.

Ebenfalls im Trend liegen Upcycling Lebensmittel, die dazu beitragen, Abfall zu reduzieren: Darunter sind Nebenprodukte, die zu nahrhaften Zutaten für Suppen, Mahlzeitenersatzriegel, Getränke und vieles mehr verarbeitet werden. Auch der Wachstumsmarkt der Snackprodukte will bedient werden.

5. Klimaneutralität

Der Klimawandel stellt ein zentrales Thema dar, das im gesellschaftlichen und politischen Fokus steht. Die Erderwärmung und die damit verbundenen Folgen, wie z. B. der Anstieg des Meeresspiegels, extreme Wetterbedingungen und Dürren, die mit der globalen Veränderung des Klimas einhergehen, erfordern ein Maßnahmenbündel, um dem entgegenzuwirken. Die Emissionen zu reduzieren und die Klimaneutralität zu erreichen kann durch Investitionen in Erneuerbare Energien, Energieeffizienz und andere saubere und kohlenstoffarme Technologien geschehen.

Die Anuga FoodTec zeigt Technologien, die darauf ausgerichtet sind, die Produktionsprozesse bei der industriellen Herstellung von Nahrungsmitteln und die damit verbundenen Treibhausgas-Emissionen zu optimieren.

Weitere Informationen unter www.anugafoodtec.de