

Nr. 4 / Dezember 2021, Köln
#anugafoodtec

Anuga FoodTec 2022 - Special Edition: Überzeugendes Konzept, auch digital

Wichtigster internationaler Branchentermin im Frühjahr 2022

Special Edition: Neben der Präsenzmesse bietet Digitalplattform Anuga FoodTec @home zusätzliche Kontaktmöglichkeiten

Die Anuga FoodTec, Internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, nimmt mit ihrem übergreifenden Konzept, das alle Prozessschritte von der Verarbeitung der Rohstoffe bis zum fertigen Produkt umfasst, eine zentrale Rolle für die nachfragende Industrie ein. So verzeichnet auch die auf den April 2022 verschobene Messe einen unverändert hohen Zuspruch in allen Angebotssegmenten. Die Anuga FoodTec 2022 präsentiert sich als „Special Edition“ und damit als Verknüpfung von kompakter Präsenzmesse mit der reichweitenstarken Digitalplattform Anuga FoodTec @home.

Als Ergebnis der Aussteller- und Besucherbefragungen auf der Anuga FoodTec 2018 wurde die Angebotssegmentierung überarbeitet und strukturiert, um entlang der gesamten Wertschöpfungskette Kompetenzen und Lösungsansätze darstellen zu können. So können Angebot und Nachfrage noch gezielter zusammengeführt werden.

Die Segmente im Überblick:

- Processing
- Filling & Packaging
- Digitalisation
- Automation
- Intralogistics
- Safety & Analytics
- Environment & Energy
- Science & Pioneering

Mit den neuen Segmenten „Intralogistik“, „Automation“, „Digitalisation“, „Energy & Environment“ und „Science & Pioneering“ werden wichtige Schwerpunktthemen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie fokussiert.

„Intralogistik“ beschäftigt sich mit dem innerbetrieblichen Materialfluss und umfasst z. B. Produktgruppen wie Förderanlagen, Großbehälter, Lagersysteme oder Flurförderfahrzeuge. Alle weltweiten Produzenten von Lebensmitteln und Getränken benötigen Intralogistik-Lösungen. Auch ergänzende Themenfelder wie Lagerhaltung und Gebäudemanagement werden hier berührt.

„Automation“ und „Digitalisierung“ hängen eng zusammen. Prozesse von manuell



Anuga Food Tec
26.04. - 29.04.2022
www.anugafoodtec.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Christine Hackmann

Telefon
+49 221 821-2288

E-Mail
c.hackmann@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
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver Frese
Herbert Marnier

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette
Reker

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

auf automatischen Betrieb also Maschinenbetrieb umzustellen, ist im Herstellungsprozess von Lebensmitteln und Getränken eine wichtige Herausforderung. Digitalisierung verbindet die automatisierten Prozesse durch innovative Technologien, die alle Anwendungen bedarfs- und produktgerecht steuern und vernetzen können.

Seite

2/4

„Energy & Environment“ ist eines der Kernfelder im Produktionsprozess von Lebensmitteln und Getränken. Energie, Frischwasser, Abfälle und Wiederaufbereitung sind in jedem Produktionsprozess wichtige Faktoren, mit denen sich Kosten und Aufwand steuern lassen. Darüber hinaus rücken diese Themen stark in den Fokus der Öffentlichkeit, die zunehmend von den Herstellern von Lebensmitteln und Getränken eine klare Einstellung zu Umweltthemen erwartet. Der Bereich bietet auf verschiedenen Ebenen Lösungsansätze und Innovationen über alle Prozessstufen hinweg.

„Science & Pioneering“ richtet sich mehr als jedes andere Segment auf die Zukunft aus. Hier soll die Fachwelt schon heute erkennen, welche Lösungen in den nächsten 5 bis 10 Jahren marktreif sind und wohin sich die Branche entwickelt. Neben Start-Ups und Jungen, innovativen Unternehmen können sich hier auch Forschungsinstitute und Universitäten an der Zukunftsdiskussion beteiligen.

Alle Angebotssegmente werden auch vom Event- und Kongressprogramm aufgegriffen und hier von Expertinnen und Experten diskutiert und in unterschiedlichen Ansätzen zukunftsorientiert dargestellt.

Ergänzend zur Präsenzmesse bietet die Anuga FoodTec auf ihrer neuen digitalen Plattform Anuga FoodTec @home zusätzliche Informations- und Networkingmöglichkeiten. Während die Aussteller der Anuga FoodTec sich durch digitale Präsentationen in unterschiedlichen Formaten profilieren können, haben die virtuellen Besucherinnen und Besucher Zugriff auf zahlreiche Inhalte und Daten, die die Messe bietet. Dies ist auch für alle Interessentinnen und Interessenten relevant, die die Messe nicht besuchen können. Ihnen bietet die Anuga FoodTec @home Zugang zu den relevanten Playern ihrer Branche, den Ausstellern gleichzeitig eine effektive digitale Erweiterung ihres Messeauftritts. Aussteller können gleichzeitig durch ein innovatives Lead-Tracking-System erfahren, welche Besucher sich für ihr virtuelles Angebot interessiert haben und diese kontaktieren.

Auch das Event- und Kongressprogramm wird teilweise auf der Anuga FoodTec @home abgebildet. Ausgewählte Teile des sehr fokussierten Fachprogramms sind dagegen nur auf der Messe erlebbar. Die Vorträge auf der Speakers Corner sind nur im Messegeschehen zu verfolgen und verstärken die Live-Dynamik.

Die Programme der Main-Stage und der Innovation Stage dagegen werden sowohl als Streaminig-Dienst angeboten als auch on demand auf der Plattform bis zum 30.06.2022 zur Verfügung gestellt. Auf der Main Stage werden z. B. alle Themen rund um das Leitthema der Anuga FoodTec 2022 beleuchtet, das unter dem Motto „Smart Solutions - Higher Flexibility“ steht. Darüber hinaus liegt ein starkes Augenmerk auf den Trendthemen der Branche, wozu u. a. die Schwerpunkte Nachhaltigkeit und alternative Proteine gehören. Dazu hat die Anuga FoodTec u. a.

in Kooperation mit NXFood eine Reihe von Kompaktkonferenzen unter dem Motto „Food4Future @ AnugaFoodTec22“ zusammengestellt. Die Konferenzreihe läuft auf der Innovation Stage, wird also auch digital angeboten.

Seite

3/4

Veranstalter der Anuga FoodTec ist die Koelnmesse. Fachlicher und ideeller Träger der Anuga FoodTec ist die DLG Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft.

Das aktuelle Ausstellerverzeichnis finden Sie unter www.anugafoodtec.de/ausstellersuche

Weitere Informationen.
www.anugafoodtec.de

Koelnmesse - Branchen-Messen für die Ernährungstechnologie-Industrie: Die Koelnmesse ist international führend in der Veranstaltung von Messen im Bereich der Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Die Anuga FoodTec und die ProSweets Cologne sind etabliert als weltweite Leitmessen am Standort Köln. Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z. B. in Indien, Italien und Kolumbien, weitere FoodTec-Messen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events und regionale Leitmessen in verschiedenen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährung ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmessen Anuga und ISM sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

Die nächsten Veranstaltungen:

ProSweets Cologne - Die internationale Zuliefermesse für die Süßwaren- und Snackindustrie, Köln 30.01. - 02.02.2022

Anuga FoodTec - Internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Köln 26.04. - 29.04.2022

Cibus Tec - Exhibition & Conference on Food & Beverage Technologies Trends, Parma 25.10. - 26.10.2022

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga FoodTec finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter www.anugafoodtec.de im Bereich „News“.

Presseinformationen finden Sie unter www.anugafoodtec.de/presseinformation

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga FoodTec bei facebook:

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

Anuga FoodTec bei twitter:

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

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Christine Hackmann
Kommunikationsmanagerin

Seite
4/4

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821-2288
c.hackmann@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de