

Nr. 16 / Juli 2023, Köln
#anuga

Anuga 2023: Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

Lösungsvorschläge für eine nachhaltige Zukunft im Zeichen des Leitthemas Sustainable Growth

Lebensmittelverschwendung ist ein globales Problem von enormem Ausmaß, das sowohl ökologische als auch soziale Konsequenzen hat. Jedes Jahr werden weltweit Millionen Tonnen von Lebensmitteln entsorgt, während gleichzeitig Millionen von Menschen an Hunger leiden. Als Weltleitmesse für die Lebensmittelbranche möchte die Anuga die Diskussion über die Verschwendung von Nahrungsmitteln vorantreiben: Indem Ausstellern und führenden Institutionen eine internationale Austauschplattform geboten wird, können frühzeitig nachhaltige Lösungsansätze erörtert werden. Um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, sind neue, innovative Technologien erforderlich. Von der Produktion über die Verarbeitung und den Handel bis hin zum Verbrauchenden müssen alle Branchenteilnehmenden zusammenarbeiten.

„Wir möchten Unternehmen dabei unterstützen, ihre neuesten Technologien und Strategien zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung auf der Anuga und im Rahmen des Anuga Horizon Summit vorzustellen. Dies ermöglicht einen fruchtbaren Austausch zwischen den Teilnehmenden und bietet die Möglichkeit, neue Partnerschaften zu knüpfen und Synergien zu nutzen. Gemeinsam können wir die globalen Herausforderungen der Branche angehen und innovative Wege finden, um getreu dem diesjährigen Leitthema nachhaltiges Wachstum zu fördern. Denn die nachhaltigste und effektivste Lösung, um eine Welt ohne Hunger zu erschaffen, liegt zweifellos darin, die Verschwendung von Lebensmitteln entschlossen zu stoppen“, betont Jan Philipp Hartmann, Director Anuga.

Lebensmittelabfälle bis 2030 reduzieren

Laut EU-Kommission sollen EU-Länder bis 2030 Lebensmittelabfälle im Einzelhandel und beim Verbrauch reduzieren.

Dies sei ganz im Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher: Gemäß einer aktuellen Umfrage von Anuga Knowledge Partner Innova Market Insights setzen sie die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung an die Spitze ihrer umweltbewussten Maßnahmen. Fast die Hälfte der Verbraucherinnen und Verbraucher (46 Prozent) engagiert sich aktiv für die Minimierung von Lebensmittelverschwendung, während 39 Prozent ihre Bemühungen auf Recycling, Upcycling und Wiederverwendung von Produkten richten. Darüber hinaus berücksichtigen fast 9 von 10 Verbrauchenden zumindest manchmal die Umwelt, wenn sie ihre Lebensmittel auswählen. Weitere Zahlen, Daten und Fakten stehen im Rahmen des aktuellen Anuga [Blogbeitrags](#) zum Thema Food Waste zur Verfügung.



Anuga
07.10. - 11.10.2023
www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause

Telefon

+49 221 821-2076

E-Mail

p.krause@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

Vorsitzende des Aufsichtsrats:

Oberbürgermeisterin Henriette

Reker

Sitz der Gesellschaft und

Gerichtsstand: Köln

Amtsgericht Köln, HRB 952

Es zeigt sich, dass sich das Bewusstsein der Konsumierenden für die Gesundheit unseres Planeten zunehmend schärft und sie entsprechende Bemühungen auch von der Lebensmittelindustrie erwarten. Daher ist der Bedarf an Produktinnovationen und Lösungen, die das globale Lebensmittelsystem nachhaltig verbessern, größer denn je.

Seite

2/3

Genau hier setzt die Anuga mit ihrem diesjährigen Leitthema „Sustainable Growth“ an. Die weltweit führende Fachmesse der Ernährungswirtschaft wird dabei von einem anspruchsvollen Kongress- und Eventprogramm begleitet und bietet zahlreiche Gelegenheiten zum Netzwerken. Mit neuen Partnerschaften wie dem EIT Food, European Institute of Innovation and Technology, und der UNIDO, United Nations Industrial Development Organization, werden im Rahmen von Konferenzen, Workshops, Experience Areas und Speaker Sessions die wichtigsten Anliegen der Branche adressiert sowie Innovationen präsentiert und diskutiert.

UNIDO Side Events im Rahmen der Anuga

Die hochrangige Fachveranstaltung der UNIDO beleuchtet am 07. Oktober im Rahmen der Anuga die Herausforderungen, mit denen hungernde Menschen insbesondere in ländlichen Gebieten konfrontiert sind. Ziel des Side-Events ist es, analytische Studien zu präsentieren, Innovationen vorzustellen und politische Optionen zur Bewältigung der globalen Herausforderung aufzuzeigen. Besonderes Augenmerk wird auf die Rolle von Akteurinnen und Akteuren des Privatsektors und Partnerschaften sowie auf Technologie als Wegbereiter für die Beendigung des Hungers in der Welt gelegt. Um diese und weitere Herausforderungen der Branche anzugehen und mögliche Lösungen zu erörtern, wird außerdem das Thema Supply Chain Disruption im Rahmen des UNIDO Side-Events am 08. Oktober aufgegriffen.

Lebensmittel für die Tafel

Den ausstellenden Unternehmen bietet die Anuga darüber hinaus seit vielen Jahren die Möglichkeit, überschüssige Lebensmittel, Musterprodukte oder Produkte mit kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum der Tafel zu spenden. In den vergangenen drei Jahren wurden insgesamt fast 500 Europaletten mit Lebensmitteln abgeholt. Auch andere Messen wie die ISM beteiligen sich an der Aktion. Diese Spenden haben einen unmittelbaren und positiven Einfluss auf das Leben von bedürftigen Menschen. Die Weitergabe dieser Lebensmittel hilft nicht nur Hunger zu bekämpfen, sondern trägt auch dazu bei, wertvolle Ressourcen nicht zu verschwenden. Die Tafel Deutschland wird erneut an der diesjährigen Anuga teilnehmen und die Gelegenheit nutzen, über die Möglichkeiten der Spendenabgabe und anschließenden Verteilung zu informieren.

Koelnmesse - Branchen-Messen für die Ernährungs-Industrie: Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen. Veranstaltungen wie die Anuga und die ISM sind fest etablierte weltweite Leitmessen am Standort Köln. Mit der Anuga HORIZON in Köln geht ein zusätzliches Eventformat für die Innovationen der Foodbranche an den Start. Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, China, Indien, Japan, Kolumbien, Thailand und den Vereinigten Arabischen Emiraten, zahlreiche Foodmessen mit unterschiedlichen branchenspezifischen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events und regionale Leitmessen in unterschiedlichen Märkten,

die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährungstechnologie ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmessen Anuga FoodTec und ProSweets Cologne sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

Seite

3/3

Weitere Infos: <https://www.anuga.de/die-messe/anuga/branchenmessen/>

Die nächsten Veranstaltungen:

ANUFOOD India - Indiens internationale Fachmesse für Nahrungsmittel und Getränke, Groß- und Einzelhandel, Mumbai 07.09. - 09.09.2023

Anuga - Die Leitmesse für die globale Ernährungswirtschaft, Köln 07.10. - 11.10.2023

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 07.11. - 09.11.2023

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter www.anuga.de/Bilddatenbank

Presseinformationen finden Sie unter www.anuga.de/Presseinformation
Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga im Social Web:

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

<https://www.instagram.com/anugacologne/>

<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

<https://twitter.com/anugacologne>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause

Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821 2076

E-Mail: p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de