

Nr. 14 / Januar 2024, Köln
#AnugaFoodTec2024

Fachprogramm Anuga FoodTec 2024

Ideenschmiede für die Lebensmittel- und Getränkeproduktion von morgen

Main Stage und Innovation Stage fokussieren Leitthema „Responsibility“ - Innovative Formate - Aktiver fachlicher Austausch und internationales Networking - Guided Tours verschaffen kompakten Überblick - Vom 19. bis 22. März 2024 in Köln.

Das umfangreiche Eventprogramm der Anuga FoodTec 2024, der global führenden Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, wird mit seinen zahlreichen Veranstaltungsformaten wichtige Impulse für einen branchenübergreifenden Dialog vermitteln. Dabei steht insbesondere das Leitthema „Responsibility“ im Fokus. Auch das von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) organisierte Fachprogramm greift das übergeordnete Thema auf: Mit kreativen, modernen Veranstaltungsformaten wie „Science Slam“, „Open Expert Stage“, „Deep Dive“ oder „Content Pro Contra“ bietet es vielfältige Möglichkeiten, sich aktiv einzubringen und von umfangreichem Expertenwissen zu profitieren - Interaktion und internationales Networking stehen hier im Vordergrund.

Main Stage Responsibility

Die Main Stage (Halle 9, B080/C081) stellt das Leitthema „Responsibility“ in der Food Supply Chain an den vier Messetagen in den Mittelpunkt. Der Nachhaltigkeitsgedanke trifft dabei auf die Verantwortung, Innovationen voranzutreiben und in allen Prozessen der Wertschöpfungskette verantwortlich zu wirtschaften. Nur ganzheitliche Ansätze versprechen langfristige Erfolge: von der Zulieferindustrie über die globale Rohstoffbeschaffung, Produktion, Verpackung und Logistik bis zum Energie- oder Wassermanagement. Expertinnen und Experten aus der Food Supply Chain stellen innovative Technologien, ökologische Ansätze und auch sozialverträgliches Vorgehen für die Zukunft der Lebensmittelproduktion vor und zur Diskussion. Das Themenspektrum reicht unter anderem von nachhaltigen Verpackungen, transparenten und sozialverträglichen Lieferketten, alternativen Proteinen, Ernährungssicherung, Lebensmittelsicherheit und Klimawandel, Reduktion von Lebensmittelverlusten, Frische- und Intra-logistik über optimales Energie- und Wassermanagement bis hin zur Automatisierung, Robotik, Digitalisierung und Künstlicher Intelligenz.

Innovation Stage

Mit welchen Technologien und Ansätzen werden welche Lebensmittel künftig produziert? Die Innovation Stage (Halle 5.2, C100/D119) versteht sich als Ideenschmiede für das Wirtschaften von morgen. Zusammen mit



Anuga FoodTec
19.03. - 22.03.2024
www.anugafoodtec.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Karen Schmithüsen
Telefon
+49 221 821-2231
E-Mail
k.schmithuesen@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

Kooperationspartnern aus der Wissenschaft, Wirtschaft und Start-up-Szene wird hier gemeinsam mit interessierten Fachbesuchenden Zukunft neu gedacht. Themen sind unter anderem neueste Entwicklungen im Bereich der Extrusionstechnologie, Nachhaltigkeitsansätze entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette, Wachstumsmärkte, Fleischalternativen und pflanzliche Drinks, Big Data, Cybersicherheit, Predictive Maintenance sowie Open Innovation Ansätze: Wie können Innovationen entstehen?

Seite

2/4

Female Leadership Event

Erfolg braucht Vielfalt und Vorbilder. Auf dem [Female Leadership Event](#) berichten Frauen von ihrem beruflichen Werdegang, den Herausforderungen und geben wertvolle Tipps. Dabei wird schnell klar, welche Bedeutung ein funktionierendes Netzwerk hat, in dem sich Kompetenz und Expertise bündeln. Im Mittelpunkt stehen der fachliche Austausch und Networking. Das Event findet am Mittwoch, 20. März 2024 von 16:20 Uhr bis 17:05 Uhr auf der Main Stage (Halle 9, B080/C081) statt.

Verleihung International FoodTec Award 2024

Mit dem [International FoodTec Award](#) würdigt die DLG zusammen mit ihren Partnern wegweisende Entwicklungen hinsichtlich Innovation, Nachhaltigkeit und Effizienz im Bereich der Lebensmitteltechnologie. Mit dem renommierten Technologie-Preis werden in diesem Jahr 14 Innovationsprojekte aus der internationalen Lebensmittel- und Zulieferindustrie ausgezeichnet. Vier Neuheiten haben den International FoodTec Award in Gold erhalten, zehn sind mit einer Silbermedaille ausgezeichnet worden. Die Preisverleihung des International FoodTec Awards findet am Dienstag, 19. März 2024, von 17:30 Uhr bis 19:00 Uhr auf der Main Stage (Halle 9, B080/C081) statt.

Careers Day

In Zeiten, in denen hochqualifizierte Talente heiß begehrt sind, stellt sich für Unternehmen die Frage, wie sie die klügsten Köpfe für sich gewinnen können - gleichzeitig ist der Wettbewerb um begehrte Positionen für Young Professionals groß. Beim Careers Day auf der Anuga FoodTec, am Freitag, 22. März 2024, treffen Studierende und Young Professionals auf ihre potenziellen neuen Arbeitgeber. Die große Chance: An den Ständen der Aussteller können die Studierenden und Young Professionals direkt erkunden, an welchen Maschinen, Verpackungen oder anderen Exponaten sie künftig mitarbeiten werden und mit allen Entscheidern der Unternehmen ins Gespräch kommen.

Der Tag ruft zum aktiven Mitgestalten auf, beispielsweise in einem BarCamp: Start-ups, Young Professionals, Expertinnen und Experten diskutieren hier gemeinsam über die Zukunft der Lebensmittel- und Getränkeproduktion und die Umsetzung disruptiver Ideen. Außerdem gibt es verschiedene Aktionen und Vorträge unter anderem mit Tipps und Tricks für eine erfolgreiche Bewerbung in der Lebensmittel- und Getränkebranche sowie für professionelle LinkedIn- und XING-Profile. Treffpunkt ist jeweils auf und an der Bühne Speakers Corner (Halle 10.1, F070/G081).

Guided Tours

Seite

3/4

Einen kompakten und informativen Überblick über neueste technologische Entwicklungen erhalten Fachbesuchende der Anuga FoodTec bei geführten Messerundgängen. Im Rahmen der Guided Tours rund um die Themen „Nachhaltige Verpackungen“, „Energie- und Wassermanagement“ sowie „Digitalisierung, Robotik und Automation“. Aussteller geben Antworten aus der Praxis zu smarten Anwendungen für eine flexible, effiziente und gleichzeitig umwelt- und klimafreundliche Lebensmittel- und Getränkeproduktion.

Die kostenfreien, englischsprachigen Guided Tours dauern circa eine Stunde und die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt. Eine Anmeldung über die Anuga FoodTec Website ist im Vorfeld notwendig. Auch die genauen Uhrzeiten sind hier zu finden. Startpunkt ist jeweils der DLG-Stand in Halle 5.2 D-040.

Fachliche Partner

Zu den Organisationen, die sich am Fachprogramm der Anuga FoodTec 2024 beteiligen, zählen u.a.: Fraunhofer-Allianz Ernährungswirtschaft, Max-Rubner-Institut (MRI), European Institute of Innovation & Technology (EIT), Afrika-Verein der deutschen Wirtschaft e.V. und German Agribusiness Alliance, Euromonitor international, Innova Market Insights, FUTURY, UNIDO, DLG.-Prototype.-Club, Nederlands Verpakkingcentrum (NVC), World Packaging Organisation (WPO), Zenit, Deutscher Fachverlag, International Fruit and Vegetable Juice Association (IFU), Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe e.V. (GDL) und viele weitere Partner weltweit.

Ausführliche Informationen zur Anuga FoodTec 2024 unter: 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 28.01. - 31.01.2024

Anuga FoodTec - Internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Köln 19.03. - 22.03.2024

Anuga FoodTec India - India's global gateway to cutting-edge technology for the food & beverage industry, Mumbai 28.08. - 30.08.2024

Anmerkung für die Redaktion:

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

Presseinformationen finden Sie unter www.anugafoodtec.de/presseinformation

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga FoodTec bei LinkedIn:

<https://www.linkedin.com/company/anuga-food-tec/>

Anuga FoodTec bei facebook:

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

Anuga FoodTec bei twitter:

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

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Karen Schmithüsen
Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland

k.schmithuesen@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de