

Nr. 17 / Februar 2024, Köln  
#anugafoodtec

## Anuga FoodTec Deep Dive Einige Highlights des Kongress- und Eventprogramms

**++ Science Slam ++ Deep Dives ++ Content Pro vs. Contra ++ Bar  
Camp ++ Open Expert Stage ++ Female Leadership Event ++  
International FoodTec Award 2024 ++ Careers Day ++ Guided Tours  
++**

In einer Zeit, in der nachhaltige Innovationen dringender gefordert sind als je zuvor, hat die Anuga FoodTec 2024 das Ziel, neue Standards zu setzen. Unter dem Leitthema "Responsibility" wird die weltweit führende Fachmesse für Zulieferer der Lebensmittel- und Getränkeindustrie zum globalen Treffpunkt für Visionäre, Macher, Innovatoren und Branchenführer. Gemeinsam stellen sie die Weichen für eine nachhaltigere Zukunft.

Matthias Schlüter, Director der Anuga FoodTec: „Dieses Engagement spiegelt sich im umfangreichen Veranstaltungsprogramm wider, in dem die Teilnehmenden Einblicke in die neuesten Technologien, neueste Insights der Wissenschaft, innovative Lösungen und zukunftsorientierte Strategien erhalten.“ Durch die Einführung neuer Ausstellungsbereiche wie Umwelttechnologie und Energie wird die sektorübergreifende Reichweite der Messe nochmals erweitert, wobei das Leitthema "Responsibility" besonders im Fokus steht.

Das von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V.) gestaltete Fachprogramm nimmt das Thema mit frischen, dynamischen Ansätzen auf. „Durch Mitmachformate wie „Bar Camp“ oder „Open Expert Stage“ laden diese vielfältigen Veranstaltungen zum branchenübergreifenden Dialog ein und bieten umfangreiche Interaktionsmöglichkeiten“, sagt Simone Schiller, Geschäftsführerin der DLG. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer könnten aktiv in den Austausch treten und direkt vom umfangreichen Wissen der Fachleute profitieren, so Schlüter.

Das vollständige Eventprogramm der Anuga FoodTec finden Sie [hier](#).

**Folgende Veranstaltungsformate sind neu und laden zur aktiven Mitgestaltung ein:**

Science Slam  
Deep Dives  
Content Pro vs. Contra  
Bar Camp  
Open Expert Stage



Anuga FoodTec  
19.03. - 22.03.2024  
[www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de)

Ihr Kontakt bei Rückfragen:  
Karen Schmithüsen

Telefon  
+49 221 821-2231

E-Mail  
[k.schmithuesen@koelnmesse.de](mailto: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](mailto:info@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://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

**Weitere spannende Formate:**

Start-up Pitches

Female Leadership Event

International FoodTec Award 2024

Careers Day

Guided Tours

Seite

2/8

„Mit dem Careers Day wollen wir dem Fachkräftemangel entgegenwirken und die Firmen direkt mit jungen Talenten vernetzen. So werden Ihnen neue Wege und Karrieremöglichkeiten aufgezeigt und wir hoffen Sie für die Branche begeistern zu können“, sagt Schlüter.

Kurzum, die Anuga FoodTec 2024 verspricht ein umfassendes Erlebnis mit einem tiefen Einblick in die heutige und zukünftige Lebensmittel- und Getränkeproduktion.

Doch welche Veranstaltungshighlights fungieren als Brutstätte für die zukünftige Lebensmittel- und Getränkeproduktion?

Hier sind ein paar Highlights der einzelnen Themenfelder:

**ALTERNATIVE PROTEINE**

**Dienstag, 19.03.2024, 11:25-12:10 Uhr**

**Fleischalternativen und pflanzliche Drinks - die Zusammensetzung im Blick**

Der Konsum von Fleischalternativen und pflanzlichen Drinks steigt in Deutschland und weltweit kontinuierlich an. Die Lebensmittelindustrie reagiert auf diese zunehmende Nachfrage mit einer breiten Palette verschiedener pflanzlicher Produkte, die mittlerweile feste Bestandteile im Sortiment von Supermärkten sind.

Allerdings gibt es bisher nur wenige umfassende Daten zur genauen Zusammensetzung der Nährstoffe sowie begrenzte Informationen zu Rückständen und Kontaminanten in den auf dem deutschen Markt erhältlichen Produkten.

In einer 2-jährigen Studie des Max Rubner-Instituts (MRI) wurden die in Deutschland am häufigsten konsumierten Pflanzendrinks (Hafer-, Mandel- und Sojadrinks) genauer untersucht und insbesondere folgende Fragen adressiert:

Wie ist die Zusammensetzung der Drinks bezüglich Makronährstoffen, Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und ausgewählten sekundären Pflanzeninhaltsstoffen?

Welche Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder Schimmelpilztoxine sind in Pflanzendrinks möglicherweise zu finden?

Die Ergebnisse der Studie werden in zusammengefasster Form präsentiert und liefern Erkenntnisse über die ernährungsphysiologischen und sicherheitsrelevanten Aspekte dieser beliebten pflanzlichen Getränke.

In einem weiteren Beitrag geht es um Fleischersatz- und Wurstersatzprodukte. Ergebnisse dazu liefert das Produktmonitoring des MRI, bei dem die Energie- und Nährstoffzusammensetzung verschiedener Produktgruppen betrachtet werden. Im Fokus stehen ausgewählte Ergebnisse zur aktuellen Energie- und Nährstoffzusammensetzung verkaufstarker Produktuntergruppen von Fleisch- und Wurstalternativen sowie deren Veränderung im Zeitverlauf.

**Mittwoch, 20.03.2024, 15:25-16:10 Uhr**

**Deep Dive: Nachhaltige pflanzliche Protein- und Fermentationslösungen**

Die Fermentation ist wieder im Trend. Immer mehr Endverbraucher:innen interessieren sich für nachhaltige Lebensmittel und dadurch auch für dieses traditionelle Herstellungsverfahren. Fermentation kann pflanzliche Proteinquellen qualitativ aufbessern, eine bessere Verdaubarkeit gewährleisten und eine ausgewogene Ernährung ermöglichen. Es gibt vielfältige technische Optionen, den Prozess einzuleiten. Erfahren Sie bei den Vorträgen, wie Enzyme und Mikroorganismen bei der Fermentation pflanzlicher Lebensmittel eingesetzt werden können.

**Donnerstag, 21.03.2024, 11:40-12:25 Uhr**

**Content Pro-Contra: Insekten als Novel Food**

Insekten als Nahrungsmittel? Viele Verbraucherinnen und Verbraucher können sich das (noch) nicht vorstellen. Dennoch sind Insekten seit neuestem als Novel Food zugelassen und auf dem Vormarsch. Denn Insekten sind eine nachhaltige Alternative für andere tierische Produkte und ernährungsphysiologisch betrachtet eine gute Alternative zu herkömmlichen Proteinquellen. Dennoch ist die Akzeptanz von Insekten gering und es gibt Herausforderungen bei der Zucht in großem Maßstab. Haben Insekten langfristig ein Potenzial, um auf unserem Speiseplan einzuziehen? Was spricht technologisch für und gegen Insekten als Zutat für die Lebensmittelproduktion? Bringen Sie sich auf den aktuellen Stand.

**KI, DIGITALISIERUNG & ROBOTIK**

**Dienstag, 19.03.2024, 13:20-14:20 Uhr**

**Science Slam: Digitalisierung, Robotik und Automation**

Digitalisierung, Robotik, Automatisierung - diese drei Themen sind eng miteinander verknüpft und spielen eine immer größere Rolle in der Lebensmittelindustrie. Doch wie ist der aktuelle Status quo in der Lebensmittelindustrie und an welchen Herausforderungen wird aktuell gearbeitet? Welche vielversprechenden Ideen und Konzepte gibt es für eine vernetzte, effiziente und automatisierte Lebensmittelherstellung? Wie kann die Produktion zukünftig gestaltet werden? Lassen Sie sich von aktuellen Forschungsthemen aus der Wissenschaft inspirieren.

**Freitag, 22.03.2024, 10:00-10:45 Uhr**

**Podiumsdiskussion: Künstliche Intelligenz**

KI ist momentan in aller Munde und gilt als Problemlöser Nummer eins. Doch durch die sehr schnelle Entwicklung Künstlicher Intelligenz stellt sich die Frage, wie es um die Sicherheit bestellt ist und wo sich der Einsatz selbstlernender Systeme lohnt? Klar ist, dass KI ein großes Potenzial für die Zuliefer-, Lebensmittel- und Getränkeindustrie bietet. Die Anwendungsmöglichkeiten sind enorm. Welche Auswirkungen hat sie auf die Qualitätssicherung, Produktentwicklung und Produktionssteuerung etc.? Welchen Einfluss hat sie bereits heute in der Lebensmittelindustrie? Und ist KI eine Antwort auf den Fachkräftemangel und die Rohstoffknappheit? Diskutieren Sie Gefahren und Chancen dieser Zukunftstechnologie zusammen mit Expertinnen und Experten. Und prüfen Sie kritisch, welchen Mehrwert KI der Lebensmittelindustrie bringt.

**PACKAGING**

**Donnerstag, 21.03.2024, 13:20-14:20 Uhr**

**Science Slam: Nachhaltige Verpackungen**

Erfahren Sie, wie Expertinnen und Experten in packenden Kurzvorträgen innovative Ideen und bahnbrechende Forschungsergebnisse präsentieren, um die Zukunft der Verpackungsindustrie nachhaltig zu gestalten. Welchen Beitrag können neueste Technologien und biologisch abbaubare Materialien für umweltfreundlichere und ressourcenschonendere Verpackungen leisten? Wissen, Kreativität und Nachhaltigkeit bereichern die Verpackungswelt von morgen - seien Sie dabei!

Seite

4/8

**Donnerstag, 21.03.2024, 15:25-16:10 Uhr**

**Deep Dive: Vorschlag für eine EU-Verordnung über Verpackungen und Verpackungsabfälle**

Die EU-Kommission möchte unnötige Verpackungen einschränken, wiederverwendbare Lösungen fördern und einen geschlossenen Recyclingkreislauf für alle Verpackungen auf dem EU-Markt bis 2030 etablieren. Erfahren Sie alles über den Vorschlag für eine mögliche EU-Verordnung über Verpackungen und Verpackungsabfälle: Wie könnte durch den Gesetzesvorschlag der Verpackungsabfall reduziert und der Einsatz von Rezyklaten gefördert werden? Besuchen Sie den Deep Dive und entdecken Sie die Zukunft der Verpackungsindustrie in Europa. Informieren Sie sich jetzt, wie diese EU-Verordnung eine nachhaltigere und umweltfreundlichere Verpackungslandschaft schaffen kann.

**ENERGIE & WASSER**

**Dienstag, 19.03.2024, 13:30-14:30 und Donnerstag, 21.03.2024, 10:30-11:30**

**Tour 2: Energy and water management**

**Erhalten Sie Einblicke in nachhaltige Praktiken im Bereich Energie und Wassernutzung**

Welche Herausforderungen stehen bevor und welche innovativen Lösungen werden die Zukunft gestalten? In unserer Tour mit dem Thema „Energie- und Wassermanagement“ erfahren Sie mehr über innovative Technologien, bewährte Methoden und die Rolle der Industrie beim verantwortungsbewussten Umgang mit Energie und Wasser.

Unternehmen, die führend in Sachen nachhaltigem Energie- und Wassermanagement sind, beleuchten innovative Projekte und Technologien, die den Weg zu einer umweltfreundlichen Energiezukunft ebnen. Tauchen Sie mit uns ein in die Welt des Wassermanagements und werfen Sie auch hier einen Blick auf innovative Technologien, die helfen, Wasser effizienter zu nutzen.

Mit den Guided Tours können Sie exklusiv - im Rahmen einstündiger Messerundgänge - in circa 10-minütigen Vorträgen eine Gruppe von maximal 20 Personen von Ihren Lösungen zum Leitthema „Responsibility“ begeistern. Es werden Touren in den Bereichen „Nachhaltige Verpackungen“, „Energie- und Wassermanagement“ und „Digitalisierung, Robotik und Automatisierung“ angeboten. Gefragt sind smarte Lösungen für eine flexible, effiziente und zugleich umwelt- und klimafreundliche Lebensmittel- und Getränkeproduktion.

**Treffpunkt**

Die Tour beginnt am DLG-Stand: Halle 5.2, Stand D-040. Bitte erscheinen Sie frühzeitig. Mindestens 5 Minuten vor Beginn der Führung.

**Sprache**

Englisch

Seite

5/8

**Dauer**

ca. 1 Stunde

**Anmeldung**

Eine Anmeldung ist erforderlich. Die Anzahl der Teilnehmer ist auf 20 begrenzt - wer zuerst kommt, mahlt zuerst. Hier ist der Anmeldelink: <https://events.dlg.org/booking-event?id=1389>

**Donnerstag, 21.03.2024, 16:20-17:05 Uhr****Energie- und Wassermanagement**

Nahezu jeder Prozessschritt in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie benötigt Energie und Wasser. Aufgrund globaler Krisen und des Klimawandels werden aber diese beiden vermeintlich unbegrenzten verfügbaren Ressourcen immer knapper werden. Dadurch steigen Lebensmittelpreise. Die Folgen können aber auch die Food Security sowie den reibungslosen und effizienten Ablauf in der Produktion stören. Welche Maßnahmen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sind effektiv, um diese Ressourcen einzusparen und langfristig Kosten zu senken? Stellen Sie Ihre brennenden Fragen zu Energie- und Wassereinsparpotenzialen. Lassen Sie sich in der Podiumsdiskussion inspirieren, mit welchen Kniffen ein nachhaltiges Energie- und Wassermanagement schon jetzt möglich ist.

**Freitag, 22.03.2024, 12:30-13:30 Uhr****Deep Dive: Energie- und Wassermanagement**

Energie- und Wassermanagement in der Lebensmittelindustrie sind die entscheidenden Faktoren für die Zukunft. Steigende Kosten für Energie und Wasser belasten die Unternehmen und deren Kundinnen und Kunden stark. Wie kann der Verbrauch der beiden Arbeitsmittel gesenkt werden? Mit welchen innovativen Technologien können mit minimalem Energie- und Wasseraufwand möglichst viele Lebensmittel hergestellt werden? Welche Ansatzmöglichkeiten bestehen bereits? Im wissenschaftlichen Turnier werden mittels Kurzvorträge spannende Forschungsthemen im Bereich des Energie- und Wassermanagements vorgestellt.

**LOGISTIK & LIEFERKETTE****Mittwoch, 20.03.2024, 11:40-12:25 Uhr****Open Expert Stage: Beschaffung in der globalen Lieferkette**

Die Rohstoffbeschaffung ist in globalen Lieferketten zwar flexibel, aber alles andere als übersichtlich. Darunter leiden die Informationsbeschaffung und -qualität, die für Verbraucherinnen und Verbraucher einen hohen Wert darstellen. Umfassende Transparenz fordert nun das 2023 in Deutschland in Kraft getretene Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG). Ziel ist die Wahrung von Menschenrechten und Umweltstandards entlang der Wertschöpfungskette. Damit gerät die Branche unter Handlungsdruck. Es ist damit zu rechnen, dass die Verpflichtungen in die Wertschöpfungskette hinein kaskadieren. Damit betrifft es fast alle Unternehmen direkt oder indirekt als Lieferanten. Informieren Sie sich über Lebensmittel- und Rohstoffsicherung sowie bestehende Management-Systeme, die die von Verbraucherinnen und Verbrauchern gewünschte transparente Lieferkette Wirklichkeit werden lassen.

**Donnerstag, 21.03.2024, 14:30-15:15 Uhr**

**Open Expert Stage: Frische Logistik**

Innovationen und Lösungen sind für eine effiziente und nachhaltige Lieferung von frischen Lebensmitteln gefragt. In der Diskussionsrunde teilen Expertinnen und Experten sowie Branchenkennerinnen und Branchenkenner zum Thema „Frische Logistik“ ihre Erkenntnisse über die aktuellen Herausforderungen und effektive Lösungsansätze: Wie können moderne Technologien, intelligente Lieferketten und innovative Verpackungslösungen dazu beitragen, die Qualität und Frische von Produkten zu gewährleisten und gleichzeitig Lebensmittelverluste zu minimieren? Nehmen Sie an dem Austausch teil und bringen auch Sie Ihr Wissen ein, wie frische Produkte schneller, effizienter und umweltfreundlicher ihr Ziel erreichen.

**SCIENCE & PIONEERING**

**Dienstag, 19.03.2024, 10:35-11:20 Uhr**

**Nachhaltigkeit und Produktivität vereinen: Einblicke aus Fraunhofers Initiativen für die Lebensmittelindustrie**

Die globale Lebensmittelindustrie steht vor beispiellosen Herausforderungen, die durch den Klimawandel, schwindende Ressourcen, volatile Lieferketten und steigende Lebensmittelpreise verursacht werden. Diese drängenden Probleme erfordern eine gemeinsame Anstrengung hin zu Nachhaltigkeit und verantwortungsbewussten Praktiken. Als Reaktion darauf führen 12 Fraunhofer-Institute wegweisende Forschung entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Lebensmittelindustrie durch. Ihre gemeinsamen Bemühungen umfassen wegweisende Lösungen in den Bereichen Landwirtschaft, Produkterhaltung, Analytik, Logistik und nachhaltige Technologien.

Durch die Bündelung des kollektiven Fachwissens von 12 Instituten innerhalb der Fraunhofer Allianz Ernährungswirtschaft, die Teil des größeren Fraunhofer-Netzwerks mit 76 Instituten ist, bietet diese Allianz eine einzigartige wissenschaftliche Infrastruktur und interdisziplinäres Wissen. Sie befähigt Akteure der Lebensmittelindustrie dazu, einen Weg in eine nachhaltige und verantwortungsbewusste Zukunft der Lebensmittel zu gestalten.

Die Referenten werden beispielhafte Einblicke in Projekte und Bemühungen vorstellen, wie man in einer digitalisierten Welt eine hohe Produktivität erreichen und gleichzeitig ein Gleichgewicht mit anderen Zielen wie Nachhaltigkeit, Ressourceneffizienz und Produktivität wahren kann oder wie man eine nachhaltige Produktion und Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten ermöglicht und dabei deren biogenen Wert erhält.

**Donnerstag, 21.03.2024, 11:25-12:10 Uhr**

**Die Kraft eines Ökosystems: Wie die Lebensmittelindustrie durch Zusammenarbeit umgestaltet und innoviert werden kann / Power of an ecosystem: How to collaboratively transform and innovate the food industry**

Was können große Unternehmen von jungen Start-ups lernen?

Wie kann innovativen Gründern über die Kooperation mit Industriepartnern der Marktzugang ermöglicht werden?

Und warum birgt gerade eine solche Kooperation ein großes Potential, mehr Nachhaltigkeit in die Lebensmittelindustrie zu bringen?

In dieser Session liefern Melissa Ott (Geschäftsführerin) und Thomas Glaser (Programm Manager THE MISSION Food) von Futury zusammen mit Gästen Antworten zu diesen Fragen.

Seite

7/8

Dabei nutzen sie fünf Jahre Erfahrung aus dem Aufbau einer Vielzahl an Start-up-Industrieunternehmens-Kooperationen innerhalb ihres Programms THE MISSION. Mit der Nachhaltigkeitsinitiative THE MISSION bringt Futury Industriepartner entlang der gesamten Wertschöpfungskette mit jungen Start-ups zusammen, um gemeinsam innovative und nachhaltige Lösungen in den Markt zu bringen. THE MISSION wurde gemeinsam mit dem Handelsblatt, der Schwarz Gruppe und Bain & Company bereits 2019 ins Leben gerufen und fokussiert sich dabei auf drei themenbezogene Ökosysteme: Construction, Waste sowie Food.

Die **Anuga FoodTec** ist die führende internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Veranstaltet durch die Koelnmesse, findet die Messe vom 19. bis zum 22. März 2024 in Köln statt und stellt das Leitthema Responsibility in den Mittelpunkt. Fachlicher und ideeller Träger ist die DLG, Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft.

Weitere Informationen finden Sie auf [www.anugafoodtec.de](http://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.

**100 Jahre Koelnmesse:** 2024 feiert die Koelnmesse ihr 100-jähriges Bestehen. 100 Jahre, in denen die Koelnmesse weltweit Menschen und Märkte zusammenführte. 100 Jahre, in denen sie sich mit visionärer Zukunftslust immer wieder neu erfunden hat. Damit ist die Vision Konrad Adenauers, 1924 Kölner Bürgermeister und später deutscher Bundeskanzler, von einem internationalen Handelsplatz in Köln Realität geworden. Mit dem Bewusstsein, dass auch etablierte Messen der steten Erneuerung bedürfen, um zukunftsfähig zu bleiben, wird die Koelnmesse weiterhin Innovationen und internationales Wachstum vorantreiben - ohne ihre Wurzeln zu vergessen.

#### **Die nächsten Veranstaltungen:**

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

LogiFOOD SOUTHEAST ASIA - Food logistics and cold chain solutions, Bangkok 16.10. - 18.10.2024

**Anmerkung für die Redaktion:**

Fotomaterial der Anuga FoodTec finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter [www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de) im Bereich „Presse“.

Presseinformationen finden Sie unter [www.anugafoodtec.de/presseinformation](http://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](mailto:k.schmithuesen@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)