

Nr. 19 / 2024, Köln
#anugafoodtec

Sandrine Dixson-Declève, Co-Präsidentin des Club of Rome, hält die Keynote zur Eröffnung der Anuga FoodTec 2024



Anuga FoodTec
19.03. - 22.03.2024
www.anugafoodtec.de

Chancen auf dem Weg zur Klimaneutralität

Sandrine Dixson-Declève wird am 19. März 2024 die Anuga FoodTec in Köln um 9.15 Uhr mit einer Keynote auf der Main Stage Responsibility (Halle 9, B080/C081) eröffnen. Von allen Themen, mit denen sich Sandrine Dixson-Declève beschäftigt, ist der Klimawandel das mit der größten Dringlichkeit - eine Polykrise, die eines Systemansatzes bedarf. Demnach ist es essenziell, sich auf die Sektoren Energie, Ressourcenverbrauch und Lebensmittelproduktion zu konzentrieren, die den Löwenanteil der Probleme verursachen, um dort die erforderlichen Investitionen in CO₂-arme Produktionsweisen zu verlagern. „Wenn wir in diesen Bereichen vorangehen, können wir deren massive Auswirkungen auf das Klima und die Biodiversität reduzieren“, so die Co-Präsidentin des Club of Rome.

Mehr als 50 Jahre nach der Veröffentlichung des Weckrufs ‚Die Grenzen des Wachstums‘ plädiert Dixson-Declève abermals zusammen mit anderen führenden Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern des Club of Rome für die Rettung unseres Planeten, denn trotz der ersehnten Veränderungen ist der Wandel nicht in dem erhofften Maße eingetreten. In ihrem neuen Werk ‚Earth for All: Ein Survivalguide für unseren Planeten‘ (2022) erörtern die Expertinnen und Experten mögliche Wege zur Verbesserung der Wirtschaftssysteme sowie zur Sicherstellung des Wohlergehens aller Lebewesen auf unserer Erde. Fünf außergewöhnliche Punkte sind der Schlüssel dazu: der Kampf gegen Ungleichheit und gegen Armut, der Weg zur Selbstbestimmung, eine umfassende Energiewende sowie die Kehrtwende hin zu einer neuen, nachhaltigen Wirtschaft. Auf der Anuga FoodTec 2024 reflektiert die international renommierte Expertin für Energiepolitik und Nachhaltigkeit, was die nachhaltige Transformation in der Lebensmittelindustrie bedeutet.

Hintergrund

Im Jahr 2050 werden zwischen neun und zehn Milliarden Menschen auf der Erde leben, der Großteil von ihnen im urbanen Raum. Rund 80 Prozent der Lebensmittel werden in den Städten konsumiert werden, womit der Druck auf begrenzt verfügbare Ressourcen wie Land, Wasser und Energie weiter wächst. Die globalen Ernährungssysteme müssen sich grundsätzlich verändern, damit sie den Klimawandel nicht weiter befeuern. „Dies erfordert neue Wachstumsindikatoren, die den Schutz unserer Lebensgrundlagen berücksichtigen. Die Ernährungsindustrie muss sich auf

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

diese einstellen“, erläutert Dixson-Declève.

Seite

2/5

Das Schlagwort der Stunde: Responsibility

Die Zukunftsrolle eines klimaneutralen Ernährungssystems in all seinen Ausprägungen zu beschreiben, ist ein zentrales Anliegen der diesjährigen Anuga FoodTec. Mit ihrem Leitthema ‚Responsibility‘ rückt die internationale Informations- und Businessplattform vom 19. bis 22. März in Köln die zahlreichen energie- und ressourceneffizienten Lösungsansätze und Maßnahmen in den Mittelpunkt - und dies über die gesamte Wertschöpfungskette.

Die vier Kernbotschaften der Messe

- Setting the right course for tomorrow.
- Auf dem Weg zur Klimaneutralität: Wo liegen die größten Herausforderungen?
- Wertschöpfung in der F&B-Branche: Wie lässt sich gemeinsam ein positiver Beitrag leisten?
- Für eine weltweite Ernährungssicherheit: Welche Möglichkeiten bieten technologische Innovationen?

Damit wird der Branchentreff dem Bestreben der globalen Lebensmittelindustrie nach mehr Engagement für Umweltthemen und Ressourcenschonung gerecht. Die Unternehmen arbeiten gemeinsam mit ihren Zulieferern an Konzepten und Strategien für einen verantwortlichen Umgang mit Ressourcen. Umstieg auf erneuerbare Energien, Verringerung des Energiebedarfs, etwa durch eine verbesserte Prozessführung und Anlagen mit höheren Wirkungsgraden, verminderte energetische Verluste sowie die Reduzierung von qualitätsbedingter oder prozessbedingter Verschwendung von Rohstoffen und Lebensmitteln, sind nur einige der Themen, die ganz oben auf der Agenda der Branche stehen. Eng verknüpft ist die klimaneutrale Produktion auch mit einem umfassend verbesserten Recycling-beziehungsweise Verpackungssystem und der Umstellung auf ressourceneffizientere alternative Proteinquellen.

Der Wandel wird dadurch beschleunigt, dass sich Verbraucherinnen und Verbraucher zunehmend der Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln und Nachhaltigkeitsaspekten bewusst werden. Sichtbar werden die jüngsten Erfolge auf dem Weg hin zur „Grünen Null“ auch auf der Main Stage Responsibility in den Kölner Messehallen. Im Rahmen des von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) organisierten Kongress- und Eventprogramms, werden dort an allen vier Tagen der Messe die wichtigsten Anliegen der Branche diskutiert, Innovationen präsentiert sowie zahlreiche Gelegenheiten zum Networking geboten. Anknüpfend an diese interaktiven Veranstaltungen bietet der von der DLG und ihren Partnern seit 1994 initiierte International FoodTec Award am 19. März einen weiteren Höhepunkt: Er honoriert herausragende Innovationen, Nachhaltigkeit und Effizienzsteigerungen in der Lebensmitteltechnologie. Eine international besetzte Jury, bestehend aus Fachleuten aus Forschung, Lehre und Praxis, trifft die Auswahl der innovativsten Konzepte für die Preisvergabe. All dies sind nach Überzeugung von Sandrine Dixson-Declève Indikatoren dafür, dass „die Ausgangsbedingungen in der Lebensmittelindustrie sehr gut sind, um mit intelligenter Technologie und effizienten Verfahren einen weitreichenden Beitrag zur Dekarbonisierung zu leisten.“

Lösungen für eine klimaverträglichere Zukunft

Dixon-Declève kann auf mehr als 25 Jahre Erfahrung in den Bereichen Klimawandel, Nachhaltigkeit, Innovation und Energie zurückblicken. Sie studierte internationale Beziehungen und Französisch an der University of California Davis, einer der renommiertesten Universitäten für Nachhaltigkeit und Landwirtschaft in den USA, und absolvierte einen Master in Umweltwissenschaften in ihrem Heimatland Belgien. Des Weiteren gehört sie mehreren nicht-exekutiven und beratenden Gremien an, darunter die Climate Governance Commission, EDP, BMW, UCB Climate KIC, Leonardo Centre, Imperial College London, und ist Senior Associate sowie Fakultätsmitglied des Cambridge Institute for Sustainability Leadership (CISL), Botschafterin der Energy Transition Commission (ETC), Wellbeing Alliance (WeAll) und Fellow der World Academy of Science & Art. Bis zuletzt war Sandrine Vorsitzende der Expertengruppe zu wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Auswirkungen von Forschung und Innovation der Europäischen Kommission (ESIR). Darüber hinaus wirkte sie an der Mission der Europäischen Kommission zur Anpassung an den Klimawandel mit. Reuters ernannte sie zu einer der 25 weiblichen Vorreiterinnen weltweit und GreenBiz zu einer der 30 international einflussreichsten Frauen, die den Wandel hin zu einer kohlenstoffarmen Wirtschaft vorantreiben und zur Förderung grüner Unternehmen beitragen. Seit 2018 ist sie Co-Präsidentin des Club of Rome und geschäftsführende Vorsitzende von Earth4All. Zudem hält sie Vorträge und fungiert als Beraterin und Moderatorin bei Diskussionen komplexer Themen.

Club of Rome

Der Club of Rome bietet eine Plattform für diverse Vordenkerinnen und Vordenker, die ganzheitliche Lösungen für komplexe globale Probleme identifizieren und politische Initiativen und Maßnahmen fördern, um der Menschheit bei der Bewältigung zahlreicher planetarischer Notlagen zu helfen. Die Organisation konzentriert sich auf fünf Schlüsselbereiche: Entstehung neuer Zivilisationen, planetarischer Notstand, Neuausrichtung der Wirtschaft, Neukonzeption des Finanzwesens sowie junge Führungskräfte und generationenübergreifende Dialoge. Zu den Mitgliedern des Club of Rome gehören namhafte Wissenschaftler:innen, Ökonom:innen, Wirtschaftsführer:innen und ehemalige Politiker:innen aus der ganzen Welt. Das internationale Sekretariat in Winterthur (Schweiz), das Satellitenbüro in Brüssel (Belgien) und nationale Vereinigungen in mehr als 35 Ländern leisten den Mitgliedern des Club of Rome Unterstützung.

Weiterführende Informationen

[Homepage - Club of Rome](#)

Detaillierte Informationen zu der Keynote finden Sie [hier](#).

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.

www.anugafoodtec.de

Seite

4/5

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 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