

Nr. 11 / Juli 2026, Köln

Datengetriebene Produktion: Wie Anlagenkonzepte und Rollen auf der Anuga FoodTec neu gedacht werden

Smarte Technologien auf dem Kölner Messegelände. Maschinenbauer werden zu Datenpartnern

Daten werden zu einem zentralen Faktor der Lebensmittelproduktion und verändern die Rolle der Anlagenbauer grundlegend. Vom reinen Maschinenlieferanten entwickeln sie sich zunehmend zu strategischen Partnern für die datenbasierte Produktionsoptimierung mit klarem Mehrwert. Sie werden zu Service- und IntegrationspartnerInnen, Technologie-Enablern, Hygiene-Experten und Innovationsmotoren. Zusammengefasst: Maschinenbauer sind heute Schlüsselakteure der digitalen Transformation. Wie sich dieser Wandel konkret gestaltet, zeigt die Anuga FoodTec vom 23. bis 26. Februar 2027 in Köln.

Die Lebensmittelproduktion entwickelt sich immer stärker zu einer smarten und digital vernetzten Industrie. Künstliche Intelligenz ermöglicht es, große Datenmengen aus vernetzten Anlagen auszuwerten, Prozesse präziser zu steuern und Qualitätskontrollen effizienter zu gestalten. Automatisierung, Sensorik und Datenanalyse werden damit zu zentralen Bausteinen einer modernen Produktion mit Wettbewerbsvorteil.

„Vor diesem Hintergrund gewinnen datenbasierte Technologien in der Produktion für die mittelständisch geprägten Unternehmen der Lebensmittelindustrie zunehmend an Bedeutung“, sagt Roland Thiemann, Director der Anuga FoodTec. Wie sich diese Entwicklungen konkret in der Praxis umsetzen lassen, zeigt die internationale Zuliefermesse vom 23. bis 26. Februar 2027 in Köln - vom Einsatz moderner Sensorik und Automatisierung über MES- und Cloud-Anwendungen bis hin zu KI-gestützten Analyse- und Steuerungssystemen.

Die smarte Produktion beginnt beim Sensor

Der Einstieg in die datenbasierte Produktion erfolgt auf der Feldebene - bei den vernetzten Maschinen. Moderne Sensorsysteme liefern heute weit mehr als klassische Messwerte. Sie erfassen zusätzlich Zustandsdaten, ermöglichen Selbstdiagnosen und kommunizieren über standardisierte Schnittstellen wie IO-Link oder OPC UA. So werden Produktionsprozesse durchgängig transparent und auswertbar.

Dies zeigt sich etwa in Molkereien, Brauereien oder der Fleischverarbeitung: Prozessdaten aus Abfülllinien, Temperaturverläufe in Kühlketten oder Reinigungszyklen von Anlagen werden kontinuierlich erfasst und mit Planungs- und Qualitätsdaten verknüpft. Abweichungen lassen sich frühzeitig erkennen,



Anuga FoodTec
23.02. - 26.03.2027
<https://www.anugafoodtec.de/>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Paul Schubert

Telefon

+49 17612563104

E-Mail

p.schubert@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

Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeister Torsten
Burmester

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

Anlagenzustände präziser bewerten und Prozesse gezielt stabilisieren. Entscheidungen basieren damit zunehmend auf belastbaren Daten und bilden eine wichtige Grundlage, um Ressourcen effizient einzusetzen und die Produktionsqualität nachhaltig zu sichern.

Seite

2/4

Anlagenbauer werden zu Datenpartnern

Mit der zunehmenden Digitalisierung wandelt sich auch die Rolle der Maschinen- und Anlagenbauer. „Die datenbasierte Produktion geht weit über die reine Erfassung von Maschinendaten hinaus. Entscheidend ist die intelligente Verknüpfung, Interpretation und Nutzung dieser Daten entlang der gesamten Wertschöpfungskette“, sagt Carola K. Herbst, stellvertretende Geschäftsführerin des Fachzentrums Landwirtschaft und Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft).

Plattformlösungen, wie sie auf der Anuga FoodTec präsentiert werden, ermöglichen es, heterogene Datenquellen aus Maschinen, Sensoren und IT-Systemen zusammenzuführen und in aussagekräftige Analysen zu überführen. So bietet die GEA Group beispielsweise Lösungen zur Analyse von Prozess- und Betriebsdaten, mit denen sich Anlagenleistung, Energieeinsatz und Produktqualität gezielt verbessern lassen. Ebenso setzt Krones auf vernetzte Systeme, die eine durchgängige Transparenz in Abfüll- und Verpackungslinien ermöglichen und zur Steigerung der Gesamtanlageneffektivität beitragen. Einen vergleichbaren Ansatz verfolgt auch die Bühler Group: Durch die Vernetzung von Maschinen und die Auswertung von Prozessdaten entstehen neue Möglichkeiten zur kontinuierlichen Optimierung von Produktionsprozessen, etwa in der Getreideverarbeitung oder der Schokoladenproduktion.

KI unterstützt Entscheidungen im Betrieb

Im Mittelpunkt steht dabei nicht die Automatisierung allein, sondern die gezielte Unterstützung von Fachkräften. Produktionsprozesse lassen sich stabiler steuern, Qualitätsschwankungen reduzieren und Zusammenhänge, etwa zwischen Rohstoffqualität und Endprodukt, besser verstehen. „Entscheidend ist, dass Unternehmen aus aussagekräftigen Daten konkrete Handlungsschritte ableiten können“, so Carola K. Herbst.

Das Rahmenprogramm der Anuga FoodTec setzt genau hier an und vertieft diese Themen. Unter dem Motto „Navigate Complexity. Smart. Safe. Sustainable.“ werden zentrale Fragestellungen der Branche in Vorträgen, sogenannten Deep Dives, und interaktiven Formaten wie der Open Expert Stage aufgegriffen und weitergeführt. In Keynotes und Panel-Diskussionen erörtern Vertreter aus Industrie, Politik und Wissenschaft grundlegende Fragen der digitalen Transformation - von der klimaneutralen Produktion über den Einsatz und Gefahren von KI in der industriellen Wertschöpfung bis hin zu resilienten Produktions- und Lieferketten.

Adaptive Prozesse in der Praxis

Wie datenbasierte Entscheidungen konkret in der Praxis umgesetzt werden, zeigen aktuelle Entwicklungen aus der angewandten Forschung. So wird am Fraunhofer IVV

die adaptive Reinigung vorangetrieben. Ziel ist es, klassische, auf Worst-Case-Szenarien ausgelegte Reinigungsprozesse durch bedarfsgerechte Verfahren zu ersetzen. Mithilfe optischer Sensorik wird der Verschmutzungszustand der Anlage in Echtzeit erfasst: Kritische Bereiche werden gezielt intensiver gereinigt, weniger belastete Zonen ressourcenschonend behandelt.

Seite

3/4

Die Entwicklung zeigt: Künstliche Intelligenz hat in der Lebensmittelproduktion die Phase reiner Pilotprojekte verlassen und findet ihren Weg in konkrete Anwendungen. Welche Potenziale und Vorsichtsmaßnahmen sich daraus für Effizienz, Qualität und Prozesssicherheit ergeben, zeigt die Anuga FoodTec in Köln - von der Datenanalyse bis zur direkten Umsetzung im Produktionsalltag.

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, die ISM Manufacturing (vormals ProSweets Cologne) und die ISM Ingredients sind etabliert als weltweite Leitmesse am Standort Köln. Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, 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 Leitessen in verschiedenen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährung ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitessen Anuga und ISM sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga Select India - Uniting Innovation, Collaboration, and Growth in the Global F&B Landscape, Mumbai 29.09. - 01.10.2026

Anuga FoodTec India - India's global gateway to cutting-edge technology for the food & beverage industry, Mumbai 29.09. - 01.10.2026

Cibus Tec - Inspiring Innovation in Food and Beverage Technologies, Parma 27.10. - 30.10.2026

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>

Ihre Kontakte bei Rückfragen:

Seite
4/4

Paul Schubert
Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-3217
p.schubert@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Elena Fischer
Public & Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon +49 17612562802
e.fischer@koelnmesse.de
www.koelnmesse.com