

Nr. 12 / August 2026, Köln

Vorausschauendes Risikomanagement

Risiken erkennen, bevor sie entstehen

Über 5.350 Originalmeldungen registrierte das Europäische Schnellwarnsystem RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) im Jahr 2024 - 13 Prozent mehr als im Vorjahr. Deutschland war von mehr als 1.000 Meldungen betroffen, ein Viertel mit ernstem Risiko. Pestizidrückstände, Salmonellen und Schimmelpilzgifte zählten zu den häufigsten Beanstandungen - vielfach über globale Lieferketten eingetragen. Klassische Qualitätssicherung erkennt solche Risiken oft erst, wenn sie bereits im Markt sind. Die Anuga FoodTec 2027 in Köln gibt einen Überblick, mit welchen Technologien die Lebensmittelindustrie diesem Risiko heute begegnet. Denn modernes ganzheitliches Risikomanagement in der Lebensmittelverarbeitung bedeutet, alle Risiken systematisch entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette zu managen, präventiv zu handeln und Qualität, Sicherheit und Compliance dauerhaft sicherzustellen.

Zwischen Datenfragmentierung und regulatorischem Druck

Lebensmittelsicherheit ist nicht verhandelbar. Sie ist die Grundlage des Verbrauchervertrauens - und zugleich Treiber wachsender regulatorischer Anforderungen. EU-Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit erhöhen den Compliance-Druck. Hinzu kommt die NIS-2-Richtlinie: Sie stuft Lebensmittelproduktion und -verarbeitung als kritische Sektoren ein und verpflichtet Unternehmen ab 50 Mitarbeitenden zu Cybersicherheitsmaßnahmen. Der EU AI Act setzt ergänzend einen Rahmen für den verantwortungsvollen Einsatz KI-basierter Systeme. Parallel dazu stehen viele Produktionsumgebungen vor einer zentralen technischen Hürde: Maschinendaten, Qualitätsinformationen und Lieferkettendaten liegen in getrennten Systemen vor. Solange diese Datensilos bestehen, bleibt Risikomanagement reaktiv - und der Schutz der Verbraucher lückenhaft. Erst wenn Prozessebene und Kettenebene digital verbunden sind und KI-gestützte Analytik greift, wird vorausschauendes Risikomanagement möglich - und Lebensmittelsicherheit dauerhaft gewährleistet.

Früherkennung auf Prozessebene

Ausfälle in der Produktion kündigen sich an - aber klassische Qualitätssicherung erkennt sie oft zu spät. Moderne Ansätze setzen früher an: sensorbasierte Überwachungssysteme, KI-gestützte Anomalieerkennung und prädiktive Analytik ermöglichen es, Abweichungen zu identifizieren, bevor sie zu Qualitätsmängeln oder Produktionsausfällen führen. JBT Marel, globaler Anbieter von Verarbeitungstechnologien und Softwarelösungen für die Lebensmittelindustrie, adressiert die Prozessebene mit zwei Lösungen: **AXIN Machine Solutions** überwacht die Anlagenperformance in Echtzeit. Durch den Abgleich aktueller Maschinendaten mit historischen Mustern - auf Basis maschinellen Lernens und prädiktiver Analytik -



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

erkennt das System Abweichungen frühzeitig und löst Wartungsempfehlungen aus, bevor Ausfälle eintreten. **AXIN Process Solutions** ergänzt diese Ebene um Prozess- und Qualitätsdaten entlang des Verarbeitungswegs und ermöglicht HACCP-Audits auf Knopfdruck sowie lückenlose Rückverfolgbarkeit. Auf der Anuga FoodTec 2027 zeigt JBT Marel, wie beide Lösungen in bestehende Linien integriert werden.

Seite

2/4

„JBT Marel Software schafft Datenzugang und vernetzt die gesamte Operation - vom Wareneingang bis zum Versand -, um Echtzeit-Transparenz, Erkenntnisse und Kontrolle für fundierte Entscheidungen in jeder Produktionsstufe zu ermöglichen“, erklärt Marek Rzepiński, Software Sales Manager EMEA bei JBT Marel.

Die Prozessebene allein reicht jedoch nicht aus. Rückverfolgbarkeit auf Kettenebene erfordert, dass Produktions-, Qualitäts- und Lieferkettendaten zusammengeführt werden - in gewachsenen IT-Strukturen ein kosten- und zeitintensiver Schritt. Viele Betriebe kämpfen zudem mit heterogenen Maschinenparks, fehlendem Fachpersonal für die Implementierung und der Frage der Datensouveränität beim Einsatz externer Plattformen. Cloudbasierte Traceability-Lösungen, ERP-integrierte Rückverfolgungssysteme und Blockchain-gestützte Ansätze bieten unterschiedliche Wege, diese Lücke zu schließen - je nach Betriebsgröße, Infrastruktur und regulatorischem Umfeld.

Transparenz von der Rohware bis zum Endprodukt

CSB-System, spezialisierter ERP-Anbieter für die Lebensmittelindustrie, adressiert die Kettenebene mit CSB Traceability - einer direkt ins ERP integrierten Rückverfolgungslösung. Alle rückverfolgungsrelevanten Daten werden beim Wareneingang erfasst und begleiten Rohstoffe automatisch durch jeden Verarbeitungsschritt. Upstream und Downstream lässt sich der Warenfluss abrufen - chargengenau, bei Rindfleischprodukten sogar ohrmarkengenau. Daten werden standardisiert an externe Plattformen wie fTRACE oder ATC übergeben. Praxisbeispiele zeigen: Ein simulierter Produktrückruf lässt sich mit CSB Traceability äußerst schnell abwickeln. Die Lösung erfüllt alle relevanten Compliance-Anforderungen - von EU-Vorgaben über HACCP und IFS bis BRC und SQF.

Damit leistet CSB Traceability einen zentralen Beitrag zu einem integrierten Ansatz, der über die einzelne Lösung hinausgeht.

Fazit

Ganzheitliches Risikomanagement erfordert eine durchgängige Datenbasis, die Prozessebene und Kettenebene verbindet. Wo KI-gestützte Analytik Ausfälle antizipiert und datenbasierte ERP-Lösungen die Kettenebene absichern, entsteht ein integrierter Ansatz, der reaktives Krisenmanagement ablöst. Neben JBT Marel und CSB-System zeigen weitere Aussteller wie Siemens, ifm und Bizerba, wie Sensorik, Prozessdigitalisierung und Inspektionstechnologien das Risikomanagement ergänzen. Die Anuga FoodTec 2027 gibt einen umfassenden Überblick - vom aktuellen Stand der Technik bis zu den Strategien von morgen.

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 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.

Seite

3/4

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:

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

Seite
4/4

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