

Nr. 15 / September 2026, Köln
#AnugaFoodTec2027

Anuga FoodTec 2027: Fachprogramm macht technologische Transformation greifbar

+++ Leitthema „Navigate Complexity. Smart. Safe. Sustainable.“ +++ neue Community Hubs +++ Rund 100 Sessions auf vier Fachprogrammbühnen +++

Die Anuga FoodTec 2027 macht vom 23. bis 26. Februar 2027 in Köln die technologische Transformation der Food- und Beverage-Industrie sichtbar. Dazu wurde ein umfangreiches Fachprogramm erstellt, das neue Lösungen einordnet und deutlich macht, wie sie sich in industrielle Prozesse übertragen lassen. Fachbesuchende erhalten damit zusätzliche Orientierung für technische Entscheidungen und anstehende Investitionen.

176 Mitwirkende gestalten 55 Sessions auf der Innovation Stage und in den neuen Community Hubs SMART und SUSTAINABLE. Hinzu kommen 44 Sessions auf der Speakers Corner Bühne. Unter der fachlichen und ideellen Trägerschaft der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG), die auch die Inhalte entwickelt hat, wird das Programm durch neun Guided Tours zu ausgewählten Anwendungen in den Messehallen ergänzt.

Innovation Stage mit vier Tagesschwerpunkten

Mit 20 Sessions ist die Innovation Stage die größte Fachprogrammbühne der Messe. An jedem Messetag steht ein Verarbeitungsbereich im Mittelpunkt: Den Auftakt bilden Milch und Milchalternativen, am zweiten Messetag folgen Fleisch und entsprechende Ersatzprodukte. Der Donnerstag widmet sich Liquid Food und Special Water. Am letzten Messetag schließlich stehen Plant-based Food und Food Packaging im Mittelpunkt.

„Neue Technologien überzeugen erst, wenn sie im industriellen Alltag funktionieren. Unser Fachprogramm zeigt, was sie leisten, und bringt Entwickler und Anwender ins Gespräch“, sagt Carola K. Herbst, stellvertretende Geschäftsführerin des DLG-Fachzentrums Landwirtschaft und Lebensmittel.

Inhaltlich reicht das Programm von Science & Pioneering und Food Processing über Safety & Analytics bis zu Environment & Energy. Weitere Beiträge behandeln Intralogistics, Food Packaging und Pet Food. Für fachliche Details stehen Deep Dives zur Verfügung, Science Slams vermitteln Forschung verständlich. Die Open Expert Stages ermöglichen zudem eine direkte Beteiligung an der Diskussion, während eine Fishbowl unterschiedliche Perspektiven zusammenführt.



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

Erweitert wird das Programm zudem durch das Female Leadership Event. Am 23. Februar verleiht die DLG gemeinsam mit ihren Fach- und Medienpartnern im Theater am Tanzbrunnen in Köln-Deutz feierlich den 13. International FoodTec Award. Diese alle drei Jahre vergebene Auszeichnung würdigt wegweisende Entwicklungen der Lebensmitteltechnologie, die einen hohen Innovationsgrad mit mehr Nachhaltigkeit verbinden und zugleich die Effizienz steigern.

Als Knowledge Partner der Anuga FoodTec ergänzen Innova Market Insights mit acht Toptrends-Sessions und Euromonitor mit vier Sessions das Programm.

Community Hubs schaffen Raum für Austausch

Mit den Community Hubs SMART und SUSTAINABLE entstehen zwei neue Knotenpunkte für Wissenstransfer und fachlichen Dialog. Mit dem Format geht die Messe neue Wege und löst sich von klassischen Vortragsflächen.

„Die Community Hubs bringen Wissenschaft und betriebliche Praxis zusammen. Das Fachpublikum kann eigene Fragen einbringen und direkt mit Fachleuten diskutieren, welche Lösungen sich praktisch umsetzen lassen“, erläutert Roland Thiemann, Director Anuga FoodTec.

Der Community Hub SMART widmet sich in 19 Sessions der digitalen Transformation der Lebensmittelproduktion mit den Schwerpunkten KI, Digital Twins, Robotik, Automation und Cyber-Security. Den Themen Ressourceneffizienz, Kreislaufwirtschaft, Sustainable Packaging und Alternative Proteins widmet sich mit Ecolab als Sponsor der Community Hub SUSTAINABLE in 16 weiteren Sessions.

Verschiedene Tech-Talks und Deep Dives führen das Publikum tief in Anwendungen und Fachthemen ein, während Fishbowls sowie BarCamps das Publikum aktiv miteinbeziehen. Weitere Start-up- und Innovationsformate runden das Angebot ab.

Speakers Corner und Guided Tours bringen Wissen in die Praxis

Während Aussteller auf der Bühne der Speakers Corner ihre Produkte und Innovationen in kompakten Beiträgen einem internationalen Fachpublikum erläutern, führen die neun Guided Tours direkt zu ausgewählten Lösungen in den Messehallen, wo große Produktionsanlagen und Live-Demonstrationen deren Einsatz anschaulich machen. So kombinieren die dialogorientierten Formate die fachliche Einordnung mit unmittelbarem Erleben und erleichtern den Vergleich unterschiedlicher Ansätze.

Fachlicher Auftakt am Vortag

Bereits am 22. Februar beginnt im Kongresszentrum Ost die 5. Internationale Konferenz „Separations- und Trocknungstechnologien für Milch und Molke und vegane Rohstoffe“, veranstaltet von der muva kempten GmbH und Herbertz Dairy Food Service. Auch das von der dfv Conference Group und der Lebensmittel Zeitung veranstaltete International FoodTec Forum setzt am Vortag fachliche Impulse.

Careers Day für den Branchennachwuchs

Seite

3/4

Am 26. Februar bringt der Careers Day Studierende, Alumni und Young Professionals mit Unternehmen der Food- und Beverage-Produktion zusammen. Besonders relevant für diese Zielgruppe sind das DLG Bar Camp und die Guided Tour. Auch der DLG Hackathon gehört zum Fachprogramm.

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 Leitmesse in verschiedenen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährung ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmesse Anuga und ISM sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

Die nächsten Veranstaltungen:

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

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 03.11. - 05.11.2026

ISM - Eine Plattform. Drei spezialisierte Fachmesse.

nISM Ingredients · ISM Manufacturing · ISM Snacks & Sweets, Köln 31.01. - 03.02.2027

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

Seite
4/4

Elena Fischer
Public & Media Relations Managerin

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