Pressemitteilung

Nr. 20 / März 2018, Köln
#anugafoodtec

Rekordergebnis: Anuga FoodTec 2018 schließt mit deutlichem Besucherplus

- Neuer Rekord: über 50.000 Besucher kamen zur Anuga FoodTec
- Internationaler als je zuvor: Besucher aus 152 Ländern
- Top-Entscheider der weltweit führenden Lebensmittelproduzenten besuchten die Anuga FoodTec
- Vielfältiges Event- und Kongressprogramm sorgt für Information und Inspiration

Die international führende Zulieferermesse der Lebensmittel- und Getränkeindustrie schreibt ihre Erfolgsgeschichte weiter fort. Nachdem bereits ein Flächenwachstum und ein zweistelliges Ausstellerplus (+13 Prozent) im Vorfeld der Veranstaltung feststanden, konnte die Anuga FoodTec 2018 auch ein deutliches Besucherwachstum erzielen: Mehr als 50.000 Experten aus der Lebensmittelindustrie informierten sich vom 20. bis 23. März über die Innovationen und Weiterentwicklungen der Zuliefererbranche. Damit stieg die Besucherzahl im Vergleich zur Vorveranstaltung um knapp 11 Prozent. Auch in puncto Internationalität legte die Anuga FoodTec noch einmal zu. Besucher aus 152 Ländern (+15 Länder im Vergleich zur Vorveranstaltung) untermauern ihre Position als international führende Zulieferermesse der Lebensmittel- und Getränkeindustrie eindrucksvoll. Das von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) organisierte Fachprogramm, darunter zahlreiche Konferenzen, Guided Tours und Vorträge, ergänzte die Anuga FoodTec 2018 perfekt. Die Koelnmesse ist Veranstalter der Anuga FoodTec. Fachlicher und ideeller Träger der Anuga FoodTec ist die DLG.

Katharina C. Hamma, Geschäftsführerin der Koelnmesse GmbH, erklärte: „Das Konzept der Anuga FoodTec ist einzigartig und erfolgreich. Das macht das erneute Wachstum über alle Kennzahlen mehr als deutlich. Das diesjährige Besucherplus basiert vor allem auf einem Anstieg der Fachbesucher aus dem Ausland. Signifikante Zuwächse konnten wir insbesondere aus den Ländern China, Italien, Korea, Polen und Russland sowie aus Südamerika verzeichnen. Der große Zuspruch der internationalen Gäste und die hohe Qualität der Besucher zeigen uns, dass wir mit der Ausrichtung und dem Konzept der Anuga FoodTec den Anforderungen der Messeteilnehmer gerecht geworden sind.“

„Die Anuga FoodTec 2018 präsentierte ein regelrechtes Feuerwerk technologischer Innovationen aus dem gesamten Spektrum der Lebensmittel- und Getränkeindustrie", kommentiert Dr. Reinhard Grandke, Hauptgeschäftsführer der DLG (Deutsche

Anuga Food Tec
20.03. - 23.03.2018
www.anugafoodtec.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Kathrin Münker
Telefon
+49 221 821-2528
Telefax
+49 221 821-3544
E-Mail
k.muenker@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)
Katharina C. Hamma
Herbert Marner

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette Reker

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

Landwirtschafts-Gesellschaft) und Vorsitzender des Beirates der Anuga FoodTec die herausragende Stellung der internationalen Leitmesse. „Das umfassende Fachprogramm rund um das hochrelevante Leitthema Ressourceneffizienz bot dem internationalen Publikum zahlreiche Möglichkeiten, sich systematisch mit der Optimierung von Produktionsprozessen auseinanderzusetzen – immer mit dem Ziel, weniger Energie und Wasser zu verbrauchen sowie den Verlust von Lebensmitteln zu reduzieren. Neueste wissenschaftliche Erkenntnisse der Lebensmitteltechnologie wurden in Köln einmal mehr auf vorbildliche Weise mit Erfordernissen der unternehmerischen Praxis verknüpft."

Starkes Konzept: Lebensmitteltechnologie auf höchstem Niveau
ONE FOR ALL. ALL IN ONE. Auch in diesem Jahr erlebten die Besucher der Anuga FoodTec den gesamten Zyklus der Produktion und konnten dabei sowohl Einzellösungen, als auch komplette, prozessübergreifende Konzepte über alle Produktionsstufen und Food-Branchen live erleben. In allen fünf Angebotssegmenten - Food Packaging, Safety & Analytics, Food Processing, Food Ingredients sowie Services & Solutions − präsentierten die Unternehmen ein branchen- und produktionsübergreifendes Ausstellungsangebot. Das Leitthema Ressourceneffizienz war als eines der Top-Themen allerorts präsent. Von Verpackungen mit Lotus-Effekt, die Verluste von Lebensmitteln reduzieren, über die Einsparung von Rohstoffen, wie beispielsweise Wasser oder Energie im Produktionsprozess, bis hin zu Fertigungsstraßen mit modularen Teilen für individuelle Produkte: Die Anuga FoodTec war erneut das Innovationszentrum der Zuliefererbranche. Die große Angebotsvielfalt und beeindruckenden Ausstellerpräsenzen lockten die Top-Entscheider nach Köln. Die Aussteller waren von der hohen Qualität und Professionalität sowie der Internationalität der Fachbesucher beeindruckt und berichteten von sehr guten Gesprächen mit hochrangigen Entscheidern. Alle weltweit führenden Lebensmittelproduzenten kamen zur Anuga FoodTec.

Gut informiert: Das Event-und Kongressprogramm
Perfekt ergänzt wurde die Produktschau auf der Anuga FoodTec durch ein umfangreiches Event- und Kongressprogramm, das von der DLG organisiert wurde. Alle Guided Tours waren ausgebucht. Auch die Speakers Corner und die Foren stießen bei den Besuchern auf großes Interesse. Eine erfolgreiche Premiere feierte zudem die Eröffnungskonferenz am ersten Messetag, die unter dem Leitthema Ressourceneffizienz die Chancen und Risiken für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie in den Fokus stellte.

Die Anuga FoodTec 2018 in Zahlen:
An der Anuga FoodTec 2018 beteiligten sich 1.657 Anbieter aus 48 Ländern (2015: 1.479), davon 60 Prozent aus dem Ausland. Darunter befanden sich 655 Aussteller aus Deutschland sowie 1.002 Aussteller aus dem Ausland. Zur Anuga FoodTec 2018 kamen über 50.000 Fachbesucher aus 152 Ländern, der Auslandsanteil lag bei 63 Prozent.

Die nächste Anuga FoodTec findet vom 23. bis 26. März 2021 in Köln statt.

Koelnmesse – Global Competence in Food and FoodTec:

Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen und Veranstaltungen zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Messen wie die Anuga, die ISM und die Anuga FoodTec sind als weltweite Leitmessen etabliert. Die Koelnmesse veranstaltet nicht nur in Köln, sondern auch in weiteren Wachstumsmärkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand, den Vereinigten Staaten und den Vereinigten Arabischen Emiraten Foodmessen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges und internationales Business garantieren.

Weitere Infos: http://www.global-competence.net/food/

Die nächsten Veranstaltungen:
ANUTEC BRAZIL - Internationale Fachmesse für die Lebensmittelindustrie, Curitiba 07.08. - 09.08.2018
ANUTEC - International FoodTec India - Internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Mumbai 27.09. - 29.09.2018
ProSweets Cologne - Die internationale Zuliefermesse für die Süßwaren- und Snackindustrie, Köln 27.01. - 30.01.2019

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/Presseinformationen

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga FoodTec bei facebook:
https://www.facebook.com/anugafoodtec

Anuga FoodTec bei twitter:
https://www.twitter.com/anugafoodtec

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Kathrin Münker
Kommunikationsmanagerin

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821-2528
Telefax: +49 221 821-3544
k.muenker@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de