

'Resource efficiency' thema Anuga FoodTec

“De mensen die als eerste voedingsmiddelen gingen produceren, waren waarschijnlijk niet bekend met termen als ‘ecologisch’ en ‘duurzaam’ – ze deden dat gewoon.” Aan het woord is Katharina Hamma, Chief Operating Officer van Koelnmesse tijdens de persconferentie die in Parma werd gehouden voor Anuga FoodTec 2018.



Als voorbeeld nam zij de productie van Parmaham, dat tot stand komt door alleen maar zout en lucht toe te voegen. Dat betekent volgens haar vanzelfsprekend niet dat bedrijven niet hoeven te investeren in technologische ontwikkelingen. Ook bij de productie van Parmaham wordt gebruik gemaakt van moderne technologie om het ingrediënt ‘lucht’ met de juiste temperatuur en luchtvochtigheid te optimaliseren. Maar het karakter van het eindproduct staat voorop, aldus Hamma.

Groot, groter

In maart 2018 wordt Anuga FoodTec georganiseerd, wereldwijd één van de grootste beurzen op het gebied van de technologie bij de productie van eten en drinken. Exposanten tonen hun innovaties binnen alle stappen van het proces, van ontwikkeling tot data processing, automatisering en veiligheid tot verpakken. Ook kan de bezoeker terecht voor nieuws op het gebied van biotechnologie, milieutechnologie, kwaliteitsmanagement, industrie 4.0 en koel- en

vriestechologie. Logistiek, transport en opslag hebben een ook een plaats op de beursvloer.

In 2015 presenteerden bijna 1500 exposanten tijdens Anuga FoodTec hun producten en diensten. De beursorganisatie verwacht dat er in 2018 200 meer zijn, waaronder voor het eerst paviljoens uit Egypte en Nieuw-Zeeland. Meer dan de helft van de exposanten komt van buiten Duitsland. Dat geldt ook voor de bezoekers. Met het toevoegen van hal 10.2 komt de beursvloer uit op 140.000 vierkante meter, vergelijkbaar met 20 voetbalvelden.

Vleesindustrie snel groeiend

Na de zuivelindustrie is de vleesindustrie de snelst groeiende categorie op Anuga FoodTec. Exposanten voor de meat&co-lezer zijn vooral te vinden in hal 6 en 9. Het thema van Anuga FoodTec 2018 is Resource Efficiency. De openingsconferentie, diverse rondleidingen en fora zijn opgebouwd rondom dit thema. m&c

Meer info www.anugafoodtec.com



Anuga FoodTec

De beurs Anuga FoodTec wordt elke drie jaar in Keulen gehouden. De eerstvolgende beurs is van 20 tot en met 23 maart 2018. De organisatie verwacht circa 1700 exposanten uit meer dan 50 landen en een bezoekersaantal dat de 45.000 bezoekers uit 2015 zal overtreffen.

Er is een uitgebreid lezingenprogramma. Op 20 maart vindt Automation and Data Processing in Meat Production plaats. Aan het woord komen sprekers van universiteiten, maar ook van Handtmann, Vemag en CSB-System.