

Messe Anunga FoodTec 2024: Verantwortung trifft Fortschritt

Die Anuga FoodTec 2024 hat ihre Position als primäre Zuliefermesse und zentrale Plattform der globalen Lebensmittel- und Getränkeindustrie gestärkt. „Responsibility“ lautete das Leitthema der Messe und ihres umfangreichen Fachprogramms, das Antworten auf Fragen aus den Bereichen alternative Proteinquellen, Energie- und Wassermanagement, Digitalisierung sowie künstlicher Intelligenz gab.



*Auf der Anuga FoodTec 2024 drehte sich alles um Themen wie Verantwortung, Wertschöpfung, Klimaneutralität und Ernährungssicherheit.
© Koelnmesse GmbH / Oliver Wachenfeld*

Entlang der gesamten Wertschöpfungskette wurden **neue Technologien** und Konzepte für den nachhaltigen Umgang mit **natürlichen Ressourcen** vorgestellt. Die Beteiligung von 1307 Unternehmen und nahezu 40.000 Fachbesuchenden aus 133 Ländern untermauert den Stellenwert der **Anuga FoodTec** als

Vorreiter für zukunftsweisende Lösungen in der **Lebensmitteltechnologie**. „Bei der diesjährigen Anuga FoodTec wurde deutlich, dass echte Verantwortung weit über das Tagesgeschäft hinausgeht; sie ist die Triebkraft für nachhaltiges und langfristiges Wachstum. In jeder Diskussion, jeder Präsentation und jedem neuen Produkt sahen wir, wie entscheidend es ist, heute mutige Entscheidungen für unsere gemeinsame Zukunft zu treffen“, reflektiert **Oliver Frese**, Chief Operating Officer der **Koelnmesse**.

Networking zwischen Wissenschaft & Unternehmertum

„Vernetzung von Wissenschaft und unternehmerischer Praxis sowie interdisziplinäres Networking sind vorbildlich gelungen. Das schafft Synergien, die für übergreifende Innovationen die Basis darstellen. Und sie brauchen wir verstärkt für ein tragfähiges Ernährungssystem der Zukunft, in dem die Anuga FoodTec als B2B-Innovations- und Networking-Plattform ein wesentlicher Bestandteil ist“, betont Prof. Dr. Katharina Riehn, Vorsitzende des **DLG-Fachzentrums Lebensmittel** und Vizepräsidentin der DLG.

Ein Umdenken ist spürbar

Die Anuga FoodTec zeigte eindringlich: Kernthemen wie Verantwortung, Wertschöpfung, Klimaneutralität und **Ernährungssicherheit** prägen maßgeblich die Richtung der Lebensmittel- und Getränkeindustrie – weit entfernt von kurzlebigen Trends. So boten die ausgestellten Maschinen unter anderem Einblicke in innovative Strategien zur Minimierung von Lebensmittelverlusten und der Aufbereitung von Abwasser. Darüber hinaus stellten sie Verfahren wie das **High Pressure Processing** vor, das Lebensmittel ohne **Konservierungsstoffe** länger frisch hält.

Ein weiterer Fokus lag auf der Reduktion von Kunststoffeinsatz

sowie der Verwendung **alternativer Verpackungsmaterialien**. Zudem wurden Fortschritte für die Produktion von **pflanzenbasierten Lebensmitteln** präsentiert, die als zukunftsweisende Lösungen für nachhaltigere Ernährungsweisen dienen.

Zum ersten Mal wurde eine Anlage vorgestellt, die es ermöglicht, **Cultivated Food** in industriellem Maßstab zu produzieren. Die Präsentationen vor Ort veranschaulichten eindrucksvoll, wie sich die Unternehmen den Herausforderungen einer sowohl wirtschaftlich als auch ökologisch nachhaltigen Zukunft stellen.

Highlights und Neuheiten

Mit dem neuen Ausstellungsbereich „**Environment & Energy**“ wurde ein innovativer Schwerpunkt gesetzt. Dieser Bereich widmete sich den fortschrittlichen Energielösungen, die in der Lebensmittelindustrie eine wachsende Rolle spielen. Im Fokus standen dabei Technologien wie **Solarthermie**, Wärmepumpen, **Biogas** und **Biomasse**, die nicht nur auf die Energiewende einzahlen, sondern auch dazu beitragen, die CO₂-Emissionen von Unternehmen signifikant zu reduzieren und die **Energieeffizienz** umfassend zu steigern. Ein Höhepunkt war die Verleihung des **International FoodTec Awards**. Im Mittelpunkt standen 14 Innovationsprojekte aus der globalen Lebensmittel- und Zulieferindustrie.

Die Anuga FoodTec 2024 in Zahlen

Insgesamt wurden nahezu 40.000 Fachbesuchende aus 133 Ländern gezählt, der Auslandsanteil lag bei über 60 Prozent. Die größten Besuchergruppen außerhalb Europas kamen aus China, USA, Korea, Israel und Japan. An der Anuga FoodTec 2024 beteiligten sich 1307 Aussteller. Dank einer gestiegenen Durchschnittsfläche konnten sich die Besucher dieses Jahr über eine noch größere Vielfalt an Exponaten und Live-Demonstrationen freuen. Besonders beeindruckend war das längste Exponat mit einer Länge von 35 Metern. Die nächste

Messe findet vom 23. bis 26. Februar 2027 in Köln statt.

Unser Fotoalbum von der Anuga FoodTec 2024:



□□□□ Techman-Gründer Andreas Wallinger (Mitte) freute sich über den Besuch von Österreichs-Schinkenpapst Rudolf Berger (l.) und Sohn Martin Berger. © HaRo □□□□



□□□□Laska u. Söhne Geschäftsführerin Catherine Burg vor der Koextrusionstechnologieanlage zur Verpackung von Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln in Alginathülle von Handmann mit der Bezeichnung ConProSachet-System. © HaRo

□□□□



□□□□Modernste Verpackungstechnologie und zeitgemäße Verpackungsarten präsentierte Verkaufsleiter Stefan Dangel von Sealpac. © HaRo



□□□□Den vollautomatischen Clipper TT 1815 von Tipper Tie bestaunte bei Johann Penias (l.) Fleischermeister Hans Walter aus Salzburg. © HaRo



□□□□Günther ist eine der stärksten Repräsentanzen von Techforum (v. l.): Techforum-Chef Alexander G. Reisecker, Günther- Chef Frank Lehnen und Kundendienstleiter Andreas Schmid. © HaRo

□□□□



□□□□Als absolute Messeneuheit präsentierte Mado-Chef Christian Höning den Gefrierblockwolf MFW 738 für handwerkliche Mittelbetriebe. © HaRo



Österreichische Fleischprominenz zu Gast bei KG Wetter (v. l.): Walter Dicketmüller von Gramiller, Ferdinand Sorger und Sohn Ferdinand jun., Jost und Volker Wetter sowie Gramiller-Geschäftsführer Gerhard Pockenauer-Gramiller. © HaRo



Zufriedene Gesichter bei der Maschinenfabrik Laska: CEO Maximilian Laska (r.) und Marketingchef Michael Moser. © HaRo



Die Mikrokutter von Karl Schnell sind derzeit in Österreich sehr gefragt, wie Johann Penias berichten konnte. © HaRo



Die REX-Würstelaufhängelinie AKS 65M stellten Teamleiter Dominik Pötzl (l.) sowie die beiden Techniker Mario Schuster (Mitte) und Martin Haas vor. © HaRo



□□□Stefan Strasser konnte auf dem Seydelmann-Stand Ewald Greisinger vom gleichnamigen Großbetrieb willkommen heißen. © HaRo



□□□Stefan Strasser bekam am Seydelmann-Stand auch Besuch von Fleischermeister Leopold Pilshofer jun. aus Münzbach. © HaRo



□□□□Frey-Füller-Chef Martin Frey mit dem Füllermodell F222R samt Burgerlinie CLB600. © HaRo
□□□□



□□□□Sehr erfolgreich hat sich für Techforum die polnische Marke Ekomex entwickelt (v. l.): Ekomex-CEO Lukasz Pilsniak, Techforum-Chef Alexander G. Reisecker und Kundendienstleiter Andreas Schmid. © HaRo
□□□□



□□□□Multivac- Österreich-Chef Hannes Glössl vor der Slicer-Anlage SLX 800. © HaRo



□□□□Inhaber Alexander Aigner stellte die aktuellsten Verpackungsanlagen von Supervac vor. © HaRo



□□□□ Mohn-Inhaber David Mohn (r.) und Marketingchef Carsten Müller mit der Kabinenwaschanlage KWA-UDT zur Reinigung von Rauchwagen & #038; Stikkenwagen. © HaRo



□□□□ Jost Wetter mit dem neuen 200-Liter-Winkelwolf von KG Wetter. © HaRo
□□□□



□□□□Grammiller- Geschäftsführer Gerhard Pockenauer- Grammiller mit dem größten Slicer-
Modell von Weber. © HaRo



□□□□Handtmann Verkaufsmanager Günther Hauer mit dem Inotec- Mischer Variomix. ©
HaRo



□□□□ Andreas Wallinger freute sich, Interessierten die beeindruckende Stephan-Kochanlagen zeigen zu können. © HaRo



Flüssig- und andere Rauchanlagen bei Bastra präsentierten Vertriebsleiter Henryk Kutsche (l.) sowie Österreich-Repräsentant Andreas Gamperl und dessen Tochter Cornelia Gamperl. © HaRo

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at