Anuga FoodTec 2024: Ideenschmiede für die Getränke- und Lebensmittelproduktion

Artikel vom **20. Februar 2024**
Aus- und Weiterbildung/Veranstaltungen

Die Anuga FoodTec findet in diesem Jahr vom **19. bis 22. März** wieder in Köln statt. In sieben Hallen zeigen rund 1600 Aussteller ihre Neuheiten und ein umfangreiches Rahmenprogramm informiert über die Branchentrends.



Bild: Kölnmesse.

Das umfangreiche Eventprogramm der Anuga FoodTec, Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, gibt Besucherinnen und Besuchern auch mit vielen Veranstaltungsformaten wichtige Impulse. Dabei steht in diesem Jahr insbesondere das Leitthema »Responsibility« im Vordergrund. Auch das von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) organisierte Fachprogramm greift das übergeordnete

Thema auf: Mit modernen Veranstaltungsformaten wie Science Slam, Open Expert Stage, Deep Dive oder Content Pro Contra bietet es vielfältige Möglichkeiten, um von umfangreichem Expertenwissen zu profitieren.

Main Stage Responsibility

Die Main Stage in Halle 9 stellt das Leitthema »Responsibility« an den vier Messetagen in den Mittelpunkt. Der Nachhaltigkeitsgedanke trifft dabei auf die Verantwortung, Innovationen voranzutreiben und in allen Prozessen der Wertschöpfungskette verantwortlich zu wirtschaften – von der Zulieferindustrie über die globale Rohstoffbeschaffung, Produktion, Verpackung und Logistik bis zum Energie- oder Wassermanagement. Expertinnen und Experten stellen neue Technologien, ökologische Ansätze und auch sozialverträgliches Vorgehen für die Zukunft der Lebensmittelproduktion vor und zur Diskussion. Das Themenspektrum reicht von nachhaltigen Verpackungen, transparenten und sozialverträglichen Lieferketten, alternativen Proteinen, Ernährungssicherung, Lebensmittelsicherheit und Klimawandel, Reduktion von Lebensmittelverlusten, Frische- und Intralogistik über Energie- und Wassermanagement bis hin zur Automatisierung, Robotik, Digitalisierung und künstlicher Intelligenz.

Innovation Stage

Mit welchen Technologien und Ansätzen werden welche Lebensmittel künftig produziert? Die Innovation Stage in Halle 5.2 will eine Ideenschmiede für das Wirtschaften von morgen sein. Zusammen mit Kooperationspartnern aus der Wissenschaft, Wirtschaft und Start-up-Szene wird hier gemeinsam mit Interessierten die Zukunft neu gedacht. Themen sind unter anderem aktuelle Entwicklungen im Bereich der Extrusionstechnologie, Nachhaltigkeitsansätze entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette, Wachstumsmärkte, Fleischalternativen und pflanzliche Drinks, Big Data, Cybersicherheit, Predictive Maintenance sowie Open-Innovation-Ansätze.

Female Leadership Event

Auf dem Female Leadership Event berichten Frauen von ihrem beruflichen Werdegang, den Herausforderungen und geben Tipps. Dabei wird vermittelt, welche Bedeutung ein funktionierendes Netzwerk hat, in dem sich Kompetenz und Expertise bündeln. Im Mittelpunkt stehen der fachliche Austausch und Networking. Das Event findet am Mittwoch, 20. März 2024, von 16:20 Uhr bis 17:05 Uhr auf der Main Stage in Halle 9 statt.

Verleihung International FoodTec Award 2024

Mit dem International FoodTec Award würdigt die DLG zusammen mit ihren Partnern Entwicklungen hinsichtlich Innovation, Nachhaltigkeit und Effizienz im Bereich der Lebensmitteltechnologie. Mit dem renommierten Technologiepreis werden in diesem Jahr 14 Innovationsprojekte aus der internationalen Lebensmittel- und Zulieferindustrie ausgezeichnet. Vier Neuheiten haben den International FoodTec Award in Gold erhalten, zehn sind mit einer Silbermedaille ausgezeichnet worden. Die Preisverleihung des Preises findet am Dienstag, 19. März 2024, von 17:30 Uhr bis 19:00 Uhr auf der Main Stage in Halle 9 statt.

Careers Day

Hochqualifizierte Talente sind begehrt und Unternehmen stellen sich die Frage, wie sie die klügsten Köpfe für sich gewinnen können. Gleichzeitig ist der Wettbewerb um begehrte Positionen für Young Professionals groß. Beim Careers Day auf der Anuga FoodTec am Freitag, 22. März 2024, treffen Studierende und Young Professionals auf potenzielle Arbeitgeber. An den Ständen der Aussteller können sie direkt erkunden, an welchen Maschinen, Verpackungen oder anderen Exponaten sie künftig mitarbeiten werden und mit Entscheidern ins Gespräch kommen. Ein Barcamp sowie verschiedene Aktionen und Vorträge begleiten den Tag. Treffpunkt ist jeweils auf und an der Bühne Speakers Corner in Halle 10.1.

Guided Tours

Einen kompakten und informativen Überblick über neue technologische Entwicklungen erhalten Messebesucherinnen und -besucher bei geführten Messerundgängen. Im Rahmen der Guided Tours rund um die Themen nachhaltige Verpackungen, Energie- und Wassermanagement sowie Digitalisierung, Robotik und Automation. Aussteller geben Antworten aus der Praxis zu Anwendungen für eine flexible, effiziente sowie gleichzeitig umwelt- und klimafreundliche Lebensmittel- und Getränkeproduktion. Die kostenfreien, englischsprachigen Guided Tours dauern ca. eine Stunde, die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt. Eine Anmeldung über die Messe-Website ist im Vorfeld notwendig. Auch die genauen Uhrzeiten sind hier zu finden.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag