

N° 25 / Colonia, 13 marzo 2009

### Comunicato stampa finale

Il Salone leader internazione delle tecnologie alimentari e delle bevande può fornire importanti stimoli

## **Anuga FoodTec: segnali positivi dagli operatori del settore**

**Venerdì 13 marzo 2009 si è concluso con buoni risultati Anuga FoodTec, il Salone Internazionale delle Tecnologie Alimentari e delle Bevande. La maggioranza degli espositori si è detta soddisfatta dell'afflusso di visitatori e del forte interesse mostrato per le innovazioni, fattori che hanno in parte determinato anche la conclusione di buoni ordini. Con circa 34.000 visitatori, provenienti da 114 Paesi, e di cui il 43 per cento è venuto dall'estero, Anuga FoodTec si riconferma rispetto all'edizione precedente con un'affluenza stabile. "Considerata la situazione economica generale, è un buon risultato e un segnale positivo per tutta l'economia", ha commentato Gerald Böse, Presidente dell'amministrazione della Koelnmesse. "Il buon livello di adesione da parte di espositori e visitatori è un chiaro indice della volontà degli operatori del settore di affrontare le attuali sfide tramite soluzioni innovative e, al tempo stesso, riconferma che essi riconoscono in Anuga FoodTec la piattaforma leader del mercato alimentare internazionale sia a livello informativo che commerciale". Anuga FoodTec è l'unica manifestazione al mondo che presenta globalmente la produzione alimentare e di bevande, illustrandone tutti i suoi aspetti: trasformazione, confezionamento, igiene, magazzinaggio e distribuzione.**

Analogamente la valutazione dell'evento fieristico data dal Dr. Reinhard Grandke, Direttore generale della Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft DLG (*Società*



Anuga FoodTec  
10. – 13.03.2009  
Leading international trade fair  
for food and drink technology

[www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de)

Contact:  
Volker De Cloedt  
Tel.  
+ 49 221 821-2960  
Fax  
+ 49 221 821-3285  
E-mail  
[v.decloedt@koelnmesse.de](mailto:v.decloedt@koelnmesse.de)

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
P.O. Box 21 07 60  
50532 Köln  
Germany  
Tel. +49 221 821-0  
Fax +49 221 821-2574  
[info@koelnmesse.de](mailto:info@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

Management:  
Gerald Böse  
(Chief Executive Officer)  
Oliver P. Kuhrt  
Herbert Marner  
Dr. Gerd Weber

Chairman of the Supervisory Board:  
Mayor of the City of Cologne  
Fritz Schramma

Headquarters and place of jurisdiction:  
Cologne  
District Court Cologne, HRB 952

*tedesca per l'agricoltura*): “Anuga FoodTec si è riconfermata splendidamente nel suo ruolo di piattaforma leader del business delle tecnologie alimentari e per le bevande. Temi quali l'automazione, il confezionamento, l'igiene e la sicurezza alimentare, su cui verteva la presente edizione di Anuga FoodTec, dimostrano che anche in futuro i tecnologi focalizzeranno la loro attenzione sulla sicurezza, sulla qualità e sulla produzione sostenibile dei cibi. L'elevato standard professionale dell'esposizione e le numerose innovazioni inducono gli operatori del settore a guardare positivamente in avanti, anche in un momento difficile sotto il profilo economico”.

Sul versante degli espositori Anuga FoodTec è riuscita addirittura a crescere ancora lievemente con 1.194 aziende, provenienti da 39 paesi (2006: 1.178 imprese da 40 nazioni).

La maggioranza delle aziende si è detta soddisfatta dell'andamento dell'evento fieristico: “Contrariamente alle aspettative basate sull'attuale situazione economica notoriamente critica, alla presente edizione della fiera abbiamo avuto più visitatori che non in quella precedente, la cui affluenza era già soddisfacente. Un altro dato positivo riguarda la qualificazione dei visitatori, enormemente accresciuta e che ha confermato la tendenza emersa all'ultima edizione di Anuga FoodTec. In questa sede fieristica incontriamo in larga maggioranza responsabili decisionali, e ciò ci consente non solo di consolidare i rapporti d'affari già stabiliti in precedenza, ma anche di generare fin dai primi incontri in fiera nuove possibilità di business. Nel suo insieme l'edizione 2009 di Anuga FoodTec per la nostra azienda è stata ancora un successo pieno, un successo che è già una risposta alla domanda se vale la pena partecipare alle fiere e se ritorneremo”, ha commentato Marcus Ley, Marketing Manager EMEA Ecolab GmbH & Co.OHG.

Le aziende hanno riferito anche di aver concluso buoni ordini: “Dal nostro punto di vista possiamo confermare che le industrie alimentari sono ancora disponibili a investire, poiché abbiamo pienamente conseguito i nostri obiettivi”, questo il bilancio del Dr. Michael Gerretz, Direttore Marketing della Vemag Maschinenbau GmbH. Una conferma in tal senso viene anche Birger Becker, Direttore della Mettler-Toledo Garvens GmbH: “Nonostante

un'affluenza più moderata, siamo molto soddisfatti dei risultati conseguiti in fiera. Il pubblico era costituito da operatori molto qualificati e abbiamo concluso più ordini di quanto ci aspettavamo”.

Page  
3/2

Le aziende hanno apprezzato soprattutto l'elevata qualificazione e competenza decisionale degli operatori in visita: “Siamo soddisfatti dell'andamento del salone. In termini quantitativi abbiamo notato una lieve flessione dei contatti, ma in quanto a qualificazione i visitatori sono stati convincenti sotto tutti i punti di vista”, ha sottolineato Stefan Schiffer, Direttore della Ishida GmbH. Della stessa opinione è anche il Dr. Klemens van Betteray, Vice President della CSB-System AG: “Il livello di qualificazione dei visitatori è eccellente”. Lo confermano l'81 per cento dei visitatori, che ha dichiarato nel corso di un primo sondaggio di essere responsabile o corresponsabile in fatto di forniture e investimenti. L'82 per cento degli intervistati ha definito l'offerta merceologica di Anuga FoodTec come molto buona/buona, mentre il 74 per cento era molto soddisfatto/soddisfatto della visita in fiera.

L'attenzione ad Anuga FoodTec è stata focalizzata su diversi temi, quali le tecnologie per processi di produzione dagli elevati standard igienici, l'automazione e la sostenibilità, con particolare riferimento all'efficienza energetica. Gli stessi temi sono stati trattati nel corso degli eventi collaterali di Anuga FoodTec, articolati in un programma di vasto respiro. Vasta l'adesione ai forum di Anuga FoodTec. Coordinati e organizzati dalla DLG, hanno ospitato simposi e conferenze, in cui esponenti di istituti prestigiosi e relatori molto noti hanno trattato diversi temi, tra cui le tecnologie per i cibi refrigerati e i prodotti fresh cut, la qualità e la sicurezza alimentare, le tecnologie per la fabbricazione della pasta alimentare, i prodotti convenience, le tecnologie lattiero-casearie, le tecnologie per la lavorazione della carne e i progressi nel campo delle tecnologie per alimenti liquidi.

Inoltre Anuga FoodTec è riuscita a creare nuove partnership. Ha esordito ad esempio, ospite della manifestazione fieristica, uno dei rinomati InnoBev Global Soft Drinks Congress promossi dalla casa editrice inglese Zenith International, specializzata nel settore, che ha riunito produttori, subfornitori e analisti leader del ramo dei soft drink per illustrare i più recenti trend e

sviluppi del mercato mondiale. La manifestazione della durata di due giorni è stata seguita da circa 130 congressisti.

Page  
4/2

Più di 170 operatori si sono registrati al 12° Congresso PETnology Europe 2009, anch'esso tenutosi per la prima volta a Colonia. Il congresso ha fornito informazioni sui più recenti sviluppi e innovazioni e altre notizie specifiche ad uso delle aziende produttrici di confezioni per bevande e in PET.

Coronati dal successo anche i congressi di Agra Informa, l'ente organizzatore sia del rinomato "World Juice Congress", incentrato sul tema dei succhi di frutta, sia del congresso "Sustainable Packaging" del prestigioso Nova Institut.

Un momento saliente di Anuga FoodTec 2009 è stata la 'Robotik-Pack-Line', un'iniziativa nata dalla collaborazione di 30 aziende. La linea di produzione e confezionamento modulare ha prodotto, controllato, selezionato, confezionato, pesato e pallettizzato un cibo non facile da trattare, costituito da più componenti, l'"hamburger". Durante la dimostrazione sono stati messi particolarmente in evidenza alcuni fattori, quali l'igiene, il controllo, la sicurezza e la pulizia ciclica dei nastri trasportatori. "La 'Robotik-Pack-Line' mostra chiaramente i vantaggi offerti da un coordinamento di processo integrato. In campo alimentare il futuro appartiene alla fabbrica digitale. Anuga FoodTec in Europa diventerà il salone leader delle tecnologie per il settore alimentare e nei prossimi anni la sua importanza crescerà ancora a tutti i livelli", ha sottolineato il Dr. Klemens van Betteray, Vice President della CSB-Systems AG.

In collaborazione con l'agenzia di Berlino Berndt&Partner Packaging Creativity, specializzata nel packaging e leader nel campo del design e dello sviluppo di confezioni, è stato allestito lo special "Look ahead" sul tema "Sustainable Packaging". Un'altra rassegna speciale è stata dedicata al tema dell'Auto-ID/RFID nell'industria alimentare.

Una sfida molto speciale è stata affrontata da circa 600 degustatori di prodotti alimentari, che il 10 e l'11 marzo 2009 hanno corso una vera e propria maratona alimentare in occasione del più grande test europeo di cibi e bevande,

il DLG EuroFoodTest, durante il quale hanno assaggiato svariate centinaia di vini di diverse annate, 660 succhi di frutta, 1.400 prodotti caseari e circa 3.000 prodotti di salumeria. “Un cibo, per essere di buona qualità, deve essere prodotto con materie prime di buona qualità e con le tecnologie adeguate. Col titolo ‘Taste meets Technology’ è stato mostrato chiaramente come, a fronte di requisiti qualitativi sempre più severi in campo alimentare, i tecnologi, gli addetti allo sviluppo e i responsabili della qualità devono collaborare strettamente per riuscire a soddisfare le aspettative dei consumatori”, ha constatato il Dr. Reinhard Grandke.

Page  
5/2

Anuga FoodTec è una manifestazione organizzata dalla KölnMesse GmbH insieme alla Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft DLG (*Società Tedesca per l'Agricoltura*). Si svolge con cadenza triennale per rispondere meglio ai ritmi innovativi del settore. La prossima edizione di Anuga FoodTec si terrà dal 27 al 30 marzo 2012.

Anuga FoodTec in cifre:

Hanno partecipato ad Anuga FoodTec 2009, occupando una superficie espositiva lorda di 115.000 m<sup>2</sup>, 1.194 aziende, provenienti da 39 Paesi. La quota estera è stata del 47%. 621 espositori più 10 aziende rappresentate sono venute dalla Germania, mentre 539 espositori più 24 aziende rappresentate sono venute dall'estero. Comprese le stime per l'ultimo giorno del salone, Anuga FoodTec è stata visitata da circa 34.000 operatori, provenienti da 114 nazioni, di cui circa 15.000 sono venuti dall'estero.\*

\* Tutti i dati sono stati calcolati secondo le direttive della Società per il controllo volontario dei dati di fiere ed esposizioni (FKM) e sono soggetti alla verifica da parte di un revisore dei conti ([www.fkm.de](http://www.fkm.de)).

**Altre fiere dedicate al settore alimentare nel 2009 a Colonia:**

**Eu´Vend  
10 – 12 settembre 2009**

**Anuga  
10 – 14 ottobre 2009**

**I trend di Anuga FoodTec 2009**

**Le tecnologie per processi di produzione dagli elevati standard igienici**

Nell'industria alimentare l'igiene è un obbligo prioritario e irrinunciabile. Per questa ragione il design degli impianti deve soddisfare requisiti sempre più sofisticati. A questo scopo a Colonia sono stati presentati impianti per processi sensibili sotto il profilo igienico dotati di superfici dalla proprietà ottimizzate e costruiti in modo da poter essere smontati, puliti e riassemblati facilmente in pochi minuti. Soddisfano, inoltre, gli standard e le norme GMP, FDA, EHEDG, QHD e 3A, garantendo così al consumatore prodotti molto sicuri.

Continuano ad essere di tendenza i prodotti freschi, il più naturali possibili e trattati delicatamente. Le tecnologie per il riempimento asettico di prodotti sensibili, quali il latte, i succhi e i drink di tendenza come gli smoothies, si diffonderanno perciò ulteriormente e, di conseguenza, i procedimenti più idonei vengono continuamente perfezionati e ottimizzati. In linea con questa evoluzione, a Colonia si sono potute esaminare non solo intere linee di imbottigliamento, ma anche tutto il know-how relativo ai processi di filtrazione, separazione, sterilizzazione e trattamento dell'aria. Hanno pertanto usufruito del transfer tecnologico, offerto da Anuga FoodTec in veste di

manifestazione globale, anche gli operatori di altri settori nei quali l'igiene è un obbligo prioritario e irrinunciabile, come ad esempio gli specialisti delle aziende della lavorazione della carne, fortemente presenti in fiera.

Page  
7/2

### **L'automazione**

L'automazione e la robotica sono di valido aiuto ai produttori di generi alimentari per mantenersi in forma per affrontare adeguatamente il futuro e per ridurre la pressione dei prezzi nell'industria alimentare, generata dal mutato comportamento d'acquisto dei consumatori e dai requisiti qualitativi per la produzione e il packaging sempre più severi. L'automazione prende decisamente le distanze dalle soluzioni di controllo centralizzato a favore di sistemi decentralizzati locali e di intelligenti servomotori e dispositivi pneumatici, che in molte macchine e impianti presentati dagli espositori sono già lo stato dell'arte. Contemporaneamente si assiste all'avanzata di Ethernet a tutti i livelli dell'automazione. L'interfaccia LAN, ben nota nel campo delle applicazioni IT, grazie agli standard TCP/IP consente di stabilire una comunicazione continua tra i singoli sistemi, dal livello di gestione del processo fino a quello di campo.

### **Energia**

Per quanto riguarda l'efficienza energetica, in tutti i campi della produzione alimentare vi sono ancora notevoli potenzialità di ottimizzazione, a differenza di quanto avviene in altri settori di mercato, in cui ha già acquisito lo status di 'evergreen'. Ad Anuga FoodTec è emerso come i costruttori di macchine e impianti per la trasformazione alimentare dirigano sempre più intensamente il focus su questa tematica, poiché il consumo delle materie prime e anche quello energetico è ottimizzabile mediante le moderne tecnologie di misura e regolazione. I nuovi apparecchi, inoltre, consentono di rilevare istantanee complete di un processo di produzione o dello stato di un alimento.