



Die snack academy bot mit Dr. Nolls Teigbandformer und den frittierten Kleingebäcken einen attraktiven Anziehungspunkt für das Publikum.

## Gelungener Auftakt

*Knapp 40.000 Besucher aus 146 Ländern besuchten im April die Anuga FoodTec 2006, davon 48% aus dem Ausland. Zum ersten Mal gab es auf der Anuga FoodTec in Köln einen Schwerpunkt Bäckereitechnik.*

Es war unter anderem die Atmosphäre in den Kölner Messehallen, die zur Zufriedenheit der Besucher beitrug. Hochqualifizierte Fachbesucher statt Volksfest, ein Informationsangebot, das nicht an den engen Branchengrenzen halt machte, sondern der immer stärkeren Verzahnung der verschiedenen Branchen der Lebensmittelherstellung Rechnung trug und darüber hinaus auch das bot, was alle brauchen, seien es Facilitymanagement, Robotik, Verpackungstechnik, Distributionslösungen, Hygiene oder Lager- und Fördertechnik.

Auf einer Bruttoausstellungsfläche von rund 100.000 m<sup>2</sup> präsentierten sich 1.178 Unternehmen aus 45 Ländern, davon 48% aus dem Aus-

land. Da-runter befanden sich 575 Aussteller und 43 zusätzlich vertretene Firmen aus Deutschland sowie 504 Aussteller und 56 zusätzlich vertretene Unternehmen aus dem Ausland.

Das Crossover-Konzept, das einerseits Themenschwerpunkte schaffte – darunter erstmals auch „Bäckerei“ – andererseits aber auch übergreifende Ausstellungselemente, traf das Interesse der ausschließlich industriellen und großhandwerklichen Kunden. Was die Messe unter anderem auszeichnete, war die Qualifikation der Besucher – Inhaber, Geschäftsführer, Produktions- und Betriebsleiter, Qualitätsmanager und Entwickler. Davon profitierte eine Reihe von Firmen, die den

Schwerpunkt Bäckereitechnik mit Leben füllten: AZO, Fritsch, Rheon, Buhtz, Miwe, Opelka, Boyens, Hansa-Mixer, Sasa, Bärö, DMA, CSB, Döinghaus, Haas-Mondomix, HB-Technik und Reimelt.

Ein üppiges Rahmenprogramm sorgte für zusätzliche Attraktion. Der erste Bäckereitechnologentag der Vereinigung Deutsche Backtechnik war mit mehr als 70 Teilnehmern gut besucht. Im englischsprachigen Vortragsprogramm ging es unter anderem um die systematische Suche nach Innovationspotenzial. Barry Winkless, Consultant Manager der TRIZ Innovation-Goup Altran Technologies aus Irland, stellte dazu das TRIZ Verfahren vor, das dafür das nötige Handwerkszeug bietet.



Der in Sonnenblumenöl gegarte «Grenzgänger» eignet sich sowohl für die direkte wie für die halbgebackene Herstellung.

Prof. Dr. Peter Schieberle von der TU München referierte über Teigfermentation, Dr. Manfred Dirndorfer, München, über Vorfermentierung, Dr. Lutz Popper von der Mühlenchemie GmbH, Ahrensburg, über die Verwendung von Ferulasäure im Backprozess. Dr. Frank Tillmann Rittig von der Novozymes Schweiz schließlich legte dar, welchen Einfluss Enzyme insbesondere bei der Herstellung von gesundheitsorientierten Backwaren haben können. Im Rahmenprogramm stellte eine Reihe von Zulieferanten aus der Back- und Rohstoffbranche neue Produkte vor.

Auf positives Echo stieß auch die Sonderschau „snack academy“, die vom Verlag f2m foodmultimedia GmbH, Herausgeber der Fachzeitschrift *brot+backwaren*, organisiert wurde. Vor allem die frittierten Kleingebäcke (siehe „Grenzgänger“ im Heft 2/2006) lockten Vertreter der deutschen wie internationalen Backindustrie sowie zahlreiche deutsche und ausländische Großfilialisten an den Stand der snack academy. Großes Interesse weckte die Neuentwicklung von Unternehmensberater Ul-

rich Gerhardt aus Abtsteinach unter anderem bei Herstellern von Snackprodukten, die der Innovation eine interessante Zukunft auf dem Food-to-Go-Markt voraussagten.

Auf großes Interesse bei den Besuchern stießen auch die Veranstaltungen der DLG, des KIN-Instituts oder des Fraunhofer Instituts. Themen waren hier unter anderen: Robotik, Milchtechnologie, moderne Extrudertechnologie, die Entwicklung in der Verarbeitung von Flüssigkeiten, Nasstexturate.

### Leistungsschau

Reinhard Grandke, Hauptgeschäftsführer der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG), die als ideeller Träger die Gesamtmesse mit organisierte, zum Messerverlauf: „Die Anuga FoodTec hat ihre Bedeutung als führende Leistungsschau der Innovationen und Forum des Expertenaustauschs eindrucksvoll untermauert. Sie hat gezeigt, dass die ausstellenden Unternehmen für die komplexen Anforderungen der Lebensmittelindustrie gut gerüstet

sind und die passenden technischen Lösungen bereithalten. Das hohe fachliche Niveau, die Fülle an Neuheiten und das große Interesse des internationalen Fachpublikums lassen die Branche positiv in die Zukunft blicken und untermauern die Bedeutung der AnugaFoodTec als zentrale Business-Plattform der Lebensmittel- und Getränketechnologie.

Erstmals belegte die Anuga FoodTec neben den bereits bestehenden Osthallen 4,5 und 10 auch die neuen Messehallen 6, 7 und 9, die von Ausstellern und Besuchern gleichermaßen gelobt wurden. „Die Veranstaltung wirkt trotz ihrer Größe noch kompakter, noch übersichtlicher. Es war in allen Hallen ein gleichmäßig guter Zuspruch zu verzeichnen“, so Wolfgang Kranz, Geschäftsführer der Kölnmesse. Die Anuga FoodTec wird gemeinsam von der Kölnmesse und der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG), den Innovationsrhythmen der Branche entsprechend, im Drei-Jahres-Turnus durchgeführt. Die nächste Anuga FoodTec findet vom 10. bis 13. März 2009 statt. ■

