



22 lutego 2018 r.
#anugafoodtec

TECHNOLOGIE SPOŻYWCZE NA WYCIĄgniĘCIE RĘKI

Targi Anuga FoodTec 2018 odpowiedzią na największe wyzwania branży

Anuga FoodTec to jedyne targi na świecie, które swą tematyką obejmują wszystkie etapy produkcji żywności - począwszy od technologii przetwarzania żywności, napełniania i pakowania, poprzez materiały opakowaniowe i dodatki spożywcze, kończąc na technologiach zwiększających bezpieczeństwo żywności. Tegoroczne targi, które odbędą się w dniach 20-23 marca 2018 r. w Kolonii, poświęcone zostaną jednemu z największych wyzwań stojących przed branżą spożywczą - efektywnemu wykorzystywaniu zasobów naturalnych.

Rosnące potrzeby rozwijającego się świata sprawiają, że zapotrzebowanie na produkty rośnie. Wyzwaniem staje się zagwarantowanie odpowiedniego poziomu zaspokojenia potrzeb, bez jednoczesnego zwiększenia zużycia zasobów. W trakcie targów, specjaliści zaprezentują różnorodne rozwiązania dostosowane do potrzeb wszystkich gałęzi przemysłu spożywczego, które pozwalają na zmniejszenie zużycia energii, wody i surowców w produkcji, zwiększając tym samym konkurencyjność samych przedsiębiorstw.

Aspektem efektywnego gospodarowania zasobami poświęcona zostanie również konferencja „Efektywność wykorzystania zasobów - wyzwania i szanse”. Wezmą w niej udział międzynarodowi specjaliści, którzy debatować będą nad sposobami na najbardziej wydajne wykorzystanie surowców i energii, a także nad redukcją wpływu człowieka i procesów produkcyjnych na środowisko naturalne.

Targi Anuga FoodTec będą także doskonałą okazją do nawiązania międzynarodowych kontaktów, pozyskania nowych klientów i poszerzenia rynku odbiorców. Polskie firmy również zdecydowały się z niej skorzystać i wziąć aktywny udział w dyskusjach o aktualnych trendach oraz innowacyjnych, optymalnych i unikalnych rozwiązaniach technologicznych. Swoją udział w tegorocznych targach zadeklarowało dotychczas 26 wystawców z Polski, reprezentujących różne gałęzie branży spożywczej. Znaczna część polskich wystawców zajmuje się produkcją maszyn dla przemysłu spożywczego, ale wśród firm, które zaprezentują swoje wyroby znajdą się również wytwórcy surowców i dodatków spożywczych, dostawcy aparatury kontrolno-pomiarowej,

20.03. - 23.03.2018
www.anugafoodtec.com

Kontakt:

Andrzej Kryński
Tel.
+48 501 620 838
e-mail

a.krynski@primum.pl

Kathrin Munker
Tel.
+49 221 821-2528
Fax
+49 221 821-3544
e-mail

k.muenker@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
www.koelnmesse.com

jak również specjalistycznych naczeł do transportu środków spożywczych. Wśród wystawców znajdują się firmy takie jak: All Taste, AWE POLAND, BART, EKOMEX-PILŚNIAK, ICE GROUP, METALBUD-NOWICKI, N&N Nadratowski, RADPAK, ROMEX, STM, Tes, TEWES-BIS czy Uni-Masz H.M.

Kolejna edycja Anuga FoodTec odbędzie się na powierzchni 140 000 m² - obszarze jaki w przybliżeniu zajmuje 20 boisk piłkarskich. Na targach zaprezentuje się ok. 1700 wystawców z ponad 50 krajów. Aby umożliwić gościom zapoznanie się z najciekawszymi dla nich zagadnieniami, została wprowadzona innowacyjna koncepcja zwiedzania targów z przewodnikiem. Każdy spacer będzie dotyczył innego obszaru tematycznego. Poruszana tematyka obejmie: innowacje w technologii żywienia, roboty w produkcji żywności, przemysł 4.0, technologie pakowania i napętniania, technologie przetwórstwa mięsa, technologie mleczarskie oraz innowacyjne materiały i technologie opakowaniowe.

Informacje oraz aktualizacje dotyczące programu wydarzeń i kongresu są dostępne na stronie internetowej Anuga FoodTec

<http://www.anugafoodtec.com/aft/trade-fair/events/index.php>

Materiały zdjęciowe Anuga FoodTec dostępne są do pobrania w sekcji “Press” w witrynie internetowej www.anugafoodtec.com.

Obserwuj nas na:

<https://www.facebook.com/anugafoodtec/>

<https://www.twitter.com/anugafoodtec>

Kontakt dla mediów:

Andrzej Kryński, PRIMUM PR, e-mail: a.krynski@primum.pl, tel. 501 620 838