

La feria de referencia internacional para la tecnología en el campo de los productos alimenticios y las bebidas proporciona impulsos al mercado

Anuga FoodTec: el sector emite señales positivas

Con unos buenos resultados terminó el pasado 13 de marzo de 2009, la Anuga FoodTec, Feria Monográfica Internacional para Tecnología de Productos Alimenticios y Bebidas. La mayoría de las empresas expositoras se han manifestado satisfechas con las visitas que han acudido a sus stands y el gran interés que han despertado sus innovaciones como consecuencia de lo cual se han llegado a concluir buenos negocios. Con unos 34.000 visitantes profesionales de 114 países, un 43 por ciento de los cuales vinieron del extranjero, la Anuga FoodTec se ha mantenido estable en cuanto a visitantes con relación a la última edición del certamen.

“Teniendo en cuenta el entorno económico actual, esto representa un resultado satisfactorio y una señal positiva para toda la economía”, ha manifestado Gerald Böse, presidente del consejo de dirección de la Koelnmesse. “El buen nivel de participación, tanto por parte de los expositores como de los visitantes, constituye una clara señal de la capacidad del sector para enfrentarse a las exigencias actuales con soluciones innovadoras y representa además



un reconocimiento de la Anuga FoodTec como plataforma líder para obtener informaciones y realizar pedidos dentro del sector internacional de la alimentación”. Como único certamen del mundo, la Anuga FoodTec presenta, trascendiendo los límites de sectores concretos, todos los aspectos de la elaboración, envasado, higiene, almacenamiento y distribución en la fabricación de productos alimenticios y bebidas.

Extraordinaria plataforma tecnológica

El Dr. Reinhard Grandke, secretario general de la DLG (Sociedad Alemana de Agricultura), ha llegado a la misma conclusión: “La Anuga FoodTec ha demostrado de nuevo de forma impresionante su posición de plataforma líder en el campo de la tecnología de productos alimenticios y bebidas. Cuestio-

nes como la automatización, el envasado, la higiene y la seguridad alimentaria, que han figurado este año en el centro de atención de la Anuga FoodTec, muestran que la seguridad y la calidad de los productos alimenticios así como la producción sostenible serán temas que también en el futuro ocuparán intensamente a los profesionales de estas tecnologías. El elevado nivel técnico de la exposición y la gran cantidad de innovaciones que se han presentado permiten una mirada al futuro también en estos tiempos de dificultad económica”.

En la Anuga FoodTec han participado 1.194 empresas expositoras procedentes de 39 países, lo que representa incluso un ligero aumento en la cifra de expositores en relación con 2006 en el que fueron 1.178 de 40 países.

La mayoría de los expositores se han mostrado satisfechos con los resultados de la feria: “En contra de todas las expectativas negativas, debidas a la crítica situación económica que padecemos actualmente, hemos tenido más visitantes que en la última edición en la que la cifra de profesionales que visitaron la feria se pudo calificar de muy

buena. Hay que mencionar además de forma muy positiva que la calidad de estos visitantes se ha incrementado enormemente, confirmando la tendencia apreciada ya en la última edición de la Anuga FoodTec. Este año hemos encontrado a numerosos ejecutivos con capacidad de decisión en sus respectivas empresas y, gracias a ello, no sólo hemos tenido ocasión de profundizar en los contactos ya existentes previamente sino también generar ya durante la feria nuevos negocios. En general, la Anuga FoodTec 2009 ha constituido también un gran éxito para nuestra empresa y a la pregunta de si merece la pena participar en las ferias o de si vamos a volver, contestamos con un sí rotundo”, dice Marcus Ley, Marketing Manager EMEA Ecolab GmbH & Co.OHG.

Las empresas informan también haber realizado buenos negocios: “Desde nuestra perspectiva, podemos confirmar que sigue existiendo disposición a invertir en la industria de la alimentación. Hemos alcanzado totalmente las metas que nos habíamos propuesto” ha manifestado el Dr. Michael Gerretz, director de marketing de Vemag Maschinenbau GmbH. También confirma este hecho Birger Becker, director general de Mettler-Toledo Garvens GmbH: “Aún cuando el número de las visitas que hemos recibido en nuestro stand no ha sido tan elevado, estamos muy satisfechos con los resultados obte-



nidos en la feria. Hemos tenido ocasión de contactar con un público profesional de alta cualificación y hemos podido realizar más negocios de los que esperábamos”.

Elevado nivel de los visitantes

Las empresas expositoras han alabado especialmente el elevado nivel y capacidad de decisión de los visitantes profesionales que han acudido a sus stands: “Estamos muy satisfechos con los resultados de la feria. Aún cuando hemos registrado una ligera disminución en la cifra de los contactos que hemos mantenido, la calidad de los visitantes ha sido totalmente convincente en todos los aspectos”, subraya Stefan Schiffer, director general de Ishida GmbH. El Dr. Klemens van Betteray, vicepresidente de CSB-System AG, es de la misma opinión: “La calidad de los visitantes profesionales ha sido excelente”. En este sentido, más de un 81 por ciento de los visitantes profesionales, según una primera encuesta, participan de forma determinante o codeterminante y asesora en las decisiones de inversión de sus

respectivas empresas. A la vez, un 82 por ciento de los consultados ha calificado la oferta expuesta en la Anuga FoodTec con la nota de “muy buena” / “buena” y en total un 74 por ciento se han manifestado “muy satisfechos” / “satisfechos” con su participación en la feria.

Higiene-automatización-sostenibilidad

En el centro de la atención de la Anuga FoodTec han figurado los temas relativos a las tecnologías dedicadas a la higiene, la automatización y la sostenibilidad, especialmente en el aspecto de la eficiencia energética. Todos estos son temas a los que se ha dedicado también el amplio programa paralelo en la Anuga FoodTec. Los foros de la Anuga FoodTec, que fueron coordinados por la DLG, han registrado una animada participación. Los simposios y conferencias de prestigiosos institutos y conferenciantes se han dedicado, entre otros, a los temas de la tecnología de “chilled food” y productos “fresh-cut”, la calidad de los productos y la seguridad alimentaria, la tecnología para la fabricación de pastas, los productos de conveniencia, la tecnología para los productos lácteos, la tecnología para carne o de los avances en la tecnología de productos alimenticios líquidos.

Tecnologías relativas a la higiene

La higiene es la primera nor-



ma que hay que observar en la industria de la alimentación. Por ello, las exigencias higiénicas en los diseños de las instalaciones son cada vez más duras. En los equipos que se mostraron en Colonia para aplicaciones higiénicas se aprecian unas características optimizadas en las superficies y, además, se pueden desmontar, limpiar y volver a montar en pocos minutos sin problemas. El cumplimiento de los estándares y normas al uso como GMP, FDA, EHEDG, QHD y 3A garantizan a los consumidores un alto grado de seguridad en los productos.

Dado que se mantiene la tendencia a los productos frescos, lo más naturales posible y tratados ecológicamente, continuará creciendo la utilización de tecnologías asépticas de envasado en el llenado de productos sensibles como leche, zumos y bebidas de moda como los "smoothies", de forma que la oferta de los correspondientes procesos se irá ampliando y optimizando continuamente. Junto a líneas completas de llenado, se ha podido ver también en Colonia todo el know-how existente en torno a la filtración, separación, desinfección y tratamiento del aire. Gracias a ello, también otros sectores en los cuales la higiene constituye un principio fundamental, por ejemplo, la bien representada industria de la carne, se pudieron aprovechar de la oferta de tecnología que se presentó en la Anuga Food-



Tec dirigida a toda la industria de la alimentación, trascendiendo los límites de los diferentes segmentos concretos.

Automatización

La automatización y la robótica aportan también su parte en la preparación para el futuro de los fabricantes de productos alimenticios, ayudando a disminuir la presión de los costes en la industria de la alimentación que son debidos al cambio en el comportamiento en las compras y a unas exigencias crecientes en la fabricación y envasado de productos alimenticios. Los procesos de automatización se separan cada vez más de las estructuras centrales de control. El mando descentralizado en el lugar en que se trabaja así como servomotores inteligentes y sistemas neumáticos constituyen por ello en muchas máquinas y equipos el "state of the art" de los expositores. Unido lo expuesto, ethernet avanza en todos los niveles de la automatización. Gracias a los estándares TCP/IP, el inter-

face LAN, conocido gracias al mundo de las tecnologías de la información, permite una comunicación total entre los diversos sistemas desde el nivel de dirección al de aplicación.

Energía

Mientras que el tema de la eficiencia energética se ha convertido ya desde hace tiempo en una cuestión central en otros sectores industriales, en todos los segmentos de la industria de la alimentación existen todavía grandes potenciales de optimización. En la Anuga FoodTec se ha visto que este tema centra el interés de muchas empresas que ofrecen maquinaria y equipos para el sector de la alimentación. El consumo de materias primas y de energía se puede optimizar gracias a la moderna técnica de medida y de regulación. Los nuevos aparatos proporcionan una imagen completa de la situación en cada momento de un proceso de producción o del estado de un producto alimenticio.

La Anuga FoodTec en cifras

■ En la Anuga FoodTec 2009 han participado, sobre una superficie bruta de exposición de 115.000 m², 1.194 empresas procedentes de 39 países, un 47% de las cuales vinieron del extranjero. Entre ellas se encontraban 621 expositores y 10 empresas representadas adicionalmente procedentes de Alemania así como 539 expositores y 24 empresas representadas adicionalmente procedentes del extranjero. Incluyendo las estimaciones relativas al último día de feria, ha participado en la Anuga FoodTec unos 34.000 visitantes profesionales de 114 países, aproximadamente 15.000 de ellos vinieron del extranjero*.

*** Todas las cifras han sido calculadas según las normas de la Sociedad para el Control Voluntario de Ferias y Exposiciones (FKM) y están sujetas al control de una auditoría (www.fkm.de).**