

Приглашает КЕЛЬН

koelnmesse

we energize your business

Выставочная площадка «Кельнmesse» (Кельн, Германия) – четвертый по величине выставочный комплекс в мире. С открытием в январе 2006 г. четырех новых павильонов ее общая площадь достигла 284 тыс. м², причем главные инвестиции были направлены не на увеличение числа павильонов, а на качество сервиса. Новые парковки и точки питания, удобный доступ к транспортным артериям, наличие четырех входов и т. д. призваны обеспечить лучшие возможности для участников и посетителей, организации параллельных мероприятий. Среди калейдоскопа выставок, проводимых в Кельне, для специалистов пищевой промышленности особый интерес представляют Anuga FoodTech, ISM, ProSweet и Anuga.



Anuga FoodTech-2006 стала одной из первых из выставок пищевой тематики, «опробовавшей» новые площадки в апреле 2006 г. Почти 39 тыс. посетителей из 146 стран смогли познакомиться в течение четырех дней с новыми технологиями производства продуктов питания и напитков. Тот факт, что более половины всех посетителей приехали в Кельн из-за рубежа, показывает значение выставки Anuga FoodTech как события мирового масштаба для пищевой промышленности.



Anuga FoodTec – единственное мероприятие в мире, дающее возможность познакомиться со всем разнообразием технологических процессов переработки сырья, упаковки и хранения продукции, гигиены производства и дистрибуции напитков и пищи. Именно Anuga FoodTec можно назвать зеркалом, где каждые три года находят свое отражение тенденции в развитии технологий и изменения потребительских предпочтений. Так, в 2006 г. ясно отразились требования рынка иметь, с одной стороны, свежие продукты, с другой – получить продукты с увеличенным сроком годности, а также проявилось особое внимание к высокой степени «удобства» всех видов продовольствия.

Такие процессы как упаковка в модифицированной атмосфере и обработка сырья при высоком давлении гарантируют новые стандарты гигиены и безопасности. Аспектам контроля этих показателей на выставке Anuga FoodTech-2006 было уделено особое внимание, и компании, предлагающие оборудование для контроля качества и обеспечения гигиены производства (начиная с мойки оборудования), на этот раз занимали отдельные залы.

В упаковке доминировали конкретные решения для отдельных групп изделий и стремление к упрощению операций. Особое внимание упаковщиков нацелено на таких потребителей как дети и поколение 60-тых, для которых

предлагаются особые функции и дизайн упаковки.

В свете все более усложняющихся рецептов и процессов переработки сырья, а также ужесточения требований к гигиене производства, все более важную роль начинает играть автоматизация и механизация технологических процессов. Комбинации инновационных операций, начиная с автоматического распознавания объектов до внедрения робототехники, гарантируют качество продукта, абсолютную гигиену и высокую производительность.

Все эти тенденции обсуждались и на сопровождающих выставку Anuga FoodTec конференциях и семинарах, главными темами которых стали робототехника, технологии переработки молока, современная экструдерная техника и достижения в области переработки жидкостей. Кроме того, в рамках выставки прошли Международная неделя фруктовых соков, «Снеж-академия», специальное шоу «SeniorSpecial», где обсуждались проблемы, возникающие ежедневно у пожилых людей при потреблении упакованных продуктов и напитков, и другие мероприятия.

Всего в 2006 г. в выставке приняло участие 1178 компаний из 45 стран (Германия была представлена 560 фирмами), но, к сожалению, даже те две российские компании, которые были заявлены в каталоге, на смотре отсутствовали. Однако, положительный опыт работы отечественных компаний на зарубежных выставках (коллективный стенд российских упаковщиков на выставке INTERPACK в Дюссельдорфе в 2005 г.) показал прекрасные возможности для развития экспорта российской машиностроительной продукции. Хочется надеяться, что на следующей выставке Россия будет не только знакомиться с зарубежными технологиями, но и предлагать свои.

Следующая выставка
Anuga FoodTech
состоится 10–13 марта 2009 г.



Кондитеры со всего мира ежегодно в конце января встречаются в Кельне, чтобы узнать о современных тенденциях в мире «сладкой» моды. Не стала исключением и 37-я по счету выставка ISM: более 1600 экспонентов из 72 стран вышли в конце января на подиумы «Кельнmesse» со своими известными и новыми сладкими продуктами. И хотя не были представлены такие гиганты как Nestle, Ferrero и некоторые другие, в их отсутствие было на что посмотреть. Крупнейшие экспозиции организовали участники из Италии, Бельгии, Испании, Нидерландов, Франции и Великобритании на 110 тыс. м².

Очевидно, мода на местные «специалитеты» вызвала появление на многих продовольственных выставках продукции стран Азиатского континента: Малайзии, Китая и других стран. Особенно выделялась экспозиция Турции, участники которой обеспечены поддержкой своего государства на самом высоком уровне.



Россиян, как всегда, было немного, к тому же их состав сильно обновился: на смену известным кондитерским фабрикам «Красный Октябрь», «Бабаевская», им. Н.К.Крупской, которые первыми «проторили» путь на эту выставку, пришли другие предприятия, причем некоторые уже участвуют в этом престижном смотре не впервые, как например «Акконд» (Чебоксары) и «Верность качеству» (Москва) (подробнее см. журнал «Кондитерское производство», № 4, 2007).



Вторая выставка оборудования и сырья для производства кондитерских изделий ProSweet в этом году прошла с 29 января по 1 февраля. Число участников, представлявших 26 стран мира, выросло до 289 против 229 в 2006 г. Кроме экспозиции, ProSweet имела обширную сопровождающую выставку программу, концентрирующую внимание на последних идеях и решениях. Помимо форумов, организуемых компаниями SG Network, Объединением немецких кондитеров (BDSI), Немецким сельскохозяйственным обществом (DLG) и Центральным специализированным учебным центром немецкой кондитерской промышленности (ZDS), были представлены разработки дизайнеров компании Berndt & Partner Packaging Creativity (см. «Кондитерское производство», № 4, 2007). Премьерой года стало специальное шоу «Nut Special», посвященное орехам как важным ингредиентам для кондитерских изделий.



Следующая выставка
ProSweet
состоится
1–4 февраля 2009 г.



Специальное шоу «Сладкие импульсы» подготовили для выставки студенты Кельнской международной школы дизайна (KISD), представившие инновационные решения для точек продаж. На презентации этого проекта был также сделан анализ текущей ситуации на международном кондитерском рынке; показано, как сегодня представляются кондитерские изделия в точках продаж.

Среди характерных тенденций выставки надо отметить продолжающийся рост предложений высококачественных и органических продуктов, а также продуктов «wellness» и «fitness» – для хорошего самочувствия, в том числе со сниженным содержанием жира и без сахара (хотелось бы отметить российского участника – компанию «Шугарофф» с широким ассортиментом изделий «без сахара» для здорового образа жизни).

Следующая выставка **ISM**
состоится 27–30 января 2008 г.



В апреле этого года состоялась пресс-конференция, посвященная проведению ярмарки Anuga-2007. Этот смотр продуктов питания и напитков проводится каждые два года уже более 50 лет и является событием поистине глобального масштаба. Более 6000 экспонентов почти из 100 стран мира представляют все разнообразие мирового рынка продовольствия как для розничной торговли, так и для предприятий общественного питания, причем не только крупные производители, но и малый бизнес.

Банк данных выставки позволяет также найти участников в соответствии с современными тенденциями, в том числе:

- биопродукты;
- фирменная продукция и местные деликатесы;
- здоровая и функциональная еда;

- торговые марки;
- кошерные продукты;
- халяльные продукты;
- пища, которую можно есть руками;
- вегетарианские продукты.

Все участники ярмарки Anuga имеют также возможность предложить свою новую продукцию на рассмотрение компетентного жюри, которое определит, кто будет представлен на показе основных тенденций развития «Вкус-07». На прошлой выставке таких продуктов оказалось 52 из 800, принявших участие в соревновании.

Кроме того, состоится специализированное шоу, в частности презентации «Образцы кулинарного искусства» и «Торговый форум».

В этом году на ярмарке Anuga впервые будет представлена концепция «Страна-партнер», которой станет Таиланд под лозунгом «Таиланд – кухня мира».



Одна из сильных сторон ярмарки – концепция проведения «10 специализированных экспозиций под одной крышей», обеспечивающая, с одной стороны, наглядности ясное структурирование, а с другой – возможность представить каждую отрасль пищевой промышленности. В 2007 г. ярмарка Anuga представит следующие разделы:

-  **Anuga Fine Food** (основные пищевые продукты и деликатесы)
-  **Anuga Chilled Food** (свежие фрукты, овощи и рыба)
-  **Anuga Meat** (мясо, колбасные изделия, дичь, птица)
-  **Anuga Frozen Food** (замороженные продукты и мороженое)
-  **Anuga Dairy** (молоко и молочные продукты)
-  **Anuga Bread & Bakery and Hot Beverages** (хлеб, выпечка и горячие напитки)
-  **Anuga Drink** (напитки)
-  **Anuga CateringTec** (технологии для предприятий общественного питания)
-  **Anuga RetailTec** (технология и услуги для розничной торговли)
-  **Anuga Organic** (биоорганическая продукция)

Последний раздел – новинка выставки Anuga, обусловленный стремительным развитием данного сектора – свыше 10 % в год.

Российским предприятиям выставка Anuga представляет выгодные условия участия, их число постепенно увеличивается (с 20 в 2003 г. до 32 в 2005 г.), а растущий во всем мире интерес к международной кухне создает хорошие предпосылки для экспорта продуктов питания и напитков.

*Выставка **Anuga** ждет экспонентов и посетителей в выставочном центре «КельнМессе» с 13 по 18 октября этого года*



www.anuga.com



**10 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
РАЗДЕЛОВ ОДНОЙ
ВЫСТАВКИ**

КЕЛЬН, 13.–17.10.2007

Важнейшая выставка торговли, ресторанного дела/Внешнеторгового рынка!

Существует только одна выставка, которая совмещает торговлю и ресторанное дело/внешнеторговый рынок: Ануга в Кельне-важнейшая выставка Food & Beverage-Welt во всем мире. Только Ануга фокусирует все целевые группы и главные пути в одном месте с национальными и интернациональными топ решениями из многообразия пищевых продуктов и розничной торговли, ресторанного дела/внешнеторгового рынка с новыми каналами. Ануга-оживлённая, динамичная и вдохновляющая выставка продуктов питания и пищевого оборудования. Можете себе представить – не побывать на такой выставке?

Экономьте время и деньги: зарегистрируйтесь в качестве специалиста-посетителя и купите входной билет в режиме on-line, сэкономив до 24% на нашем сайте: www.anuga.com

Запросите у нас подробную информацию о выставке:

Тел. +7 495 645 2048, Факс +7 495 645 2049
anuga@koelnmesse.com

Представительство
Кельнмессе в РФ:
Кельнмессе Интернациональ
РФ 119991 Москва
Пр-т Вернадского 41, стр. 1
офис 802

