

Nr. 7 / Juni 2026, Köln  
#AnugaFoodTec2027

## Mit SMART und SUSTAINABLE etabliert die Anuga FoodTec 2027 zwei neue Community Hubs für Digitalisierung und Nachhaltigkeit in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion

**+++ Digitalisierung +++ Prozessintelligenz +++ Ressourceneffizienz  
+++ Industrielle Nachhaltigkeit +++**

Mit den neuen Community Hubs SMART und SUSTAINABLE erweitert die Anuga FoodTec vom 23.-26.02.2027 ihr inhaltliches Portfolio um zwei klar fokussierte Plattformen für zentrale Transformationsthemen der **Lebensmittel- und Getränkeproduktion**. Beide Community Hubs nehmen zentrale technische Probleme innerhalb verschiedener Lebensmittel- und Getränkebranchen in den Blick, zeigen Lösungen auf und sind so konzipiert, dass sie neben den Bühnen auch Ausstellungen von Partnern beherbergen. Die inhaltliche Konzeption des Fachprogramms verantwortet der ideelle Träger und fachliche Partner der Anuga FoodTec, die DLG e. V.

### Intelligente Produktionssysteme im Fokus des Community Hub SMART

Schnelligkeit bei Innovationen wird für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie immer wichtiger. Produktionslinien müssen flexibler, kostensparender, datengetriebener und ressourceneffizienter arbeiten. Gleichzeitig steigen die Anforderungen an Produktsicherheit, Transparenz und Nachhaltigkeit. Die Community Hubs greifen diese Entwicklung auf und übersetzen Zukunftsthemen in praxisnahe Formate mit Vorträgen, Demos und Workshops. Diskutiert werden unter anderem ingenieurtechnische und IT-basierte Lösungen aus Maschinenbau und Anlagenplanung sowie industrielle Anwendungen.

Der Community Hub SMART fokussiert sich dabei auf intelligente Produktionssysteme und digitale Steuerungsarchitekturen. Im Mittelpunkt stehen Themen wie datenbasierte Prozessoptimierung, Automatisierung, Künstliche Intelligenz (KI) in der Lebensmittel- und Getränkeverarbeitung, digitale Zwillinge für Formatwechsel sowie integrierte Monitoring- und Steuerungssysteme. Anwendungen sind etwa datenbasierte Cleaning-in-Place-Optimierung (CIP), Energie-Monitoring in der Abfüllung oder KI-gestützte statistische Prozessregelung zur Qualitätskontrolle. Darüber hinaus adressiert das Fachprogramm Themenfelder wie Robotik und Automation sowie Cyber Security in vernetzten Produktionsumgebungen.

### Engineering-Lösungen für ressourceneffiziente Produktion im Community Hub SUSTAINABLE

Der Community Hub SUSTAINABLE richtet den Blick auf ingenieurtechnische und IT-



Anuga FoodTec  
23.02. - 26.03.2027  
<https://www.anugafoodtec.de/>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:  
**Paul Schubert**  
Telefon  
+49 17612563104  
E-Mail  
[p.schubert@koelnmesse.de](mailto:p.schubert@koelnmesse.de)

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Postfach 21 07 60  
50532 Köln  
Deutschland  
Telefon +49 221 821-0  
Telefax +49 221 821-2574  
[info@koelnmesse.de](mailto:info@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

Geschäftsführung:  
Gerald Böse (Vorsitzender)  
Oliver Frese

Vorsitzender des Aufsichtsrats:  
Oberbürgermeister Torsten  
Burmester

Sitz der Gesellschaft und  
Gerichtsstand: Köln  
Amtsgericht Köln, HRB 952

basierte Lösungen für eine ressourceneffiziente Lebensmittel- und Getränkeproduktion. Diskutiert werden unter anderem energieoptimierte Prozessführung, effiziente Kreislaufwirtschaft durch Wärmerückgewinnung und Wasser-Kaskadierung, CIP-Optimierung für nachhaltige Reinigungsprozesse sowie neue Ansätze zur Reduktion von Emissionen und Produktionsabfällen. Der SUSTAINABLE Hub, unterstützt von Ecolab als Sponsor, zeigt, wie solche Nachhaltigkeitsziele in industriellen Produktionsumgebungen technisch umgesetzt werden können.

Seite

2/3

Ergänzend adressiert das Programm Themen wie nachhaltige Verpackungslösungen, alternative Proteinquellen, Effizienzsteigerungen entlang der Prozesskette sowie Ansätze der industriellen Kreislaufwirtschaft.

Roland Thiemann, Director der Anuga FoodTec, erklärt: „Ob KI-basierte Systeme zur Effizienzsteigerung, moderne Sicherheitskonzepte oder zirkuläre Ansätze im Bereich der Nachhaltigkeit: In einer Zeit technologischer Umbrüche zeigt die Anuga FoodTec 2027 mit Live-Demonstrationen und Pilotlinien, wie Betriebe bereits heute ihre Prozesse energieeffizienter und ressourcenschonender gestalten können.“

#### **Interaktive Wissensplattformen für Technologie und industrielle Praxis**

Beide Community Hubs funktionieren als interaktive Wissensplattformen mit Fachvorträgen, Best-Practice-Einblicken und Technologiepräsentationen. Moderierte Diskussionen schlagen die Brücke von der Wissenschaft zur Praxis. So entsteht ein Umfeld, in dem technologische Innovationen entlang realer Produktionsanforderungen diskutiert werden. Gleichzeitig schaffen Loungebereiche und Gastronomieflächen Raum für Networking und fachlichen Austausch innerhalb der internationalen FoodTec Community.

**Koelnmesse - Branchen-Messen für die Ernährungstechnologie-Industrie:** Die Koelnmesse ist international führend in der Veranstaltung von Messen im Bereich der Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Die Anuga FoodTec, die ISM Manufacturing (vormals ProSweets Cologne) und die ISM Ingredients sind etabliert als weltweite Leitmessen am Standort Köln. Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, Indien, Italien und Kolumbien, weitere FoodTec-Messen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events und regionale Leitmessen in verschiedenen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährung ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmessen Anuga und ISM sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

#### **Die nächsten Veranstaltungen:**

Alimentec | Anuga Select Colombia - The future of food in Latin America and the Caribbean, Bogotá 09.06. - 12.06.2026

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 15.09. - 17.09.2026

Anuga Select India - Uniting Innovation, Collaboration, and Growth in the Global F&B Landscape, Mumbai 29.09. - 01.10.2026

Seite

3/3

**Anmerkung für die Redaktion:**

Fotomaterial der Anuga FoodTec finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter [www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de) im Bereich „Presse“.

Presseinformationen finden Sie unter [www.anugafoodtec.de/presseinformation](http://www.anugafoodtec.de/presseinformation)

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

**Anuga FoodTec bei LinkedIn:**

<https://www.linkedin.com/company/anuga-food-tec/>

**Anuga FoodTec bei Facebook:**

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

**Ihre Kontakte bei Rückfragen:**

Paul Schubert  
Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Deutschland  
Telefon +49 221 821-3217  
[p.schubert@koelnmesse.de](mailto:p.schubert@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

Elena Fischer  
Public & Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Deutschland  
Telefon +49 17612562802  
[e.fischer@koelnmesse.de](mailto:e.fischer@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)