



INFORME
DE FERIAS

2018



Anuga FoodTec

Colonia

20-23 de marzo de 2018

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Düsseldorf

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME
DE FERIAS

28 de noviembre de 2018
Düsseldorf

Este estudio ha sido realizado por
Alaitz Armendariz González

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Düsseldorf.

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E., M.P.

NIPO: 060-18-044-9



Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
2. Descripción y evolución de la Feria	7
2.1. Datos estadísticos de participación	9
2.1.1. Expositores	9
2.1.2. Visitantes	14
2.1.3. Participación española	17
3. Tendencias y novedades presentadas	19
4. Valoración	20
5. Anexos	21
5.1. Estadísticas de comercio exterior	21
5.2. Programa	22





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

Anuga FoodTec 2018

Ámbito: Internacional

Fecha: 20/03/2018 – 23/03/2018

Edición: 48º

Frecuencia: Trienal

Lugar de celebración: Recinto Ferial de Colonia

Horario de la feria: Para expositores: de 08:00 a 19:00 horas

Para visitantes: de 09:00 a 18:00 horas

Precio de la entrada: En taquilla:

Pase de un día: 55 € (27,50 € en venta anticipada)

Pase de dos días: 70 € (35 € en venta anticipada)

Toda la feria: 110 € (55 € en venta anticipada)

Entrada rebajada (estudiantes): 15 €

Precio del espacio: Si se alquilaba antes del 31/05/2017:

Estand en fila 205,00 EUR/m²

Estand en esquina 219,00 EUR/m²

Estand en cabecera 229,00 EUR/m²

Estand en bloque 237,00 EUR/m²

A partir del 01/06/2017:



Estand en fila 235,00 EUR/m²
Estand en esquina 249,00 EUR/m²
Estand en cabecera 259,00 EUR/m²
Estand en bloque 267,00 EUR/m²

Medios de transporte: Tren (alta velocidad, regional e interurbano S6, S11, S12 Y S13), autobús (líneas 250 y 260), tranvía (líneas 1, 3, 4 y 9): paradas en la propia feria (Köln Messe/Deutz).

Aeropuertos cercanos: Colonia/Bonn (S13 directo a la feria cada 20 minutos) y Düsseldorf.

Coche: Salida directa al recinto ferial por autopistas A3 y A4.

Con la entrada a la feria se obtiene derecho a utilizar de forma gratuita los medios de transporte públicos de la región de Colonia.

Director / Organizador: Kölnmesse GmbH

Mattias Schlüter

Messeplatz 1

D-50679 Colonia

Alemania

Teléfono: (+49) 221 821 – 0

Telefax: (+49) 221 821 – 2574

info@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de

Superficie: 127.000 m²

Servicios incluidos: Inserción en el catálogo de expositores y en la página web de la feria, servicio de correo electrónico, inserción en el directorio de productos de la feria

Servicios ofrecidos: Parking, salas de ordenadores, centro de atención al



expositor, centro de atención al visitante, centro de atención a la prensa internacional, sala de prensa, gestión de construcción, intercambio de empleados, centro de construcción de stands, centro de reservas hoteleras, oficina bancaria, oficina de Lufthansa, guardería de día, intérpretes, fotógrafos...

Carácter: Exclusivamente profesional

Tipo de visitantes: Todos los sectores de la industria de alimentación y bebidas (*management* y empleados relacionados con el I +D, diseño, manufactura y producción, control de calidad y mantenimiento, compras, ventas y *marketing*), charcuterías y panaderías industriales, comercio de alimentación y otros ámbitos de decisión de la industria alimentaria.

Fecha de la próxima edición: 23/03/2021 – 26/03/2021

Otras ferias relacionadas:

- **Anutec Brazil** (www.prosweets.com). Internationale Fachmesse für die Lebensmittelindustrie, Curitiba. Feria internacional para la industria de la alimentación, Curitiba. A la par que la ISM y en el mismo recinto. Próxima edición: 26.05.2020-28.05.2020
- **Anutec International FoodTec India** - Feria internacional de la industria de la alimentación y las bebidas. Mumbai 13.09. - 15.09.2019
- **ProSweets Cologne** - Feria internacional para proveedores de la industria de la confitería y los snacks, Colonia 27.01. - 30.01.2019



2. Descripción y evolución de la Feria

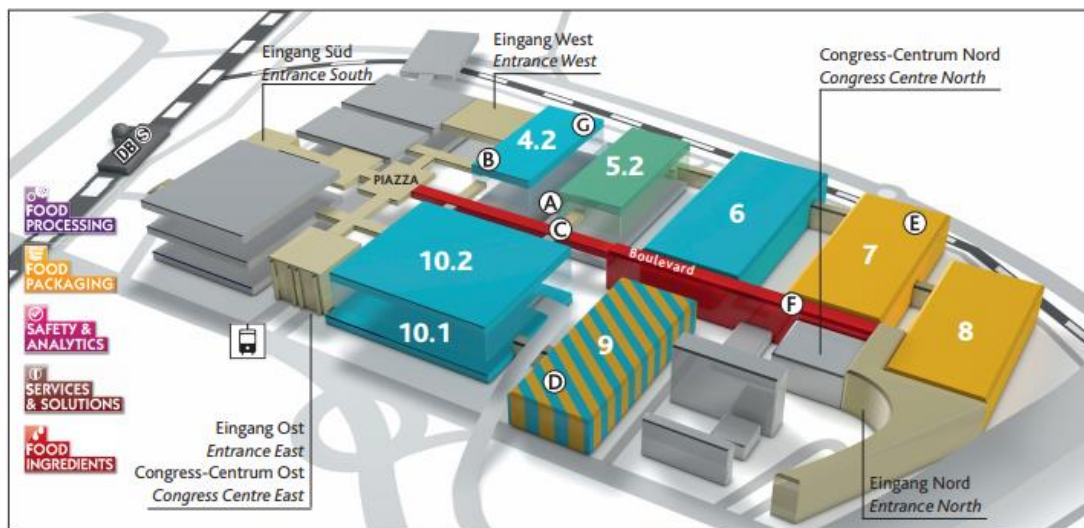
Anuga FoodTec es la única feria internacional que cubre todos los aspectos de la producción de alimentos y bebidas; representa la totalidad de la cadena de fabricación, dividida en las siguientes cinco áreas temáticas: “Food Processing”, “Food Packaging” “Safety&Analytics”, “Services and Solutions” y Food Ingredients. La feria tiene lugar con periodicidad trienal, y está organizada por la Sociedad Alemana de Agricultura (DLG).

La séptima edición de la feria se ha celebrado del martes 20 marzo al viernes 23 de marzo del 2018; durante esos cuatro días se han presentado productos y tendencias del sector.

La presente edición de la feria ha ocupado 8 pabellones del recinto ferial de Colonia, contando con una superficie de exposición bruta de 140.000 m² (un 8% más que en la edición anterior). Se han ocupado los pabellones 4.2, 5.2, 6 a 9 y 10.1 y, por primera vez, también el 10.2.

Por primera vez, empresas de Egipto, Letonia, Nueva Zelanda y Noruega han estado presentes en la feria de proveedores más importante para la industria de alimentos y bebidas, lo que subraya la creciente importancia internacional de Anuga FoodTec.

GRÁFICO 1: PLANO DE LA FERIA



Sonderschauen · Special Shows

- (A) Speakers Corner
- (C) Forum Food Ingredients
- (E) Robotik-Pack-Line
- (B) Forum Ressourceneffizienz
Forum Resource Efficiency
- (D) Forum Themen, Trend, Technologien/
Forum Topics, Trends, Technologies
- (F) Sonderschau/Special event:
Future Lab
- (G) Science Center

Fuente: Anuga FoodTec

GRÁFICO 2: DISTRIBUCIÓN DE LAS ÁREAS TEMÁTICAS POR PABELLONES

Hallen · Halls

4.2, 6, 9,
10.1, 10.2



Prozesstechnologie:
Grundnahrungsmitteltechnologie; Bäckereitechnologie;
Teigwarentechnologie; Fleischereitechnologie; Fisch-
verarbeitungstechnologie; Gemüse- und Obststechnologie;
Feinkost- und Convenience Food Technologie; Molkerei-technologie;
Speiseeistechnologie; Getränketechnologie; Genussmitteltechnologie

Process technology:
Basic food technology; bakery technology; noodle (pasta) technology;
meat processing technology; fish processing technology; vegetable and
fruit technology; delicatessen and convenience food technology; dairy
technology; ice-cream technology; beverage technology; coffee, tea,
tobacco technology

7, 8, 9



Verpackung:
Verpackungsmaschinen; Codier- und Etikettiersysteme; Packstoffe und
Packmittel; Abfülltechnik
Automation/Datenverarbeitung, Steuer- und Regeltechnik

Packaging:
Packaging machines; machines/equipment for coding and labelling;
packaging materials and packaging; filling technology
Automation, data processing, controlling and regulation technology

5.2



Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement:
Analyse-, Labor- und Messgeräte; Hygienetechnik

Food safety and quality management:
Analysis, laboratory and checking equipment; hygiene technology

Boulevard



Food Ingredients

Food Ingredients



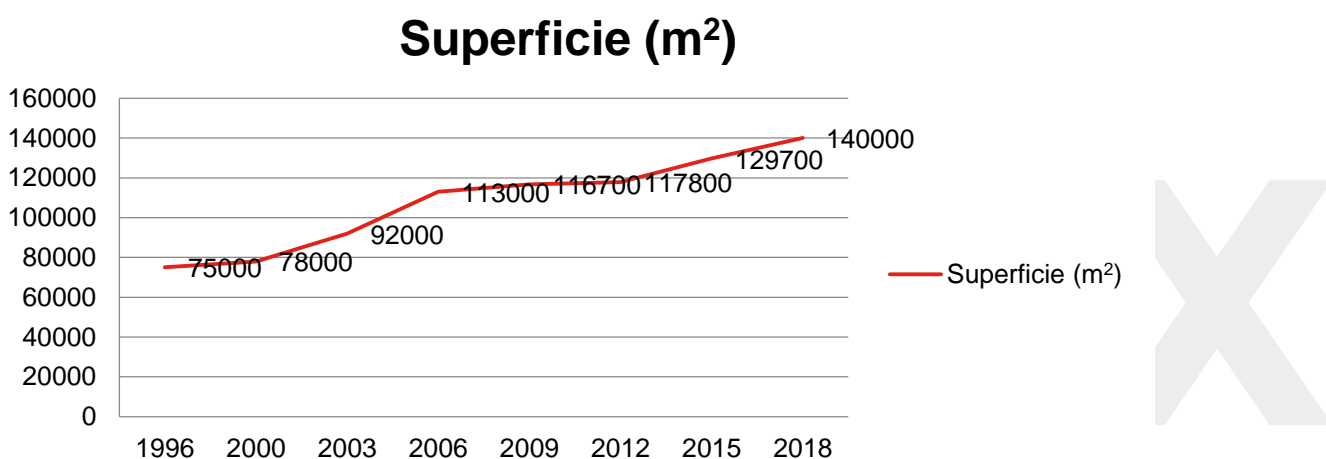
Fuente: Anuga FoodTec

La tecnología de procesos es el ámbito que acostumbra a contar con mayor representación en Anuga FoodTec. En los pabellones 4.2, 6, 9, 10.1 y 10.2 se han presentado prácticamente todos los líderes del mercado y empresas de renombre del sector. En los pabellones 7 y 8 y en parte del 9, la atención ha centrado en el tema del envasado de alimentos y, por lo tanto, han ocupado un lugar central la maquinaria de envasado, los medios de empaquetado, la automatización y la tecnología de control. En el pabellón 5.2 se ha puesto disponible para los visitantes toda la

información sobre seguridad alimentaria y gestión de la calidad. Por último, en el Boulevard o paseo central del recinto ferial se encuentra el segmento de oferta dedicado a los ingredientes alimentarios.

Desde la inauguración de la feria en el año 1996 viene registrándose un continuo aumento de la superficie de exposición bruta. Este año ha sido la más alta con diferencia, con 140.000 metros cuadrados brutos.

GRÁFICO 3: EVOLUCIÓN DE LA SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN BRUTA EN M²



Fuente: AUMA.

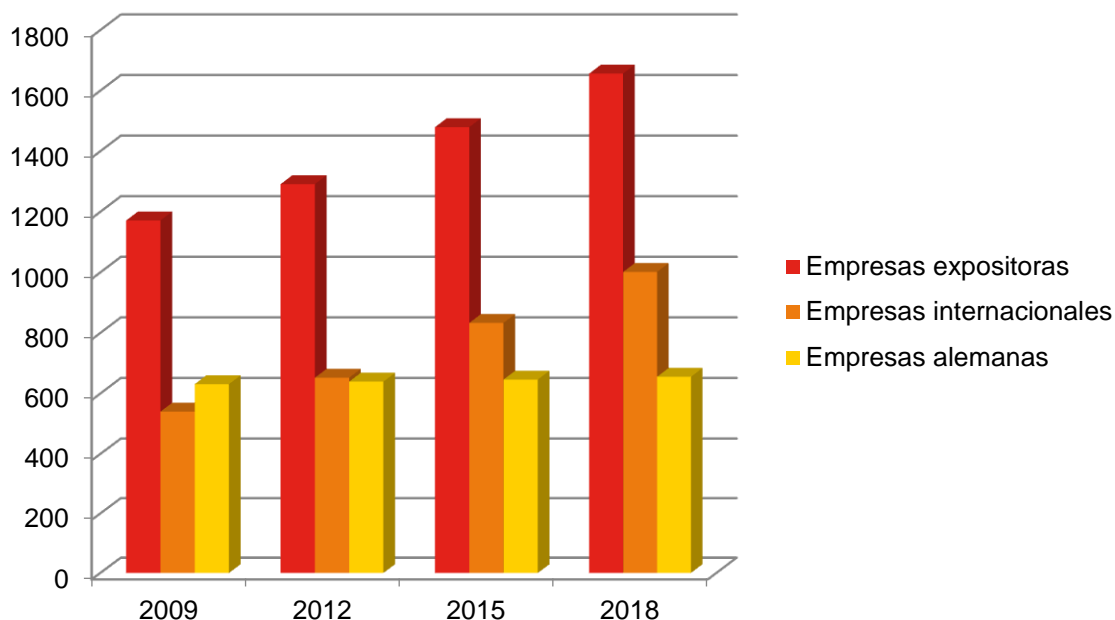
2.1. Datos estadísticos de participación

2.1.1. Expositores

En la edición celebrada en el año 2018 han participado 1.656 expositores, lo que supone un aumento del 12,04% con respecto a la edición anterior.

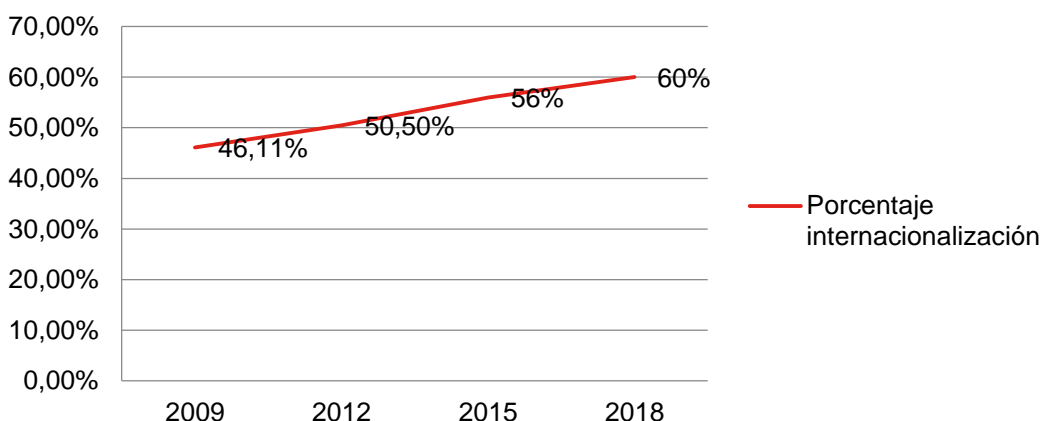
Del total de 1.656 expositores de la presente edición, 655 han sido alemanes y 1.001 extranjeros procedentes de 47 países (2015: 646 alemanes y 833 extranjeros de 41 países). El grado de internacionalización de las empresas expositoras ha sido de un 60%, un 4% más que en la edición anterior. Junto a numerosas empresas líderes de mercado, se han presentado una vez más muchas pymes.

GRÁFICO 4: EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE EMPRESAS EXPOSITORAS, NACIONALES Y EXTRANJERAS



Fuente: AUMA.

GRÁFICO 3: EVOLUCIÓN DEL GRADO DE INTERNACIONALIZACIÓN DE EMPRESAS EXPOSITORAS (%)



Fuente: AUMA.



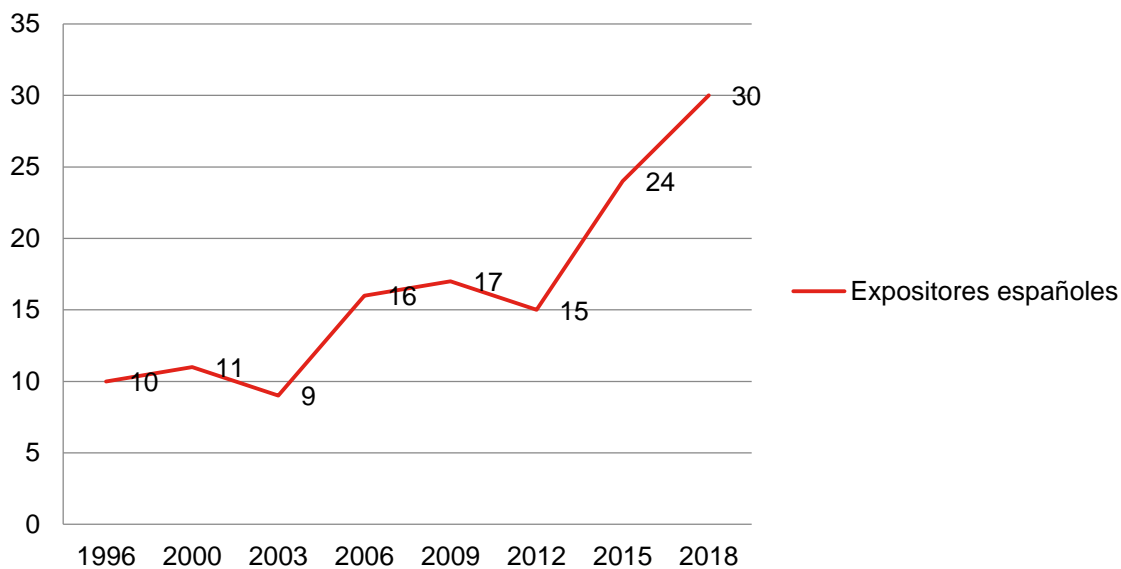
TABLA 1: EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE EXPOSITORES POR PAÍS 2015-2018

Países 2018	Nº Expositores	15/18	
Alemania	655	+9	↑
Italia	205	+194	↑
Países Bajos	114	+15	↑
Turquía	91	+36	↑
Francia	74	-4	↓
Dinamarca	67	+15	↑
Estados Unidos	59	+18	↑
Bélgica	41	+15	↑
Reino Unido	41	+8	↑
Suiza	39	=	
España	30	+6	↑

Fuente: AUMA.

Como se observa en la tabla precedente, prácticamente todos los países del *ranking* han subido en número de expositores respecto a la edición anterior en 2015.

GRÁFICO 5: EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE EXPOSITORES ESPAÑOLES



Fuente: AUMA.

TABLA 1: LISTA DE EXPOSITORES ESPAÑOLES

Nombre empresa

Aran Europe S.L.
Astech Food Machinery SL
BioSystems S.A.
Bossar Packaging S.A.
Busqui S.L.
Cartobol S.A.
Dimaq XXI, SL
ExaktaPack Espana S.L.
CFI-2001 S.L. Corporacion Fibosa Internacional
Hiperbaric S.A.
Inoxmimgrup S.L.
INOXPA S.A.U.
Itram Higiene SL
Sapii Solutions S.L.



Machine Point Consultants S.L.

**MCG-Montajes Conserveros
Galicia, S.L.**

Mespack SL

Milla Masanas S.L. Mimasa

Moret Packaging

Plastic Conveyor System S.I

Pujolás, S.L.

S.G Freelance S.L.

Simaupro Galicia S.L.

Taisabell S.A.

TAVIL IND. S.A.U.

Top Machine Brokers, SL

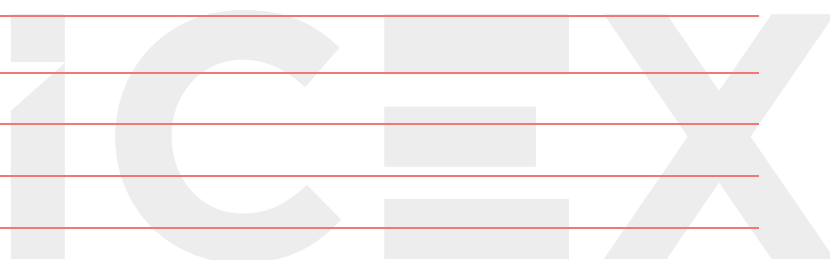
**Ulma Servicios de Manutenc
S. Coop**

ULMA Packaging S. Coop.

Xuclá Mecániques Fluvía S./

Zumex Group S.A.

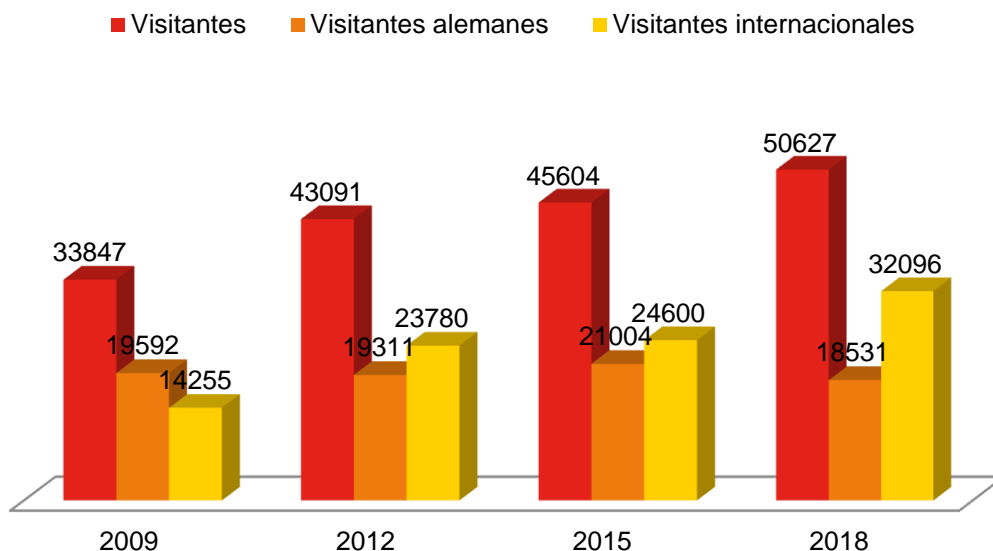
Fuente: Anuga FoodTec.



2.1.2. Visitantes

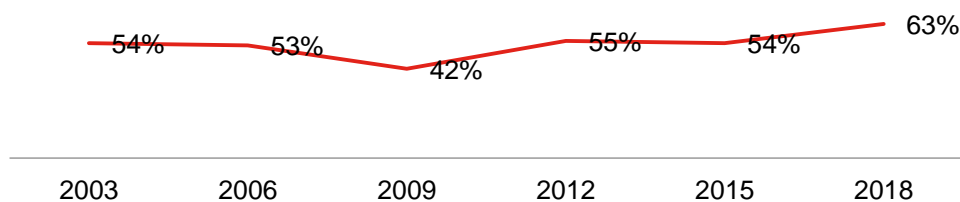
El número de visitantes de la presente edición de Anuga FoodTec ha sido de 50.627 (2015: 45.604), un 11% más que en la edición anterior. El 63% de los mismos han sido extranjeros de 152 países (15 más que en la edición anterior), lo que confirma el carácter internacional de la feria. En total, los visitantes han sido extranjeros han sido originarios de 152 países, destacando Países Bajos (14%), Italia (6%), Suiza (5%), Reino Unido e Irlanda del Norte (5%) y Bélgica (5%). (2015)

GRÁFICO 6: EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE VISITANTES, NACIONALES Y EXTRANJEROS



Fuente: AUMA.

GRÁFICO 6: EVOLUCIÓN DEL GRADO DE INTERNACIONALIZACIÓN DE VISITANTES
Porcentaje de visitantes internacionales



Fuente: AUMA.

Los visitantes han sido originarios de 137 países, destacando Países Bajos (14%), Italia (6%), Suiza (5%), Reino Unido (5%) y Bélgica (5%).

Por continentes, dominan los visitantes de la Unión Europea (57%). Le siguen los visitantes provenientes de Europa (16%), Asia (7%), África (6%), Oriente Medio (5%), América Central y del Sur (4%), Norteamérica (3%) y, por último, Australia (2%).

GRÁFICO 7: INFLUENCIA DE LA FERIA EN LAS DECISIONES DE COMPRA DE LOS VISITANTES AÑO 2015*

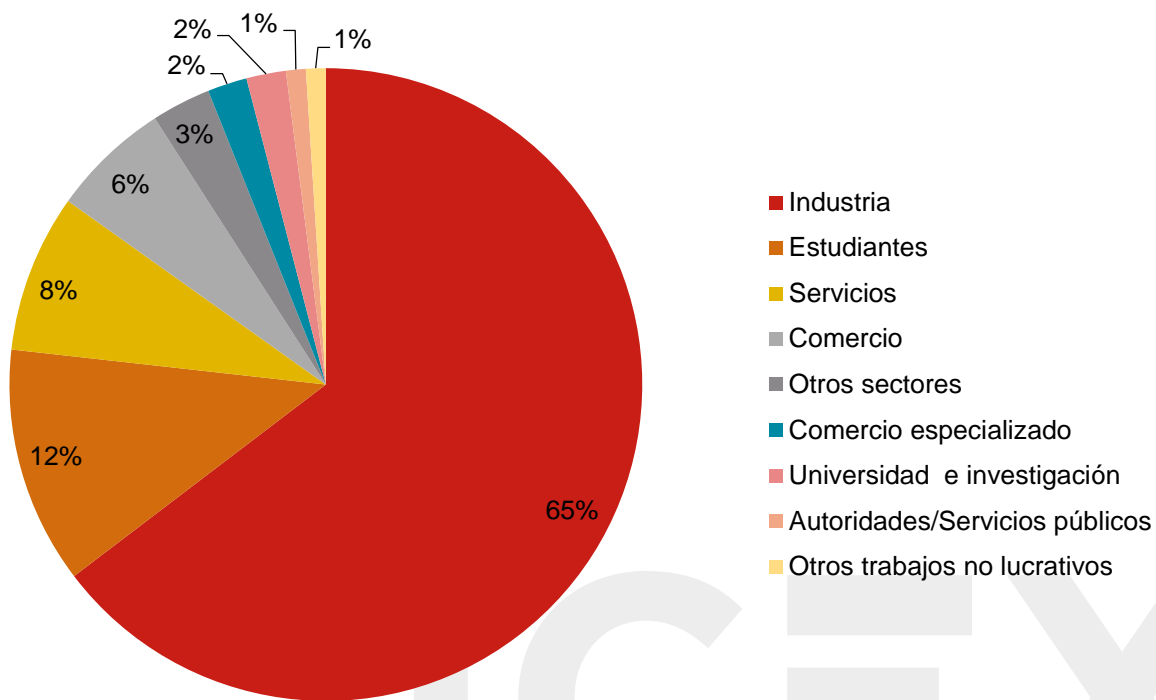


*últimos datos disponibles en noviembre de 2018

Fuente: AUMA.

El promedio de permanencia en la feria es de 1,7 días.

GRÁFICO 8: ESTRUCTURA DEL ÁMBITO PROFESIONAL DE LOS VISITANTES AÑO 2015*

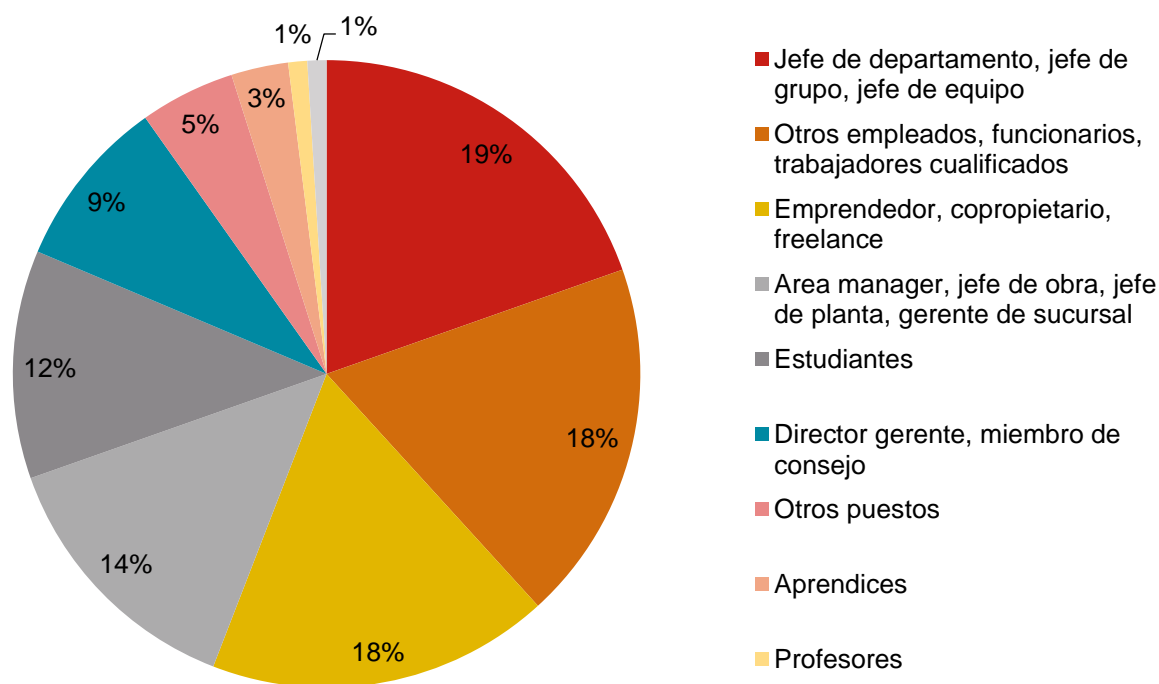


*últimos datos disponibles en noviembre de 2018.
Fuente: AUMA

El 65% de los visitantes de la feria provenían del sector de la industria; un 12% eran estudiantes y otro 8% del sector de servicios.

Por otro lado, en el siguiente gráfico se refleja la situación laboral de los visitantes en el año 2015.

GRÁFICO 9: SITUACIÓN LABORAL DE LOS VISITANTES AÑO 2015*



* últimos datos disponibles en noviembre de 2018.

Fuente: AUMA.

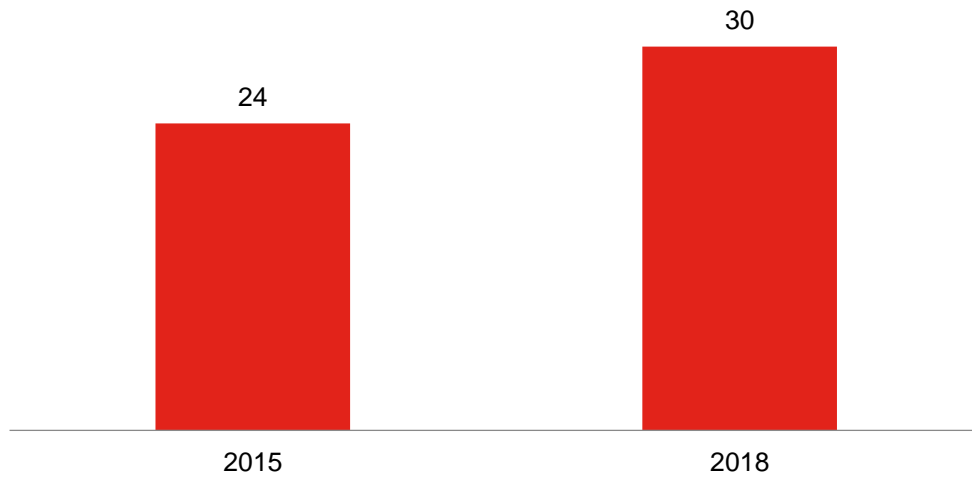
2.1.3. Participación española

Un total de **30 empresas españolas** (2015: **24**) han acudido como expositores a la presente edición de Anuga FoodTec, representando un **1,81% sobre el total**. El número de expositores españoles en 2018 **ha aumentado en 6 empresas con respecto a 2015**.

Con estas cifras, España ha sido el **undécimo país en número de expositores** tras Alemania, Italia, Países Bajos, Turquía, Francia, Dinamarca, Estados Unidos, Bélgica, Reino Unido, y Suiza.



GRÁFICO 10: EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE EXPOSITORES ESPAÑOLES (2015-2018)



Fuente: AUMA.



3. Tendencias y novedades presentadas

Los visitantes de la Anuga FoodTec 2018 han podido vivir en directo todo el ciclo de la producción, tanto con soluciones individuales como con conceptos transversales, pasando por los procesos de producción y los sectores de la alimentación. En los cinco segmentos de la oferta – Food Packaging, Safety&Analytics, Food Processing, Food Ingredients y Services&Solutions – las empresas han presentado su oferta para sectores y producción.

Contando con la presencia numerosa y a gran escala de expositores, las demostraciones en vivo de líneas de producción en funcionamiento y a una gran variedad de la oferta, Anuga FoodTec se plantea muy orientada a la práctica. El extenso programa de eventos y conferencias –con ponencias de alto nivel, foros, visitas guiadas y numerosas exposiciones especiales– proporciona aún más información e inspiración. La conferencia inaugural ha estado dedicada al tema central de la eficiencia de recursos y se celebró el 20 de marzo en la sala Europasaal del Congress Centrum Ost.

El tema de referencia dedicado a la eficiencia de los recursos ha estado presente en todas partes como uno de los más importantes. Desde envases con efecto lotus que reducen la pérdida de productos alimenticios hasta cadenas de producción con partes modulares para productos individuales, pasando por el ahorro de materias primas como, por ejemplo, agua o energía, en el proceso de producción. La Anuga FoodTec ha sido de nuevo el centro de innovaciones del sector de suministradores de la industria.

La exhibición de productos en la Anuga FoodTec se ha complementado con un amplio programa de eventos y congresos organizados por la DLG. Todas las visitas guiadas han estado al completo. También los Speakers Corner y los foros han despertado un gran interés entre los visitantes. La primera edición de la conferencia de apertura celebrada el primer día de feria ha constituido un gran éxito y se dedicó, dentro del tema de la eficiencia de los recursos, a las posibilidades y riesgos para la industria de los productos alimenticios y las bebidas.

El amplio programa paralelo (ver anexos) ha sido coordinado por la Sociedad Agrícola Alemana, DLG. Ha abarcado tanto temas genéricos, como temas específicos de determinados sectores.

En el marco de la feria se han otorgado los “International FoodTec Awards” para 17 proyectos de la industria internacional de la alimentación y de su industria auxiliar.



4. Valoración

En comparación a las ediciones anteriores, la feria demuestra una evolución positiva en muchos aspectos, especialmente en el crecimiento de la cifra de visitantes profesionales venidos desde el extranjero. Se han registrado crecimientos importantes especialmente procedentes de China, Corea, Italia, Polonia y Rusia, así como de América del Sur.

La gran mayoría de las empresas españolas ha manifestado su satisfacción con el desarrollo de la feria en cuanto al número y a la calidad de visitantes. Considera la Anuga FoodTec una feria muy relevante, no sólo para el mercado alemán, sino para el mercado internacional en su conjunto.

La participación activa en los programas paralelos a la feria (véase epígrafe 5.2.) puede ampliar el marco de posibilidades para dar a conocer al público la envergadura de la labor investigadora e innovadora que realizan las empresas españolas de los sectores representados en la misma.

5. Anexos

5.1. Estadísticas de comercio exterior

Los sectores con productos presentes en la Anuga FoodTec son los siguientes, según los códigos de sectores ICEX:

Sector ICEX 404 - Exportaciones españolas tecnología para la industria alimentaria .

Sector ICEX 40301 - Exportaciones españolas de maquinaria de envase y embalaje.

TABLA 3: EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DEL CÓDIGO ICEX 404 – EXPORTACIONES ESPAÑOLAS TECNOLOGÍA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (2013-2017)

Miles de €

	2013	2014	2015	2016	2017
Total Mundo	911.184	939.244	978.009	958.821	1.130.884
Total Unión Europea	419.778	461.439	482.787	459.915	551.942
A Alemania	24.448	37.566	31.603	35.923	43.080
Alemania, del total	2,66%	4,00%	3,23%	3,75%	3,81%

Fuente: Euroestacom.

TABLA 4: EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DEL CÓDIGO ICEX 40301 – EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE MAQUINARIA DE ENVASE Y EMBALAJE (2013-2017)

Miles de €

	2013	2014	2015	2016	2017
Total Mundo	622.856	469.483	493.882	540.258	606.048
Total Unión Europea	162.820	136.505	167.210	183.771	211.118
A Alemania	40.191	16.364	13.004	16.995	21.786
Alemania, del total	6,45%	3,49%	2,63%	3,15%	3,59%

Fuente: Euroestacom.



5.2. Programa

- Conference on resource efficiency: challenges and opportunities
- Anuga FoodTec Night 2018
- Forum Resource Efficiency
- Forum “Topics, Trends, Technologies! – What’s moving today’s Food Industry”
- Forum Food Ingredients
- Speakers Corner
- Guided Tours: Tour 0: Introductory Tour
 - Tour 1: Robots in food production
 - Tour 2: Industry 4.0
 - Tour 3: Meat Processing Technology
 - Tour 4: Dairy Technology
 - Tour 5: Filling and Packaging Technology: modularization, flexibility and individualization



ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

900 349 000 (9 a 18 h L-V)
informacion@icex.es

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones