



Hi Europe & Ni 2018: Lebensmittelsicherheit im Fokus

Neue Expo FoodTec informiert zu innovativen Verpackungs- und Verarbeitungstechnologien

Frankfurt/Amsterdam, 1. Oktober 2018 – In diesem Jahr weitet die Hi Europe & Ni, vom 27. bis zum 29. November in Frankfurt, ihr Angebot rund um Prozesstechnik und Verpackung deutlich aus: Im neuen Expo FoodTec Pavillon präsentieren Aussteller aus den genannten Fachbereichen ihre Innovationskraft. Zusätzlich stehen fundierte Expertenvorträge zur Lebensmittelsicherheit auf dem Programm: Messebesucher erhalten neue Impulse zu Verarbeitungstechnologien, Hygiene, Sicherheit und Rückverfolgbarkeit.

Die Aussteller des neuen Pavillons, darunter Atlantia Food Clinical Trials, Innov'ia Manufacturing Services, Glatt Engineering sowie NSF Health Sciences, decken dabei das gesamte Themenspektrum der Lebensmittelverarbeitung und -verpackung ab. Anlagenplanung, Prozessoptimierung oder Serviceangebote rund um Regulatorik und Zertifizierungen sind beispielhaft für die Bandbreite der vorgestellten Produkte und Dienstleistungen.

Die Expo FoodTec richtet sich an Hersteller von Inhaltsstoffen, allen voran Prozesstechniker, R&D Manager sowie Entscheider aus Qualitätsmanagement und Sicherheit.

Geballtes Expertenwissen

Ob Verunreinigungen im Verarbeitungsprozess oder kontaminierte Rohstoffquellen: Die Zahl an Rückrufen bei Lebensmitteln und Getränken in Europa hat sich seit 2008 vervierfacht. Eine schnelle Reaktion und eine lückenlose Aufarbeitung ist für Hersteller zwingend notwendig. Das verlangt auch von der Zulieferindustrie höchste Standards in Punkto Qualitätsmanagement, Sicherheit und Rückverfolgbarkeit.

Im Rahmen der Expo FoodTec stellen Branchenkenner deshalb konkrete Lösungen für die hohen Anforderungen an Hersteller und Zulieferer vor. So erläutert Rob Kooijmans, Gründer von foodrecall.nl, in seinem Vortrag, wie Unternehmen durch eine optimierte Qualitätssicherung Verunreinigungen vorbeugen und – im Fall der Fälle – diese schnell und wirksam aufdecken und beheben können.

IUFoST, der World Food Science and Technology Congress, organisiert erstmals vor Ort in Frankfurt eine Konferenz zur Prozesstechnik und ihrem Beitrag zu einer neuen Generation gesunder Lebensmittel. Unter anderen wird Dr. Volker Heinz, Managing Director des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik (DIL) zum Thema "Process Development and New Raw Materials: Drivers of Sustainable Innovations in Food Production" sprechen. Dr. Nicolas Meneses, Food and Feed Safety Expert der Bühler Gruppe referiert zu neuen Entkeimungstechnologien in "Food Safety: Decontamination of Dry Food Ingredients by Low Energy Beam".

Julien Bonvallet, Brand Manager der Hi Europe & Ni: "Insbesondere bei Produkten mit gesundheitlichem Plus steigt die Messlatte der Konsumenten stetig an: Solche Lebensmittel und Getränke müssen im Idealfall nachhaltig verpackt, natürlich und möglichst wenig verarbeitet sein, aus ethisch unbedenklichen Quellen stammen – und trotzdem bezahlbar, lange haltbar und gesund sein. Wie innovative Technologien dabei helfen können, diese Ansprüche zu erfüllen, zeigt unsere Expo FoodTec."

Weitere Informationen zur Hi Europe & Ni und zur Expo FoodTec:
<https://www.figlobal.com/hieurope/de/node/7225/>.



Über die Hi Europe & Ni

Seit 2000 bringt die Hi Europe & Ni (Natural ingredients) internationale Fachleute aus der Lebensmittel- und Ernährungsbranche zusammen. Die Messe, die alle zwei Jahre in Frankfurt angeboten wird, ist die führende Plattform für Health ingredients und ein zentraler Treffpunkt für alle, die in diesem stetig wachsenden, innovativen Markt zuhause sind. Die Messe findet im Wechsel mit der Fi Europe (Food ingredients Europe) statt.

Über UBM

Die Fi Europe & Ni werden von UBM EMEA organisiert, dem größten reinen Veranstalter von Fachmessen weltweit. Rund 3.750 Menschen sind hier in über 20 Ländern für mehr als 50 verschiedene Branchen tätig. Mit hervorragender Branchenkenntnis und Begeisterung schaffen wir einen wichtigen Mehrwert, der zum Erfolg unserer Kunden beiträgt. UBM EMEA hat den Anspruch, als Unternehmen nachhaltig und verantwortlich zu handeln und richtet deshalb alle wichtigen unternehmerischen Entscheidungen nach einer umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie aus. Der Unternehmensführung und den Mitarbeitern ist bewusst, dass ihre Aktivitäten Einfluss auf die Umwelt und die Gesellschaft haben. Als einer der ersten großen Veranstalter hat UBM EMEA ein nachhaltiges Eventmanagement-System umgesetzt und wurde dafür nach ISO 20121 zertifiziert. Unter www.ubm.com finden Sie aktuelle Informationen und News.

Über Food ingredients Global

Food ingredients Global wurde 1986 in Utrecht in den Niederlanden gegründet. Mit Veranstaltungen, umfassenden Datenbanken, digitalen Lösungen und einem hochkarätigen Konferenzprogramm stehen bewährte regionale und weltweite Angebote für die Food Ingredients Branche bereit. Über eine halbe Million Menschen haben unsere Messen über die Jahre besucht und dabei Milliarden an Umsatz generiert. Dank der Erfahrung aus über 30 Jahren öffnen unsere Messen, digitalen Lösungen und viele weiteren Angebote unseren Kunden den Zugang zum Markt und zu einer weltweiten Zielgruppe. Weitere Informationen über das Angebot finden sich auf: www.figlobal.com.

Weitere Informationen:

Mehr Informationsmaterial sowie Fotos und Logos stehen unter <https://www.figlobal.com/hieurope/about/press> für Sie bereit.

Pressekontakt:

akp public relations

Katrin Wagner

wagner@akp-pr.de

Telefon: 0049 6201 1889815

**Tannenstr. 1a
69469 Weinheim
Deutschland**

Unternehmenskontakt:

UBM EMEA

**Leah Barsema
Global Marketing Manager**

leah.barsema@ubm.com

Telefon: 0031 20 708 1629

**De Entree 73 Alpha Tower
1100 AS Amsterdam Z.O.
Niederlande**