

ANUGA FOODTEC2003 ファイナル・レポート

会期： 2003年4月8日～11日

会場： ドイツ連邦共和国 ケルン・メッセ会場

極めてポジティブな結果を出したアヌーガ・フードテック2003

来場者数130ヶ国から約35,000人

食品産業への投資に関する国際見本市

アヌーガ・フードテック2003では主催者も出展企業も極めてポジティブな結果を出すことができました。130ヶ国から約35,000人が集まり、その内の約50%は外国人バイヤーの出展企業でした。これはアヌーガ・フードテックが、投資ビジネスが行われる世界トップの食品産業国際専門見本市であることを強調するものです。「食品産業界は革新的食品加工技術に大きな期待をかけている」と出展企業は一樣に実感できたようです。前進することが必要不可欠な食品加工産業にとって、最新技術に関する情報をいち早くキャッチすることは極めて重要なのです。この目的を満たすためにはアヌーガ・フードテックは最高の機会です。ここでは「クロス・オーバー・コンセプト」とのもと、製造、加工、包装、ストック、流通まで、すべての食品関連部門をプロセスの流れに沿って見るができます。

ドイツ農業協会(DLG)リーガー会長はアヌーガ・フードテック終了の会見で、「昨今、消費者保護、食品衛生、トレーサビリティ、価格競争、持続性などのテーマがますます大きく取り上げられる中、新しい加工技術への期待が強まっています。この要求を満たすために、クロス・オーバー・テクノロジー、つまり類似するあるいは同じ技術コンセプトが様々な産業部門で使用されるということが、コスト面からもますます重要になってきています。このことはアヌーガ・フードテックにおいても確認できました」と、述べていました。

アヌーガ・フードテックはケルンで3年に1度、ケルン見本市会社とDLGにより開催されています。今年開催期間は1日短縮され、4日間に変更されました。「開催期間が短縮されてもビジター数は2000年と同じ高い数字でした。これはアヌーガ・フードテックが食品産業の投資ビジネスが行われる見本市として確

固たる地位を築きあげたことを表すものです。今の不況や政治不安定の状況を考慮すれば、今年のアヌーガ・フードテックは大成功でした」とケルン見本市会社のボルフガング・クランツ展示部長は総括しています。

今年のアヌーガ・フードテックでは前回の2000年に比べ、出展者数は7%増加して1,122社に、また面積も92,000㎡に大きく拡大しました。出展企業の約半分は海外からの企業で、45ヶ国からの参加でした。出展対象が極めて多岐に渡り幅広いため、様々な産業部門の間でのビジネスコンタクトが可能となりました。ビジター面では、自ら投資の決定権を持つ営業や技術の幹部クラスが目立ちました。また、出展者も、「新しいビジネスチャンスを開拓しようと様々な業種のビジターが多かった」と感想を述べていました。

国際性という面でもビジターも出展企業も共に海外からの割合が高く、このためアヌーガ・フードテックでは、世界各国の企業とのビジネスコンタクト・商談、さらには発注・受注までが可能となりました。アヌーガ・フードテックは食品産業に刺激を与える重要な見本市に発展してきたといえます。

国別のビジター数をみると、ドイツや西ヨーロッパからのビジター数は安定して高い水準を保ちました。ただアメリカやアジアからのビジターが若干減少しました。しかし、その代わりに東ヨーロッパ、特にロシア、ウクライナ、EU加盟候補国、インド、パキスタン、中国などからのビジターの増加が記録されました。

一方、アヌーガ・フードテックの出展企業の反応は、「食品メーカーのニーズに合ったソリューションを提供することができた」と一応に見本市の結果に満足していました。これは、出展企業が日頃から、消費者の求める「加工食品の便利さや簡単な取り扱い」についての研究を重ね、それをもとに、食品メーカーと協力して技術開発を行っている努力の表れといえます。

食品産業では革新的技術の他、コスト削減も大きなテーマとなっています。新しい機械やシステムへの投資が短期間で回収できるのかが重要な購入の決定要因となっています。その際、機械やシステムが省エネタイプか、簡単なメンテナンスで足りるのか、いつ投資が回収できるのかなどが、ますます重要視されるようになっていきます。

上記の様々な重要テーマは見本市の併催プログラムでも取り上げられ、DLG・フードテック・フォーラムでは、著名なスピーカーや研究機関による専門セミナーが開催されて反響を呼んでいました。具体的なテーマとしては、食品の安全性・衛生管理、新技術、持続可能な生産などがありました。

また前回同様、第43回国際ジュースウィーク(IFW)がアヌーガ・フードテックに合わせて開催され、ここでも専門家が最新テーマを扱い、非常に興味深い講演が行われていました。次回のアヌーガ・フードテックでもIFWとの協力は継続されます。

他の併催プログラムでも、ドイツ菓子産業中央専門学校(ZDS)による「菓子類シンポジウム」や、ドイツ食品加工機械研究所(DIL)によるデザートに関するセミナー、また、食品研究所(KIN)などが開催され、大きな関心を集めていました。

アヌーガ・フードテックでは、新たに、革新的技術を賞する「ヨーロッパ・フード・テック」の授賞式がDLG並びに、トーマスマン出版社およびドイツ専門出版社によって行われ、革新的技術の開発に成功した企業に賞が贈られました。

次回のアヌーガ・フードテックは2006年4月4日～7日に開催予定です。

詳しい情報はこちら

www.anugafoodtec.de または www.anugafoodtec.com

ケルン・メッセ日本事務所

〒105-0001 東京都港区虎ノ門5-13-1 虎ノ門40MTビル9F

TEL: 03-5405-2202 FAX: 03-5405-2203

kmjpn@koelnmesse.jp www.koelnmesse.jp