



München, 19. September 2017
Presseinformation

Schlussbericht oils+fats 2017

oils+fats 2017: Parallelität zur drinktec hat sich bewährt

Johannes Manger
Projekt-PR-Referent
Tel. +49 89 949-21482
Johannes.Manger@
messe-muenchen.de

- **Hohe Internationalität bestätigt Leitcharakter der Messe**
- **Fachbesucher waren hochzufrieden**
- **Hochwertiges Rahmenprogramm bietet zusätzlichen Wissenstransfer**

Die oils+fats 2017 hat den Schub der zeitgleich stattfindenden Weltleitmesse drinktec genutzt und ihren Ruf als die europäische Business-Plattform für die Herstellung und Weiterverarbeitung von pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten bestätigt. Die Kombination aus oils+fats und drinktec, Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie, hat sich für Aussteller und Besucher beider Veranstaltungen bewährt. Dies ist das Fazit nach fünf Messetagen. In der Halle C1 präsentierten 49 oils+fats Aussteller aus 16 Ländern den zahlreichen Fachbesuchern ihre neuesten Maschinen, Anlagen, Komponenten, Prozesse und Lösungen für die Öl- und Fettindustrie

„Integration bringt hohe Synergieeffekte“

„Das Konzept, die kleine hochspezialisierte Fachmesse in die Halle C1 zu integrieren, also mitten ins Messegesehen der drinktec, ist voll aufgegangen“, sagt Dr. Reinhard Pfeiffer, stellvertretender Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe München: „Die Parallelität mit der drinktec alle vier Jahre hat sich bewährt und die neu gewonnenen Synergieeffekte mit der Getränke- und vor allem Liquid-Food-Technologie werden uns auch zukünftig voranbringen.“

Zahlreiche Fachgespräche prägten das Bild während der gesamten Messelaufzeit. Auch die hohe Internationalität und die Qualität der Besucher

Messe München GmbH
Messegelände
81823 München
Deutschland
www.messe-muenchen.de



haben zum guten Messeergebnis beigetragen. Dass die Kombination von drinktec und oils+fats beim Fachpublikum auf positives Echo stößt, zeigen auch die deutlich gestiegenen Besucherzahlen der drinktec aus dem Bereich Liquid Food.

Aus Sicht von Klaus-Peter Eickhoff, Head Of Product Line Renewable Resources, GEA Westfalia Separator Group GmbH und Vorsitzender des Fachbeirats der oils+fats, war die Messe ein voller Erfolg: „Die oils+fats gehört in ihrem Segment zu den wichtigsten Messen der Branche. Dies zeigt sich sowohl bei den Ausstellern, die mit ihren neuesten Produkten vor Ort sind, aber auch an den Besuchern. Uns haben ausnahmslos bestens vorbereitete Kunden aus Asien, Nordamerika und Europa besucht und wir haben intensive Gespräche geführt. Das hochkarätige Rahmenprogramm mit tollen Vorträgen im Food Safety Forum, die neue Ölbar und der bayerische Abend haben das Messeerlebnis abgerundet.“

Bestnoten von den Fachbesuchern

Zufrieden mit dem Verlauf der Messe waren auch die Besucher der oils+fats, wie die Umfrage der Gelszus Messe-Marktforschung bestätigt: 95 Prozent lobten vor allem die Internationalität der Aussteller und die Anwesenheit weltweit führender Unternehmen. 92 Prozent der Besucher bewerteten die Präsenz der Marktführer mit „ausgezeichnet bis gut“. 88 Prozent der Befragten überzeugte vor allem die Vollständigkeit und gesamte Breite des Angebots auf der oils+fats. Insgesamt wurde die oils+fats von 93 Prozent der Besucher mit „ausgezeichnet bis gut“ bewertet, 94 Prozent der Befragten werden die Messe weiter empfehlen. Auch die Parallelität mit der drinktec kam gut an und wurde von über 80 Prozent der Befragten positiv bewertet.

Umfangreiches Rahmenprogramm

Neben der Ausstellung hat das umfangreiche Rahmenprogramm mit internationalen Referenten dazu beigetragen, dass der Netzwerkgedanke und der Wissenstransfer der Veranstaltung auf ein neues Level gehoben wurden. Großer Resonanz erfreute sich das Food Safety Forum. Namhafte Vertreter aus der Industrie diskutierten zum Thema „Technological solutions to analyse and



mitigate the formation of 3-MCPD and GE in food oils“, wie Nahrungsmittelverunreinigungen, die durch und während der Verarbeitung von Ölen und Fetten entstehen, vermieden werden können. Darüber hinaus wurden aktuelle Maßnahmen und analytische Lösungen zur Messung, Minderung und Entfernung dieser Verunreinigungen im Forum vorgestellt.

Weitere Höhepunkte des Rahmenprogramms waren der Practical Short Course, der DGF-Education Course, die Ölbar und der bayerische Abend, den die Aussteller bei Bier und bayerischen Spezialitäten traditionell zu Austausch und Networking nutzten. Beim Practical Short Course, konnten sich Interessierte über „Novel Technologies in Oilseed Processing, Edible Oil Refining and Oil Modification“ informieren. Die deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaften e.V. führte eine Lehrveranstaltung zum Thema „Crushing of oil seeds – Prepared for future challenges“ durch. Unterschiedliche Speiseöle konnten in diesem Jahr erstmals an der neuen Ölbar probiert werden.

Dr. Frank Amoneit, Geschäftsführer des Verbandes Euro Fed Lipid, war vom Rahmenprogramm begeistert: „Das Rahmenprogramm der diesjährigen Messe stellte ein besonderes Highlight dar. Im Food Safety Forum wurde mit dem Thema – 3-MCPD und Glycidolester in Speiseölen - die derzeit heißeste Frage der Branche behandelt. An der neuen Ölbar wurde fleißig verkostet und lebhaft diskutiert und natürlich hat auch der Practical Short Course, der zum 18. Mal stattfand, überzeugt.“

Weitere Statements (Pressemeldung Nr. 6) zur oils+fats 2017 sind im Pressebereich der Webseite zu finden.

Die nächste oils+fats findet 2019 in München statt.

Weitere Informationen zur oils+fats 2017 finden Sie [hier](#)
Bilder zur oils+fats 2017 finden Sie online [hier](#)





Über die oils+fats

Die oils+fats ist Europas einzige Fachmesse für die Öl- und Fettindustrie. Sie fand 2017 zum siebten Mal statt. Das Angebot der 49 Aussteller umfasste Maschinen, Komponenten und Hilfsmittel zur Herstellung und Weiterverarbeitung von pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten. Als Europas zentrale Business- und Technologieplattform zeigte die hoch spezialisierte Fachmesse aktuelle Trends und neueste technologische Entwicklungen. Im Rahmenprogramm, das Forschung und Industrie zusammenführte, ging es um die Technologien und Märkte der Zukunft. Die oils+fats ist damit der wichtigste Branchentreffpunkt für Produzenten, Veredler und Händler von pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten. Die nächste oils+fats findet 2019 in München statt.

Messe München

Die Messe München ist mit über 50 eigenen Fachmessen für Investitionsgüter, Konsumgüter und Neue Technologien einer der weltweit führenden Messeveranstalter. Insgesamt nehmen jährlich über 50.000 Aussteller und rund drei Millionen Besucher an den mehr als 200 Veranstaltungen auf dem Messegelände in München, im ICM – Internationales Congress Center München, im MOC Veranstaltungszentrum München sowie im Ausland teil. Zusammen mit ihren Tochtergesellschaften organisiert die Messe München Fachmessen in China, Indien, Brasilien, Russland, der Türkei, Südafrika, Nigeria, Vietnam und im Iran. Mit einem Netzwerk von Beteiligungsgesellschaften in Europa, Asien, Afrika und Südamerika sowie rund 70 Auslandsvertretungen für mehr als 100 Länder ist die Messe München weltweit präsent.

