

Nr. 01

Februar 2007

## Neuer Branchentreffpunkt für Öl- und Fettindustrie:

### **Messe München entwickelt Plattform für den Wachstumsmarkt Öle und Fette**

- **Vom 20. bis 22. November 2007 feiert die oils+fats, Internationale Fachmesse für die Herstellung und Weiterverarbeitung von Ölen und Fetten aus nachwachsenden Rohstoffen, ihre Premiere im M,O,C, Veranstaltungscener**
- **Mit der oils + fats unterstreicht die Messe München – nach der Automatica und der Maintain – innerhalb von drei Jahren erneut ihre Kompetenz und ihr Innovationspotential bei der Entwicklung neuer Veranstaltungen**

Vom 20. bis 22. November 2007 hat die oils+fats 2007, Internationale Fachmesse für die Herstellung und Weiterverarbeitung von Ölen und Fetten, ihre Premiere. Im M,O,C,-Veranstaltungscener werden sich im Herbst die Entscheider und Experten aus der Öl- und Fettindustrie über die aktuellsten Trends und neuesten technologischen Entwicklungen, angefangen von Roh- und Hilfsstoffen über die Verarbeitung bis hin zur Qualitätssicherung, Verpackung und Logistik, informieren. Die oils + fats lehnt sich inhaltlich, aber mit einem überarbeiteten Konzept, an die Eurolipids an, die im Jahr 2005 einmalig in Frankfurt stattfand und dann eingestellt wurde. Gemeinsam mit dem ideellen Partner European Federation for the Science and Technology of Lipid (Euro Fed Lipid) wird die Messe oils+fats zum ersten Mal in München durchgeführt.

Mit der oils+fats bekommt der Wachstumsmarkt der Öl- und Fettindustrie eine internationale Plattform. Öle und Fette aus nachwachsenden Rohstoffen - ob als Nahrungsmittel, Brennstoff oder Ausgangsstoff zur Herstellung unterschiedlichster Produkte – bilden einen Wachstumsmarkt, dessen Bedeutung kontinuierlich steigt. Aktuelle Entwicklungen, wie zunehmende Nachfrage und Konsumzahlen, geänderte gesetzliche Rahmenbedingungen oder der Ausbau der weltweiten Herstellungs- und Weiterverarbeitungskapazitäten belegen dies. Beispielsweise stieg der Konsum von Ölen und Fetten laut der Oil World – ISTA Miele GmbH, einer unabhängigen Informationsplattform der Öl- und Fettindustrie, vom Jahr 2003/2004 auf das Jahr 2005/2006 von ca. 125 Millionen Tonnen um 17 Prozent auf ein Rekordniveau von ca. 144 Millionen Tonnen. Auch die Nachfrage nach den wichtigsten Ölsaaten stieg kontinuierlich an. Hier berichtete Oil World z. B. über eine durchschnittliche Steigerung vom Jahr 2004/2005 auf 2005/2006 um vier Prozent von ca. 364 Tonnen auf geschätzte 379 Tonnen.

Mit dem zunehmenden Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung, immer strengeren Qualitäts- und Umweltauflagen, der Ressourcenknappheit fossiler Rohstoffe und der damit verbundenen staatlichen Förderung alternativer Energien, wie Biodiesel, steigt der Verbrauch pflanzlicher und tierischer Öle und Fette steil an.

Mit der Etablierung der oils+fats bündelt die Messe München die notwendige Kompetenz und wirtschaftliche Potenz, um der Öl- und Fettindustrie ein optimales Forum zu bieten. Die oils+fats ist die einzige internationale Fachmesse für die Herstellung und Weiterverarbeitung von Ölen und Fetten. Von den Roh- und Hilfsstoffen über die Verarbeitung bis hin zur Qualitätssicherung, Verpackung und Logistik zeigt sie aktuelle Trends auf und informiert über die neuesten technologischen Entwicklungen. Dies macht die oils+fats zum wichtigsten Branchentreffpunkt für Entscheider und Experten aus der Öl- und Fettindustrie.

Um die oils+fats als Präsentationsplattform und Informationsbörse zu etablieren, wird ein umfangreiches Rahmenprogramm entwickelt. Unter [www.oils-and-fats.com](http://www.oils-and-fats.com) bietet eine Online-Plattform weiterführende Informationen.

1P/skr

### **Über die oils+fats 2007**

Die Fachmesse oils+fats findet vom 20. bis 22. November 2007 im M,O,C –Veranstaltungscenter statt. Sie ist die einzige internationale Fachmesse für die Herstellung und Weiterverarbeitung von Ölen und Fetten. Von den Roh- und Hilfsstoffen über die Verarbeitung bis hin zur Qualitätssicherung, Verpackung und Logistik zeigt sie aktuelle Trends auf und informiert über die neuesten technologischen Entwicklungen. Dies macht die oils+fats zum wichtigsten Branchentreffpunkt für Entscheider und Experten aus der Öl- und Fettindustrie.

### **Über das M,O,C,-Veranstaltungscenter**

Das M,O,C, ist ein erfolgreiches Veranstaltungscenter der Messe München. Auf 30 000 Quadratmetern Veranstaltungsfläche stehen Messehallen, Showrooms und Konferenzräume zur Verfügung. Einzigartig im M,O,C,-Veranstaltungscenter ist das Salonmessekonzept: Rund um ein taghelles Atrium sind 60 Raumeinheiten angeordnet, die als Seminarräume oder als ergänzende Präsentationsfläche genutzt werden können. Das M,O,C,-Team erfüllt individuelle Veranstaltungswünsche kompetent und professionell. Rund 200 Veranstaltungen, von Tagungen und Kongressen über Spezialmessen für ausgewählte Fachbesucherkreise bis hin zu besucherintensiven Publikumsmessen, finden jährlich im M,O,C, statt.

### **Über die Messe München International (MMI)**

Die Messe München International (MMI) ist mit rund 40 Fachmessen für Investitionsgüter, Konsumgüter und Neue Technologien eine der weltweit führenden Messegesellschaften. Über 30.000 Aussteller aus mehr als 100 Ländern und mehr als zwei Millionen Besucher aus über 200 Ländern nehmen jährlich an den Veranstaltungen in München teil. Darüber hinaus veranstaltet die MMI Fachmessen in Asien, in Russland, im Mittleren Osten und in Südamerika. Mit vier Tochtergesellschaften im Ausland und 66 Auslandsvertretungen, die 89 Länder betreuen, verfügt die MMI über ein weltweites Netzwerk.

### **Kontakt M,O,C, München:**

#### **Bettina Albrecht, Projektreferentin**

Tel.: (+49 89) 323 53 215, Fax: (+49 89) 3235-9723982

Email: [bettina.albrecht@messe-muenchen.de](mailto:bettina.albrecht@messe-muenchen.de), Internet: [www.oils-and-fats.com](http://www.oils-and-fats.com)

### **Pressekontakt:**

#### **Sonja Kreitmeier, Projektkommunikation**

Tel.: (+49 89) 949 20714, Fax: (+49 89) 949 97 20714

Email: [sonja.kreitmeier@messe-muenchen.de](mailto:sonja.kreitmeier@messe-muenchen.de), Internet: [www.oils-and-fats.com](http://www.oils-and-fats.com)