



Free From Functional Food Expo im Juni in Barcelona

Attraktives Besucherpaket und Rahmenprogramm on top

Am 8. und 9. Juni 2017 öffnen die Free From Functional Food Expo (FFFF) und die Free From Functional Food Ingredients (FFFFI) in Barcelona ihre Tore. Die Fachmessen finden seit 2013 jährlich statt und haben sich als wichtige Plattform für den Free-From-Sektor etabliert. Sie bieten Branchenakteuren das perfekte Umfeld für Networking und Austausch über aktuelle Themen. Immer mehr Hersteller von überall auf der Welt entscheiden sich, dort auszustellen. Zudem planen die Veranstalter besondere Angebote, wie attraktive Besucherpakete, geführte Touren, Matchmakings und Fachkonferenzen.

Die FFFF und FFFFFI kommen immer abwechselnd nach Nord- und Südeuropa. Die Besucher- und Ausstellerzahlen sind seit der Erstveranstaltung kontinuierlich gestiegen. Im vergangenen Jahr kamen mehr als 2.000 Entscheider aus dem Außer-Haus-Markt, dem Lebensmitteleinzelhandel-, Reformhaus- und Naturkost-Bereich sowie Lebensmitteltechniker und Verantwortliche in Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen nach Amsterdam. Über 250 namhafte internationale Hersteller präsentierten ihre Produkte. Darunter unter anderem Glebe Farm Foods Ltd. (Vereinigtes Königreich), Kentaur AG (Schweiz), Pedon SpA (Italien) und aus Deutschland Bauck GmbH, Beneo GmbH und Erbacher Food Intelligence GmbH & Co. KG. Der Functional-Food-Bereich wurde 2016 integriert, um damit der stetigen Weiterentwicklung und dem Zusammenwachsen der Märkte für funktionelle und Frei-von-Lebensmittel gerecht zu werden.

Rahmenprogramm für Fachbesucher

Ein interessantes Rahmenangebot macht die Fachmesse zudem noch attraktiver. Dazu zählt unter anderem das Big-Buyer-Programm, bei dem Einkäufer von bekannten Super- und Bio-Märkten Vergünstigungen erhalten: „Golden Buyers“ bekommen Flug- und Hotelkosten erstattet, „Silver Buyers“ nur die Unterkunft. Interessierte können dafür eine Anfrage an Expo Business Communication stellen. Darüber hinaus finden jeweils am Vor- und Nachmittag Innovationstouren statt. Dabei gibt es zwei Routen: Eine mit dem Fokus Free From Food und die andere zum Thema Functional Food. Eine Voranmeldung ist nötig. Spannende Neuheiten zu entdecken, ist für viele Besucher der Hauptgrund, sich auf der Veranstaltung umzuschauen, denn diese bieten großes Absatzpotenzial. Die geführten Touren sind eine effiziente Möglichkeit, die wichtigsten Produkte zu



finden. Dabei führt ein Guide maximal 15 Teilnehmer an die Stände von vier bis sechs Ausstellern. Diese erklären in einer kurzen Präsentation ihre innovativen Artikel. Auf der FFFF findet außerdem eine Veranstaltung statt, um neue internationale Business-Partnerschaften zu schließen: Beim „Global Matchmaking“-Event können Aussteller und Fachbesucher ihr Netzwerk ausbauen. Wer teilnehmen möchte, kann sich noch bis zum 31. Mai 2017 registrieren. Weitere Informationen zu allen Angeboten gibt es auf der Website www.freefromfoodexpo.com.

Fachkonferenz mit Trends und Entwicklungen

Parallel zur FFFF und FFFFI findet außerdem eine zweitägige Fachkonferenz statt. Dort halten 37 namhafte Referenten wie David Jago von Mintel, der weltweit führenden Agentur für Market Intelligence mit Sitz in London, Vertreter von Euromonitor International, dem führenden unabhängigen Anbieter für Market Research, und Royal DSM, einem niederländischen Unternehmen mit Sitz in Heerlen, das unter anderem Nahrungsergänzungsmittel produziert, Präsentationen zu Trends und Entwicklungen bei Free-From- und Functional-Food-Lebensmitteln. Eine Vortragsreihe dreht sich dabei ausschließlich um laktosefreie Produkte. Diese wird von ADILAC und AILI, dem spanischen und dem italienischen Laktoseintoleranz-Verband, gesponsert.