

# LEBENSMITTEL TECHNIK

2012  
Media-  
Informationen

Offizielles Organ der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologen e.V. (GDL), des Vereins Österreichischer Lebensmittel- und Biotechnologen (VÖLB), der Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V. (IVLV) sowie Partner im DLG-Netzwerk für Lebensmittelverarbeitung

## Branchenübergreifende Fachzeitschrift für Entscheider der Lebensmittel- und Getränkeindustrie

### Fachrichtung:

Anwendungsorientiertes, fachzweigübergreifendes Magazin für alle technisch/technologischen und betriebswirtschaftlichen Fragen rationeller, qualitätsbetonter und umweltgerechter Herstellung und Verpackung von Lebensmitteln und Getränken. Mit fundierter Berichterstattung über Entwicklung neuer Produkte, Lagerung und Verarbeitung von Rohstoffen, Qualitätssicherung, verkaufsfördernde Verpackung, ökologisch und ökonomisch sachgerechte Distribution, Einhaltung von Hygiene und Umweltschutz, Lebensmittelrecht.

### Zielgruppe:

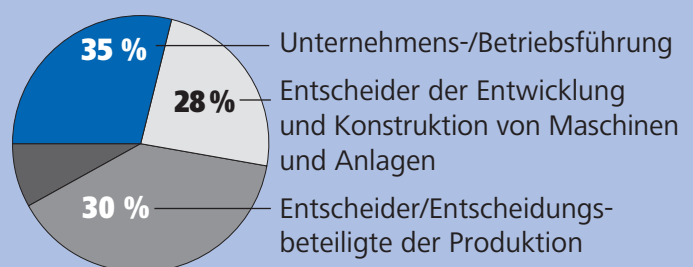
Alle mit dem Produktionsprozess verantwortlich befassten Fachleute mit Führungsverantwortung der Lebensmittel-, Genussmittel- und Getränkeindustrie.

**Kernzielgruppe:** Inhaber, Vorstände, Geschäftsführer, Werksleiter, Betriebsleiter, Produktionsleiter, Laborleiter, Produktentwickler und Qualitätssicherungsbeauftragte.

### Verbreitung (Ø IVW 4/11 bis 9/11)

Verbreitete Auflage:	9.373
Auslandsauflage:	1.537
davon:	612 Österreich
	453 Schweiz
	225 Benelux/Frankreich
Verkaufte Auflage:	4.355
Abo-Auflage:	4.212








### Leserschaft



### Redaktionelle Inhalte:

Produktentwicklung, Technik und Technologie der Lebensmittelherstellung inkl. Getränke, Roh- und Zusatzstoffe, Maschinen und Anlagen, Prozesstechnik, Prozessautomatisierung, Robotik, Mess- und Regelungstechnik, EDV, Qualitätssicherung, Labor, Analytik, Abfülltechnik, Verpackung, Packmittel, Betriebsbedarf, Betriebsausstattung, Fördern, Lagern, Transportieren, Betriebs- und Personalhygiene, Rechtsfragen, Bücher, Umweltschutz, Branchen- und Wirtschaftsnachrichten, Personalien, Veranstaltungskalender sowie offizielle Mitteilungen maßgeblicher Organisationen der gesamten Lebensmittelbranche.

# Erscheinungs- und Redaktionsplan 2012

Ausgabe, Erscheinungstermin	Anzeigen-/Druckvorlagen-schlussstermin	Ingredients; Produktion, Verfahrenstechnik	Verpackung, Kennzeichnung; Abfüll- und Dosiertechnik; Wägetechnik	Robotik, Automation; Messtechnik, Sensorik; Intralogistik; Betriebsbedarf; IT; Hygiene	Messen und Veranstaltungen
<b>1-2</b>					
21.02.12	31.01.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stärke, Stärkederivate</li> <li>• Öle, Fette, Fettersatzstoffe</li> <li>• Mühlen, Walzen, Kutter</li> <li>• Eindampfen, Trocknen, thermische Verfahrenstechnik</li> <li>• <b>Innovationen auf der Anuga FoodTec I</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunststoffverpackungen</li> <li>• Pneumatische Zuführsysteme, Rohstoffhandling</li> <li>• Wäge- und Dosiermaschinen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robotik, Visionssysteme, Automatisierung</li> <li>• Pumpen, Ventile, Armaturen</li> <li>• Fässer, Big Bags, Container, Lagersysteme</li> <li>• Reinigung, Desinfektion, Betriebshygiene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ISM/ProSweets, 29.01.-01.02.12, Köln</li> <li>• Fruit Logistica/FRESHCONEX, 08.-10.02.12, Berlin</li> <li>• fish international, 12.-14.02.12, Bremen</li> <li>• BioFach, 15.-18.02.12, Nürnberg</li> <li>• HygieniCon, 28.02.-01.03.12, Karlsruhe</li> <li>• IPACK-IMA, 28.02.-03.03.12, Mailand</li> </ul>
   <p><b>Sonderheft EHEDG-Marktspiegel</b></p>					
<b>3</b>					
20.03.12	28.02.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kulturen, Mikroorganismen</li> <li>• Fruchtzubereitungen, Pürees, Konzentrate</li> <li>• Prozessanlagen</li> <li>• Kühlen, Gefrieren, Frosten</li> <li>• <b>Innovationen auf der Anuga FoodTec II</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpackungen aus Wellpappe, Karton und Papier</li> <li>• <b>Aseptische Füll- und Verpackungstechnik*</b></li> <li>• Kennzeichnen, Etikettieren, Sleeven</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inspektionsanlagen, Fremdkörperdetektoren</li> <li>• IT-Systeme, Branchensoftware</li> <li>• Intralogistik, RFID</li> <li>• Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• USETEC, 05.-07.03.12, Köln</li> <li>• CeBIT, 06.-10.03.12, Hannover</li> <li>• LogiMAT, 13.-15.03.12, Stuttgart</li> <li>• Anuga FoodTec, 27.-30.03.12, Köln</li> </ul>
					
<b>4</b>					
16.04.12	22.03.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emulgatoren, Lecithine</li> <li>• Verdickungsmittel</li> <li>• Extruder, Formautomaten</li> <li>• Emulgieren, Dispergieren, Homogenisieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glasbehälter, Metallverpackungen</li> <li>• Sammel- und Endverpackung</li> <li>• Wiegen, Mischen, Dosieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Messgeräte, Regler, Sensoren</li> <li>• Analytik, Laborausstattung, Schnellmethoden</li> <li>• Energieeffizienz, Energiemanagement, Energieversorgung</li> <li>• Bodenbeläge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analytica, 17.-20.04.12, München</li> <li>• Hannover Messe, 23.-27.04.12, Hannover</li> </ul>
					
<b>5</b>					
15.05.12	23.04.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antioxidantien</li> <li>• Farbstoffe, färbende Lebensmittel</li> <li>• <b>Schneide- und Zerkleinerungstechnik*</b></li> <li>• Filtrations- und Membrantechnik</li> <li>• <b>Innovationen auf der Anuga FoodTec III</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschlüsse, Verschließsysteme</li> <li>• Palettieren, Schrumpfen, Stretchen</li> <li>• Kontrollwaagen, Preisauszeichner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robotik, Visionssysteme, Automatisierung</li> <li>• Reinraumtechnik, Luftmanagement</li> <li>• Schmierstoffe</li> <li>• Reinigung, Desinfektion, Betriebshygiene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control, 08.-11.05.12, Stuttgart</li> <li>• Tecnoalimentaria/Hispack, 15.-18.05.12, Barcelona</li> <li>• Vitafoods, 22.-24.05.12, Genf</li> <li>• Sensor + Test, 22.-24.05.12, Nürnberg</li> <li>• AUTOMATICA, 22.-25.05.12, München</li> </ul>
					
<b>6</b>					
11.06.12	18.05.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromen, Mineralstoffe, Vitamine</li> <li>• Ballaststoffe, funktionelle Fasern</li> <li>• Wärmeträgeranlagen, Trockner, Verdampfer</li> <li>• Siebmaschinen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Um- und Transportverpackung</li> <li>• Füll- und Verschleißmaschinen</li> <li>• Pulver- und Schüttguttechnologie, Ex-Schutz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Druckluftanlagen, Vakuumtechnik</li> <li>• Pumpen, Ventile, Armaturen</li> <li>• Silos, Tanks, Lagerbehälter</li> <li>• Schädlingsbekämpfung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AACHEMA, 18.-22.06.12, Frankfurt/Main</li> </ul>
					

\* Erweiterter Umfang!

Ausgabe, Erscheinungs- termin	Anzeigen-/ Druckvorlagen- schlussstermin	Ingredients; Produktion, Verfahrenstechnik	Verpackung, Kennzeichnung; Abfüll- und Dosiertechnik; Wägetechnik	Robotik, Automation; Messtechnik, Sensorik; Intralogistik; Betriebsbedarf; IT; Hygiene	Messen und Veranstaltungen
<b>7-8</b>					
<b>Nachberichtsausgabe zur Achema und zur Automatica</b>					
24.07.12	03.07.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mikrobielle Enzyme</li> <li>Synergistische Hydrokolloide</li> <li><b>Kühlen, Gefrieren, cryogenes Frosten*</b></li> <li>Separatoren, Zentrifugen, Dekanter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verpackungsdruck, Verpackungsdesign</li> <li>Schlauchbeutelmaschinen</li> <li>Wägetechnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transportieren, Fördern, Lagern</li> <li>Rohrsysteme, Schläuche</li> <li>Berufs- und Schutzbekleidung</li> <li>Reinigungsmaschinen, Industriesauger</li> </ul>	
<b>IM FOKUS HYGIENIC DESIGN</b>					
<b>9</b>					
<b>Vorberichtsausgabe zur FachPack und zur InterMeat/InterMopro/InterCool</b>					
18.09.12	28.08.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gewürze, Kräuter, Raucharomen</li> <li>Süßstoffe, Süßungsmittel</li> <li>Fermenter, Bioreaktoren</li> <li>Schneide- und Zerkleinerungstechnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schutzgase, MAP, Barrierefolien</li> <li>Verpackungslinien, Verpackungsroboter</li> <li>Kennzeichnen, Etikettieren, Sleeve</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prozess- und Transportbänder</li> <li>Inspektionsanlagen, Fremdkörperdetektoren</li> <li>Lager- und Logistiksysteme</li> <li>Qualitätssicherung, Rezepturmanagement, Chargenrückverfolgung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>iba, 16.-21.09.12, München</li> <li>InterMeat/InterMopro/InterCool, 23.-26.09.12, Düsseldorf</li> <li>FachPack, 25.-27.09.12, Nürnberg</li> </ul>
<b>inter mopro inter cool inter meat</b>					
<b>10</b>					
<b>Vorberichtsausgabe zur IPA und zur Parts2Clean</b>					
15.10.12	21.09.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stabilisatoren, Emulgatoren</li> <li>Konservierungsstoffe</li> <li>Coaten, Granulieren, Agglomerieren</li> <li>Mischer, Knetter, Rührer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biologisch abbaubare Verpackungen, Verpackungsrecycling</li> <li>Form-, Füll- und Verschleißmaschinen</li> <li>Wiegen, Mischen, Dosieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Messgeräte, Regler, Sensoren</li> <li>Luftreinhaltung, Luftentkeimung</li> <li>Druckluftanlagen, Vakuumtechnik</li> <li>Reinigung, Desinfektion, Hygiene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polagra-Food/Polagra-Tech, 07.-11.10.12, Posen</li> <li>IPA, 21.-25.10.12, Paris</li> <li>parts2clean, 23.-25.10.12, Stuttgart</li> </ul>
<b>IPA The Global Food Factory parts2clean</b>					
<b>11</b>					
<b>Vorberichtsausgabe zur Hi Europe, zur Brau Beviale, zur Emballage und zur SPS/IPC/Drives, Nachberichts- ausgabe zur FachPack</b>					
06.11.12	16.10.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Health Ingredients, Pflanzenextrakte, Functional Food</li> <li>Farbstoffe, färbende Lebensmittel</li> <li>Liquid und Aseptic Processing</li> <li>Filtrations- und Membrantechnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verpackungen für flüssige Lebensmittel</li> <li>Schachtelaufrichter, Kartonierer, Sammelpacker</li> <li>Lohnverpacken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antriebs- und Steuerungstechnik</li> <li>Dampferzeugung</li> <li>Pumpen, Ventile, Armaturen</li> <li>Wassermanagement, Abwasseraufbereitung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Health Ingredients Europe, 13.-15.11.12, Frankfurt/Main</li> <li>Brau Beviale, 14.-16.11.12, Nürnberg</li> <li>Emballage, 19.-22.11.12, Paris</li> <li>SPS/IPC/Drives, 27.-29.11.12, Nürnberg</li> </ul>
<b>emballage PACKAGING EXHIBITION-PARIS Hi Brau Beviale 2012</b>					
<b>12</b>					
<b>Vorberichtsausgabe zur ProSweets, Nachberichts- ausgabe zur Brau Beviale und zur Hi Europe</b>					
14.12.12	23.11.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gelbildner, Verdickungsmittel</li> <li>Extrakte, Konzentrate</li> <li>Extruder, Formautomaten</li> <li>Schneide- und Zerkleinerungstechnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulver- und Schüttguttechnologie, Ex-Schutz</li> <li>Verpackungslinien, Verpackungsroboter</li> <li>Wägetechnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Technische Gase</li> <li>Förderzeuge</li> <li>Assetmanagement, Betriebssicherheit, Instandhaltung</li> <li>Reinigungsanlagen, CIP/SIP-Systeme</li> </ul>	
<b>pro sweets COLOGNE</b>					
<b>1-2/2013</b>					
05.02.13	15.01.13	<ul style="list-style-type: none"> <li>Süßstoffe, Süßungsmittel</li> <li>Stabilisierungssysteme, Emulgatoren</li> <li>Prozessanlagen</li> <li>Sterilisation, Pasteurisation, thermische Verfahrenstechnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dosen, Becher, Tuben</li> <li>Aseptische Füll- und Verpackungstechnik</li> <li>Form-, Füll- und Verschleißmaschinen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Messgeräte, Regler, Sensoren</li> <li>Inspektionsanlagen, Fremdkörperdetektoren</li> <li>Transportieren, Fördern, Lagern</li> <li>Reinigung, Desinfektion, Hygiene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ISM/ProSweets, 27.-30.01.13, Köln</li> <li>Fruit Logistica/Freshconex, 06.-08.02.13, Berlin</li> <li>BioFach, 13.-16.02.13, Nürnberg</li> </ul>
<b>IM FOKUS HYGIENIC DESIGN</b>					

Der Redaktionsplan umfasst aus Gründen der Übersichtlichkeit lediglich ausgewählte Themengebiete und Begriffe. Für nähere Informationen zu den geplanten Veröffentlichungen wenden Sie sich bitte an die Redaktion. Zusätzlich werden in jeder Ausgabe in der Rubrik Spektrum Neuentwicklungen aus allen Bereichen vorgestellt. Änderungen vorbehalten.

## Anzeigenpreise und -formate 2012 LEBENSMITTELTECHNIK

Größe	Anzeigenpreise in EURO			
	s/w	2c	3c	4c
2/1	6.860,-	7.320,-	7.780,-	7.950,-
1/1	3.670,-	4.130,-	4.590,-	4.760,-
3/4 quer	2.790,-	3.250,-	3.710,-	3.880,-
2/3 hoch/quer	2.590,-	3.050,-	3.510,-	3.680,-
1/2 Juniorpage	2.320,-	2.680,-	3.040,-	3.240,-
1/2 hoch/quer	1.910,-	2.270,-	2.630,-	2.830,-
1/3 hoch/quer	1.360,-	1.720,-	2.080,-	2.280,-
1/4 hoch/2-spaltig/quer	990,-	1.290,-	1.590,-	1.750,-
1/8 2-spaltig/quer	520,-	820,-	1.120,-	1.280,-
Umschlagseiten (U2/3/4)	3.940,-	4.440,-	4.940,-	5.090,-

Preise zuzügl. ges. MwSt. / rabattfähig / weitere Angebote und Werbeformen (Beilagen, Beihefter etc.) auf Anfrage.

### Ich möchte...

... verbindlich folgendes Format in der Ausgabe  LEBENSMITTELTECHNIK buchen:

... telefonisch über die Werbemöglichkeiten in LEBENSMITTELTECHNIK und/oder in dem Online-Portal Lebensmitteltechnik-Online.de informiert werden.

... Informationen über das Bezugsquellenverzeichnis erhalten.

... Näheres über den Stellenmarkt erfahren.

... die Mediamappe 2012 zugesendet bekommen.

Name | Vorname | Abteilung | Unternehmen

Straße | Nr. | Postfach

PLZ

Ort

Telefon | Telefax

E-Mail

Datum

Unterschrift

**Fax: +49 (0) 40 / 38 60 93-85**