

Nr. 3 / hac/ September 2017, Köln

Anuga: Ausgebuchte Messehallen und prall gefüllter Warenkorb

Die größte und wichtigste Foodmesse der Welt

Über 7.400 Aussteller aus 107 Ländern

Partnerland Indien: Kulinarische Vielfalt und leistungsfähige Lebensmittelwirtschaft

Ticketshop geöffnet: www.anuga.de /www.anuga.com

Zur kommenden Anuga erwartet die Besucher aus dem Handel und dem Außer-Haus-Markt ein prall gefüllter Warenkorb in ausgebuchten Messehallen. Über 7.400 Anbieter aus 107 Ländern präsentieren fünf Tage lang das Weltmarktangebot an Nahrungsmitteln und Getränken. Damit übertrifft die Anuga 2017 ihr Top-Ergebnis von 2015. Erwartet werden etwa 160.000 Fachbesucher aus über 190 Ländern. 89 Prozent der Anbieter und 69 Prozent der Nachfrager kommen aus dem Ausland. Die Anuga ist die bedeutendste Handels-, Sourcing- und Trendplattform der internationalen Lebensmittelwirtschaft.

Mit ihrem umfassenden Angebot erreicht die Messe nicht nur die Entscheider aus dem internationalen Handel, sondern auch die führenden Nachfrager aus dem Außer-Haus-Markt und die Einkäufer der großen Online-Plattformen.

Die Anuga belegt das komplette Kölner Messegelände. Es ist eines der größten der Welt. 284.000 m² Bruttoausstellungsfläche in 11, teilweise mehrgeschossigen, Hallen, vier Eingänge, ein durchgängiger Messeboulevard und eine zentrale Piazza sorgen für schnelle Verbindungen und eine hohe Aufenthaltsqualität.

Mit ihrem Konzept „10 Fachmessen unter einem Dach“ ermöglicht die Anuga klare thematischen Zuordnungen und Orientierung in der Fülle des Angebots. Auch in diesem Jahr gibt es wieder einige konzeptionelle Anpassungen, die das Angebot weiter strukturieren und verdichten.

So erhalten Kaffee, Tee & Co. erstmals einen eigenständigen Auftritt und zwar unter dem Fachmessenamen „Anuga Hot Beverages“. Bisher waren die Heißgetränke gemeinsam mit Brot und Backwaren in einer Fachmesse abgebildet.

Mit der neuen Fachmesse „Anuga Hot Beverages“ wird der wachsenden Bedeutung dieses Segments Rechnung getragen. Die neue Fachmesse verzeichnet eine



Anuga
07.10.-11.10.2017
www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Christine Hackmann
Telefon
+49 221 821-2288
Telefax
+49 221 821-3544
E-Mail
c.hackmann
@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Katharina C. Hamma
Herbert Marner

Vorsitzende des Aufsichtsrats
Oberbürgermeisterin
Henriette Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

ausgezeichnete Resonanz, sodass sie im Oktober eine vielfältige Kaffee- und Teelandschaft darstellen wird.

Seite
2/6

Auch das Thema „Kulinarik“ wird auf der Anuga neu definiert. Dafür bündelt die Fachmesse „Anuga Culinary Concepts“ Kochkunst, Technik, Ausstattung und gastronomische Konzepte. Hier finden auch wie in den Vorjahren die Finalentscheidungen der beiden etablierten Profi-Wettbewerbe „Koch des Jahres“ und „Pâtissier des Jahres“ statt. Kunden aus dem Außer-Haus-Markt haben hier zahlreiche Anlaufstellen, die Information, Entertainment und Kontakt zu den Stars der Kochszene bieten.

Alle Fachmesse der Anuga zeigen sich hervorragend aufgestellt. Ein Überblick:

Anuga Fine Food - Die Fachmesse für Feinkost, Gourmet und

Grundnahrungsmittel - Die größte der Anuga Fachmessen vereint ein umfassendes und vielseitiges Angebot aus aller Welt. Zahlreiche Nationen beteiligen sich hier mit Gemeinschaftsständen, die typische Nahrungsmittel und Getränke ihrer Heimat darstellen. Zu den hier vertretenen Unternehmen gehören u. a. Del Monte, Delverde, Di Gennaro, Develey, Feinkost Dittmann, Fromi, Herbert Kluth, Carl Kühne, Monini Federzoni, Monolith, Mutti, New Lat GmbH, Olitalia, Saclá, Seeberger, Seitenbacher und Yamae Hisano. Als Neuaussteller beteiligen sich Mishtann Foods, Newlat GmbH (Birkel) und Goya En España. Erstmals wird in der Anuga Fine Food ein Gemeinschaftsstand aus Norwegen mit 18 Unternehmen platziert sein.

Anuga Frozen Food - Die Fachmesse für Tiefkühlkost

Eines der wichtigsten Trendsetter im Handel und im Außer-Haus-Markt ist das Tiefkühlsegment. Auf der Anuga zeigt die internationale Branche regelmäßig ihre Innovationen für beide Channels. Hier beteiligen sich u. a. große Gruppen aus den europäischen Herstellerländer wie z. B. Belgien, Frankreich, Griechenland, Italien, Kroatien, Niederlande, Portugal mit dem Tiefkühlverband ALIF - Associação da Industria Alimentar pelo Frio, Serbien und Spanien. Aber auch Gruppen aus Argentinien, Ecuador, Peru und den USA bereichern das internationale Tiefkühlpektrum. Nicht zuletzt hat das Deutsche Tiefkühlinstitut dti - in der Anuga Frozen Food erneut seine zentrale Anlaufstelle.

Zu den ausstellenden Unternehmen in der Anuga Frozen Food gehören 11er Nahrungsmittel, Agrarfrost, Ardo, Aviko, Erlenbacher, Gunnar Dørgard, Neuhauser, Pfalzgraf, Roncadin, Salomon Foodworld und Surgital. Außerdem stellen in der Anuga Frozen Food auch CPF, Délifrance und McCain aus.

Anuga Meat - Die Fachmesse für Fleisch, Wurst, Wild und Geflügel

Mit ihren Untersegmenten Wurstwaren, Rotfleisch und Geflügel bietet die weltweit größte Businessplattform für den Fleischmarkt den Facheinkäufern eine hervorragende Orientierung. Zu den Gruppenbeteiligungen, die sich hier präsentieren, gehören Argentinien, Australien, Brasilien, Frankreich, Irland, Italien, Niederlande, Spanien, Türkei, Uruguay und USA. Kleinere Gruppenbeteiligungen aus

Kanada und Südafrika sowie Einzelaussteller aus Neuseeland runden das internationale Spektrum perfekt ab.

Seite
3/6

Zu den Top-Ausstellern in der Anuga Meat zählen Argal, Agrosuper, Bell, Beretta, Citterio, Danish Crown, ElPozo, Heidemark, Inalca, Miratorg, MHP, NH Foods, OSI, Pini Italia, Plukon, Sauels, Steinhaus, Tönnies, VanDrie, Vion, Westfleisch, Wiesenhof, und Wiltmann. Neu dabei ist die französische Groupe Bigard.

Anuga Chilled & Fresh Food - Die Fachmesse für Frische Convenience, Frische Feinkost, Fisch, Obst & Gemüse

Das Trendsetter-Segment, das auf der Anuga seinen festen Platz hat, spricht vor allem Kunden mit wenig Zeit, aber hohem Anspruch an Qualität und Frische an und bietet daher dem Handel und dem Außer-Haus-Markt attraktive Möglichkeiten zur Profilierung. Zu den Ausstellern gehören Condeli, Kühlmann, Rügen Fisch, Renna, Settele, Wewalka und Wolf Wurstwaren. Neu sind Gruppenbeteiligungen aus Ecuador, Irland und den USA.

Anuga Dairy - Die Fachmesse für Milch und Milchprodukte

Gebündelte, internationale Kompetenz für Milch, Käse, Joghurt & Co. Die komplette weiße und gelbe Linie ist in Köln vertreten. Die Anuga Dairy bietet den weltweit umfassendsten Überblick über den internationalen Milchmarkt.

Gemeinschaftsbeteiligungen aus Belgien, Dänemark, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Irland, Italien, Niederlande, Österreich, Polen, der Schweiz, Spanien und Zypern zeigen die große Bandbreite des Angebots. Erstmals stellt in der Anuga Dairy auch eine Gruppe aus Tschechien aus.

Zu den Top-Unternehmen in der Anuga Dairy zählen Andros, Bauer, DMK Deutsches Milchkontor, Ehrmann, Emmi, FrieslandCampina, Hochwald, Mifroma, Milcobel, Roerink Food Family sowie Unilac.

Anuga Bread & Bakery

Brot und Backwaren in Kombination mit Marmeladen, Honig, Nussnougatcremes, Erdnussbutter und anderen Brotaufstrichen sind im Handel ein ebenso wichtiges Sortiment wie im Hotel am morgendlichen Frühstücksbuffet. Die Fachmesse präsentiert einen umfassenden Überblick über das reichhaltige internationale Angebot. Durch die Ausgliederung der Hot Beverages aus der Fachmesse „Anuga Bread & Bakery“ konnte diese diese Fachmesse neu und mit mehr Platz strukturiert werden. Die Resonanz darauf ist ausgezeichnet. Zu den Ausstellern in diesem Segment zählen u. a. Aachener Printen, Bianco Forno, Breitsamer, Di Leo Dutch Bakery, Ditsch, Elledi, Entrup Haselbach, FürstenReform (Langnese), Gunz, Guschlbauer, Mestemacher, Kronenbrot, Kuchenmeister, La Mole, Meisterbäckerei Ölz, San Carlo, Lantmänner, Schleicher, Ravi Foods und Vandemoortele. Neuaussteller in der Fachmesse „Anuga Bread & Bakery“ sind Austerschmidt und Eurovo.

Anuga Drinks

Getränke für den Handel und die Gastronomie. Die Anuga bietet ein breites Produktspektrum für beide Zielgruppen: Von alkoholisch bis alkoholfrei. Die Sonderschau „Anuga Wine Special“ präsentiert darüber hinaus ein attraktiv in Szene gesetztes Weinangebot in Verbindung mit Degustationen und Fachvortragern. Zu den Ausstellern in dieser Fachmesse gehören u. a. Austria Juice, Baltika, Döhler, Gerolsteiner, IQ4YOU, Pfanner, riha und Rauch. Neue deutsche Brauereien wie Leikeim und Frankfurter Brauhaus sind ebenfalls in der Anuga Drinks vertreten. Neue Länderbeteiligungen kommen aus Argentinien, Aserbeidschan, Georgien und Norwegen.

Anuga Organic

Die „Anuga Organic“ zeigt ein breitgefächertes Bio-Angebot aus dem In- und Ausland mit klarem Exportfokus. Ergänzt wird das Ausstellerangebot durch die Sonderschau „Anuga Organic Market“. In der „Anuga Organic“ werden ausschließlich Produkte dargestellt, für die der Nachweis einer anerkannten, im Markt üblichen Bio-Zertifizierung vorgelegt werden kann. Zu den auf der Anuga vertretenen Bio-Verbänden gehören Consorzio il Biologico (IT), Danish Agriculture (DEN) und Naturland (DE). Aus Deutschland beteiligen sich Unternehmen wie Alb-Gold, Emils Bio-Manufaktur, Ecofinia, Elbler, frizle, foodloose, Followfood, Küchenbrüder, My Chipsbox, Proviant, purefood, Tropicalai, Wechsler und Zabler. Einen starken Auftritt haben Aussteller aus Italien, so z. B. Fratelli Damiano, Lauretana, Natura Nuova, Polobio, Probios und Sipa, Gleiches gilt für die Niederlande mit DO-IT, Doens Food, De Smaakspecialist, Spack, Tradin Organic, Sanorice und Trouw. Aus Belgien kommt Natur'Inov und aus Frankreich das Unternehmen Compagnie Biodiversité.

Einige Firmen legen ihren Fokus auf das Trendthema vegane Lebensmittel z. B. Das Eis, joy.foods, PureRaw, Purya!, Tofutown, Topas und Veganz. Als Neuaussteller präsentiert sich der bulgarische Anbieter Roo'Bar, der auch schon auf der ISM in Köln dabei war.

Anuga Hot Beverages

Erstmals präsentiert die Anuga Kaffee, Tee und Kakao in einer eigenen Fachmesse und wird so dem attraktiven Thema für Handel und Außer-Haus-Markt auf internationaler Ebene gerecht. Zu den Ausstellern gehören DEK, Dr. Suwelack, Dilmah, Establecimiento Las Marias, Instanta und Pellini. Gemeinschaftsstände aus Argentinien, China, Italien, Japan, Kolumbien, Korea, Sri Lanka, der Türkei und Taiwan bieten darüber hinaus weitere Heißgetränkevielfalt.

Anuga Culinary Concepts

Der Außer-Haus-Markt wächst weiter und gibt auch dem Handel neue Impulse. Die neu konzipierte Anuga Culinary Concepts bietet Raum für Ideen, Innovationen und Networking. Zu den Ausstellern hier AHT, CSB Systems, DIAGEO, Dick, Ille und Unilever. Auf der integrierten „Anuga Culinary Stage“ werden u. a. die hochkarätigen Finales „Koch des Jahres“ und „Pâtissier des Jahres“ ausgetragen.

artnerland Indien

Mit seiner vielschichtigen Ernährungswirtschaft ist Indien eine ideale Besetzung für die Rolle des Partnerlandes im Rahmen der weltweit größten und wichtigsten Messe für Nahrungsmittel und Getränke. Aber auch mit seiner international berühmten und global verbreiteten Küche bietet Indien viele Möglichkeiten Handel und die Gastronomie von seiner Vielfalt und Leistungsfähigkeit zu überzeugen.

Als Gruppenorganisatoren sind die Indian Trade Promotion Organisation (ITPO), die Agricultural & Processed Food Export Development Authority (APEDA) und erstmals die Indian Oilseeds and Produce Export Promotion Council (IOPEPC) auf der Anuga mit zahlreichen indischen Unternehmen vertreten. Darüber hinaus beteiligen sich viele Einzelaussteller. Zur Anuga 2017 wird sich also eine Rekordzahl an indischen Ausstellern beteiligen. Zu den gezeigten Produkten zählen neben Tee und Gewürzen Reis, Getreide sowie Hülsenfrüchte, aber auch Fertiggerichte und Bioprodukte.

Rahmenprogramm

Hochkarätig besetzte Kongresse, Vorträge und Preisverleihungen, verschiedene Sonderschauen sowie die Showbühne „Anuga Culinary Stage“ bieten auf der Anuga Information und Entertainment und ermöglichen brancheninternen Austausch.

Erster Überblick:

- Anuga Executive Summit
- Forum Systemgastronomie
- Anuga OliveOil Market (Sonderschau)
- Anuga Wine Special mit Preisverleihung (Sonderschau und Seminarprogramm)
- Anuga Organic Market (Sonderschau)
- Anuga Taste Innovation Show (Sonderschau)
- Anuga Trend Zone (Vorträge und Sonderschau zum Thema Trends von Innova Market Insights)
- Finale im Profi-Kochwettbewerb „Anuga Koch des Jahres“
- Finale im Wettbewerb „Pâtissier des Jahres“
- Anuga Power Breakfast (Vortragsprogramm für Gastronomen)
- ifood 2017 - Innovation Food Conference - Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) organisiert am 9. Oktober die Innovation Food Conference, kurz: iFood Conference. Die Konferenz steht in diesem Jahr unter dem Motto „Discovering megatrends in food“.
- E-GROCERY CONGRESS@Anuga 2017 - Digitale Strategien im Handel, eines der beherrschenden Trends im Handel wird erstmals umfassend dargestellt und diskutiert.
- DEHOGA Markplatz Gastronomie
- BVLH-RETAILFORUM 2017
- Grips & Co. - Finale des Berufswettbewerbs für Nachwuchskräfte im Handel

Über die Anuga:

Koelnmesse veranstaltet die Anuga in enger und vertrauensvoller Zusammenarbeit mit dem Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V., Berlin, (BVLH). Weitere

ideelle Träger sind die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie und der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband.

Seite
6/6

Die Messe ist von Samstag, 7.10. bis Mittwoch, 11.10.2017 täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Zutritt haben ausschließlich Fachbesucher.

Mehr Information und Tickets: www.anuga.de / www.anuga.com

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen und Veranstaltungen zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Messen wie die Anuga, die ISM und die Anuga FoodTec sind als weltweite Leitmesse etabliert. Die Koelnmesse veranstaltet nicht nur in Köln, sondern auch in weiteren Wachstumsmärkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand, den Vereinigten Staaten und den Vereinigten Arabischen Emiraten Foodmessen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges und internationales Business garantieren.

Weitere Infos: <http://www.global-competence.net/food/>

Die nächsten Veranstaltungen:

veganfach, Köln, Deutschland, 3.-4.11.2017
AndinaPack, Bogota, Kolumbien 07.-10.11.2017
ISM, Köln, Deutschland, 28.01.-31.01.2018
ProSweets Cologne, Köln, Deutschland, 28.01.-31.01.2018

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter www.anuga.de im Bereich „Presse“.

Presseinformationen finden Sie unter www.anuga.de/Presseinformation

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Christine Hackmann
Kommunikationsmanagerin

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821-2288
Telefax: +49 221 821-3544
c.hackmann@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de