

No. 3 / hac / September 2017, Cologne

Anuga: Pabellones feriales totalmente repletos y una inmensa variedad de oferta

La feria de la alimentación mayor y más importante del mundo

Más de 7.400 expositores de 107 países

India, país invitado: Variedad culinaria y un potente sector de la alimentación

Se ha abierto la tienda de entradas: www.anuga.de /www.anuga.com

En la próxima Anuga espera a los visitantes del mundo del comercio y del mercado de la comida fuera de casa una cesta de la compra repleta en unos pabellones feriales totalmente llenos. Más de 7.400 expositores de 107 países presentarán durante cinco días la oferta mundial de productos alimenticios y bebidas. Con ello, la Anuga 2017 excede el magnífico resultado de 2015. Se espera que acudan a la feria unos 160.000 visitantes profesionales procedentes de más de 190 países. Un 89% de los expositores y un 69% de los visitantes proceden del extranjero. La Anuga es la más importante plataforma de comercio, búsqueda y tendencias del sector internacional de la alimentación.

Con su completa oferta, la feria no sólo llega a quienes toman las decisiones en el mercado internacional sino también a los más destacados representantes de la demanda en el mercado de la comida fuera de casa y a los compradores de las grandes plataformas online.

La Anuga ocupa la totalidad del recinto ferial de Colonia que es uno de los mayores del mundo. 284.000 m² de superficie bruta de exposición en 11 pabellones, en parte de varios pisos, cuatro accesos, un Boulevard ferial abierto y una plaza central garantizan unas conexiones rápidas y un elevado nivel cualitativo.

Con su concepto "10 ferias monográficas bajo un mismo techo", la Anuga hace posible una clara distribución temática y la orientación dentro de la gran variedad de oferta. También este año habrá algunas adaptaciones conceptuales que contribuyen a estructurar y concentrar la oferta.

En este sentido, café, té y análogos tendrán por primera vez una presentación propia con la denominación de feria monográfica "Anuga Hot Beverages". Hasta el momento, las bebidas calientes se presentaban en un certamen monográfico junto con los productos de panadería y repostería.



Anuga
07.10.-11.10.2017
www.anuga.com

Your contact:
Christine Hackmann
Tel.
+49 221 821-2288
Fax
+49 221 821-3544
E-mail
c.hackmann
@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Executive Board:
Gerald Böse
(President and Chief Executive Officer)
Katharina C. Hamma
Herbert Marner

Chairwoman of the Supervisory Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

Con el nuevo certamen monográfico "Anuga Hot Beverages" se hace en honor a la creciente importancia de este segmento. Este nuevo certamen monográfico ha tenido una magnífica resonancia que hará que en octubre se presente allí un variado paisaje de la oferta de café y té.

También el tema del arte culinario se definirá de nuevo en la Anuga. Para ello, el certamen monográfico "Anuga Culinary Concepts" unirá el arte de la cocina, la técnica, el equipamiento y los conceptos gastronómicos. Aquí se celebrarán como en las ediciones anteriores las finales de los dos concursos dedicados a profesionales: "Cocinero del año" y "Pastelero del año". Aquí los clientes del mercado de la comida fuera de casa tienen muchos puntos de contacto que ofrecen información, entretenimiento y relaciones con las estrellas de la escena culinaria.

Todos los certámenes monográficos de la Anuga tienen una presentación óptima. Un resumen:

Anuga Fine Food - El certamen monográfico dedicado a exquisiteces, delicatessen y productos alimenticios básicos. El mayor de los certámenes monográficos de la Anuga reúne una oferta completa y variada del mundo entero. Numerosas naciones participan aquí con stands conjuntos en los que presentan productos alimenticios y bebidas típicas del país. Entre las empresas aquí representadas figuran, entre otras: Del Monte, Delverde, Di Gennaro, Develey, Feinkost Dittmann, Fromi, Herbert Kluth, Carl Kühne, Monini Federzoni, Monolith, Mutti, New Lat GmbH, Olitalia, Saclá, Seeberger, Seitenbacher y Yamae Hisano. Como nuevos expositores participan en esta ocasión: Mishtann Foods, Newlat GmbH (Birkel) y Goya En España. Por primera vez se presentara en la Anuga Fine Food un stand conjunto con 18 empresas de Noruega.

Anuga Frozen Food - El certamen monográfico dedicado a los alimentos congelados

El segmento de los alimentos congelados es un importante implantador de tendencias tanto en el comercio como en el mercado de la comida fuera de casa. El sector internacional muestra regularmente en la Anuga sus innovaciones para ambos canales. Aquí participan, entre otros, grandes grupos de países productores europeos como, por ejemplo, Croacia, España, Francia, Grecia, Italia, Países Bajos, Serbia y Portugal con la asociación de congelados ALIF- Associação da Indústria Alimentar pelo Frio. También grupos procedentes de Argentina, Ecuador, Estados Unidos y Perú enriquecen la oferta internacional de productos congelados. Y no en último lugar, el Instituto Alemán de Congelados dti ocupará de nuevo en la Anuga Frozen Food su punto de encuentro central.

Entre las empresas expositoras en la Anuga Frozen Food figuran: 11er Nahrungsmittel, Agrarfrost, Ardo, Aviko, Erlenbacher, Gunnar Døggard, Neuhauser, Pfalzgraf, Roncadin, Salomon Foodworld y Surgital. Además expondrán también en la Anuga Frozen Food CPF, Délifrance y McCain.

Anuga Meat - El certamen monográfico para carnes, embutidos, carne de caza y de aves

Con sus subsegmentos embutidos, carne roja y aves, la mayor plataforma de negocios del mundo para el mercado de la carne ofrece a los compradores especializados una importantísima orientación. Entre las participaciones colectivas que se presentan aquí figuran las de Argentina, Australia, Brasil, Francia, España, Estados Unidos, Irlanda, Italia, Países Bajos, Turquía y Uruguay. La oferta internacional se completa de forma ideal con pequeñas participaciones colectivas de Canadá y África del Sur así como expositores individuales de Nueva Zelanda.

Entre los expositores más importantes de la Anuga Meat figuran: 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, y Wiltmann. Nuevo en este segmento es el grupo francés Bigard.

Anuga Chilled & Fresh Food - El certamen monográfico para artículos frescos de conveniencia, exquisiteces frescas, pescados, frutas y verduras

Este segmento implantador de tendencias que tiene su lugar fijo en la Anuga está dirigido sobre todo a clientes con poco tiempo pero con grandes exigencias en cuanto a calidad y frescura y ofrece por ello al comercio y al mercado de la comida fuera de casa atractivas posibilidades de distinguirse. Entre los expositores figuran: Condeli, Kühlmann, Rügen Fisch, Renna, Settele, Wewalka y Wolf Wurstwaren. Por primera vez se presentan participaciones colectivas de Ecuador, Estados Unidos e Irlanda.

Anuga Dairy - El certamen monográfico dedicado a la leche y los productos lácteos

Competencia internacional concentrada en el campo de la leche, el queso, el yogurt y productos análogos. Las líneas completas blanca y amarilla están representadas en Colonia. La Anuga Dairy ofrece la panorámica más completa del mundo sobre el mercado internacional lácteo. Participaciones colectivas de Austria, Bélgica, Chipre, Dinamarca, España, Francia, Grecia, Gran Bretaña, Irlanda, Italia, Países Bajos, Polonia y Suiza muestran la gran amplitud de la oferta. Por primera vez se presentará también en la Anuga Dairy un grupo de Chequia.

Entre las empresas más importantes de la Anuga Dairy figuran Andros, Bauer, DMK Deutsches Milchkontor, Ehrmann, Emmi, FrieslandCampina, Hochwald, Mifroma, Milcobel, Roerink Food Family y Unilac.

Anuga Bread & Bakery

El pan y los productos de panadería en combinación con mermeladas, miel, cremas de nueces, mantequilla de cacahuetes y otros productos para untar en el pan constituyen una oferta tan importante en el comercio como en los buffets de desayuno en los hoteles. Este certamen monográfico presenta una panorámica completa de la amplia oferta internacional. Gracias a la separación de Hot Beverages de feria monográfica "Anuga Bread & Bakery" se ha podido reestructurar

y conseguir más espacio para este certamen monográfico. Este hecho ha tenido una magnífica acogida. Entre las empresas de este segmento figuran, entre otras: 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 y Vandemoortele. Nuevos expositores en el certamen monográfico "Anuga Bread & Bakery" son Austerschmidt y Eurovo.

Anuga Drinks

Bebidas para el comercio y la gastronomía. La Anuga ofrece un amplio espectro de la oferta tanto para productos con alcohol como para productos analcólicos. La exhibición especial "Anuga Wine Special" presenta además una oferta de vinos en un atractivo formato en combinación con degustaciones y conferencias. Entre los expositores de este certamen monográfico figuran, entre otros: Austria Juice, Baltika, Döhler, Gerolsteiner, IQ4YOU, Pfanner, riha y Rauch. En la Anuga Drinks están también representadas nuevas fábricas alemanas de cerveza como Leikeim y Frankfurter Brauhaus. Tendrán nuevas representaciones nacionales de Argentina, Azerbaiyán, Georgia y Noruega.

Anuga Organic

La "Anuga Organic" muestra una variada oferta de productos biológicos procedentes de Alemania y del extranjero con una clara orientación a la exportación. La oferta de los expositores se complementa con la exhibición especial "Anuga Organic Market". En la Anuga Organic se presentan únicamente productos que pueden aportar una certificación de productos biológicos reconocida en el mercado. Entre las asociaciones de productos biológicos representadas en la Anuga figuran Consorzio il Biologico (IT), Danish Agriculture (DEN) y Naturland (DE). Procedentes de Alemania, participan empresas como Alb-Gold, Emils Bio-Manufaktur, Ecofinia, Elbler, frizle, foodloose, Followfood, Küchenbrüder, My Chipsbox, Proviant, purefood, Tropicalai, Wechsler y Zabler. Los expositores de Italia tienen una importante presentación como, por ejemplo: Fratelli Damiano, Lauretana, Natura Nuova, Polobio, Probios y Sipa. Lo mismo se puede decir de los Países Bajos con DO-IT, Doens Food, De Smaakspecialist, Spack, Tradin Organic, Sanorice y Trouw. Procedentes de Bélgica viene a la feria Natur'Inov y de Francia la empresa Compagnie Biodiversité.

Algunas empresas focalizan la atención en el tema de los productos alimenticios veganos como, por ejemplo: Das Eis, joy.foods, PureRaw, Purya!, Tofutown, Topas y Veganz. Como nuevo expositor se presenta la empresa búlgara Roo'Bar que ya expuso en la ISM en Colonia.

Anuga Hot Beverages

Por primera vez, la Anuga presenta café, té y cacao en el marco de un certamen monográfico propio, atendiendo de esta manera la demanda de este atractivo tema para el comercio y el mercado de la comida fuera de casa a nivel internacional. Entre los expositores figuran DEK, Dr. Suwelack, Dilmah, Establecimiento Las Marias, Instanta y Pellini. Por otra parte, stands conjuntos de Argentina, China, Italia,

Japón, Colombia, Corea, Sri Lanka, Turquía y Taiwán amplían la oferta de bebidas calientes.

Page
5/7

Anuga Culinary Concepts

El mercado de la comida fuera de casa sigue creciendo y proporcionando nuevos impulsos al comercio. La nueva proposición de Anuga Culinary Concepts ofrece espacio para ideas, innovaciones y networking. Entre los expositores figuran AHT, CSB Systems, DIAGEO, Dick, Ille y Unilever. En la integrada "Anuga Culinary Stage" se celebrarán entre otros las finales de alto nivel de "Cocinero del Año" y de "Pastelero del año".

India, país invitado

India, con su variado sector de la alimentación es un país ideal para ocupar el puesto de país invitado en el marco de la mayor y más importante feria del mundo dedicada a los productos alimenticios y las bebidas. También con su internacionalmente famosa cocina, conocida en el mundo entero, India ofrece muchas posibilidades al comercio y al mundo de la gastronomía gracias a su variedad y capacidad.

Como organizadores de grupos de expositores en la Anuga figuran la Indian Trade Promotion Organisation (ITPO), la Agricultural & Processed Food Export Development Authority (APEDA) y por primera vez la Indian Oilseeds and Produce Export Promotion Council (IOPEPC) con numerosas empresas indias. Además, participan numerosos expositores individuales. En la Anuga 2017 participará una cifra récord de expositores indios. Entre los productos que se mostrarán en la feria figuran, junto al té y los condimentos, arroz, cereales y legumbres así como también comidas preparadas y productos biológicos.

Programa paralelo

Congresos con participantes de primera línea, conferencias y concesión de premios, diversas exhibiciones especiales así como un espectáculo en el escenario "Anuga Culinary Stage" ofrecen en la Anuga información y entretenimiento, facilitando el intercambio de opiniones.

Una primera visión de conjunto

- Anuga Executive Summit
- Foro de gastronomía sistematizada
- Anuga OliveOil Market (Exhibición especial)
- Anuga Wine Special con entrega de premios (Presentación especial y programa de seminarios)
- Anuga Organic Market (Presentación especial)
- Anuga Taste Innovation Show (Exhibición especial)
- Anuga Trend Zone (Conferencias y exposición especial sobre el tema de tendencias de Innova Market Insights)
- Final del concurso de cocina profesional "Chef del año de la Anuga"
- Final del concurso "Pastelero del año"

- Anuga Power Breakfast (Programa de presentación para gastrónomos)
- ifood 2017 - Innovation Food Conference - El Instituto Alemán para Técnica Alimentario (DIL) organiza el 9 de octubre la Innovation Food Conference, abreviado: iFood Conference. La conferencia se celebra este año bajo el lema "Discovering megatrends in food".
- E-GROCERY CONGRESS@Anuga 2017 - Estrategias digitales en el comercio - Se presenta y discute ampliamente por primera vez sobre uno de los temas que más interesan al sector.
- DEHOGA Markplatz Gastronomie
- BVLH-RETAILFORUM 2017
- Grips & Co. - Final del Concurso Profesional dedicado a las nuevas generaciones de profesionales en el comercio.

Sobre la Anuga:

Koelnmesse organiza la Anuga en estrecha y confiada colaboración con la Asociación Federal Alemana del Comercio Detallista Alemán, Berlin, (BVLH). Otros patrocinadores de la feria son la Asociación Federal de la Industria Alemana de la Alimentación y la Asociación Alemana de Hoteles y Restaurantes.

La feria estará abierta desde el sábado, 7.10., al miércoles, 11.10.2017. todos los días desde las 10 hasta las 18 h. El acceso está reservado exclusivamente a visitantes profesionales.

Informaciones más detalladas y entradas en: www.anuga.de / www.anuga.com

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse es líder internacional en la organización de ferias para el sector de la alimentación y certámenes dedicados a la elaboración de productos alimenticios y bebidas. Ferias como la Anuga, la ISM y la Anuga FoodTec están reconocidas como ferias de referencia internacional para sus sectores. Koelnmesse no sólo organiza certámenes feriales dedicados al tema de la alimentación con diferentes núcleos temáticos y contenidos en Colonia sino también en otros mercados en crecimiento en todo el mundo como, por ejemplo, en Brasil, China, Colombia, India, Italia, Japón, Tailandia, Estados Unidos y los Emiratos Árabes Unidos. Con estas actividades globales, Koelnmesse ofrece a sus clientes eventos a la medida en diferentes mercados que garantizan un negocio sostenible a nivel internacional.

Más información: <http://www.global-competence.net/food/>

Los próximos eventos:

veganfach, Cologne, Germany, 3.-4.11.2017

AndinaPack, Bogota, Colombia, 07.-10.11.2017

ISM, Cologne, Germany, 28.01.-31.01.2018

ProSweets Cologne, Cologne, Germany, 28.01.-31.01.2018

Nota para la redacción:

En nuestra galería de imágenes en internet, en www.anuga.com, en el espacio „Press“ tienen a su disposición material fotográfico sobre la Anuga.
En www.anuga.com/Pressinformation encontrarán informaciones para la prensa.
En caso de publicación, agradeceremos el envío de un ejemplar.

Page
7/7**Contacto para consultas:**

Christine Hackmann
Communications Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Cologne
Germany
Tel +49 221 821-2288
Fax +49 221 821-3544
c.hackmann@koelnmesse.de
www.koelnmesse.com