

Nr. 10 / Köln, August 2011

Anuga: Kompetenz für Gastronomie, Hotellerie und den gesamten Außer-Haus-Markt

Anuga FoodService: Die neue Anuga-Fachmesse für die Gastro-Branche

- Der „Koch des Jahres“ wird am 10. Oktober 2011 in Köln gekürt
- Information und Entertainment rund um Herd und Kochen in Halle 7 auf der Anuga FoodService

Das Essen „Außer-Haus“ nimmt weltweit zu – zwar in unterschiedlichen Maßen und Ausprägungen, je nach Nation und Verbrauchergruppe, aber der Trend ist unverkennbar da. Nicht zuletzt die umfassende und international breit aufgestellte Studie der Fachzeitschrift FoodService Europe & Middle East, die schon im Vorfeld der Anuga veröffentlicht wurde, zeigt eindrucksvoll, wie viel Wachstum und Innovation im Außer-Haus-Markt auch in Zukunft zu erwarten ist. Mit ihrer neuen Fachmesse Anuga FoodService bietet die Anuga ab 2011 eine eigenständige, national und international breit aufgestellte Plattform für die gesamte Gastro-Branche – innerhalb der Anuga, der weltweit wichtigsten und größten Messe für Nahrungsmittel und Getränke. Die Schwerpunkte der Anuga FoodService sind: ein attraktives und vielseitiges Ausstellungsspektrum von Technik zu Ausstattungen bis hin zu Food + Beverageangeboten, ein informatives und konzentriertes Rahmenprogramm und eine einzigartige Showbühne, die u. a. Schauplatz des Finales im Kochwettbewerb „Koch des Jahres“ sein wird. Die Anuga FoodService, die neue Fachmesse unter dem Dach der Anuga, belegt die komplette Halle 7 im Kölner Messegelände und damit rd. 17.000 qm Bruttofläche.

Das Ausstellungsangebot der Anuga FoodService:

Mit rd. 180 Unternehmen bietet die Anuga FoodService eine ausgezeichnete Informations- und Sourcing-Plattform für Nachfrager aus der Gastro-Branche. Dass insgesamt mehr als die Hälfte der rd. 6.500 Anuga-Aussteller Produkte für



Anuga
8.10. – 12.10.2011

www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Christine Hackmann
Telefon
+ 49 221 821-2288
Telefax
+ 49 221 821-3285
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)
Herbert Marner

Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Oberbürgermeister Jürgen Roters

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

den Außer-Haus-Markt im Angebot führt, macht die Anuga insgesamt zur weltweit größten Order- und Informationsmesse für die Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Catering und Foodservice. Abrufbar ist dieses Angebot über die Ausstellerdatenbank der Anuga-Homepage (www.anuga.de / www.anuga.com).

Aber allein schon das Angebot in der Fachmesse Anuga FoodService bietet sowohl Gastronomen kleinerer und mittlerer Betriebe als auch den Geschäftsführern und Küchenchefs größerer Gastro-Betriebe Partner von internationalem Format. Zu den Ausstellern in der Anuga FoodService gehören u. a. Chimbali/Faema, J.J. Darboven (Visions of Cooking), Christian Seltmann, Duni, WMF, MKN, Rational, Wiesheu, MIWE, Meiko (Visions of Cooking), Hupfer (Visions of Cooking), Salomon Food World, Unilever, Evian, Fripan, San Miguel, Ugur Sogutma, LMC Eurocold, M24, GO IN und Metro.

Das Rahmenprogramm – Information und Entertainment:

Mit Rücksicht auf den engen Terminkalender der Anuga-Besucher haben Koelnmesse und die Fachzeitschrift FoodService Europe & Middle East, Frankfurt, sich einen besonders informativen und kompakten Event einfallen lassen. Das „Anuga FoodService Power Breakfast“. Am Montag, 10. Oktober 2011, um 10.00 Uhr wird der renommierte Foodservice-Experte Bob O'Brien in einer Stunde einen konzentrierten Einblick in den weltweiten Foodservice-Markt bieten und vor allem zukünftige Strategien und Chancen darlegen. Unter dem Titel "**Globale Einblicke in den Foodservice-Markt 2011+**" beleuchtet Bob O'Brien Märkte in Europa, Asien und Nordamerika und leitet daraus die Schlüsselfaktoren für mehr und solides Wachstum ab. Bob O'Brien ist Global Senior Vice President von The NPD Group's Foodservice Industry Sector (Chicago). Das "Power Breakfast" findet in Halle 7 im Forum „Visions of Cooking" (Stand A 56 / C 63) und wird simultan Deutsch/Englisch übersetzt.

Bereits zum 21. Mal findet das **Forum Systemgastronomie** des Initiativkreises Gastgewerbe im DEHOGA statt. Die Veranstaltung, zu der 800 hochrangige Gäste aus Gastronomie, Hotellerie und gastgewerblicher Zulieferindustrie erwartet werden, ist als anregender Branchentreff etabliert. Als Key-Note-Speaker konnte dieses Jahr der renommierte Extrembergsteiger und Autor Thomas Bubendorfer gewonnen werden. Er weiß, wie man auch in schwierigen Situationen einen klaren Kopf behält und zu Höchstleistungen fähig ist. Jochen

Pinsker von der npdgroup deutschland GmbH/Foodservice Europe stellt die aktuelle Gastronomiebilanz 2011 vor. In guter Tradition berichten erfolgreiche Gastromacher von ihren Wachstumskonzepten und Zukunftsperspektiven. Ein besonderer Höhepunkt der Veranstaltung ist die Auszeichnung der besten Nachwuchssystemer beim 8. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie.

Das 21. Forum Systemgastronomie findet am Dienstag, 11. Oktober 2011, um 10.00 Uhr im Congress-Saal, Congress-Centrum Ost der Koelnmesse, statt und wird vom Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA), Berlin, veranstaltet (Kongresssprache: Deutsch).

Das Forum „**Visions of Cooking**“ liefert Entscheidern und Anwendern aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung praxisbezogene Anwendungsverfahren, Lösungsvorschläge, Tipps und Denkanstöße für Konzepte in der Großküche. Mit dabei in diesem Jahr die Firmen Hupfer, Kahla, Rational, Polaris, Meiko, Egro, CoCoTech, Turbochef, Mepra, Rona, J.J.Darboven, Handelshof und die Fa. Hörstke (Halle 7, Stand A 56 / C 63).

Der „**Marktplatz Gastronomie**“ ist der Treffpunkt für deutsche Gastronomen auf der Anuga. Als zentrale Kommunikations- und Wissensplattform von Hotellerie und Gastronomie auf der Anuga präsentieren sich hier DEHOGA Bundesverband und DEHOGA Nordrhein-Westfalen mit ihren Partnern, der Metro und der Koelnmesse, innerhalb der Fachmesse Anuga FoodService. Auf gut 500 Quadratmetern wird u. a. moderne Gastronomie erlebbar. Kreative Snacks, trendige Wellness- und Saftbars sowie eine entspannte Atmosphäre schaffen den idealen Rahmen für Hoteliers, Gastronomen, Freunde und Partner der Branche, um auf dem DEHOGA Marktplatz miteinander ins Gespräch zu kommen, sich inspirieren zu lassen, neue Ideen zu entwickeln und Energie zu tanken (Halle 7, Stand E 110).

Die „Culinary Stage“ – mit dem Finale im Wettbewerb „Koch des Jahres“

In dem modernen Kochstudio mit allen technischen Raffinessen einer funktionellen Gastronomieküche werden den Anuga-Besuchern täglich verschiedene Kochshows präsentiert. Das große Auditorium mit über 250 Sitzplätzen bietet den richtigen Rahmen für die aktuellen und kommenden Stars der internationalen Kochszene.

Besonderes Highlight auf der Anuga Culinary Stage ist am Montag, den 10.10.2011 die Veranstaltung **Koch des Jahres**, der Kochwettbewerb zur Anuga. Der **Koch des Jahres** ist der Wettbewerb für aufstrebende Köche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. In vier Vorentscheidungen in den Kochmetropolen Deutschlands wurden die Finalisten gekürt, die beim großen Finale auf der Anuga gegeneinander antreten. Acht junge, motivierte Köche richten vor den Augen des Anuga-Publikums ein drei-gängiges Menü an. Eine hochkarätig besetzte Jury um den Juryvorsitzenden Dieter Müller wird vor Ort die Speisen bewerten und den Sieger küren. Neben dem Titel, der beruflichen Anerkennung und dem Prestigegewinn winken den Gewinnern Preise im Gesamtwert von 26.000 Euro.

An den anderen Tagen der Messe präsentiert Heiko Antoniewicz für Unilever Food Solutions die Vorzüge von Sous Vide. Am Dienstag, 11. Oktober gehört die Bühne dem DEHOGA Nordrhein-Westfalen, wo u. a. die Wildwochen NRW eröffnet werden.

Über die Anuga 2011

Mit rd. 6.500 Anbietern ist die Anuga die weltweit größte und wichtigste Messe für Nahrungsmittel und Getränke. Etwa mehr als die Hälfte, nämlich rd. 3.500 der Aussteller, führen Produkte für gastronomische Branchen im Angebot; von Tiefkühlkost bis zu Bioprodukten, Getränken, Fleisch und Wurstwaren bis hin zu Gewürzen und Grundnahrungsmitteln, Chilled Food und Milchprodukten. Die übersichtliche Aufgliederung der Anuga in zehn Fachmessen ermöglicht es, das gewünschte Angebotssegment gezielt aufzusuchen. Mit Hilfe der Anuga-Datenbank ist eine Sortierung des Angebots mit dem Schwerpunkt „Foodservice“ oder Außer-Haus-Markt auch für die einzelnen Fachmessen möglich. Alle Informationen fasst der handliche „Foodservice-Guide“ zusammen, der zur Messe zur Verfügung steht, oder die Ausstellerdatenbank auf der Anuga-Homepage oder der Mobile Exhibition Guide für Mobiltelefone.

Mehr Information zur Anuga: www.anuga.de
www.kochdesjahres.de