

Nr. 25 / Köln, 12. Oktober 2011

Schlussbericht

Gutes Ergebnis für die Anuga 2011: Über 155.000 Einkäufer aus 180 Ländern

Anuga 2011: Dynamische Messe sorgt für weltweite Geschäftsimpulse

- Köln zentraler Treffpunkt der globalen Ernährungswirtschaft
- Impulse im Handel durch internationales Angebotsspektrum
- Ernährungswirtschaft positioniert sich mit Bekenntnis zu Qualität und Sicherheit
- Rahmenprogramm legt Schwerpunkt auf Zukunftsthemen
- Partnerland Italien begeistert mit Vielfalt und Kompetenz

Nach fünf intensiven Messetagen schloss die 31. Anuga am Mittwoch ihre Tore. Über 155.000 Fachbesucher aus 180 Ländern kamen nach Köln, um das Angebot der 6.596 Anbieter aus 100 Ländern zu sichten. „Die Anuga 2011 ist die weltweit wichtigste Handelsplattform für Nahrungsmittel und Getränke - dies hat der Messeverlauf erneut eindrucksvoll bestätigt“, so Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Koelnmesse GmbH. „Als Gipfeltreffen der führenden Köpfe in der internationalen Ernährungswirtschaft sowie der politisch Verantwortlichen erfüllt die Anuga darüber hinaus eine zentrale Funktion für die Thematisierung aktueller Anliegen und Zukunftsthemen.“ Mit einem Bekenntnis zu Qualität und Sicherheit bei Nahrungsmitteln und Getränken bezog die Branche klar Stellung. Die Bedeutung des Themas Qualität unterstrich Bundesaußenminister Guido Westerwelle, der die Anuga gemeinsam mit dem italienischen Landwirtschaftsminister Francesco Saverio Romano eröffnete: „Wir sollten nicht nur danach fragen, was etwas kostet, sondern auch, was es uns wert ist“, so Westerwelle. Romano zeigte sich begeistert vom rundum gelungenen Auftritt des Partnerlands Italien, das mit über 1.000 Anbietern seinem kulinarischen Ruf mehr als gerecht wurde.



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)
Katharina C. Hamma
Herbert Marner

Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Oberbürgermeister Jürgen Roters

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

Entscheidend für den erfolgreichen Verlauf der Anuga und die gute Stimmung in den Messehallen war die hohe Besuchsqualität der Einkäufer. Hochkarätige Entscheidungsträger aus dem nationalen wie internationalen Handel wurden ebenso registriert wie führende Importeure. Die verstärkt angesprochene Zielgruppe der Einkäufer aus dem Foodservice, also Gastronomie, Catering und Hotellerie, war ebenfalls zahlreich vertreten.

„Ob Bio, Fair Trade oder Produkte für kleine Haushalte: Die Aussteller der Anuga haben sich mit innovativen Angeboten auf die Wünsche unserer Kunden bestens eingestellt. Die Verbraucher können sich auf neue Produkte aus der ganzen Welt freuen“, resümiert Friedhelm Dornseifer, Präsident des Bundesverbandes des Deutschen Lebensmittelhandels (BVL). „Handel und Politik sind sich einig, dass die Wertschätzung für Nahrungsmittel weiter an Bedeutung gewinnt. Vor allem die Supermärkte mit großen Sortimenten und Bedienungsabteilungen gewinnen Marktanteile“, so Dornseifer zum erfolgreichen Abschluss der Messe.

„Lebensmittel 'Made in Germany' sind in der ganzen Welt gefragt“, betonte Jürgen Abraham, Vorsitzender der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE). „Die Anuga hat der Industrie eine eindrucksvolle Plattform geboten, um die Sicherheit und Qualität unserer Produkte zu präsentieren. Das Ausland setzt hohes Vertrauen in die deutsche Ernährungsindustrie. Diesen Rückenwind müssen wir nutzen, um auch der kritischen deutschen Öffentlichkeit klar zu machen, dass wir weltweit ein einzigartiges Lebensmittelangebot haben - erzeugt und kontrolliert nach höchsten Standards.“

„Der ‚DEHOGA Marktplatz Gastronomie powered by METRO‘ entpuppte sich einmal mehr als die zentrale Kommunikations- und Informationsplattform der Branche“, kommentiert Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes. „Der erfolgreiche Messerverlauf ist ein weiterer Beleg für die Bedeutung der Anuga für unsere Branche. Insbesondere mit dem neuen Konzept der Anuga FoodService wird die Messe noch attraktiver für die Gastronomie. Auch das Forum Systemgastronomie mit einer spannenden Auszeichnung der Sieger des 10. Nationalen Azubi-Awards Systemgastronomie war ein voller Erfolg.“

Hervorragende Besucherresonanz auf international hohem Niveau

Mit über 155.000 registrierten Einkäufern lag das Ergebnis auf Besucherseite leicht über der Vorveranstaltung (2009: 149.349). Der Auslandsanteil lag auch in diesem Jahr bei 62 Prozent. Zum einen stieg der Besuch aus dem Inland leicht an, zum anderen wurden deutlich mehr Einkäufer aus Osteuropa, Mittel- und Südamerika und aus Asien registriert.

Die ausstellenden Unternehmen berichteten übereinstimmend von ausgezeichneten Kontakten mit allen Vertriebskanälen – und das auf hohem Niveau. Dies bestätigte auch die vorläufige Besucherbefragung: Fast 70 Prozent der Befragten gaben an, ausschlaggebend oder mitentscheidend bei Einkaufs- und Beschaffungsentscheidungen des Unternehmens zu sein. Bereits auf der Anuga wurden zahlreiche Verträge abgeschlossen. Darüber hinaus erwarten die Aussteller ein gutes Nachmessegeschäft. Grundsätzlich gehen die Anbieter davon aus, dass der Exportanteil ihres Unternehmens in den nächsten Jahren weiter wachsen wird. Dabei spiele die Anuga, so die Unternehmen, eine entscheidende Rolle als internationale Handelsdrehscheibe.

Italien präsentierte sich als Partnerland der Anuga 2011 kompetent und sehr erfolgreich mit seinem kulinarisch breit gefächerten Spektrum. Mit 1.057 Unternehmen stellte Italien die größte Auslandsbeteiligung zur diesjährigen Messe – wie schon in den Vorjahren.

Die neue Messe Gusto Italia, die im kommenden Juni an den Start geht, wird das Thema Italien erneut aufgreifen. Vom 24. bis 26. Juni 2012 zeigt die als reine B-to-B-Messe konzipierte Veranstaltung ausschließlich italienische Nahrungsmittel und Getränke. Ihre Kernzielgruppe sind Einkäufer aus dem Handel und der Gastronomie aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und den Benelux-Staaten.

Einen Top-Auftakt erlebte die Anuga mit dem **Anuga Executive Summit** am Freitag, 7. Oktober 2011, auf dem Paul Bulcke, CEO der Nestlé Group, und Markus Mosa, Vorstandsvorsitzender Edeka Hamburg, zum Thema „Globale Herausforderungen, lokale Lösungen – Strategien für unsere Zukunft“ Stellung bezogen.

Unter dem Leitthema "**Food Security: A Global Challenge for Business Leaders and Governments**" diskutierten am 9. Oktober 2011 hochrangige Vertreter aus Politik, Wirtschaft und internationalen Organisationen über Lösungsansätze für die globale Herausforderung Ernährungssicherung. Eröffnet wurde die Veranstaltung von der Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Ilse Aigner.

Der BVL präsentierte sich unter dem Motto „**Retailforum - Food - Quality – Value**“ zusammen mit Partnern aus Handel und Ausbildung. Zusammen mit dem Bundesverband Deutsche Tafel e.V. zeigte der BVL Möglichkeiten einer sinnvollen Nutzung von überschüssigen Nahrungsmitteln. Erstmals wurden außerdem aktuelle Zahlen zu Bruch und Verderb im deutschen Lebensmittelhandel vorgestellt.

Die neue Studie der BVE „Consumers' Choice“ widmete sich in diesem Jahr dem Thema „Lebensmittelqualität im Verbraucherfokus. Die BVE präsentierte sich gemeinsam mit dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Auch das angebotene Match-Making-Programm und die „**German Traders' Night**“ stießen auf großes Interesse.

Zum ersten Mal zeigte die neue Fachmesse **Anuga FoodService**, eine Weiterentwicklung der Anuga CateringTec, neben technischem Equipment für Profiküchen auch Food- & Beverageprodukte. In Kombination mit einem fachlich anspruchsvollen Info- und Entertainment-Programm konnte die Anuga FoodService Aussteller wie Besucher von ihrem neuen Konzept überzeugen. Highlight war u. a. das Finale im Profi-Kochwettbewerb „Koch des Jahres“, das der junge Koch Sebastian Frank, Küchenchef des Restaurants Horvath in Berlin, für sich entschied.

Weitere Preise, die im Rahmen der Anuga 2011 verliehen wurden, waren der „Golden Ice Crystal“, der „Life Time Awards“ der Fleischwirtschaft, der „Kreativ Award“ für die beste Käsetheke in Deutschland sowie der renommierte „Ecotrophelia Award“. Auch die Endausscheidung im Nachwuchswettbewerb „Grips & Co“ fand in Köln statt sowie die 10. Verleihung des Azubi-Awards Systemgastronomie des DEHOGA Bundesverbandes. Zum ersten Mal verliehen darüber hinaus die Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke (wafg)

gemeinsam mit der Deutschen Landwirtschaft (DLG) Auszeichnungen für Erfrischungsgetränke.

Seite
5

Anuga Gourmet Festival

Auch Köln als Stadt zeigte zur Anuga Flagge: „Genießen mit allen Sinnen“ hieß es erneut in der Kölner Innenstadt, wo Restaurants und Einzelhändler vom 4. bis 14. Oktober mit rundum gelungenen Aktivitäten zu kulinarischen Erlebnissen einluden.

Die Anuga in Zahlen:

An der Anuga 2011 beteiligten sich 6.596 Unternehmen aus 100 Ländern auf einer Bruttoausstellungsfläche von 284.000 m². Darunter befanden sich 812 Aussteller und 82 zusätzlich vertretene Unternehmen aus Deutschland sowie 5.518 Aussteller und 184 zusätzlich vertretene Unternehmen aus dem Ausland. Der Auslandsanteil betrug 86 Prozent. Zur Anuga 2011 kamen über 155.000 Fachbesucher aus 180 Ländern, der Auslandsanteil lag bei 62 Prozent.

**Die Gusto Italia findet statt
vom 24. bis 26. Juni 2012**

**Die nächste Anuga findet statt
vom 5. bis 9. Oktober 2013**

Weitere Informationen: www.anuga.de (www.anuga.com).