

No. 3 / hac / September 2017, Cologne

Anuga: padiglioni al completo e paniere colmo

La più grande e importante fiera del food al mondo

Oltre 7400 espositori da 107 paesi

India paese partner: varietà culinaria e industria alimentare performante

Aperto il Ticketshop: www.anuga.de/www.anuga.com

Alla prossima edizione di Anuga i visitatori della distribuzione e del mercato dell'out of home troveranno un paniere colmo e padiglioni al completo. Oltre 7400 aziende da 107 paesi presenteranno per cinque giorni l'offerta del mercato mondiale del food and beverage. Anuga 2017 supera quindi il record del 2015: attesi circa 160.000 operatori da oltre 190 paesi. L'89 per cento degli espositori e il 69 per cento dei visitatori proviene dall'estero. Anuga è la principale piattaforma dei trend, della distribuzione e del sourcing dell'industria alimentare internazionale.

Con la sua ampia offerta la fiera raggiunge non solo i responsabili decisionali della distribuzione internazionale, ma anche i maggiori operatori del mercato dell'out of home e i buyer delle grandi piattaforme on-line.

Anuga occuperà l'intero comprensorio fieristico di Colonia, uno dei più grandi al mondo. 284.000 m² di superficie espositiva ripartiti in 11 padiglioni, alcuni multipiano, quattro ingressi, un lungo boulevard e una piazza centrale sono garanzia di collegamenti rapidi e un'elevata qualità del soggiorno.

Con il suo formato "10 saloni specializzati sotto lo stesso tetto" Anuga permette di suddividere l'ampia offerta in modo chiaro dal punto di vista tematico e di orientarsi al meglio. Anche quest'anno si apporteranno dei piccoli adeguamenti per strutturare e compattare ulteriormente l'offerta.

Caffè, tè & Co. troveranno per la prima volta uno spazio dedicato nel salone specializzato chiamato "Anuga Hot Beverages". Finora le bevande calde erano sempre state associate a pane e prodotti da forno all'interno di un unico salone specializzato.

Con il nuovo salone specializzato "Anuga Hot Beverages" si dedicherà il giusto spazio alla crescita di questo segmento. Il nuovo salone specializzato ha goduto di una straordinaria accoglienza e in ottobre presenterà il variegato mondo del caffè e del tè.



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

Ad Anuga sarà ridefinito anche il concetto di "arte culinaria" grazie al salone specializzato "Anuga Culinary Concepts" che ospiterà abilità in cucina, tecnica, attrezzatura e progetti gastronomici; qui, come già avvenuto nelle scorse edizioni, si svolgeranno anche le fasi finali dei due noti concorsi "Cuoco dell'anno" e "Pasticciere dell'anno" dedicati a professionisti. I clienti del mercato dell'out of home troveranno qui molti spunti per raccogliere informazioni, godere dell'intrattenimento ed entrare in contatto con le star del mondo della cucina.

Tutti i saloni specializzati di Anuga evidenziano ottime premesse. Un quadro generale:

Anuga Fine Food - Salone specializzato per specialità gastronomiche, gourmet e generi alimentari di base: il più grande dei saloni specializzati di Anuga riunisce un'offerta completa e molteplice da tutto il mondo. Numerose nazioni parteciperanno alle collettive organizzate in quest'area per presentare i prodotti alimentari e le bevande tipiche dei rispettivi paesi. Fra le aziende presenti in questo salone specializzato sono annoverate fra le altre Del Monte, Delverde, Di Gennaro, Develey, Feinkost Dittmann, Fromi, Herbert Kluth, Carl Kühne, Monini Federzoni, Monolith, Mutti, New Lat GmbH, Olitalia, Saclá, Seeberger, Seitenbacher e Yamae Hisano, mentre fra i nuovi espositori si ricordano Mishtann Foods, Newlat GmbH (Birkel) e Goya En España. Ad Anuga Fine Food interverrà per la prima volta una collettiva proveniente dalla Norvegia che conta 18 aziende.

Anuga Frozen Food - Salone specializzato per alimenti surgelati

Il segmento dei prodotti surgelati è uno dei principali trendsetter della distribuzione e del mercato dell'out of home e ad Anuga l'industria internazionale propone regolarmente le ultime novità per entrambi i canali. In quest'area interverranno fra gli altri i grandi gruppi dei paesi produttori europei, come per esempio Belgio, Francia, Grecia, Italia, Croazia, Paesi Bassi e Portogallo con l'associazione per i surgelati ALIF - Associação da Industria Alimentar pelo Frio, ma anche Serbia e Spagna. Saranno inoltre presenti anche gruppi da Argentina, Ecuador, Perù e USA ad arricchire la gamma internazionale degli alimenti surgelati; da non dimenticare anche la partecipazione ad Anuga Frozen Food del dti (Istituto tedesco del settore surgelati) che allestirà qui ancora una volta il suo punto informativo centrale.

Fra le aziende espositrici ad Anuga Frozen Food sono elencate 11er Nahrungsmittel, Agrarfrost, Ardo, Aviko, Erlenbacher, Gunnar Døfgard, Neuhauser, Pfalzgraf, Roncadin, Salomon Foodworld e Surgital; ad Anuga Frozen Food esporranno inoltre anche CPF, Délifrance e McCain.

Anuga Meat - Salone specializzato per carne, insaccati, selvaggina e pollame

Grazie ai suoi sotto-segmenti dedicati a insaccati, carni rosse e pollame, la più grande piattaforma di business al mondo per il mercato della carne consentirà ai buyer del settore di orientarsi al meglio. Fra i paesi organizzatori di collettive presenti in quest'area troviamo Argentina, Australia, Brasile, Francia, Irlanda, Italia, Paesi Bassi, Spagna, Turchia, Uruguay e USA, mentre piccole collettive provenienti

da Canada e Sudafrica, ma anche singoli espositori dalla Nuova Zelanda completeranno alla perfezione la proposta internazionale.

Page
3/7

Fra i principali espositori di Anuga Meat sono annoverati 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 e Wiltmann, con il nuovo ingresso del Groupe Bigard dalla Francia.

Anuga Chilled & Fresh Food - Salone specializzato per prodotti convenienze freschi, specialità gastronomiche fresche, pesce, frutta & verdura

Questo segmento trainante, ormai di casa ad Anuga, si rivolge in particolare ai clienti con poco tempo, ma esigenze elevate in termini di qualità e freschezza, offrendo quindi alla distribuzione e al mercato dell'out of home la possibilità di assumere un profilo definito. Fra gli espositori si citano Condeli, Kühlmann, Rügen Fisch, Renna, Settele, Wewalka e Wolf Wurstwaren con la novità delle collettive da Ecuador, Irlanda e USA.

Anuga Dairy - Salone specializzato per latte e latticini

Un concentrato di competenza internazionale in materia di latte, formaggio, yogurt & Co.; a Colonia saranno presenti al completo le filiere di latte e latticini. Anuga Dairy offre la panoramica più ampia al mondo del mercato internazionale del latte. Le collettive provenienti da Belgio, Danimarca, Francia, Grecia, Gran Bretagna, Irlanda, Italia, Paesi Bassi, Austria, Polonia, Svizzera, Spagna e Cipro rifletteranno l'enorme offerta del settore e ad Anuga Dairy esporrà per la prima volta anche una collettiva proveniente dalla Repubblica Ceca.

Fra gli espositori top di Anuga Dairy sono annoverati Andros, Bauer, DMK Deutsches Milchkontor, Ehrmann, Emmi, FrieslandCampina, Hochwald, Mifroma, Milcobel, Roerink Food Family e Unilac.

Anuga Bread & Bakery

Pane e prodotti da forno, abbinati a marmellate, miele, crema di nocciole, burro di arachidi e altre creme spalmabili sono una categoria di fondamentale importanza per la distribuzione e non mancano mai nel buffet mattutino degli hotel. La rassegna presenterà un'ampia panoramica della ricca offerta internazionale. Grazie alla scorporazione degli Hot Beverages dal salone "Anuga Bread & Bakery" è stato possibile riordinare questo salone, concedendogli più spazio e il consenso è stato ottimo. Fra gli espositori di questo segmento ricordiamo fra gli altri 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, Lantmännen, Schleicher, Ravi Foods e Vandemoortele, mentre fra i nuovi espositori di "Anuga Bread & Bakery" troviamo Austerschmidt e Eurovo.

Anuga Drinks

Page
4/7

Bevande per la distribuzione e la gastronomia. Anuga offre un vasto spettro di prodotti per entrambi i gruppi target: dall'alcolico all'analcolico. La mostra speciale "Anuga Wine Special" presenterà inoltre un'offerta di vini allestita con sapienza e abbinata a degustazioni e conferenze tecniche. Gli espositori di questo salone specializzato includono fra gli altri Austria Juice, Baltika, Döhler, Gerolsteiner, IQ4YOU, Pfanner, riha e Rauch, ma ad Anuga Drinks saranno presenti anche i nuovi birrifici tedeschi come Leikeim e Frankfurter Brauhaus e nuove collettive sono in arrivo da Argentina, Azerbaigian, Georgia e Norvegia.

Anuga Organic

"Anuga Organic" esporrà un'ampia gamma di prodotti biologici dalla Germania e dall'estero con un chiaro focus sull'esportazione e l'offerta degli espositori sarà completata dalla mostra speciale "Anuga Organic Market". Ad "Anuga Organic" saranno proposti esclusivamente prodotti che dispongano di una certificazione bio riconosciuta e fra le più comuni. Fra le associazioni bio presenti ad Anuga vi sono il Consorzio il Biologico (IT), Danish Agriculture (DEN) e Naturland (DE). Dalla Germania esporranno aziende come Alb-Gold, Emils Bio-Manufaktur, Ecofinia, Elbler, frizle, foodloose, Followfood, Küchenbrüder, My Chipsbox, Proviand, purefood, Tropicai, Wechsler e Zabler, mentre dall'Italia è in arrivo una folta comitiva di espositori che conta Fratelli Damiano, Lauretana, Natura Nuova, Polobio, Probios e Sipa; lo stesso dicasi per i Paesi Bassi con DO-IT, Doens Food, De Smaakspecialist, Spack, Tradin Organic, Sanorice e Trouw, mentre dal Belgio giungerà in fiera Natur'Inov e dalla Francia la Compagnie Biodiversité.

Alcune aziende, come Das Eis, joy.foods, PureRaw, Purya!, Tofutown, Topas e Veganz si concentreranno invece in particolare sul tema di tendenza alimenti vegani. Fra i nuovi espositori si presenterà l'azienda bulgara Roo'Bar che ha già partecipato alla ISM di Colonia.

Anuga Hot Beverages

Per la prima volta Anuga presenterà caffè, tè e cacao all'interno di un salone specializzato, creando così un'apposita piazza internazionale dedicata a questa categoria di grande interesse per la distribuzione e il mercato dell'out of home. La schiera degli espositori include DEK, Dr. Suwelack, Dilmah, Establecimiento Las Marias, Instanta e Pellini e sono in arrivo collettive da Argentina, Cina, Italia, Giappone, Colombia, Corea, Sri Lanka, Turchia e Taiwan per aumentare la varietà dell'offerta di bevande calde.

Anuga Culinary Concepts

Il mercato dell'out of home continua a crescere e a generare nuovi impulsi per il commercio; la nuova proposta di Anuga Culinary Concepts farà spazio a idee, innovazioni e networking. Fra gli espositori di quest'area sono annoverati AHT, CSB Systems, DIAGEO, Dick, Ille e Unilever. Sull'"Anuga Culinary Stage" allestito in quest'area si disputeranno fra l'altro le prestigiose finali di "Cuoco dell'anno" e "Pasticcere dell'anno".

L'India è paese partner

In virtù della ricchezza della sua industria alimentare l'India è perfetta per ricoprire il ruolo di paese partner in occasione della fiera più grande e importante al mondo per i prodotti alimentari e le bevande. Ma l'India promette di dare prova alla distribuzione e alla gastronomia della sua varietà e potenzialità grazie anche alla sua cucina nota in tutto il mondo e diffusa a livello globale.

Ad Anuga saranno presenti con numerose aziende indiane gli organizzatori di gruppi l'Indian Trade Promotion Organisation (ITPO), l'Agricultural & Processed Food Export Development Authority (APEDA) e per la prima volta la Indian Oilseeds and Produce Export Promotion Council (IOPEPC). Saranno naturalmente presenti anche molti espositori singoli. Anuga 2017 farà quindi registrare un numero record di espositori indiani, che esporranno oltre a tè e spezie, riso, cereali e legumi, ma anche piatti pronti e prodotti bio.

Programma collaterale

Congressi con relatori prestigiosi, conferenze e assegnazioni di premi, varie mostre speciali e il palcoscenico "Anuga Culinary Stage" proporranno ad Anuga informazioni e intrattenimento, favorendo lo scambio all'interno del settore.

Un primo sguardo:

- Anuga Executive Summit
- Forum dedicato alla gastronomia di sistema
- Anuga OliveOil Market (mostra speciale)
- Anuga Wine Special e assegnazione del premio (mostra speciale e programma di seminari)
- Anuga Organic Market (mostra speciale)
- Anuga Taste Innovation Show (mostra speciale)
- Anuga Trend Zone (Conferenze e mostra speciale sui trend di Innova Market Insights)
- Finale del concorso di cucina riservato ai professionisti "Cuoco dell'anno Anuga"
- Finale del concorso "Pasticciere dell'anno"
- Anuga Power Breakfast (programma di conferenze per gastronomi)
- ifood 2017 - Innovation Food Conference - il 9 ottobre l'Istituto tedesco per la tecnica alimentare (DIL) organizza la Innovation Food Conference, in breve iFood Conference. Quest'anno la conferenza si svolgerà all'insegna del motto "Discovering megatrends in food".
- E-GROCERY CONGRESS@Anuga 2017 - le strategie digitali della distribuzione, per la prima volta si illustrerà e discuterà in modo approfondito uno dei trend imperanti della distribuzione
- La piazza DEHOGA della gastronomia
- BVLH-RETAILFORUM 2017
- Grips & Co.: finale del concorso dedicato ai giovani professionisti della distribuzione.

Informazioni su Anuga:

Anuga è organizzata da Koelnmesse in stretta collaborazione con la BVLH di Berlino (Associazione tedesca della distribuzione alimentare); altri patrocinatori dell'evento sono l'Associazione dell'industria alimentare tedesca e l'Associazione tedesca del settore alberghiero e della ristorazione.

Page
6/7

La fiera sarà aperta ogni giorno da sabato 7.10 a mercoledì 11.10.2017 dalle 10 alle 18. Ingresso riservato esclusivamente agli operatori.

Per maggiori informazioni e biglietti:www.anuga.de / www.anuga.com

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere del food e manifestazioni sulla lavorazione di bevande e prodotti alimentari. Fiere come Anuga, ISM e Anuga FoodTec sono leader mondiali consolidati. Koelnmesse organizza fiere del food non solo a Colonia, ma anche in molti altri mercati emergenti di tutto il mondo, come per esempio in Brasile, Cina, Colombia, India, Italia, Giappone, Thailandia, Stati Uniti e negli Emirati Arabi Uniti, dedicate a varie tematiche e contenuti. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura in diversi mercati, a garanzia di un business sostenibile e di carattere internazionale.

Ulteriori informazioni: <http://www.global-competence.net/food/>

I prossimi eventi:

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 per la redazione:

Il materiale fotografico di Anuga è disponibile nella nostra banca dati immagini sul sito www.anuga.com alla sezione "Press". Ulteriori ragguagli per la stampa sono reperibili al link www.anuga.com/Pressinformation

In caso di pubblicazione si prega di inviare copia giustificativa.

Per eventuali domande rivolgersi a:

Christine Hackmann
Communications Manager

Page
7/7

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2288

Fax +49 221 821-3544

c.hackmann@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com