

No. 16 / October 2017, Cologne

## Anuga 2017: Datos y cifras

**Jan Pettke es el nuevo cocinero del año 2017 y otros interesantes resultados**

Con alrededor de 165.000 visitantes profesionales procedentes de 198 países, la Anuga ha registrado, después de su récord de expositores, también un buen crecimiento de visitantes (7.405 expositores procedentes de 107 países). Junto a productos y conceptos se han ofrecido también muchas valiosas informaciones novedosas así como demostraciones de cocina en el marco de exhibiciones especiales, congresos y workshops. Así, por ejemplo, la Anuga Culinary Stage ha ofrecido numerosas posibilidades de conocer a jóvenes talentos en la cocina, nuevos productos y nuevas ideas para la cocina propia.

**Aquí, una panorámica de los acontecimientos más importantes en los eventos y congresos:**

### **Anuga Culinary Stage**

Aquí, durante la feria, han cocinado 44 cocineros en nueve cocinas profesionales. 16 pasteleros mostraron sus habilidades. Entre otras, se celebraron aquí las finales de "Cocinero del año" y "Pastelero del año".

### **Jan Pettke es el cocinero del año 2017**

El jefe de cocina Jan Pettke de Scheck-In-Kochfabrik en Achern venció en el prestigioso concurso de cocineros después de una apasionante final de alto nivel. El segundo ha sido el austriaco Christopher Sakoschek de Kirchdorf en el Tirol. El tercer puesto ha sido para Jürgen Kettner, Junior Sous Chef en el restaurante Schöngrün en Berna. Con ello, los vencedores han sido por primera vez procedentes de los tres países que participaron en el concurso (D-A-CH).

### **Mike Kainz es el nuevo pastelero del año**

El pastelero del año ha sido Mike Kainz (Grand Hotel Les Trois Rois, Brasserie) de Basilea. En la final del concurso internacional de postres. Este joven de 24 años se enfrentó contrincantes Alemania, Austria y Suiza. El segundo ha sido el pastelero Yoshiko Sato que también trabaja en Basilea (TAVERO AG). El tercer puesto ha sido concedido a André Siebertz del hotel Clostermanns Hof en Niederkassel-Uckendorf.

### **Anuga taste Innovation Show**

En la "Anuga taste Innovation Show" se mostraron 67 productos. Previamente habían sido seleccionados por un jurado profesional entre 2.300 productos del banco de datos de novedades de la Anuga. Se pueden ver en la página web de la Anuga también después de la Feria:  
[www-anuga.de](http://www-anuga.de) / [www.anuga.com](http://www.anuga.com)



Anuga  
07.10.-11.10.2017  
[www.anuga.com](http://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](mailto:info@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://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

**Anuga Trend Zone**

Las 25 conferencias que se celebraron en la Anuga Trend Zone dedicadas a temas de tendencias como "Active Nutrition" o "Plant Powered Growth" recibieron numerosas visitas durante todos los días lo mismo que ocurrió con la exhibición especial que se celebraba paralelamente.

**Anuga Olive Oil Market**

42 empresas han presentado 63 aceites de oliva de diferentes zonas de origen, entre ellas también Sudáfrica y Sudamérica.

**Anuga Organic Market**

103 empresas presentaron unos 1.500 productos biológicos. Han ofrecieron una panorámica completa de salchichas, jamón, carne y productos lácteos, té y café,, dulces y bebidas. Entre ellas figuraban también unos 180 productos veganos de todas las categorías.

**Anuga Halal Market**

Por primera vez, el "Anuga Halal Market" ha ofrecido a los visitantes la posibilidad de obtener una visión comprimida de productos halal de todo el mundo y, además, obtener informaciones sobre certificación y canales de distribución. Se mostraron unos 200 productos procedentes de diferentes sectores de la oferta.

**Anuga Wine Special**

Se ofrecieron 92 vinos para ser probados. En 14 workstations se presentaron otros vinos y especialidades. El campeón mundial de sommeliers Markus Del Monego y el equipo de Sommelier Consult ofrecieron de nuevo un interesante programa de seminarios dedicados a diversos temas relacionados con el vino, las bebidas espirituosas y exquisiteces. Se concedieron de nuevo también los Anuga Wine Awards: 29 x plata, 19 x oro y 6 x doble oro.

**E-GROCERY-CONGRESS@Anuga 2017**

Al Primer E-GROCERY-CONGRESS@Anuga acudieron unos 100 participantes. En el congreso se mostraron las tendencias actuales en el comercio online, se explicaron ejemplos de la mejor práctica y se ofrecieron posibilidades completas de networking.

**ifood Conference - Mega Trends in Food**

La 2ª ifood Conference en la Anuga ha estado dedicada a innovaciones y tendencias el sector de la alimentación, proporcionando a los participantes valiosas ideas nuevas para el desarrollo de productos y conceptos. 140 asistentes a las conferencias aprovecharon la ocasión para intercambiar opiniones con ponentes de primera línea y otros participantes.

**La Anuga en cifras:**

En la Anuga 2017 han participado 7.405 empresas de 107 países sobre una superficie bruta de exposición de 284.000 m². Entre ellos, 716 expositores procedentes de

Alemania y 6.689 del extranjero. La participación extranjera ha ascendido al 90%. A la Anuga 2017 han acudido unos 165.000 visitantes profesionales procedentes de 198 países. La participación extranjera se situó en el 75%.

Page  
3/3

**La próxima Anuga se celebrará del  
5 al 9 de octubre de 2019.**

**Informaciones más detalladas: [www.anuga.de](http://www.anuga.de) / [www.anuga.com](http://www.anuga.com)**

**Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:**

Koelnmesse is an international leader in organising food fairs and events regarding food and beverage processing. Trade fairs such as the Anuga, ISM and Anuga FoodTec are established world leaders. Koelnmesse not only organises food trade fairs in Cologne, Germany, but also in further growth markets around the globe, for example, in Brazil, China, Colombia, India, Italy, Japan, Thailand, the United States and the United Arab Emirates, which have different focuses and contents. These global activities enable us to offer our customers a network of events, which in turn grant access to different markets and thus create a basis for sustainable and stable international business.

Further Information is available at: <http://www.global-competence.net/food/>

**The next events:**

veganfach, Cologne, Germany, 03.-04.11.2017  
Andina Pack, Bogota, Colombia, 07.-10.11.2017  
ISM, Cologne, Germany, 28.-31.01.2018  
ProSweets Cologne, Cologne, Germany, 28.-31.01.2018

**Note for editorial offices:**

Anuga photos are available in our image database on the Internet at [www.anuga.com](http://www.anuga.com) in the "Press" section.

Press information is available at: [www.anuga.com/Pressinformation](http://www.anuga.com/Pressinformation)

If you reprint this document, please send us a sample copy.

**Your contact:**

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](mailto:c.hackmann@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)