

No. 16 / October 2017, Cologne

## Anuga 2017 : faits et chiffres

Jan Pettke, nouveau cuisinier de l'année 2017, et autres résultats captivants

Avec quelque 165 000 visiteurs professionnels de 198 pays, Anuga 2017 a enregistré une augmentation appréciable du visitorat, en plus d'un nombre record d'exposants (7 405 de 107 pays). Outre la présentation de produits et de concepts, des expositions spéciales, des congrès et des ateliers ont fourni beaucoup de précieuses informations et donné lieu à des shows culinaires. C'est ainsi qu'Anuga Culinary Stage par exemple a offert de nombreuses possibilités de voir de jeunes cuisiniers de talent derrière leurs fourneaux, de découvrir de nouveaux produits et d'obtenir de nouvelles idées à mettre en pratique dans sa propre cuisine.

**Vue d'ensemble des temps forts qui ont ponctué les manifestations événementielles et les congrès**

### Anuga Culinary Stage

Durant le déroulement d'Anuga, 44 cuisiniers ont montré leur savoir-faire dans neuf cuisines de professionnels. 16 pâtisseries en ont fait de même. Les finales des concours « Cuisinier de l'année » et « Pâtissier de l'année », entre autres, ont eu lieu dans ces cuisines.

### Jan Pettke est le cuisinier de l'année 2017

Jan Pettke, chef de Scheck-In-Kochfabrik à Achern, a été désigné lauréat du concours de renom « Cuisinier de l'année », au terme d'une excitante finale de haut niveau. L'Autrichien Christopher Sakoschek de Kirchdorf au Tyrol est deuxième du classement. Jürgen Kettner, sous-chef junior au restaurant Schöngrün de Berne, occupe la troisième marche du podium. Pour la première fois, les gagnants du concours sont originaires des trois pays en compétition (Allemagne, Autriche, Suisse).

### Mike Kainz est le nouveau pâtissier de l'année

Mike Kainz (Grand Hotel Les Trois Rois et et Brasserie du même nom à Bâle) est le pâtissier de l'année. Lors de la finale du concours international de desserts, Mike Kainz, âgé de 24 ans, s'est mesuré à des concurrents d'Allemagne, d'Autriche et de Suisse. Yoshiko Sato, également pâtissière à Bâle (TAVERO AG), s'est classée deuxième. André Siebertz (Hotel Clostermanns Hof à Niederkassel-Uckendorf) est troisième.

### Anuga taste Innovation Show

« Anuga taste Innovation Show » comportait 67 produits. Ils avaient été sélectionnés par un jury de professionnels parmi plus de 2 300 produits figurant dans la base de



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](mailto: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

données d'Anuga consacrée aux nouveautés. Ils sont toujours visibles sur le site d'Anuga, également après la clôture du salon.  
[www-anuga.de](http://www-anuga.de) / [www.anuga.com](http://www.anuga.com)

Page  
2/4

### **Anuga Trend Zone**

Les 25 exposés dans l'Anuga Trend Zone sur des thèmes tendance comme « Active Nutrition » ou encore « Plant Powered Growth » ont tous attirés de nombreux auditeurs chaque jour. Ils s'accompagnaient d'une exposition spéciale également très remarquée.

### **Anuga Olive Oil Market**

42 entreprises ont présenté 63 huiles d'olive de différentes provenances parmi lesquelles l'Afrique du Sud et l'Amérique du Sud.

### **Anuga Organic Market**

103 entreprises ont présenté environ 1 500 produits bio, donnant une vue d'ensemble de la charcuterie, des jambons, de la viande, des produits laitiers, du thé et du café, du pain, de la confiserie et des boissons. La présentation comportait également environ 180 produits véganes de toutes catégories.

### **Anuga Halal Market**

Pour la première fois, « Anuga Halal Market » a permis aux visiteurs de se faire une idée concise des produits halal du monde entier et de s'informer également sur leur certification et sur les canaux de distribution correspondants. Quelque 200 produits de différentes catégories leur ont été présentés.

### **Anuga Wine Special**

92 vins ont été proposés à la dégustation. 14 stations de travail ont permis de découvrir d'autres vins et spécialités. Markus Del Monego, « Meilleur sommelier du monde », et l'équipe de Sommelier Consult ont à nouveau proposé un intéressant programme de séminaires avec différents thèmes en rapport avec le vin, les spiritueux et de délicieuses préparations culinaires. Nouvelle remise des Anuga Wine Awards : 29 argent, 19 or et 6 or en double.

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

Le premier E-GROCERY-CONGRESS@Anuga a mobilisé une centaine de participants. Le congrès a montré les tendances actuelles du commerce en ligne, donné des exemples de bonnes pratiques et offert de nombreuses possibilités de réseautage.

### **ifood Conference - mégatendances alimentaires**

La 2<sup>e</sup> ifood Conference à Anuga s'est intéressée aux nouveautés et aux tendances du secteur agroalimentaire et a soumis aux participants de nouvelles et intéressantes approches quant à l'élaboration de produits et de concepts. 140 participants ont profité de l'occasion qui leur était offerte pour échanger avec des conférenciers de premier plan et également entre eux.

**Anuga en chiffres**

7 405 entreprises de 107 pays ont participé à Anuga 2017 où elles occupaient une surface de présentation brute de 284 000 m<sup>2</sup>. 716 exposants venaient d'Allemagne, 6 689, de l'étranger. La proportion d'exposants étrangers était de 90 pour cent. Anuga 2017 a accueilli quelque 165 000 visiteurs professionnels de 198 pays, dont 75 pour cent d'étrangers.

Page  
3/4

**Prochaine édition d'Anuga  
du 5 au 9 octobre 2019.**

**Complément d'information : [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

Page

4/4

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