

Nr. 7 / November 2018, Köln  
#veganfach

veganfach

## Das war der vegansinn!

Es war eine Messe der Superlative: So waren nicht nur Germans sexiest vegan und der stärkste Veganer Deutschlands zu Gast auf der veganfach 2018. Mit über 7.400 Besuchern (ein Plus von über 20 Prozent) kamen so viele Besucherinnen und Besucher zur veganfach wie nie zuvor. Dabei konnten sich die Aussteller darüber freuen, dass nicht nur geschaut, sondern auch viel gekauft wurde. Begeistert zeigten sich die Unternehmen auch über die große Zahl internationaler Fachbesucher. So waren zahlreiche hochkarätige internationale Fachbesucher aus Industrie, Handel und Gastronomie angemeldet. Einkäufer und Trendscouts von Firmen wie Aldi Süd, apetito, DB Gastronomie, Delhaize, Edeka, Galeria Kaufhof, Henkel, Metro oder Rewe nutzen die veganfach, um sich über die Branchenneuheiten zu informieren und das exklusive Vortragsprogramm zu verfolgen.

Für Koelnmesse Geschäftsführerin Katharina C. Hamma ist die Messe ein erfolgreiches Beispiel für die Erweiterung des Themas Ernährung von b2b auf b2c: „Mit der veganfach ist es uns aufgrund unserer Erfahrung als führender Anbieter im Ernährungsbereich überzeugend gelungen, dieses Thema auf ein hochklassiges Consumerevent zu übertragen“. Besonders freute sie, dass auch die Fachbesucher dies erkannt hätten: „Viele Einkäufer und Trendscouts aus Handel und der Gastronomie haben die veganfach genutzt, um sich über die neuesten Konsumententrends zu informieren“.

Und zu entdecken gab es für die Foodprofis einiges. Denn allein 30 junge Unternehmen und Startups waren zur veganfach 2018 gekommen, um ihre Produktneuheiten zu zeigen. Aber nicht nur Einkäufer und Trendscouts freuten sich über viele Produktinnovationen, die es noch nicht im Supermarkt zu kaufen gibt. Auch die Privatbesucher waren von Vielfalt und Qualität der Produkte begeistert. Überall an den Ständen war zu hören, wie sehr sich vegane Produkte in Geschmack und Konsistenz weiterentwickelt haben. Neben dem Label vegan standen bei den Verbrauchern insbesondere solche Produkte im Fokus, die zusätzlich auch bio, fairtrade, nachhaltig produziert und verpackt sowie gesund waren.

Das Angebot der veganfach beschränkte sich aber nicht nur auf Lebensmittel. Es präsentierten sich auch Unternehmen aus den Segmenten Kosmetik, Drogeriewaren, Gesundheitsprodukte, Haushaltswaren oder Mode. So testeten und kauften die Besucherinnen und Besucher beispielsweise auch vegane Stiefeletten, Pumps und Boots, Taschen aus Holz oder Kork sowie individuell designte Trinkflaschen aus Glas. Ausdruck der großen Innovationsfreude der Unternehmen war auch die Zahl der eingereichten Produkte für den Vegan Innovation Award, der am ersten Messetag auf der veganfach vergeben wurde: 40 Unternehmen und damit ein Viertel aller

veganfach  
02.11. - 03.11.2018  
[www.veganfach.de](http://www.veganfach.de)

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Michael Steiner

Telefon

+49 221 821-3094

Telefax

+49 221 821-3544

E-Mail

[m.steiner@koelnmesse.de](mailto:m.steiner@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](mailto:info@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

Geschäftsführung:

Gerald Böse (Vorsitzender)

Katharina C. Hamma

Herbert Marnier

Vorsitzende des Aufsichtsrats:  
Oberbürgermeisterin Henriette  
Reker

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



vegane gesellschaft  
deutschland e.v.

Aussteller hatten insgesamt 54 Produkte eingereicht, die die Jury zu bewerten hatte.

Seite  
2/3

Der Vormittag des ersten Messtages war schon traditionell den internationalen Fachbesuchern vorbehalten. Auch hier gab es für die Fachbesucher echte Highlights zu erleben. Das Team der Außer-Haus-Medien der dfv Mediengruppe (gv-praxis, food-service, FoodService Europe & Middle East) hatte hochkarätige Experten aus der Praxis eingeladen, die spannende Konzepte vorstellten, und das ein oder andere Geheimnis des Erfolges preisgaben. So zeigte beispielsweise Gordon Faehnrich von der Bäckereikette BackWerk, wie eine vegane Sortimentserweiterung in der Systemgastronomie umgesetzt erfolgreich werden kann. Und Horst M. Kafurke von der Innogy Gastronomie beantwortete die Frage wie man ein 50prozentiges veganes Speisenangebot im Betriebsrestaurant einführt und die Gäste damit begeistert.

Neben den hervorragenden Produktvorstellungen bot die veganfach ihren Besuchern auch ein wahres Infotainment-Feuerwerk. Durch das Programm auf der veganfach-Bühne führte in diesem Jahr die vegane Köchin, Autorin, Food Consultant und Gastro-Moderatorin Sophia Hoffmann. Besondere Highlights des diesjährigen Eventprogramms waren die neuen Kochshows. Gleich mehrmals verwandelte sich die Bühne in eine offene Küche und es hieß: „aufgepasst und zu Hause nachgekocht“! Neben Germans sexiest vegan und dem stärksten Veganer Deutschlands lockten viele weitere vegane Promis und interessante Referenten die Besucher immer wieder an die veganfach-Bühne.

Und am Schluss waren sich alle einig: Diese veganfach war nicht nur ein voller Erfolg, nein, sie war der vegansinn. Treffender konnte die Werbung am Stand von Alfred Ritter also gar nicht sein...

#### **Die veganfach 2018 in Zahlen**

An der Messe beteiligten sich 118 Unternehmen aus 13 Ländern. Darunter befanden sich 92 Aussteller aus Deutschland sowie 26 Unternehmen aus dem Ausland. Der Auslandsanteil betrug 22 Prozent. Zur veganfach 2018 kamen rund 7.200 Privatbesucher sowie Fachbesucher aus Industrie, Handel und Gastronomie.

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

Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen und Veranstaltungen zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Messen wie die Anuga, die ISM und die Anuga FoodTec sind als weltweite Leitmesse etabliert. Die Koelnmesse veranstaltet nicht nur in Köln, sondern auch in weiteren Wachstumsmärkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand, den Vereinigten Staaten und den Vereinigten Arabischen Emiraten Foodmessen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges und internationales Business garantieren.

Weitere Infos: <http://www.global-competence.net/food/>

#### **Die nächsten Veranstaltungen:**

ANUFOOD China - Führende Fachmesse für Lebensmittel und Getränke für die Region Nord-China, Peking 21.11. - 23.11.2018 Seite 3/3  
ProSweets Cologne - Die internationale Zuliefermesse für die Süßwaren- und Snackindustrie, Köln 27.01. - 30.01.2019  
ISM - Die weltweit größte Messe für Süßwaren und Snacks, Köln 27.01. - 30.01.2019

**Anmerkung für die Redaktion:**

Fotomaterial der veganfach finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter [www.veganfach.de](http://www.veganfach.de) im Bereich „Presse“  
Presseinformationen finden Sie unter [www.veganfach.de/Presseinformation](http://www.veganfach.de/Presseinformation)  
Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

**Die veganfach bei Facebook:**

<https://www.facebook.com/veganfach>

**Ihr Kontakt bei Rückfragen:**

Michael Steiner  
Kommunikationsmanager  
Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Deutschland  
Telefon: +49 221 821-3094  
Telefax: +49 221 821-3544  
[m.steiner@koelnmesse.de](mailto:m.steiner@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

Sie erhalten diese Nachricht als Bezieher der Pressemitteilungen der Koelnmesse.  
Falls Sie auf unseren Service verzichten möchten, antworten Sie bitte auf diese Mail mit dem Betreff "unsubscribe".