

Am 7. Oktober ist die zweijährige Pause der Anuga für fünf Tage vorbei: Bis zum 11. Oktober werden über 7.400 Aussteller auf einer der bedeutendsten und größten Fachmessen für Lebensmittel und Getränke in Köln mit ihren Ständen präsent sein. Das, was in der Welt des Foods, Non-Foods oder bei Getränken gerade „in“ ist, wer für neue Trends verantwortlich ist und wo sie ankommen, wird hier in den Messehallen ausgestellt, diskutiert und an die Fachwelt weitergegeben.

Auch Österreich ist auf der Messe in Köln vertreten. „Die österreichischen Ausstellerinnen und Aussteller nutzen ihre Präsenz für intensive Kontakte zum deutschen Handel, zur Kundenpflege, zur Beobachtung des internationalen Wettbewerbs, zur Präsentation von Neuprodukten und zur Anbahnung von Geschäftskontakten zu Interessenten aus dem EU-Raum, Osteuropa, dem Mittleren Osten, Asien sowie Nord- und Südamerika“, so Franz Ernstbrunner von der Außenwirtschaft Austria. Die Anuga stellt somit für die österreichische Lebensmittelwirtschaft eine wichtige Vernetzungsplattform dar.

Österreich konstant
120 Aussteller werden diesmal aus Österreich kommen – knapp



© Koellnmesse/Maxi Uellendahl

Anuga Drinks

Die Anuga Drinks präsentiert mit rund 580 Ausstellern erneut ein vielfältiges nationales und internationales Getränkeangebot für den Handel und die Gastronomie. Beide Zielgruppen finden auf der Anuga ein breites Produktspektrum vor: von alkoholisch bis alkoholfrei.

580

mehr als die Hälfte auf einem der fünf Stände der Außenwirtschaft Austria der Wirtschaftskammer bzw. auf dem Gemeinschaftsstand der Agrarmarkt Austria (AMA). 31 Firmen finden sich in der Fachmesse für Fine-Food, 15 mit Getränken, 8 auf der Anuga Organics, 6 Firmen in der Halle für Fresh Meat, 5 bei Meat und 14 am AMA-Stand für Milch und Milchprodukte. Die restlichen österreichischen Unternehmen beteiligen sich als Einzelaussteller auf der Messe.

Insgesamt 10 Fachmessen birgt die Anuga unter ihrem Dach – alle mit einem eigenen Schwerpunkt: Die Anuga Fine Food für Feinkost und Gourmet-Nahrungsmittel, die Anuga Frozen Food (Tiefkühlkost), die Anuga Meat (Fleisch, Wurst und Geflügel), Anuga Chilled & Fresh Food (Convenience), Anuga Dairy (Milch und Milchprodukte), Anuga Bread & Bakery (Brot und Backwaren), Anuga Drinks (Alkoholische und alkoholfreie Getränke), Anuga Organic (Bio-Nahrungsmittel), Anuga Culinary Concepts sowie die neue Fachmesse für Kaffee, Tee und Heißgetränke, Anuga Hot Beverages.

Prominent: Anuga Meat
Am umfassendsten ist neben der Feinkost-Messe die Anuga Meat; in drei Messehallen mit einer Bruttoausstellungsfläche

International

Erwartet werden zur Anuga etwa 160.000 Fachbesucher aus über 190 Ländern. 89% der Anbieter und 69% der Nachfrager kommen aus dem Ausland.

von 55.000 m² wird hier die internationale Fleischproduktion in ihren Verarbeitungsstufen ausgestellt. Die Angebotspalette reicht von unverarbeiteten Fleischwaren über Fleischzubereitungen und Convenience-Produkte bis zu feinen Wurst- und Schinkenwaren und regionalen Spezialitäten. Zu den Gruppenbeteiligungen auf der Anuga Meat gehören unter anderem Argentinien, Australien, Brasilien oder die USA – getreu dem Motto: „Der gesamte Weltmarkt an einem Ort, zu einer Zeit, unter einem Dach“.

Der Export spielt für die Fleischwirtschaft nach wie vor eine große Rolle, auch Österreich punktet mit seinen Lebensmittelprodukten im Ausland. Laut Fachverband der Lebensmittelindustrie sind österreichische Exporte 2016 um 3,6% gewachsen. „Das ist ein beachtlicher Erfolg für die heimische Lebensmittelindustrie. Er zeigt, dass österreichische Lebensmittel mit Qualität, Sicherheit und Genuss weltweit bei immer mehr Konsumenten punkten“, so Geschäftsführerin Katharina Koßdorff.



© Koellnmesse/Hanne Engwald

Kaffee läuft erstmals unter „Anuga Hot Beverages“ mit.

Foodmessen-Facts

Anuga 2017

Das Partnerland der Anuga ist aufgrund seiner kulinarischen Vielfalt und starken Lebensmittelwirtschaft Indien. Auch in diesem Jahr erwarten sich die Veranstalter großen Andrang, man geht von 160.000 Fachbesuchern aus.

Angebot

Das Konzept der Messe: „10 Fachmessen unter einem Dach“, eingeteilt nach Branchen. Neu dabei ist in diesem Jahr der Bereich „Hot Beverages“ für Tee und Kaffee. Die Messe ist vom 7. bis 11.10. täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet.