



© Koelnmesse/Anuga/Thomas Klerx

Aufgeräumt

Die Anuga will heuer mit effizienteren Abläufen und mehr Übersichtlichkeit punkten – und ihren Besuchern dadurch bessere Netzwerk-möglichkeiten bieten.

Koelnmesse rüstet sich für Anuga

Neugestaltung der Hallenstruktur verspricht optimiertes Messeerlebnis. Premiere für die „Anuga Alternatives“.

KÖLN. Von 4. bis 8. Oktober lädt die Koelnmesse zur nunmehr 38. Ausgabe der Weltleitmesse für Lebensmittel und Getränke – der Anuga. Die über 140.000 prognostizierten Besucher erwarten heuer einige Neuheiten: So wurde etwa die Hallenstruktur umfassend umgestaltet. Dank gezielter strategischer Anpassungen sind die einzelnen Fachmessen klarer segmentiert und sollen mehr Orientierung über die Angebotsbereiche bieten. Thematisch ähnliche Bereiche rücken auf dem Messegelände näher zusammen, wodurch Synergien geschaffen werden, während Händler von kürzeren Wegen profitieren sollen.

Änderungen im Überblick

Die Anuga Fine Food teilt sich die Halle 1 heuer erstmals mit

der „Anuga Alternatives“, die als neue Fachmesse für Pflanzen-, Insekten-, Algen- und Pilzproteine sowie zellkultiviertes Fleisch eingeführt wurde.

Die bisherige Halle für die „Anuga Meat“ – Halle 5.2 – wird zur neuen Zentrale für die „Anuga Fine Food“, welche dadurch örtlich direkt an die „Anuga Fine Food“ in der Halle 1 und 10.2 angebunden ist und den Bereich „Fine Food“ im Süden des Messegeländes bündelt.

Der Bereich „Verarbeitetes Fleisch“ zieht aus der Halle 5.2 in die Halle 7, wo außerdem die „Anuga Drinks“ zu finden ist – in unmittelbarer Nähe zur „Anuga Hot Beverages“, welche fortan in Halle 8 lokalisiert ist.

Die „Anuga Out of Home“, 2023 in Halle 7 platziert, ist 2025 nicht mehr als eigene Fachmes-

se zu finden. Die Produkte und Leistungen werden in die zum Angebot passenden Segmente integriert, „um noch besseres Matchmaking zu fördern“, wie es in einer Aussendung heißt.

Besseres Networking im Visier

„Die neue Fachmesse und Neugestaltung der Hallenstruktur spiegelt unseren Anspruch an die Anuga als Vorreiterin der globalen Ernährungsbranche wider, sich an die wandelnden Bedürfnisse der Branche anzupassen“, betont Jan Philipp Hartmann, Director der Anuga. „Dadurch schaffen wir effizientere Abläufe, fassen Segmente thematisch zusammen, bündeln die Fleischhallen im Norden und die Fine Food-Hallen im Süden für einen optimierten Messebesuch. Das neue Hallenkonzept

bietet noch besseres Networking und begünstigt Geschäftsabschlüsse“, ist Hartmann überzeugt.

Anuga Alternatives

Mit der „Anuga Alternatives“ reagiert man auf die weltweit steigende Nachfrage seitens Verbrauchern und Handel nach alternativen Proteinquellen. Laut Innova Market Insights haben in den vergangenen fünf Jahren F&B-Produkte mit insektenbasierten Proteinen eine jährliche Wachstumsrate von +114% verzeichnet. Zum Einsatz kommen sie u.a. bei Sporternährung und Getreideprodukten aus alternativen Proteinquellen. (red)

Zur Anuga

Weltleitmesse

Die Anuga („Allgemeine Nahrungs- und Genussmittelausstellung“) findet alle zwei Jahre in Köln statt und zieht mit ihren zehn Fachmessen über 140.000 Besucher aus rund 200 Ländern an.

38. Ausgabe

Die Anuga 2025 findet von 4. bis 8. Oktober (Samstag bis Mittwoch) statt. Thematisch im Fokus stehen heuer u.a. alternative Proteinquellen, „Clean Label“ und Convenience Food und Superfood.