

Anuga 2023: Inspirierende Vorträge im Zeichen nachhaltiger Lebensmittelinnovationen

Mitten auf dem Messegelände gibt es bei der Anuga 2023, vom 07. bis 11. Oktober, viel zu entdecken und zu erleben.

Eine der vielen Attraktionen ist die "Anuga Trend Zone", die sich auf dem Nordboulevard vor Halle 8 befindet und ein faszinierendes Schaufenster für die neuesten Entwicklungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie darstellt.



Vom 07. bis 11. Oktober 2023 gibt es auf es auf der ANUGA viel zu entdecken und zu erleben. © Koelnmesse Harald Fleissner

Unter anderem präsentieren in diesem Jahr **Anuga** Knowledge-Partner **Innova Market Insights B.V.** und **Euromonitor International Limited** sowie weitere Speaker wieder aufschlussreiche und topaktuelle Forschungsergebnisse. Dabei liegt ein besonderer Schwerpunkt auf dem Leitthema der Anuga

2023: "**Sustainable Growth**" – **nachhaltiges Wachstum**. Dieser Vortrag beleuchtet nicht nur Umweltaspekte und Lösungen in der **Lebensmittelindustrie**, sondern wirft auch einen Blick auf die wirtschaftlichen und humanitären Auswirkungen, die mit Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie einhergehen. Hier werden Markttrends, Innovationen und Verbraucherwerte im Kontext der **Nachhaltigkeit** umfassend behandelt.

Erschwingliche und nahrhafte Erzeugnisse

Da die Verbrauchenden nach erschwinglichen und dennoch nahrhaften Optionen suchen, werden in einem weiteren Vortrag Themen wie die **Optimierung der Produktion** und des Preises von Lebensmitteln des täglichen Bedarfs, das Potenzial zur Kostensenkung durch **Abfallreduzierung** und die bedeutende Rolle, die die Technologie bei der künftigen Versorgung mit erschwinglichen und zugänglichen Lebensmitteln spielen wird, untersucht.

Wegweisende Technologien

Parallel dazu liegt in der **Anuga HORIZON Conference** der Fokus auf wegweisenden Technologien wie **künstliche Intelligenz** und innovative Proteinquellen. Darüber hinaus tragen Anuga Partner **UNIDO** und **EIT Food** mit ihren Vorträgen zu einem spannenden Mix aus Erkenntnissen und Innovationen bei. Die Anuga 2023 verspricht also nicht nur eine Fülle an Produkten und Ideen, sondern auch eine inspirierende Plattform für den Austausch und die Weiterentwicklung der Lebensmittelbranche zu werden.



Das Format "Organic on Stage" gibt auch Startups die Möglichkeit sich dem breiten Publikum vorzustellen. © Koelnmesse Oliver Wachenfeld

Organic on Stage erleben

Das moderne Bühnenformat "**Organic on Stage**" wird erstmals in der Passage 4/5 der Messe zu sehen sein, ganz in der Nähe der Start-up Area. Organic on Stage verspricht den Besuchenden eine einzigartige Erfahrung mit einer breiten Palette von Aktivitäten, wie spannende Paneldiskussionen, informative Vorträge, inspirierende Best-Practice-Beispiele, Award-Verleihungen sowie mitreißende Start-up Pitches. Der Schwerpunkt liegt auf **Food Start-ups** und innovativen Entwicklungen im **Bio-Sektor**, um die neuesten Trends und Fortschritte in diesem Bereich zu präsentieren. Inmitten der **Anuga Organic** zeigt der **Bio-Supermarkt** 2023 die Vielfalt des gesamten Bio-Sortiments mit einem neuen modernen Bio-Supermarktkonzept.

Neue Möglichkeiten der Halal-Branche

Ein weiteres Highlight der Anuga 2023 ist die "**Anuga Halal Global Conference**", die den wachsenden Halal-Absatzmarkt gezielt anspricht. Halal-zertifizierte Lebensmittel, die den islamischen Speisegesetzen entsprechen, gewinnen seit Jahren zunehmend an Bedeutung in der Lebensmittelindustrie, auch in Europa. Die erstmalig im Rahmen der Anuga stattfindende Veranstaltung hat zum Ziel wichtige Akteure, Fachleute und Interessenvertretende der Halal-Industrie zusammenzubringen,

um die Zukunft dieses dynamischen Marktes zu erkunden und zu gestalten. Den Teilnehmenden wird ein umfangreiches Themenspektrum geboten, darunter Halal-Zertifizierung und -Standards, neue Möglichkeiten in der Halal-Branche und die zentrale Rolle der Standardisierung und Harmonisierung bei Halal-Zertifizierungsprozessen.

Das vollständige Event-Programm mit allen Rednerdetails und interessanten Informationen finden Sie auf der **Anuga Website**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at