Anuga 2021 gut aufgestellt: Positiver Anmeldestand

Fachmesse für Lebensmittel und Getränke erstmals im hybriden Format. Digitale Anuga@home ergänzt physische Plattform.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Die neuen Wege der Anuga**
- **Internationaler Branchentreffpunkt**
- **„10 Fachmessen unter einem Dach“**
- **Zukunftsweisende Themen**

Die neuen Wege der Anuga

Zehn Monate vor Veranstaltungsbeginn zeichnet sich ein sehr guter Anmeldestand für die kommende **Anuga** vom 9. bis 13. Oktober 2021 in Köln ab. Mit Ablauf der Early-Bird-Phase kann die weltweit größte Fachmesse für Lebensmittel und Getränke bereits eine vergleichbare Auslastung wie zur Vorveranstaltung vorweisen. Für das erfolgreiche Anuga-Konzept „10 Fachmessen unter einem Dach“ bedeutet dies, dass bereits jetzt acht der zehn Fachmessen komplett ausgebucht sind. Aktuell liegen mehr Anmeldungen vor als Flächen verfügbar sind. Insgesamt haben sich bislang Aussteller aus 83 Ländern angemeldet. Die Anuga 2021 geht zudem neue Wege und findet erstmals in einem hybriden Format statt. Demzufolge wird die gewohnte Präsenzmesse zusätzlich durch das digitale Element **Anuga@home** ergänzt. Dieses Format stellt sicher, dass Branchenteilnehmer auf der ganzen Welt – Aussteller, Fachbesucher und Fachpresse – sich live in Köln oder digital über eine neu entwickelte Plattform austauschen und über wichtige Branchenthemen informieren können. Die konkrete Ausgestaltung erfolgt in den nächsten Monaten.

Werbung

Internationaler Branchentreffpunkt

„Diese Entwicklungen stimmen uns sehr positiv und bestätigen, welche zentrale Bedeutung die Anuga als internationaler Branchentreffpunkt des Jahres für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie hat. Auch die aktuelle Berichterstattung über die Impfstoffe machen uns zuversichtlich, dass die Anuga 2021 physisch stattfinden wird. Natürlich stellen wir uns weiterhin auf alle Eventualitäten ein und planen mit Hilfe unseres Hygiene- und Sicherheitskonzept #B-Safe4Business die Messe unter Corona-Auflagen, etwa mit doppelter Gangbreite und 1,5 m Mindestabstand. Auch wenn die kommende Anuga sicherlich etwas anders als in den Vorjahren aussehen

wird, so zeigt uns der gute Buchungsstand, dass die Branche eine physische Messe wünscht und der Bedarf nach persönlichem Austausch und der Suche nach Produktinnovationen größer denn je ist. Ein digitales Format ist wichtig, kann aber maximal eine Ergänzung als ein adäquater Ersatz sein“, erklärt Stefanie Mauritz, Director Anuga.

„10 Fachmessen unter einem Dach“

Das etablierte Konzept der Anuga wird auch 2021 für Übersichtlichkeit und klare thematische Zuordnungen sorgen. Bereits jetzt stehen wichtige Player der Branche auf der Anmeldeliste der Anuga. Zu den bisherigen Anmeldungen sortiert nach Fachmessen gehören:

Anuga Fine Food

Develey, Fromi, Di Gennaro, Genuport, Herbert Kluth, Monolith, Mutti, Newlat, Seeberger und The Lorenz Bahlsen Snack-World.

Anuga Frozen Food

11er, Agrarfrost, Alfa Athanasios, Ardo, Aviko, Crop´s, Boulangerie Neuhauser, Damak Food, Erlenbacher, Roncadin, Schne-frost und Surgital.

Anuga Meat

Bell, BRF, Vion, Tönnies, Westfleisch und Wiesenhof. Hier wird es einen neuen Bereich für Fleischersatzprodukte geben.

Anuga Chilled & Fresh Food

Berief Food, Margherita, Pastificio Rana, Popp Feinkost, Renna, Settele, Werner Lauenroth und Wewalka.

Anuga Dairy

Andros, Bauer, Bayernland, BMI, DMK, Fayrefield, Friesland Campina, Frischpack, Garmo AG, Goldsteig, Granarolo, Hochwald und Lactalis. Hier wird es einen neuen Bereich für Milchersatz-Produkte geben.

Anuga Bread & Bakery

Ditsch, Mestemacher, Fürstenreform/Langnese, Harry Brot und Vandemoortele.

Anuga Drinks

Karlsberg, Oettinger, Pfanner, Rauch und Uludag.

Anuga Organic

BioOrto, Followfood, Lauretana, Littlelunch, Natur'inov, Tofutown, Tradin Organic, Veganz, Wechsler Feinfisch und Wholey.

Anuga Hot Beverages

CAFEA, Minges, Taylors of Harrogate und Ultramar Caffè.

Anuga Culinary Concepts

CBS, Colpac, DEHOGA, Dometic Waeco, Fedinsa, Hovicon, Silex, Trevikart s.r.l. und Vito AG.

Zukunftsweisende Themen

Auch zur kommenden Anuga wird die weltweit größte Fachmesse für Lebensmittel und Getränke wieder dem Wandel in der Branche Rechnung tragen und zahlreiche zukunftsweisende Themen im Rahmen

des Event- und Kongressprogrammes vorstellen. Neben neuen Sonderformaten wie “Anuga Clean Label” und “Anuga Free From, Health & Functional Food” werden die pflanzenbasierte Ernährung und alternative Proteine eine wichtige Rolle spielen. Letzteres wird auch Thema der bereits angekündigten New Food Conference sein, die zur Anuga gemeinsam mit ProVeg veranstaltet wird.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at