

# SUPERIOR HOTEL

MESSEN & EVENTS

## Das war die Anuga



Trends, Innovationen und Konzepte für die Ernährung der Zukunft standen vom 5. bis 9. Oktober 2019 auf der Anuga in Köln mehr denn je im Fokus. Die Fachmesse für Lebensmittel und Getränke zeigte erneut, dass sie die globale Nummer eins der Branche ist. Mit über 170.000 Fachbesuchern (plus drei Prozent zu 2017) aus 201 Ländern und rund 7.500 Ausstellern (7.405 in 2017) aus 106 Ländern erzielte die Messe neue Bestmarken. Der Auslandsanteil auf Ausstellerseite lag bei 90 Prozent und besucherseitig bei 75 Prozent. In zehn Fachmessen unter einem Dach präsentierten Aussteller aus aller Welt die gesamte Bandbreite an weltweiten Produkten. Der kontinuierliche Zuwachs an Fachbesuchern sowie Ausstellern bestätigt den herausragenden internationalen Stellenwert der Anuga als wichtigste Businessplattform der Branche. Mit diesem Rekordergebnis schreiben wir die Erfolgsgeschichte der Anuga zum 100. Jubiläum weiter fort. Nirgendwo sonst werden Angebot und Nachfrage in dieser Qualität so effektiv zueinander geführt wie hier in Köln. Stärker denn je ist die Anuga 2019 aber auch ein Zukunftsfenster. Hier werden strategische Entscheidungen für die gesamte Ernährungswirtschaft diskutiert sowie neue Lösungen und Konzepte für die großen Herausforderungen der globalen Ernährungsindustrie vorgestellt, so Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Koelnmesse.

Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, sagte: „In gastronomisch spannenden wie herausfordernden Zeiten überzeugte die Anuga 2019 mit einem einzigartigen Ausstellermix, wertvollen Informationen aus erster Hand, spannenden Trendanalysen aus aller Welt und einem umfangreichen branchenrelevanten Eventprogramm zu den Themen der Zeit. Echte Mehrwerte für den unternehmerischen Erfolg von heute und

morgen für eine starke Branche mit fast 90 Milliarden Euro Jahresnettoumsatz. Zum zentralen Treffpunkt für Markengastronomen wie mittelständische gastgewerbliche Unternehmer, für Partner und Freunde aus ganz Deutschland und Europa wurde erneut der DEHOGA Marktplatz Gastronomie. Branchenhighlights waren zudem die Premiere des dehogadigitalday, das 29. Forum Systemgastronomie sowie der Startschuss für den Wettbewerb ?Ausgezeichnet! Die besten Kinderspeisekarten Deutschlands? zusammen mit Bundesernährungsministerin Julia Klöckner. Der erfolgreiche Messeverlauf ist ein weiterer Beleg für die große Bedeutung und Anziehungskraft der Anuga für die Branche der Gastlichkeit.?

#### Top-Einkäufer an Board

Vor allem die Qualität der Besucher überzeugte die Aussteller. Zahlreiche Einkäufer mit Entscheidungskompetenz aus dem Handel und dem Foodservice kamen zur Messe nach Köln. Von den Top 10 Lebensmittelhändlern der Welt und den Top 12 aus Deutschland waren alle wichtigen Akteure vertreten. Auf Seite der Fachbesucher konnten für Europa besonders Steigerungen aus Großbritannien, Niederlande, Polen und Ukraine verzeichnet werden. Signifikante Steigerungen aus nichteuropäischen Ländern gab es vor allem aus Brasilien, Japan, USA und Russland.

#### Mehr als Business

Die Anuga ist nicht nur das Tor zur Ernährungs- und Getränkewelt. In diesem Jahr setzte die Messe mit einem vielseitigen Event- und Kongressprogramm oder Sonderschauen wie der Anuga Horizon 2050 zudem mehr denn je neue Impulse für die Ernährungsbranche von morgen. Das Kongresstrio Newtrition X, E-Grocery Congress @Anuga und der Innovation Food Conference (iFood) mit internationalen Referenten bot einen umfassenden Pool an Informationen zu Trends, Marktchancen, Technologien und Digitalisierung in der Branche. Als Wissens- und Knowhow-Lieferant zeigte die Anuga zudem neue und fortlaufende Trends. Dazu gehörten beispielsweise pflanzenbasierte Fleischersatzprodukte, alternative Proteinprodukte basierend auf Erbsen, Favabohnen oder Insekten und neuinterpretierte Produktvarianten aus Hanf. Darüber hinaus spielten Themen wie Free-from, Convenience, vegan, Bio, Halal und Koscher eine wichtige Rolle.