

Anuga 2025 digitale Pressemappe



Neuerungen, Highlights, Trends & mehr

2 >>

Jan Philipp Hartmann, Director Anuga

11 >>

PM 4 "Korea wird Partnerland der Anuga 2025"

12 >>

PM 1 "Anuga stellt neue Fachmesse Anuga Alternatives vor"

15 >>

PM 2 "Anuga 2025: Optimiertes Messeerlebnis durch Neugestaltung der Hallenstruktur"

18 >>

PM 5 "Ernährung der Zukunft: Anuga präsentiert die wichtigsten Trends und Fokusthemen 2025"

21 >>

PM 8 "Premiere auf der Anuga 2025: 1st Anuga Halal Forum organised by ICHS bringt globalen Markt und Fachwissen zusammen"

25 >>

PM 6 "So international schmeckt Zukunft: Anuga Drinks und Anuga Hot Beverages 2025 mit klarer Wachstumsdynamik und globaler Strahlkraft Headline"

28 >>



THE NO.1 FOR
FOOD &

**BEVERAGE
BUSINESS**





Anuga 2025
Digitale Pressemappe, Stand Juli

Anuga in Zahlen



7,851

EXHIBITORS ANUGA



93 %



7 %

Exhibitors are of international origin
Exhibitors are of national origin



139,647

VISITORS ANUGA



80 %



20 %

Visitors are of international origin
Visitors are of national origin

WHERE OUR EXHIBITORS COME FROM

Europe* **4,310** · Asia **1,763** · America **880**

Africa **312** · Oceania **34**

TOP COUNTRIES OF ORIGIN OF THE EXHIBITORS*

1 Italy	5 Greece	9 Belgium
2 China	6 The Netherlands	10 Argentina
3 Spain	7 Poland	
4 Türkiye	8 France	

*excl. Germany

WHERE OUR VISITORS COME FROM

Europe* **67,458** · Asia **21,044** · America **13,484**

Africa **5,243** · Oceania **1,292**

TOP COUNTRIES OF ORIGIN OF THE VISITORS*

1 The Netherlands	6 France
2 Italy	7 Poland
3 Great Britain & Northern Ireland	8 China (incl. Hong Kong+Macao)
4 Türkiye	9 Belgium
5 Spain	10 USA

*excl. Germany

Anuga Allgemein

- Die Anuga ist die größte Fachmesse für Lebensmittel und Getränke und der internationale Handels- und Marktplatz für die weltweite Branche
- Die Anuga findet alle zwei Jahre in Köln statt
- Zehn Fachmessen: Anuga Alternatives, Anuga Bread & Bakery, Anuga Chilled & Fresh Food, Anuga Dairy, Anuga Drinks, Anuga Fine Food, Anuga Frozen Food, Anuga Hot Beverages, Anuga Meat, Anuga Organic
- "Sustainable growth" bleibt Leitthema der Anuga 2025

Neuerungen

- Seit der Anuga 2023 haben wir mehrere strategische Veränderungen vorgenommen, um die Position der Anuga als weltgrößter internationaler Handels- und Marktplatz für die globale Lebensmittel- und Getränkeindustrie zu stärken
- Einführung der Anuga Alternatives, der neuen Fachmesse für alternative Proteinprodukte aus Pflanzen, Pilzen, Algen und Zellkulturen
- Neue Bühne: Die Anuga Horizon Stage innerhalb der Anuga Alternatives mit dem Fokus auf AI & Deep Tech, Health & Functional Food, Circularity & Regeneration
- Neu gestaltete Hallenstruktur: Themenbereiche wie die Anuga Alternatives und die Anuga Organic rücken näher zusammen - das fördert Synergien, ermöglicht kürzere Wege und einen insgesamt effizienteren Messebesuch
- Die Anuga Fine Food befindet sich im Erdgeschoss des Confex-Neubaus und bietet eine moderne und einladende Atmosphäre
- Der Boulevard of Innovation vereint die Bühne Anuga Trend Zone, Start-ups und die Innovationsschau Anuga Taste und präsentiert die neuesten Trends der Branche

Highlights

- Das Partnerland Korea verbindet Innovation mit kulinarischer Tradition
- Einführung der brandneuen Anuga Alternatives
- Sonderschauen wie der Anuga Organic Market, der Anuga Halal Market, Anuga Kosher Market und die Anuga Taste Innovation Show setzen thematische Akzente und machen aktuelle Trends und Produktneuheiten erlebbar
- Drei Bühnen: Anuga Trend Zone mit aktuellen Marktdaten und Consumer Insights, Anuga Organic on Stage mit Fokus auf Bio-Innovationen und nachhaltige Food Trends und Anuga Horizon Stage mit Fokus auf AI & Deep Tech, Health & Functional Food, Circularity & Regeneration
- Ausrichtung des 1. Anuga Halal Forum organised by ICHS als neues internationales Wissenszentrum für Halal-Themen
- Hochkarätige Konferenzen, prestigeträchtige Preisverleihungen und Abendveranstaltungen bieten sowohl vertiefte Einblicke als auch wertvolle Gelegenheiten, Kontakte zu knüpfen und Ideale mit wichtigen Akteuren aus der gesamten Branche auszutauschen

Anuga Food Trends

- Nachhaltigkeit & Umweltbewusstsein: Das Konsumbewusstsein verändert sich: Pflanzliche und alternative Proteinquellen sowie nachhaltige Rohstoffe wie Carob oder Lupinenkaffee gewinnen an Bedeutung. Unternehmen reagieren mit innovativen Lösungen, die Umweltbelastung reduzieren und Klimasensitivität berücksichtigen.
- Natürliche Zutaten im Fokus: Verbrauchende legen zunehmend Wert auf klare Zutatenlisten, natürliche Inhaltsstoffe und transparente Herkunft. Besonders gefragt sind pflanzliche Produkte ohne künstliche Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel. Fava-Bohnen gewinnen als nachhaltige, eiweißreiche Proteinquelle an Bedeutung und verzeichnen weltweit starkes Wachstum – insbesondere in Deutschland, UK, Finnland und der Schweiz (+108 %).
- Personalisierte Ernährung: Ernährung wird individueller: Immer mehr Konsument:innen greifen zu funktionalen Lebensmitteln und angereicherten Produkten, die gezielt auf persönliche Bedürfnisse und Gesundheitsziele abgestimmt sind.
- Snacking: Snacking bleibt globaler Megatrend: Kleine, praktische Portionen mit innovativem Geschmack ermöglichen Genuss ohne Verzicht – ideal für den flexiblen Alltag.

Anuga Fokusthemen

- Clean Label: Verbraucher:innen wünschen sich klare Zutatenlisten und Produkte ohne künstliche Zusatzstoffe. Besonders gefragt sind transparente, natürliche Rezepturen – vor allem bei Saucen, Backwaren und Snacks.
- Gourmet & Feinkost: Premiumprodukte punkten mit Qualität, Nachhaltigkeit und exklusivem Geschmack. Ethik, Herkunft und Genuss spielen eine immer wichtigere Rolle – insbesondere bei Heißgetränken, Saucen und Snacks.
- Halal: Die Nachfrage nach Halal-zertifizierten Lebensmitteln steigt weltweit kontinuierlich. Besonders dynamisch wächst das Segment in den Bereichen Backwaren, Snacks und Gewürze.
- Eigenmarken: Private Labels gewinnen stark an Bedeutung – vor allem in Europa und Nordamerika. Konsument:innen schätzen das gute Preis-Leistungs-Verhältnis und greifen zunehmend zu hochwertigen Handelsmarken.



Ihr Pressekontakt

Public and Media Relations Manager Jana Hohlfinger

j.hohlfinger@koelnmesse.de

+49 176 1256 3133





©Koelnmesse GmbH 2025 Marvin Ruppert

Nr. 4 / 2025, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Korea wird Partnerland der Anuga 2025

Weltweiter Boom koreanischer Spezialitäten+++ Tradition trifft auf moderne Ernährungstrends +++ Koreas Exporterfolge in Zahlen +++ Anuga 2025 als Plattform für Koreas zukunftsweisende Lebensmittelkonzepte



Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.de

Anuga, international größter Handels- und Marktplatz der globalen Lebensmittel- und Getränkeindustrie, gibt Korea als offizielles Partnerland der 2025 Veranstaltung bekannt. Veranstaltungspartner ist die Korean Food Industry Association (KFIA). Mit einer stetig wachsenden Exportstrategie ist Korea ein zentraler Akteur auf dem globalen Lebensmittelmarkt. Die koreanische Lebensmittel- und Getränkeindustrie hat sich in den letzten Jahren zu einer der innovativsten und wachstumsstärksten Branchen weltweit entwickelt. Als sechstgrößter Exporteur positioniert sich das Land zunehmend als globaler Impulsgeber für nachhaltige, gesundheitsbewusste und technologisch fortschrittliche Lebensmittelprodukte. Die steigende internationale Nachfrage nach 'K-Food' zeigt, wie sehr koreanische Lebensmittel weltweit an Bedeutung gewinnen.

„Die Partnerschaft als offizielles Partnerland der ANUGA 2025 ist eine großartige Gelegenheit, den globalen Status von K-Food weiter zu stärken. Wir werden unser Bestes geben, um die Innovation und Einzigartigkeit der koreanischen Lebensmittelindustrie im Länderpavillon hervorzuheben und die teilnehmenden Unternehmen dabei unterstützen, greifbare Erfolge auf dem internationalen Markt zu erzielen“, betont Lee Hyo Yul, Chairman der Korea Food Industry Association.

„Mit Korea als Partnerland der Anuga 2025 setzen wir einen besonderen Fokus auf ein Land, das Tradition und Moderne in einzigartiger Weise verbindet. Korea ist bekannt für wegweisende Entwicklungen in den Bereichen Food Tech, Nachhaltigkeit und pflanzliche Alternativen. Die weltweite Nachfrage nach K-Food wächst rasant, und koreanische Unternehmen gestalten die Zukunft der Branche aktiv mit“, so Bastian Mingers, Geschäftsbereichsleiter Ernährung und Ernährungstechnologie bei der Koelnmesse GmbH.

K-Food als globaler Trendsetter

Koreanische Lebensmittel stehen für eine einzigartige Kombination aus Tradition, Gesundheit und modernem Lifestyle. Fermentierte Produkte wie Kimchi oder Jangryu (wie Doenjang, Gochujang, Sojasauce) überzeugen nicht nur durch ihren intensiven Geschmack, sondern bieten auch gesundheitliche Vorteile. Klassiker wie Bibimbap oder Namul fördern eine ausgewogene Ernährung und passen perfekt zum weltweiten Vegan- und Wellness-Trend.

Gleichzeitig treibt der K-Wave-Trend die weltweite Nachfrage nach K-Food an.

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Jana Hohlfinger
Telefon
+49 221 821-3468
E-Mail
J.Hohlfinger@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver Frese

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

Instant-Nudeln, Korean Style Ramen oder Dumplings sind dank Social Media international sehr gefragt. Vor allem in den USA booms der Markt für Convenience- und Home-Meal-Replacement-Produkte, die ideal zum modernen Lebensstil passen.

Seite
2/3

Innovation und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche

Korea verbindet kulinarische Tradition mit innovativen Konzepten für eine nachhaltige Zukunft. Pflanzliche Alternativen wie Tofu, Sojamilch-Nudeln oder veganer Thunfisch setzen neue Akzente in der Branche. Fortschrittliche Herstellungsverfahren, Upcycling und klimaresistente Lebensmittel wie "Green Leaf Kimchi" verdeutlichen das Engagement für eine ressourcenschonende Lebensmittelproduktion. Darüber hinaus unterstreichen moderne Fermentationstechnologien, nachhaltige Herstellungsverfahren und die Innovationsführerschaft Koreas im Bereich Food Tech die Vorreiterrolle des Landes in der globalen Lebensmittelindustrie.

Exportpotenzial und wirtschaftliche Bedeutung

Die koreanische Lebensmittel- und Getränkeindustrie ist ein zentraler Akteur im globalen Exportmarkt. Mit einem Gesamtwarenexport von 684 Milliarden US-Dollar im Jahr 2022 und einer Prognose von 683,8 Milliarden US-Dollar für 2024 belegt das Land Platz 6 unter den weltweit größten Exportnationen. Durch die strategische Ausrichtung auf internationale Märkte und kontinuierliche Innovationen etabliert sich Korea zunehmend als wichtiger Akteur im Welthandel.

Korea auf der Anuga 2025

Als Partnerland der Anuga 2025 wird Korea eine starke Präsenz zeigen. Besucherinnen und Besucher können eine Vielzahl innovativer und nachhaltiger Produkte entdecken, die die Zukunft der internationalen Lebensmittelbranche prägen. Mit seiner innovativen, nachhaltigen und exportorientierten Lebensmittelstrategie setzt Korea auf der Anuga 2025 neue Maßstäbe. Die Fachbesuchenden sowie internationalen Partner erwarten inspirierende Einblicke in die Zukunft der globalen Ernährung.

Weitere Informationen zum Partnerland Korea sowie zu aktuellen Trends und Marktentwicklungen sind online unter <https://www.anuga.de/partnerland/> verfügbar.

Koelnmesse - Fachmessen für die Lebensmittelbranche und Lebensmittelproduktion:

Die Koelnmesse ist ein internationaler Marktführer in der Organisation von weltweiten Fachmessen für die Lebensmittel- und Getränkebranche sowie die Lebensmittelproduktion. Mit Veranstaltungen wie der Anuga, Anuga FoodTec, ISM und ProSweets Cologne deckt die Koelnmesse ein breites Spektrum ab - von den Zutaten über die Produktion und Verpackung bis hin zur fertigen Ware sowie den neuesten Technologien und Innovationen. Diese weltweit führenden Fachmessen, die in Köln stattfinden, setzen Maßstäbe in ihren jeweiligen Bereichen. Darüber hinaus organisiert die Koelnmesse zahlreiche Fachmessen mit branchenspezifischen Schwerpunkten in weiteren wichtigen Märkten weltweit, darunter Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand und die Vereinigten Arabischen Emirate. Durch diese globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kund:innen

maßgeschneiderte Veranstaltungen und führende regionale Fachmessen in einer Vielzahl von Märkten, was die Grundlage für nachhaltige internationale Geschäfte schafft. Die Koelnmesse ist somit bestens positioniert, um Innovationen und Entwicklungen sowohl in der Lebensmittelbranche als auch in der Lebensmittelproduktion voranzutreiben.

Weitere Infos: <https://www.anuga.de/die-messe/anuga/branchenmessen/>

Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga Select Brazil - The Energy of Brazil, the Power of the Global Market, São Paulo
08.04. - 10.04.2025

Anuga Select Japan - WHERE TRADE AND TRENDS ARISE, Tokio 15.04. - 17.04.2025

ISM Japan - The Heart of Sweets and Snacks in East Asia, Tokio 15.04. - 17.04.2025

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter
<https://www.anuga.de/presse/multimedia/bilddatenbank/>

Presseinformationen finden Sie unter <https://www.anuga.de/presse/presseinformationen/presseinformationen-der-anuga/>

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga im Social Web:

<https://www.facebook.com/anugacologne>

<https://www.instagram.com/anugacologne/>

<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Hohlfinger

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821 3468

E-Mail: j.hohlfinger@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de

Nr. 1 / Juni 2024, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Anuga stellt neue Fachmesse Anuga Alternatives vor

**Fokus auf alternative Proteine und nachhaltige Ernährung +++
Frühbucheraktion bis 30. September 2024 +++ Enge Verbindung
zum Leitthema Sustainable Growth**



Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.de

Anuga, the No.1 for Food & Beverage Business, stellt mit Anuga Alternatives eine neue Fachmesse vor. Diese widmet sich ausschließlich einer breiten Produktvielfalt von pflanzlichen Proteinen, Insektenproteinen, Algenproteinen, pilzbasierten Proteinen sowie zellkultiviertem Fleisch. Mit über 1.400 Unternehmen weltweit, darunter mindestens 70 in Deutschland, die pflanzliche Alternativen zu tierischen Produkten anbieten, spiegelt die neue Fachmesse das wachsende Interesse und die zunehmende Vielfalt in der Branche wider. Das Engagement für alternative Proteine ist eng mit dem Leitthema der Anuga, 'Sustainable Growth', verknüpft.

„Alternative Proteine sind kein kurzlebiger Trend, sondern die Zukunft der Ernährung. Eine gesunde und nachhaltige Proteinversorgung wird eine essenzielle Komponente für die Ernährungsbedürfnisse eines immer größer werdenden Konsumentenkreises sein. Der Markt für alternative Proteine wird nicht nur durch die Nachfrage der Verbraucher vorangetrieben, sondern gleichermaßen durch bahnbrechende technologische Innovationen. Der Fortschritt in der Verarbeitung pflanzlicher Eiweißquellen und die Erschließung neuer Proteinquellen sind dabei von zentraler Bedeutung. Auf der kommenden Anuga, speziell im Rahmen der Anuga Alternatives, werden wir diese Entwicklungen umfassend beleuchten“, erklärt Jan Philipp Hartmann, Director der Anuga.

Angesichts des hohen globalen Interesses an nachhaltigen Lebensmittellösungen wird die Anuga ein umfangreiches Programm an Webinaren, Workshops und Speaker-Events rund um alternative Proteine anbieten und die neuesten Forschungsergebnisse und technologischen Durchbrüche in diesem Themenfeld beleuchten. Fachleute aus Wissenschaft, Wirtschaft und Umweltschutzorganisationen werden ihre Erkenntnisse über pflanzenbasierte, fermentierte und zellkultivierte Proteinquellen teilen.

Neben der technischen und wissenschaftlichen Diskussion fokussiert Anuga Alternatives auch die sozialen Aspekte der Nahrungsmittelproduktion, darunter Themen wie ethische Beschaffung, Biodiversitätserhalt und die sozioökonomischen Effekte der Umstellung auf pflanzliche Ernährungsweisen.

Gesamtmarkt für pflanzliche Lebensmittel wächst
Damit reagiert die Anuga auf die wachsende Tendenz des Handels, das Sortiment an

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Jana Hohlfinger
Telefon
+49 221 821-3468
E-Mail
J.Hohlfinger@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver Frese

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

pflanzenbasierten Eigenmarken zu erweitern. Dies wiederum ist eine Antwort auf die steigende Nachfrage der Verbrauchenden: Nach Angaben von Innova Market Insights, einem globalen Marktforscher, hat der Markt für pflanzliche Fleischersatzprodukte in Deutschland sowohl beim Umsatz als auch bei den Produkteinführungen ein deutliches Wachstum verzeichnet. Zwischen 2022 und 2023 ist der Marktwert um 7,8 % gestiegen, von einer Marktgröße von 639 Millionen USD im Jahr 2022 auf 689 Millionen USD im Jahr 2023. Außerdem wurden im April 2024 27 % mehr Fleischersatzprodukte auf den Markt gebracht als im gleichen Zeitraum des Vorjahrs, was einen Höhepunkt der Innovation darstellt. Auch Eigenmarkenunternehmen finden in der Kategorie der Fleischersatzprodukte einen zusätzlichen Wert - 34 % der Markteinführungen von Fleischersatzprodukten im Land sind jetzt Eigenmarken.

„Die Zahlen verdeutlichen eindrucksvoll, wie die zunehmende Verbraucherorientierung hin zu pflanzlichen Produkten den Lebensmittelmarkt nachhaltig verändert und neue Wachstumspotenziale eröffnet. Unsere neue Fachmesse, die Anuga Alternatives, ist die Antwort auf die dynamische Entwicklung des Marktes für pflanzliche Lebensmittel und ein entscheidender Impulsgeber für Handel und Industrie. Besuchende haben die einzigartige Gelegenheit, tiefgreifende Einblicke in eine aufstrebende Branche zu gewinnen, neue Lieferanten und Produkte kennenzulernen, sich über die neusten Trends zu informieren und an der Spitze der Lebensmittelindustrie von Morgen zu stehen“, so Bastian Mingers, Geschäftsbereichsleiter Ernährung der Koelnmesse GmbH.

Anuga Out of Home: Neu organisiert für noch bessere Geschäftsanbahnungen
Mit der neuen Fachmesse Anuga Alternatives geht auch ein Relaunch des bisherigen Segments Anuga Out of Home einher. Die Hersteller werden nicht mehr in einem eigenständigen Segment gebündelt, sondern in die jeweiligen zum Angebot passenden Fachmessen integriert, um noch besseres Matchmaking zu ermöglichen.

Für die kommende Anuga, die vom 04.-08.10.2025 stattfindet, können sich Unternehmen unter folgendem Link anmelden: Aussteller werden | Anuga. Die Frühbucherphase endet am 30.09.2024.

Koelnmesse - Branchen-Messen für die Ernährungs-Industrie: Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen. Veranstaltungen wie die Anuga und die ISM sind fest etablierte weltweite Leitmessen am Standort Köln. Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z.B. in Brasilien, China, Indien, Japan, Kolumbien, Thailand und den Vereinigten Arabischen Emiraten, zahlreiche Foodmessen mit unterschiedlichen branchenspezifischen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events und regionale Leitmessen in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährungstechnologie ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmessen Anuga FoodTec und ProSweets Cologne sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

Weitere Infos: <https://www.anuga.de/die-messe/anuga/branchenmessen/>

Die nächsten Veranstaltungen:

Alimentec - The International Food, Beverage and Hospitality Trade Fair, Bogotá
18.06. - 21.06.2024

Seite

3/3

Anuga Select India - Indiens internationale Fachmesse für Nahrungsmittel und
Getränke, Groß- und Einzelhandel, Mumbai 28.08. - 30.08.2024

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 24.09. -
26.09.2024

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter
[Bilddatenbank | Anuga](#).

Presseinformationen finden Sie unter [Presseinformationen | Anuga](#).

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga im Social Web:

<https://www.facebook.com/anugacologne>

<https://www.instagram.com/anugacologne/>

<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Hohlfinger
Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821 3468

E-Mail: j.hohlfinger@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de

Sie erhalten diese Nachricht als Bezieher der Pressemitteilungen der Koelnmesse.

Falls Sie auf unseren Service verzichten möchten, antworten Sie bitte auf diese Mail
mit dem Betreff "unsubscribe".

Nr. 2 / August 2024, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Anuga 2025: Optimiertes Messeerlebnis durch Neugestaltung der Hallenstruktur

**Optimierte Hallenstruktur stärkt Synergien der zehn Fachmessen
+++ Mehr Orientierung und kürzere Wege zwischen Segmenten +++
Anuga Alternatives als wegweisende Plattform für Proteinalternativen**



Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.de

Mit einer neu gestalteten Hallenstruktur präsentiert sich die Weltleitmesse Anuga, the No. 1 for Food & Beverage Business, vom 04.-08.Oktober 2025 in Köln. Dank gezielter strategischer Anpassungen sind die einzelnen Fachmessen noch klarer segmentiert und bieten mehr Orientierung über die Angebotsbereiche. Thematisch ähnliche Themenfelder - z. B. Anuga Alternatives und Anuga Organic - rücken auf dem Messegelände näher zusammen, wodurch Synergien geschaffen werden. Händler profitieren von kürzeren Wegen.

Die international größte Fachmesse für die globale Ernährungsbranche bildet durch ihre zehn Fachmessen einen kompletten Marktüberblick der weltweit verfügbaren Angebote an Lebensmitteln und Getränken ab. Die einzelnen Fachmessen bieten Produkte und Leistungen in den Segmenten Proteinalternativen, Brot- und Backwaren, Tiefkühl- und Convenience, Molkerei, Feinkost und Gourmet, Fleisch und Bio-Produkte sowie warme und kalte Getränke.

Die wichtigsten Änderungen im Überblick

- **Halle 1:** Die Anuga Fine Food teilt sich die Halle 1 ab 2025 mit der Anuga Alternatives, die 2025 Premiere als neue Fachmesse für Pflanzen-, Insekten-, Algen- und Pilzproteine sowie zellkultiviertes Fleisch feiert.
- **Halle 5.2:** Die bisherige Halle für die Anuga Meat wird zur neuen Zentrale für die Anuga Fine Food, die 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.
- **Halle 7:** Der Bereich „Verarbeitetes Fleisch“ zieht aus der Halle 5.2. in die Halle 7. Ebenfalls in der Halle 7 ist die Anuga Drinks zu finden.
- **Halle 8:** In der Halle 8 sind in unmittelbarer Nähe zur Halle 7, den Anuga Drinks, ab 2025 auch die Anuga Hot Beverages lokalisiert.
- Die ehemalige Anuga Out of Home, 2023 in Halle 7 platziert, ist 2025 nicht mehr als eigene Fachmesse zu finden. Die Produkte und Leistungen werden in die zum Angebot passenden Segmente integriert, um noch besseres Matchmaking zu fördern.
- In den „Boulevard of Innovation“ (Boulevard Nord) werden neben der Anuga taste Innovation Show und Trend Zone auch alle Start-ups integriert, um eine bessere Sichtbarkeit und Übersicht für den Handel zu gewährleisten.

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Jana Hohlfinger
Telefon
+49 221 821-3468
E-Mail
J.Hohlfinger@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messegelände 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver Frese

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

Anuga reagiert mit neuer Fachmesse und Hallenkonzept auf die Branchenentwicklungen

Seite
2/3

Ein Grund für die Neugestaltung der Halle ist die Einführung der Fachmesse Anuga Alternatives. Diese Neuerung stellt eine strategische Weiterentwicklung der Anuga dar und bündelt erstmals Proteinalternativen aus Insekten, Pflanzen, Pilzen, Algen und Zellkulturfleisch thematisch in einer Fachmesse. Mit diesem Schritt reagiert die Anuga auf die weltweit steigende Nachfrage von Verbrauchern und Handel nach alternativen Proteinquellen.

Laut Anuga Knowledge-Partner Innova Market Insights haben in den vergangenen fünf Jahren F&B-Produkte mit insektenbasierten Proteinen eine jährliche Wachstumsrate von +114 % verzeichnet. Sporternährung und Getreideprodukte aus alternativen Proteinquellen zeigen ein Wachstum von +11 % bzw. 32 %. Die Anwendung von insektenbasierten Proteinen konzentriert sich hierbei hauptsächlich auf Sportpulver, Sport-Riegel sowie Getreide- und Energieriegel.

Kultivierte und mikrobiell basierte Proteine, einschließlich Mykoprotein und nicht-tierischem Molkenprotein, verzeichnen eine CAGR von +10 %. Algenbasierte Produkte wachsen mit einer CAGR von +17 %, wobei Kelp, rote Algen und Kelp-Extrakt das stärkste Wachstum zeigen. Die neuen Proteinquellen bieten nicht nur ökologische Vorteile, sondern eröffnen auch wirtschaftliche Chancen für Handel und Industrie.

„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. 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“, so Jan Philipp Hartmann, Director der Anuga.

Der neue Hallenplan ist unter Hallenplan | Anuga zu finden.

Für die kommende Anuga, die vom 04.-08.10.2025 stattfindet, können sich Unternehmen unter folgendem Link anmelden: Aussteller werden | Anuga. Die Frühbucherphase endet am 30.09.2024.

Koelnmesse - Branchen-Messen für die Ernährungs-Industrie: Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen. Veranstaltungen wie die Anuga und die ISM sind fest etablierte weltweite Leitmessen am Standort Köln. Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z.B. in Brasilien, China, Indien, Japan, Kolumbien, Thailand und den Vereinigten Arabischen Emiraten, zahlreiche Foodmessen mit unterschiedlichen branchenspezifischen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events und regionale Leitmessen in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährungstechnologie ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmessen Anuga FoodTec und ProSweets Cologne sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

Weitere Infos: <https://www.anuga.de/die-messe/anuga/branchenmessen/>

Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga Select India - Indiens internationale Fachmesse für Nahrungsmittel und Getränke, Groß- und Einzelhandel, Mumbai 28.08. - 30.08.2024
ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 24.09. - 26.09.2024
ISM - Die weltweit größte Messe für Süßwaren und Snacks, Köln 02.02. - 05.02.2025

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter www.anuga.de/Bilddatenbank.

Presseinformationen finden Sie unter www.anuga.de/Presseinformation.
Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga im Social Web:

<https://www.facebook.com/anugacologne>
<https://www.instagram.com/anugacologne/>
<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>
<https://twitter.com/anugacologne>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Hohlfinger
Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821 3468
E-Mail: j.hohlfinger@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Sie erhalten diese Nachricht als Bezieher der Pressemitteilungen der Koelnmesse.
Falls Sie auf unseren Service verzichten möchten, antworten Sie bitte auf diese Mail mit dem Betreff "unsubscribe".

Nr. 5 / April 2025, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Ernährung der Zukunft: Anuga präsentiert die wichtigsten Trends und Fokusthemen 2025

Personalisierte Ernährung im Aufwind +++Genuss trifft auf Gesundheitsbewusstsein +++Alternative und hybride Lösungen im Rampenlicht+++ Qualität, Nachhaltigkeit und Exklusivität als Erfolgsfaktoren +++ F&B-Trends auf der Anuga live erleben

Anuga, international größter Handels- und Marktplatz der globalen F&B-Industrie, präsentiert gemeinsam mit ihrem Knowledge-Partner Innova Market Insights die entscheidenden Trend- und Fokusthemen für 2025. Diese Entwicklungen spiegeln die zunehmende Innovationskraft der Branche wider und werden auf der Anuga 2025 eine zentrale Rolle spielen. Besonders im Fokus stehen personalisierte Ernährung, Nachhaltigkeit, alternative Proteinquellen sowie der wachsende Einfluss von Private Labels. Als globaler Impulsgeber setzt die Anuga maßgebliche Trends, und zeigt mit ihren Fokusthemen konkrete Businesspotenziale auf.

Personalisierte Ernährung: Auf den Menschen abgestimmt

Der Wunsch nach individueller Ernährung steigt. Personalisierte Ernährung bedeutet, dass Verbraucherinnen und Verbraucher gezielt Lebensmittel und Getränke wählen, die ihren individuellen Vorlieben und Ernährungsgewohnheiten entsprechen. Dabei stehen Aspekte wie ausgewogene Ernährung, eine bedarfsgerechte Nährstoffzufuhr und funktionale Lebensmittel zunehmend im Fokus. Laut der Innova Trends Survey 2025 nutzen mehr als ein Drittel der Konsumierenden angereicherte Lebensmittel oder Getränke zur gezielten Nährstoffaufnahme. Besonders stark wächst der Markt für Produkte zur Gewichtsregulierung mit einer jährlichen Wachstumsrate (CAGR) von 8 % (2022-2024). Die USA, Indien und das Vereinigte Königreich führen diese Entwicklung an, während Deutschland das höchste Wachstum innerhalb Europas verzeichnet.

Nachhaltigkeit: Umweltbewusstsein prägt den Markt

Nachhaltige Produkte rücken zunehmend in den Fokus: Besonders pflanzliche Proteine wie Fava-Bohnen gewinnen an Bedeutung. Der Markt für pflanzliche Lebensmittel mit Fava-Bohnen verzeichnet ein jährliches Wachstum von 11 % (2022-2024). Deutschland, das Vereinigte Königreich und Finnland sind hier führend, während die Schweiz mit +108 % das höchste Wachstum innerhalb Europas verzeichnet. Parallel dazu steigt die Nachfrage nach Alternativen zu klimasensitiven Rohstoffen wie Kakao, Kaffee oder Orangensaft. Unternehmen setzen verstärkt auf nachhaltige Ersatzprodukte wie Carob als Alternative zu Kakao, Lupinenkaffee anstelle von herkömmlichem Kaffee oder fermentierte Fruchtsäfte als Ersatz für Orangensaft. Diese innovativen Lösungen tragen dazu bei, die Umweltbelastung zu reduzieren und den steigenden Ansprüchen der Konsumierenden an Nachhaltigkeit gerecht zu werden. Bereits jeder zweite Konsumierende weltweit würde ein Produkt



Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Jana Hohlfinger
Telefon
+49 221 821-3468
E-Mail
J.Hohlfinger@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver Frese

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

meiden oder reduzieren, wenn er wüsste, dass es nicht nachhaltig produziert wurde.

Seite
2/4

Alternative Proteinquellen: Flexitarismus auf dem Vormarsch

Der Trend zu alternativen Proteinquellen entwickelt sich rasant. Während pflanzenbasierte Proteine zwischen 2020 und 2024 um 5 % gewachsen sind, stieg die Nachfrage nach kultivierten und mikrobiellen Proteinen im gleichen Zeitraum um 15 %. Besonders gefragt sind diese in den Kategorien Fleischersatzprodukte (43 % der Neueinführungen), Fertiggerichte (13 %) sowie Desserts und Speiseeis (11 %). Zudem zeigt eine aktuelle Umfrage, dass zwei von fünf Konsumierenden weltweit interessiert daran sind, hybride Fleischprodukte zu testen, die konventionelle und alternative Proteinquellen kombinieren.

Mit der Einführung der Anuga Alternatives geht die Anuga als Vorreiterin in der globalen Lebensmittelbranche voran. Die neue Fachmesse präsentiert Produkte aus pflanzlichen Proteinen, Insektenproteinen, Algenproteinen, pilzbasierten Proteinen und zellkultiviertem Fleisch.

Convenience und Snacking: Genuss ohne Verzicht

Snackification bleibt ein Megatrend. Rund die Hälfte aller Konsumierenden genießt täglich mindestens einen Snack, wobei Genuss und Komfort zentrale Treiber sind. Hersteller setzen verstärkt auf kleinere Portionen und innovative Geschmacksentwicklungen, um den Bedürfnissen der Konsumierenden nach Genuss und praktischer Ernährung gerecht zu werden.

Private Label: Starke Eigenmarken im Aufwind

Eigenmarken gewinnen vor allem in Europa und Nordamerika an Relevanz. 2023 gaben knapp ein Drittel der Konsumierenden an, verstärkt zu Handelsmarken zu greifen. Europa dominiert mit 62 % der Neueinführungen im Private-Label-Segment, gefolgt von Nordamerika und Asien. Besonders stark vertreten sind Handelsmarken in den Kategorien Backwaren (13 %), Fleisch, Fisch & Eier (12 %) sowie Fertiggerichte (12 %).

Premium & Gourmet: Hochwertig, nachhaltig, exklusiv

Premiumprodukte überzeugen nicht nur durch Exklusivität, sondern auch durch Nachhaltigkeit und Qualität. Konsumierende erwarten zunehmend ethisch einwandfreie und gesunde Produkte. Besonders hoch ist der Anteil an Premium-Einführungen bei Heißgetränken (11 %), Saucen & Gewürzen (10 %) sowie Snacks (9 %).

Die Anuga Fine Food ist die größte Fachmesse innerhalb der Anuga und verdeutlicht, wie sich die Branche entwickelt und welche Trends die Zukunft prägen. Sie ist eine wichtige Plattform für Feinkost-Hersteller und ihre Kundschaft aus dem Lebensmittelhandel und der Gastronomie und zeigt die neuesten Innovationen in den Bereichen Feinkost, Gourmet-Lebensmittel, Superfoods und mehr.

Gut & Digestive Health: Gesundheit beginnt im Darm

Mehr als die Hälfte der Konsumierenden interessiert sich für ballaststoffreiche Lebensmittel und Getränke. Zwischen 2022 und 2024 wuchs der Markt für Ballaststoffe mit Verdauungsnutzen um 3 % jährlich, wobei die USA, das Vereinigte

Königreich und China die Top-Märkte darstellen. Besonders stark vertreten sind Nahrungsergänzungsmittel (47 % der Neueinführungen) sowie Baby- & Kleinkindprodukte (26 %).

Halal: Wachsender Markt mit hoher Innovationskraft

Die Nachfrage nach Halal-Produkten nimmt weltweit zu. In den letzten fünf Jahren verzeichnete das Segment eine jährliche Wachstumsrate von 8 %. Besonders dynamisch zeigt sich das Halal-Segment in den Bereichen Backwaren (15 %), Saucen & Gewürze (13 %) sowie Snacks (11 %).

Die Anuga Fine Food greift dieses Thema auf und präsentiert eine Vielzahl von Halal-zertifizierten Produkten. Sie bietet eine Plattform für Hersteller, die auf die steigende Nachfrage reagieren und innovative Lösungen in diesem Bereich vorstellen.

Clean Label: Transparenz als Kaufkriterium

Konsumierende bevorzugen zunehmend Produkte ohne künstliche Zusatzstoffe. Besonders hohe Clean-Label-Anteile finden sich in den Kategorien Saucen & Gewürze (13 %), Backwaren (10 %) und Snacks (9 %).

Anuga 2025: Innovationstreiber der globalen F&B-Branche

Als internationaler Handels- und Marktplatz der globalen F&B Industrie bietet die Anuga 2025 eine einzigartige Plattform für die prägendsten Entwicklungen der Ernährungsbranche. Unternehmen erhalten wertvolle Einblicke in zukunftsweisende Trends und können die neuesten Innovationen live erleben.

Weitere Informationen zur Anuga 2025 und den Trendthemen finden Sie unter: [Anuga Food Trends entdecken | Anuga](#)

Koelnmesse - Fachmessen für die Lebensmittelbranche und Lebensmittelproduktion:

Die Koelnmesse ist ein internationaler Marktführer in der Organisation von weltweiten Fachmessen für die Lebensmittel- und Getränkebranche sowie die Lebensmittelproduktion. Mit Veranstaltungen wie der Anuga, Anuga FoodTec, ISM und ProSweets Cologne deckt die Koelnmesse ein breites Spektrum ab - von den Zutaten über die Produktion und Verpackung bis hin zur fertigen Ware sowie den neuesten Technologien und Innovationen. Diese weltweit führenden Fachmessen, die in Köln stattfinden, setzen Maßstäbe in ihren jeweiligen Bereichen. Darüber hinaus organisiert die Koelnmesse zahlreiche Fachmessen mit branchenspezifischen Schwerpunkten in weiteren wichtigen Märkten weltweit, darunter Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand und die Vereinigten Arabischen Emirate. Durch diese globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kund:innen maßgeschneiderte Veranstaltungen und führende regionale Fachmessen in einer Vielzahl von Märkten, was die Grundlage für nachhaltige internationale Geschäfte schafft. Die Koelnmesse ist somit bestens positioniert, um Innovationen und Entwicklungen sowohl in der Lebensmittelbranche als auch in der Lebensmittelproduktion voranzutreiben.

Weitere Infos: <https://www.anuga.de/die-messe/anuga/branchenmessen/>

Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga Select Japan - WHERE TRADE AND TRENDS ARISE, Tokio 15.04. - 17.04.2025

ISM Japan - The Heart of Sweets and Snacks in East Asia, Tokio 15.04. - 17.04.2025

Anuga Select China - The leading food & beverage exhibition for Southern China, Shenzhen 24.04. - 26.04.2025

Seite

4/4

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter <https://www.anuga.de/presse/multimedia/bilddatenbank/>.

Presseinformationen finden Sie unter <https://www.anuga.de/presse/presseinformationen/presseinformationen-der-anuga/>.

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga im Social Web:

<https://www.facebook.com/anugacologne>

<https://www.instagram.com/anugacologne/>

<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Hohlfinger

Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821 3468

E-Mail: j.hohlfinger@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de

Nr. 8 / Juli 2025, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Premiere auf der Anuga 2025: 1st Anuga Halal Forum organised by ICHS bringt globalen Markt und Fachwissen zusammen



Anuga und ICHS bündeln Kräfte +++ Fokus auf Halal-Märkte und internationale Geschäftschancen +++ Zielgruppen sind u. a. Hersteller, Händler, Investoren und Behörden +++ Keynotes, Panels und Masterclasses im Programm

Die Anuga, die weltweit größte und führende Fachmesse für die Lebensmittel- und Getränkebranche, und die Islamic Chamber Halal Services (ICHС), ein globaler Halal-Katalysator, bündeln ihre Kräfte: Gemeinsam initiieren sie ein neues Konferenzformat für halalbezogene Geschäftsthemen. Die Partnerschaft unterstreicht nicht nur das gemeinsame Engagement für Zukunftsmärkte, sondern stärkt zugleich die Rolle der Anuga als internationale Plattform für Wissen, Austausch und Innovation in der globalen Lebensmittelwirtschaft.

Im Rahmen dieser Kooperation wird das erste Anuga Halal Forum erstmals zur Anuga 2025 stattfinden. Das Forum bietet eine thematisch fokussierte Plattform für Wissenstransfer, Branchenaustausch und die Erschließung neuer Geschäftspotenziale rund um das Thema Halal. Es richtet sich an ein breites Fachpublikum, darunter Hersteller und Exporteure von Halal-Lebensmitteln, internationale Importeure und Einzelhändler, Investoren und Handelsagenturen sowie Zertifizierungsstellen, Regulierungsbehörden und Regierungsdelegationen aus dem globalen Halal-Ökosystem.

Die Teilnahme am ersten Anuga Halal Forum ist für Besuchende der Anuga kostenfrei möglich. Eine Anmeldung erfolgt in Kürze über die [Website von ICHС](#). Die Konferenz mit dem Titel "Halal Food: A Global Gateway To Growth" findet am 6. Oktober 2025 von 10:20 bis 16:25 Uhr im Congress-Centrum Nord, Konrad Adenauer Saal statt. Geboten wird ein hochwertiges Programm aus Keynotes, Panel-Diskussionen, Masterclasses und einem Leaders Talk.

„Das Anuga Halal Forum ist eine logische und zugleich besonders wertvolle Ergänzung unseres Programms“, sagt Jan Philipp Hartmann, Director Anuga. „Als globale Leitmesse verstehen wir uns als Community-Plattform und Knowledge Leader der internationalen Lebensmittelwirtschaft. In dieser Rolle bieten wir Orientierung zu Schlüsselthemen, die die Märkte bewegen - und das Thema Halal zählt zweifelsohne dazu. Für unsere Besucher ist das eine einmalige Chance, Einblicke zu gewinnen, Netzwerke auszubauen und neue Geschäftspotenziale zu erschließen.“

„Der Start des 1. Anuga Halal Forums ist ein bedeutender Schritt zur Stärkung der Rolle von Halal in der globalen Lebensmittelindustrie. Diese Partnerschaft zwischen

Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Jana Hohlfinger
Telefon
+49 221 821-3468
E-Mail
J.Hohlfinger@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver Frese

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

zwei hochspezialisierten Organisationen - Anuga und ICHS - ist mehr als nur eine Zusammenarbeit; sie ist ein gemeinsames Bekenntnis zum Aufbau eines globalen Halal-Ökosystems, das auf Vertrauen, Innovation und Chancen basiert. Gemeinsam organisieren wir nicht nur ein Forum - wir gestalten die Zukunft des Halal-Handels und der Führungsrolle auf der Weltbühne“, sagt S.E. Herr Yousef Hassan Khalawi, Generalsekretär der Islamischen Handels- und Entwicklungskammer.

Innovationstreiber Halal: Regionale Dynamik trifft auf globale Geschäftschancen
Wie dynamisch sich das Halal-Segment entwickelt, zeigt auch Anuga Knowledge Partner Innova Market Insights: Demnach entfielen im Jahr 2024 über 55 % aller Produktinnovationen mit Halal-Angaben auf Asien, gefolgt von Afrika mit 21 %. In den letzten fünf Jahren wuchs die Zahl entsprechender Produktneueinführungen weltweit um rund 10 %. Besonders stark zeigten sich dabei die Kategorien Backwaren (15 %), Saucen & Gewürze (13 %), Snacks (11 %) und Milchprodukte (9 %). Unterkategorien wie Süßwaren und Geflügel verzeichneten zwischen 2020 und 2024 sogar ein durchschnittliches jährliches Wachstum von bis zu 17 %.

Mit dem neuen Konferenzformat schaffen Anuga und ICHS einen nachhaltigen Beitrag zur Professionalisierung und Weiterentwicklung dieses bedeutenden Marktsegments. Unternehmen profitieren von konkreten Impulsen, Best Practices etablierter Player sowie praxisnahen Werkzeugen für den Aufbau erfolgreicher Halal-Geschäftsmodelle.

Über Islamic Chamber Halal Services (ICHS)

Die Islamic Chamber Halal Services (ICHS) ist der ausführende Arm der Islamic Chamber of Commerce & Development (ICCD) und setzt sich für die Entwicklung eines qualitativen, integren und vernetzten globalen Halal-Marktes ein. Mit umfassenden Dienstleistungen, optimierten Zertifizierungsprozessen, digitalen Plattformen, internationalen B2B-Veranstaltungen und strategischer Beratung fördert ICHS ein globales Halal-Ökosystem, das höchsten Standards für Authentizität und Compliance entspricht.

Zu den zentralen Initiativen von ICHS zählt unter anderem das Makkah Halal Forum (MHF) - ein wegweisendes, dreitägiges Event, das neue Maßstäbe im Bereich Halal-Veranstaltungen setzt. Hier treffen Halal-Dienstleister und -Hersteller aus aller Welt aufeinander. Das Programm umfasst Workshops, Keynotes, Diskussionspanels, Live-Cooking-Demonstrationen sowie vielfältige Networking-Formate für sektorübergreifende Kooperationen.

Mehr Informationen finden Sie hier: [1. Anuga Halal Forum - Internationale Plattform für Halal Food | Anuga](#)

Koelnmesse - Fachmessen für die Lebensmittelbranche und Lebensmittelproduktion:

Die Koelnmesse ist ein internationaler Marktführer in der Organisation von weltweiten Fachmessen für die Lebensmittel- und Getränkebranche sowie die Lebensmittelproduktion. Mit Veranstaltungen wie der Anuga, Anuga FoodTec, ISM und ProSweets Cologne deckt die Koelnmesse ein breites Spektrum ab - von den Zutaten über die Produktion und Verpackung bis hin zur fertigen Ware sowie den neuesten Technologien und Innovationen. Diese weltweit führenden Fachmessen, die

in Köln stattfinden, setzen Maßstäbe in ihren jeweiligen Bereichen. Darüber hinaus organisiert die Koelnmesse zahlreiche Fachmessen mit branchenspezifischen Schwerpunkten in weiteren wichtigen Märkten weltweit, darunter Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand und die Vereinigten Arabischen Emirate. Durch diese globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kund:innen maßgeschneiderte Veranstaltungen und führende regionale Fachmessen in einer Vielzahl von Märkten, was die Grundlage für nachhaltige internationale Geschäfte schafft. Die Koelnmesse ist somit bestens positioniert, um Innovationen und Entwicklungen sowohl in der Lebensmittelbranche als auch in der Lebensmittelproduktion voranzutreiben.

Weitere Infos: <https://www.anuga.de/die-messe/anuga/branchenmessen/>

Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga Select India - Uniting Innovation, Collaboration, and Growth in the Global F&B Landscape, Mumbai 20.08. - 22.08.2025
ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 15.09. - 17.09.2025
Anuga - Die Leitmesse für die globale Ernährungswirtschaft, Köln 04.10. - 08.10.2025

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter <https://www.anuga.de/presse/multimedia/bilddatenbank/>.
Presseinformationen finden Sie unter <https://www.anuga.de/presse/presseinformationen/presseinformationen-der-anuga/>.
Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga im Social Web:

<https://www.facebook.com/anugacologne>
<https://www.instagram.com/anugacologne/>
<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Hohlfinger
Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821 3468
E-Mail: j.hohlfinger@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Nr. 6 / Juli 2025, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth



So international schmeckt Zukunft: Anuga Drinks und Anuga Hot Beverages 2025 mit klarer Wachstumsdynamik und globaler Strahlkraft Headline

Traditionsbrauereien wie Krombacher International feiern Comeback +++ Markenpräsenz auf Rekordniveau +++ Hohe Internationalität +++ starke Impulse für globale Getränketrends +++ Beauty-Drinks, Bio-Kaffee, pflanzenbasierte Vielfalt & mehr

Zur diesjährigen Anuga vom 4. bis 8. Oktober 2025 präsentieren sich die Fachmessen Anuga Drinks und Anuga Hot Beverages in Bestform: Beide Segmente verzeichnen ein kontinuierliches Wachstum, eine hohe internationale Beteiligung und setzen starke Impulse im Bereich nachhaltiger, gesunder und innovativer Getränkekonzepte. Mit knapp 530 Ausstellenden in der Anuga Drinks und über 140 Ausstellenden in der Anuga Hot Beverages verzeichnen beide Segmente eine starke Beteiligung und auch in der Start-up Area finden sich zahlreiche innovative und junge Unternehmen. Besonders erfreulich: Die Nachfrage übersteigt in einigen Bereichen bereits das verfügbare Flächenangebot - zahlreiche Interessierte stehen auf Wartelisten.

Anuga Drinks: Mehr als nur Durstlöscher

Die Anuga Drinks steht exemplarisch für die Transformation der globalen Getränkebranche. Ihr Spektrum reicht von vitamin- und mineralstoffreichen Erfrischungen über ballaststoffhaltige Hydrationslösungen bis hin zu kreativen alkoholfreien Alternativen. All diese Entwicklungen zielen auf ein zunehmendes Bedürfnis nach ganzheitlichem Wohlbefinden ab - ein Trend, den auch Daten von Anuga Knowledge-Partner Innova Market Insights bestätigen. So verzeichnete der globale Markt für Softdrinks und Sportgetränke zwischen 2021 und 2023 ein jährliches Wachstum von durchschnittlich 22 %. Besonders stark wachsen Getränke, die Hydration mit „Beauty Benefits“ kombinieren, etwa durch Inhaltsstoffe zur Hautpflege - dieses Segment erreicht ein CAGR von 109 %.

Der Wandel zeigt sich auch im Sortiment: Funktionale Zutaten wie Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe werden zum festen Bestandteil vieler neuer Getränkeprodukte. Vitaminreiche Getränke wachsen jährlich um rund 10 %, ballaststoffhaltige Produkte um 18 %. Ergänzt wird dies durch limitierte Auflagen und Markenkooperationen, die mit einer CAGR von 17 % in den letzten fünf Jahren zunehmend Aufmerksamkeit erzeugen - besonders im Eistee-Segment, das jährlich um 44 % wächst. Auch das Konsumverhalten wandelt sich: 37 % der Verbraucher: innen weltweit reduzieren bewusst ihren Alkoholkonsum. Entsprechend stark steigt die Nachfrage nach alkoholfreien Cocktails und aromatisierten Mischgetränken - mit 26 % CAGR zwischen 2019 und 2023.

Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Jana Hohlfinger
Telefon
+49 221 821-3468
E-Mail
J.Hohlfinger@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver Frese

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

Neben zahlreichen internationalen Getränkeunternehmen zählen 2025 mit Krombacher International und der Karlsberg Brauerei auch traditionsreiche Brauereien wieder zu den Ausstellenden - ein deutliches Signal für die Rückkehr dieses wichtigen Segments zur Anuga Drinks: „Wir freuen uns sehr, als Krombacher International in diesem Jahr bei der Anuga vertreten zu sein. Die Anuga ist aus unserer Sicht eine ideale Plattform, um uns als Deutschlands Biermarke Nr. 1 auch den Menschen außerhalb Deutschlands bestmöglich zu präsentieren. Mit einem aufmerksamkeitsstarken Auftritt wollen wir unsere renommierte Marke und unsere tolle Produktvielfalt den Besucherinnen und Besuchern der Anuga noch näherbringen“, so Dirk Nuber, Head of Marketing Krombacher International.

Zu den weiteren namhaften Teilnehmenden zählen unter anderem Uludag Icecek, Medibel, Prodalim, Gat Foods, riha WeserGold, Klaus Böcker, Hermann Pfanner, Orana, San Miguel und Gan Shmuel. Über 25 Länder sind mit Gruppenbeteiligungen vor Ort - darunter die Türkei, Korea, Belgien, Argentinien, Brasilien, Polen, China, Frankreich, die USA, Großbritannien, Österreich, Thailand, Taiwan, Estland, Litauen, Lettland, Georgien, Griechenland, Aserbaidschan, Bulgarien, Italien, Ungarn, Zypern, Mexiko und Portugal.

Anuga Hot Beverages: Genuss, Vielfalt und globale Impulse

Auch die Anuga Hot Beverages positioniert sich als Schaufenster für Qualität, Genuss und Nachhaltigkeit im Heißgetränkebereich. Verkostungen, Fachpräsentationen und Networking-Angebote geben Raum für Austausch und Inspiration. Die Fachmesse profitiert von einem global wachsenden Interesse: Zwischen 2019 und 2023 lag die durchschnittliche jährliche Wachstumsrate im Heißgetränkemarkt bei 3 %. Besonders Asien zeigt mit 30 % aller Neueinführungen weltweit hohe Innovationskraft. Westeuropa folgt mit 28 %, Afrika und der Nahe Osten mit Zuwachsen von 16 % bzw. 7 %. In Asien verzeichnen China, Indien und Japan zweistellige Wachstumsraten (18 %, 10 % und 4 %).

Tee bleibt die führende Kategorie bei Neueinführungen (46 %), doch Kaffee holt auf und wächst mit einer jährlichen Rate von 4 % - deutlich dynamischer als Tee (1 %). Auch alternative Kategorien wie Malz- und andere Heißgetränke legen zu, mit einem Wachstum von 7 %. Heißgetränke werden zunehmend als bewusste Auszeit genutzt: 28 % der Menschen weltweit geben an, Kaffee, Tee oder heiße Schokolade gezielt zum Genießen einzusetzen. Dabei gewinnen natürliche Zutaten an Bedeutung: „Aus echten Zutaten/natürlich“ ist bei Tee mit 28 % der wichtigste Kaufanreiz, bei Kaffee mit 25 %. Bio ist die am häufigsten genutzte Gesundheitsangabe (16 %), während pflanzenbasierte Heißgetränke mit einem jährlichen Wachstum von 48 % die am schnellsten wachsende Kategorie bilden.

Die Vielfalt der vertretenen Unternehmen spricht für sich: CAFEA, Taylors of Harrogate, Dilmah Ceylon Tea, Ultramar Caffé, Capital Resources, Bianchi Coffee, Devolli Corporation und Food Empire Holdings zählen zu den bekanntesten Namen. Auch bei den Länderbeteiligungen wird Vielfalt großgeschrieben: Gruppenbeteiligungen aus China, der Türkei, Argentinien, Griechenland, Polen, Sri Lanka, Kenia, Italien, Großbritannien, Portugal und Taiwan verdeutlichen den internationalen Anspruch.

Dynamisches Duo mit klarer Fokussierung

Mit dieser klaren thematischen Ausrichtung, dem hohen Innovationsgrad und einer starken globalen Präsenz positionieren sich Anuga Drinks und Anuga Hot Beverages 2025 als Taktgeberinnen für die Branche. Eingebettet in das Gesamtkonzept der Anuga mit zehn Fachmessen unter einem Dach bieten sie eine zentrale Plattform für Orientierung, Geschäft und Zukunftsgestaltung.

Koelnmesse - Fachmessen für die Lebensmittelbranche und Lebensmittelproduktion:

Die Koelnmesse ist ein internationaler Marktführer in der Organisation von weltweiten Fachmessen für die Lebensmittel- und Getränkebranche sowie die Lebensmittelproduktion. Mit Veranstaltungen wie der Anuga, Anuga FoodTec, ISM und ProSweets Cologne deckt die Koelnmesse ein breites Spektrum ab - von den Zutaten über die Produktion und Verpackung bis hin zur fertigen Ware sowie den neuesten Technologien und Innovationen. Diese weltweit führenden Fachmessen, die in Köln stattfinden, setzen Maßstäbe in ihren jeweiligen Bereichen. Darüber hinaus organisiert die Koelnmesse zahlreiche Fachmessen mit branchenspezifischen Schwerpunkten in weiteren wichtigen Märkten weltweit, darunter Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand und die Vereinigten Arabischen Emirate. Durch diese globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kund:innen maßgeschneiderte Veranstaltungen und führende regionale Fachmessen in einer Vielzahl von Märkten, was die Grundlage für nachhaltige internationale Geschäfte schafft. Die Koelnmesse ist somit bestens positioniert, um Innovationen und Entwicklungen sowohl in der Lebensmittelbranche als auch in der Lebensmittelproduktion voranzutreiben.

Weitere Infos: <https://www.anuga.de/die-messe/anuga/branchenmessen/>

Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga Select India - Uniting Innovation, Collaboration, and Growth in the Global F&B Landscape, Mumbai 20.08. - 22.08.2025

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 15.09. - 17.09.2025

Anuga - Die Leitmesse für die globale Ernährungswirtschaft, Köln 04.10. - 08.10.2025

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter <https://www.anuga.de/presse/multimedia/bilddatenbank/>.

Presseinformationen finden Sie unter <https://www.anuga.de/presse/presseinformationen/presseinformationen-der-anuga/>.

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga im Social Web:

<https://www.facebook.com/anugacologne>

<https://www.instagram.com/anugacologne/>

<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Hohlfinger
Public and Media Relations Managerin

Seite
4/4

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821 3468
E-Mail: j.hohlfinger@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de