

No. 18 / September 2021, Cologne
#anuga

Anuga Frozen Food: Colonia punto d'incontro internazionale del settore dei surgelati

Il trend freschezza, salute e sostenibilità spinge in alto i surgelati nelle preferenze dei consumatori - Oltre 370 espositori nazionali e internazionali nel segmento surgelati

Durante la pandemia il desiderio dei consumatori di alimenti freschi, sani e sostenibili è ulteriormente aumentato a tutto vantaggio dei prodotti surgelati, che hanno approfittato di questa evoluzione.

Dal 9 al 13 ottobre 2021 Anuga Frozen Food ripropone la piattaforma internazionale di business per il comparto globale dei surgelati e svela gli ultimi sviluppi del settore. Anuga affronta il cambiamento alimentare al motto di #transform. Il salone sarà integrato per la prima volta dal format digitale Anuga@home, che andrà in scena dal 11 al 13 ottobre 2021 e presenterà gli espositori e le relative offerte, proponendo anche nuove opportunità di networking. Colonia si prepara ad accogliere ad Anuga oltre 4.000 espositori da più di 91 Paesi.

Fra i principali espositori di Anuga Frozen Food sono annoverati Agristo, Alfa, Arabatzis, Ardo, Aviko, Boulangerie Neuhauser, erlenbacher, Lutoso, Pfalzgraf, Point of Food, Roncadin, Surgital, Stohos, vicini e Virto. In modalità esclusivamente digitale interverranno prevalentemente aziende estere, ma anche produttori tedeschi di alimenti surgelati come il Frostkrone Food Group. Ad oggi Anuga Frozen può contare su oltre 370 espositori già iscritti. Nelle prossime settimane sono attese ulteriori iscrizioni, soprattutto dalle collettive. Altre importanti aziende di surgelati esporranno inoltre nei saloni specializzati Anuga Meat e Anuga Bread & Bakery. L'offerta spazierà da pesce e carne a frutta e verdura, o ancora da piatti pronti, pane e prodotti da forno, gelati, pizza, prodotti a base di patate fino a prodotti non porzionati per i clienti della ristorazione e della gastronomia. Quest'anno Anuga ospiterà anche alcune aziende che puntano su prodotti a base vegetale o di proteine alternative, come i surrogati del pesce.

Il mercato dei surgelati 2020/21 in Germania

Nel 2020 in Germania le vendite totali di surgelati hanno fatto registrare un calo in volume del 4,5%, scendendo a 3,660 milioni di tonnellate (3,833 milioni di tonnellate nel 2019). Secondo i dati dell'Istituto tedesco surgelati (dti) il fatturato totale dei surgelati si è ridotto del 1,8% ed è passato a 15,081 miliardi di Euro (15,361 miliardi di Euro nel 2019). La maggiore richiesta di surgelati e l'alto livello di gradimento dei consumatori hanno generato una performance straordinaria nel settore retail e delle consegne a domicilio, che però non è stata sufficiente per compensare il crollo del



Anuga
09.10. - 13.10.2021
www.anuga.com

Your contact:
Peggy Krause
Tel.
+49 221 821-2076
Fax
+49 221 821-3544
e-mail
p.krause@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)
Oliver Frese
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

mercato out of home.

Page
2/5

Nel segmento retail e consegne a domicilio i surgelati hanno fatto registrare nel 2020 una eccezionale crescita in volume del +12,1% con un volume di vendite di 2,087 milioni di tonnellate (2019: 1,861 milioni di tonnellate), che rappresenta un record assoluto per l'intera categoria del commercio di surgelati. Il fatturato nel segmento surgelati retail e a domicilio è aumentato del 13,4% raggiungendo i 9,40 miliardi di euro (2019: 8,29 miliardi di euro) e superando così per la prima volta l'asticella dei 9 miliardi.

A causa del Coronavirus il mercato dell'out of home ha subito un crollo inedito: in seguito ai periodi di lockdown che si sono succeduti da marzo 2020, il segmento che aveva sbancato gli ultimi anni ha dovuto accettare perdite dolorose nei vari rami della ristorazione out of home. Le vendite sono calate del 20,3%, scendendo a 1,573 milioni di tonnellate (1,973 milioni di tonnellate nel 2019). Nel 2020 il fatturato dei surgelati nel mercato dell'out of home ha raggiunto un valore di 5,68 miliardi di euro con una riduzione del 19,6% (7,07 miliardi di euro nel 2019). In questo ambito nel 2020 tutte le categorie merceologiche dei surgelati hanno registrato un calo in doppia cifra.

In Germania il comparto surgelati, avvezzo al successo, ha dovuto accettare un notevole passo indietro, riconducibile unicamente al persistente lockdown imposto alla ristorazione durante la pandemia.

In seguito alla crisi della ristorazione, nel 2020 si è assottigliato anche il consumo pro capite di surgelati, sceso a 44,8 chili con una diminuzione di 2,1 chili (46,9 kg nel 2019). Si tratta di un crollo drammatico e inedito per dimensioni, che si discosta decisamente dal trend degli ultimi 30 anni.

Temi e trend

Durante la pandemia in Germania le abitudini culinarie e alimentari sono profondamente cambiate. Lo dimostra il **BAROMETRO DEI TREND PER I SURGELATI**, uno studio rappresentativo condotto sui consumatori dall'istituto di ricerche di mercato INNOFACT AG su incarico dell'Istituto tedesco surgelati (**diti**).

I tre aspetti nutrizionali principali agli occhi dei consumatori sono la freschezza dei prodotti (92%), un'alimentazione sana (81%) e ingredienti naturali (81%). Almeno un quarto degli intervistati ha dichiarato che durante l'emergenza da Coronavirus l'alimentazione sana e la freschezza dei prodotti hanno acquisito maggiore importanza. I trend dei prodotti vegetariani (22%) e vegani (15%) si rivelano molto meno importanti del previsto e raggiungono un livello di gradimento di gran lunga inferiore. I consumatori dimostrano di non seguire i dogmi: tuttavia quasi la metà (49%) sottolinea di voler ridurre il consumo di carne e addirittura il 58% quello di zucchero.

Durante la pandemia si è cucinato spesso in casa prediligendo alimenti freschi, come conferma il 41% degli intervistati. Quasi un terzo (31%) ha ordinato più spesso cibo da asporto. Oltre un quarto (26%) ha utilizzato con maggiore frequenza i servizi di

consegna. Anche l'atteggiamento nei confronti dei prodotti surgelati è cambiato in positivo: quando cucina a casa il 19% degli intervistati fa maggior uso di surgelati. Il 14% degli intervistati guarda con crescente favore all'impiego di pietanze surgelate.

Page
3/5

Come l'andamento del mercato dimostra da anni, in Germania gli alimenti surgelati godono da sempre di un'ottima reputazione. L'alimentazione odierna non può assolutamente prescindere dai surgelati, che si pongono anzi come "gamechanger" per una dieta sana e sostenibile. Praticamente ogni nucleo familiare (98%) acquista e utilizza surgelati anche in periodi "normali". La percentuale di "heavy user", i consumatori che impiegano i surgelati almeno una o più volte al mese o addirittura più volte a settimana, è ulteriormente salita e si attesta attualmente al 78%. Le categorie merceologiche predilette sono verdure/erbe aromatiche (77%), pesce (69%), prodotti a base di patate (65%), pizza (60%) e panini (48%).

I surgelati nel mondo

Secondo la Global Opportunity Analysis and Industry Forecast nel 2019 il mercato mondiale dei surgelati ha fruttato 291,8 miliardi di USD e si stima che entro il 2027 raggiungerà i 404,8 miliardi di USD con un tasso annuo di crescita (CAGR) del 4,2 % dal 2020 al 2027. Entro il 2027 il mercato europeo dei surgelati dovrebbe raggiungere quota 124,1 miliardi di dollari.

Eventi per il settore dei surgelati nel corso di Anuga

Il **dti**, partner di Anuga Frozen Food e degli Anuga Culinary Concepts, tornerà con uno stand nel **padiglione 4.2, B11/C10**, un punto di approdo tradizionale e amato da tutti gli associati, gli ospiti e gli esperti di surgelati. Qui l'industria tedesca dei surgelati riceve gli ospiti di tutto il mondo che partecipano al confronto interno al settore nella "lounge dei surgelati".

L'11 ottobre 2021 nell'ambito del programma collaterale di Anuga si svolgerà a partire dalle ore 18 ad opera del **dti**, in collaborazione con la rivista specializzata Lebensmittelpraxis e Koelnmesse, l'assegnazione delle TIEFKÜHL STAR. Per la TIEFKÜHL-STAR-NIGHT è atteso l'arrivo di ospiti dal mondo dell'industria e della distribuzione e soprattutto dei team in nomination. Il dr. Tobias Wachinger, Senior Partner di McKinsey, Monaco, terrà una conferenza dal titolo "La crisi e i nuovi consumatori: lifestyle e orientamento al prezzo trend del 2021". Attendiamo con ansia di immergerci nell'esperienza della fiera e di incontrare di nuovo a Colonia l'intero settore!

International Frozen Food Network

Il **dti** farà sentire la propria voce per il settore dei surgelati anche nel contesto di Anuga@home. Per la prima volta è in programma una tavola rotonda internazionale con l'"International Frozen Food Network", un raggruppamento di associazioni dei surgelati da USA, Gran Bretagna, Francia, Italia, Paesi Bassi, Austria e Germania.

John Saulnier, Frozen Food Biz, presenterà la tavola rotonda dal titolo "A Fresh Look at Healthy & Sustainable Frozen Foods".

Page
4/5

Round Table surgelati

In collaborazione con Lebensmittelpraxis (LP) il **dti** organizza un'altra tavola rotonda sugli alimenti surgelati, che potrà essere seguita su Anuga@home. Importanti rappresentanti dell'industria e del commercio di surgelati discuteranno gli ultimi trend e le sfide per il settore in un incontro presentato da Andrea Kurtz (LP).

Congresso sulla sostenibilità

Il **dti** sostiene Anuga e lo ZNU (Centro per la gestione aziendale sostenibile dell'Università di Witten/ Herdecke) anche in occasione della conferenza sulla sostenibilità intitolata "PROGETTIAMO INSIEME LA SOSTENIBILITÀ - uno sguardo all'intera filiera" del 13 ottobre 2021 dalle ore 11 alle 14. Saranno illustrati i vantaggi economici di un'economia sostenibile a livello aziendale e di prodotto.

Anuga Frozen Food 2021 parteciperà alla costruzione di un confronto internazionale all'interno del business del frozen food e farà di tutto per offrire un soggiorno piacevole a espositori e visitatori. Il **dti**, in rappresentanza dell'intero settore tedesco dei surgelati, lancerà spunti importanti e si concentrerà sui pregi di questa modalità di conservazione.

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere del food e manifestazioni sulla lavorazione di bevande e prodotti alimentari. Fiere come Anuga, ISM e Anuga FoodTec sono leader mondiali consolidati. Koelnmesse organizza fiere del food e della relativa tecnologia non solo a Colonia, ma anche in molti altri mercati emergenti di tutto il mondo, come per esempio in Brasile, Cina, Colombia, Giappone, India, Italia, Tailandia e negli Emirati Arabi Uniti, dedicate a varie tematiche e contenuti. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura in diversi mercati, a garanzia di un business sostenibile e di carattere internazionale.

Maggiori informazioni: www.koelnmesse.com/current-dates/all-trade-fairs/#1

I prossimi eventi:

Anuga - The leading trade fair for the global food industry, Cologne 09.10. - 13.10.2021

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 30.01. - 02.02.2022

ProSweets Cologne - The international supplier fair for the sweets and snacks industry, Cologne 30.01. - 02.02.2022

Nota per la redazione:

Il materiale fotografico di Anuga è disponibile nella nostra banca dati immagini sul sito www.anuga.com/imagedatabase

Ulteriori ragguagli per la stampa sono reperibili al link www.anuga.com/Pressinformation
In caso di pubblicazione si prega di inviare copia giustificativa.

Page
5/5

Anuga sul Social Web:

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

Per eventuali domande rivolgersi a:

Peggy Krause
Communications Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Cologne
Germany
Tel.: +49 221 821 2076
Fax: +49 221 821 3544
E-Mail: p.krause@koelnmesse.de
www.koelnmesse.com

Lei riceve questo messaggio in quanto iscritto ai comunicati stampa di Koelnmesse.
Qualora desiderasse rinunciare a tale servizio, la invitiamo a rispondere alla presente mail indicando in oggetto "unsubscribe".