

Nr. 14 / Juli 2023, Köln
#anuga

Anuga Meat 2023: Plattform für Fleischwirtschaft weltweit - von traditionell bis innovativ, von regional bis pflanzlich

Hohe internationale Beteiligung und Top-Unternehmen der Branche stellen aus

Erneut bringt die Anuga Meat das Who-is-Who der internationalen Fleischwirtschaft zur Anuga vom 7. bis 11. Oktober 2023 in Köln zusammen. Mit aktuell rund 600 ausstellenden Unternehmen ist die Anuga-Fachmesse für Fleisch, Wurst und Geflügel hervorragend aufgestellt. Insgesamt werden mehr als 800 Produzenten aus dem Fleisch- und Wurstwarenssegment mit Beginn der Messe erwartet.

Um den Wünschen der Verbraucher nach gesunder Ernährung, Regionalität, Nachhaltigkeit sowie Tierwohl gerecht zu werden, werden auf der diesjährigen Anuga Meat erneut neben Fleisch, Wurst und Geflügel auch vegane und vegetarische Fleischalternativen sowie pflanzliche Ersatzprodukte mit Proteinen im Fokus stehen. Letztere werden vor allem in der Sonderschau „Meet more Meatless“.

Zu den Top-Ausstellern gehören in diesem Jahr unter anderem Bell, Beyond Meat, Bigard, BRF, Campofrio, Cris-Tim, CPF, ElPozo, Grupo Vall Companys, Inalca, JBS, Lamex, LDC, Noel, Tönnies, Tyson, VanDrie, Vion, Westfleisch und Wiesenhof. Wichtige europäische Gruppenbeteiligungen kommen aus Belgien, Frankreich, Großbritannien, Italien, Niederlande und Spanien. Darüber hinaus ist der südamerikanische Kontinent mit Argentinien, Brasilien, Kolumbien, Paraguay und Uruguay vertreten. Wichtige Gruppenbeteiligungen sind: Asociación Colombiana de Porcicultores (Porkcolombia), Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes (Abiec), Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), Federación Colombiana de Ganaderos (FEDEGAN), Federación Nacional de Avicultores de Colombia - Fondo Nacional Avícola (FENAVI), German Meat, Meat and Livestock Australia (MLA), Instituto Nacional de Carnes (INAC) und Instituto de la Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA). Sie stellen die gesamte Bandbreite der Fleischproduktion in ihren verschiedenen Verarbeitungsstufen dar: von unverarbeiteten Fleischwaren über Fleischzubereitungen und Convenience-Produkte bis hin zu feinen Wurst- und Schinkenwaren und regionalen Spezialitäten.

Die Untersegmente der Anuga Meat teilen sich folgendermaßen auf die Hallen auf, um den Facheinkäufern mehr Orientierung zu geben: Halle 5.2 Wurstwaren, Halle 6 Rotfleisch, Halle 9 Geflügel und Rotfleisch. Die hohe Teilnahme an Anbietern in der Anuga Meat zeigt, dass für die internationale Fleischwirtschaft der Export weiterhin einen zentralen Stellenwert einnimmt. Die Erschließung neuer Marktpotenziale ist dabei besonders wichtig.



Anuga
07.10. - 11.10.2023
www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause

Telefon

+49 221 821-2076

E-Mail

p.krause@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

Trends und Themen: Weltweiter Markt zeigt Wachstum und sich wandelnde Verbrauchervorlieben

Laut einer Statistik von Knowledge-Partner Innova Market Insights (Daten von Juli 2017 bis Juni 2022) verzeichnet die Fleischindustrie weltweit eine durchschnittliche jährliche Wachstumsrate von 5,4 Prozent bei Produktneueinführungen. Dies deutet auf einen dynamischen und sich wandelnden Markt hin, der von veränderten Verbrauchervorlieben geprägt ist.

Innerhalb der Kategorie ‚Fleisch‘ wurden mehrere stark wachsende Ansprüche verzeichnet. Verbraucher legen Wert auf Regionalität und Nachverfolgbarkeit der Produkte und setzen sich weiterhin mit Themen wie Tierwohl und Tierschutz auseinander. Ethik- und umweltfreundliche Ansprüche erzielten eine Wachstumsrate von 17 Prozent, gefolgt von Halal-Produkten mit 14 Prozent. Der hohe Proteingehalt und entsprechende Herkunftsansprüche verzeichneten ebenfalls eine Wachstumsrate von 14 Prozent.

Was die Markterschließung betrifft, erwies sich Vietnam als am schnellsten wachsender Markt mit einer Wachstumsrate von 51 Prozent bei Produktneueinführungen. Südkorea folgte knapp dahinter mit einer Wachstumsrate von 38 Prozent im selben Zeitraum.

Während Vietnam und Südkorea ein rasantes Wachstum vorzeigen, zeigten das Vereinigte Königreich, China und Deutschland die höchste Aktivität bei Produktneueinführungen zwischen Juli 2021 und Juni 2022. Diese drei Länder haben Marktdurchdringungen von 19 Prozent, 14 Prozent bzw. 13 Prozent, was auf eine starke Präsenz und Verbraucherinteresse an Fleischprodukten hinweist.

Die Zukunft des Fleischersatzes

Ein anhaltender Trend ist die Zunahme pflanzlicher Alternativen bzw. Fleischersatzprodukte, mit denen auch der wachsende Markt sogenannter Flexitarier bedient wird. Laut einer Verbraucherumfrage (2021) stehen die Verbraucher neuen Technologien aufgeschlossener gegenüber, nachdem sie gesehen haben, wohin pflanzenbasierte Innovationen geführt haben (41 Prozent).

Die Gründe für einen eingeschränkten Konsum von Fleisch ähneln im Allgemeinen denen, die ursächlich sind für den Fleischverzicht der Vegetarier, das heißt eine Mischung aus gesundheitlichen und umweltbezogenen Motiven wie der Schonung von Ressourcen.

Dieser Trend sorgt dafür, dass sich Fleischabteilungen in Richtung einer Proteinabteilung entwickeln, in der alternative Proteinquellen auf der Grundlage von Soja, Weizen oder Erbsen und vielem mehr angeboten werden.

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 Leitmesse am Standort Köln. Mit der Anuga HORIZON in Köln geht ein zusätzliches Eventformat für die Innovationen der Foodbranche an den Start. 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.

Seite

3/3

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

Die nächsten Veranstaltungen:

ANUFOOD India - Indiens internationale Fachmesse für Nahrungsmittel und Getränke, Groß- und Einzelhandel, Mumbai 07.09. - 09.09.2023

Anuga - Die Leitmesse für die globale Ernährungswirtschaft, Köln 07.10. - 11.10.2023

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 07.11. - 09.11.2023

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:

Peggy Krause

Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821 2076

E-Mail: p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de