

No. 16 / July 2023, Cologne  
#anuga

## Anuga 2023: insieme contro lo spreco alimentare

Proposte e soluzioni per un futuro sostenibile nel segno del tema guida Sustainable Growth

Lo spreco alimentare è un problema globale di enorme portata, con conseguenze sia a livello ecologico che sociale. Ogni anno vengono smaltiti milioni di tonnellate di alimenti, mentre milioni di persone soffrono la fame. Anuga, fiera leader al mondo per l'industria alimentare, desidera promuovere il dialogo sullo spreco di generi alimentari grazie alla piattaforma di scambio internazionale messa a disposizione di espositori e istituzioni leader, dove analizzare fin da subito approcci e soluzioni sostenibili. Per ridurre lo spreco alimentare sono necessarie tecnologie nuove e innovative. A tal fine serve la collaborazione di tutti gli anelli della catena del food, dalle aziende produttive ai consumatori, passando per la distribuzione.

"Desideriamo supportare le aziende intenzionate a presentare ad Anuga e Anuga Horizon le ultime tecnologie e strategie per la lotta contro lo spreco alimentare. Ciò consentirà uno scambio proficuo fra tutti i partecipanti, la nascita di nuove partnership e lo sviluppo di sinergie. Insieme potremo affrontare le sfide globali del settore e cercare vie innovative per stimolare una crescita sostenibile, fedeli al tema guida di quest'anno. Infatti la soluzione più sostenibile ed efficace per eliminare la fame nel mondo consiste indubbiamente nel porre immediatamente un freno allo spreco di generi alimentari", sottolinea Jan Philipp Hartmann, Director di Anuga.

### Taglio agli scarti alimentari entro il 2030

Secondo la Commissione UE, entro il 2030 i paesi membri dovranno ridurre gli scarti alimentari provenienti sia dal commercio al dettaglio che dal consumo. Sono i consumatori a chiederlo: secondo un recente sondaggio di Innova Market Insights, knowledge partner di Anuga, la riduzione dello spreco alimentare si piazza ai vertici delle loro iniziative volte a tutelare l'ambiente. Quasi la metà dei consumatori (il 46%) si impegna attivamente per ridurre al minimo lo spreco alimentare, mentre il 39% indirizza i propri sforzi verso riciclaggio, upcycling e riutilizzo dei prodotti. Inoltre quando si tratta di scegliere i generi alimentari, quasi 9 consumatori su 10 tengono in considerazione l'ambiente almeno ogni tanto. L'ultima puntata del [blog](#) di Anuga a tema Food Waste contiene ulteriori cifre, dati e informazioni.

È un segno che la consapevolezza dei consumatori verso la salute del nostro pianeta sta lentamente montando e che essi si aspettano sforzi analoghi anche dall'industria del food. La richiesta di innovazioni di prodotto e soluzioni volte a migliorare in modo sostenibile il sistema alimentare globale ha quindi raggiunto livelli inediti.



Anuga  
07.10. - 11.10.2023  
[www.anuga.com](http://www.anuga.com)

Your contact:  
Peggy Krause  
Tel.  
+49 221 821-2076  
e-mail  
[p.krause@koelnmesse.de](mailto: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](http://www.koelnmesse.com)

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

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

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

Proprio qui si innesta Anuga con il tema guida di quest'anno: "Sustainable Growth". Il salone leader al mondo per l'industria alimentare sarà affiancato da un ambizioso programma di congressi ed eventi che offrirà svariate opportunità di networking. Grazie a nuove partnership, come quella con EIT Food, lo European Institute of Innovation and Technology, e UNIDO, la United Nations Industrial Development Organization, si affronteranno i temi di maggior rilievo per l'industria e si presenteranno e discuteranno le innovazioni nell'ambito di conferenze, workshop, experience area e speaker session.

#### **Eventi collaterali UNIDO nel corso di Anuga**

Il 7 ottobre, nell'ambito di Anuga, l'importantissimo evento UNIDO analizzerà le sfide imposte alle tante persone che soffrono la fame, soprattutto in aree rurali. Lo scopo dell'evento è presentare studi analitici e innovazioni e illustrare le opzioni politiche che consentiranno di vincere questa sfida globale. Un ruolo particolare spetta agli attori del settore privato e alle partnership, nonché alla tecnologia che dovrà fare da battistrada per porre fine alla fame nel mondo. Per affrontare queste e altre sfide del settore e analizzare le possibili soluzioni, il side event UNIDO del 8 ottobre si dedicherà anche al tema della Supply Chain Disruption.

#### **Donazione di prodotti alimentari a Tafel**

Da molti anni Anuga offre inoltre alle aziende espositrici la possibilità di donare a Tafel i prodotti alimentari avanzati, i campioni o gli alimenti vicini alla scadenza. Negli ultimi tre anni sono stati ritirati complessivamente quasi 500 europallet di generi alimentari. A questa iniziativa partecipano anche altre rassegne, come per esempio ISM. Queste donazioni sortiscono un effetto positivo e immediato sulla vita delle persone bisognose. Il passaggio di questi alimenti non aiuta solo a combattere la fame, ma contribuisce anche a scongiurare lo spreco di risorse preziose. Tafel Deutschland parteciperà anche alla prossima edizione di Anuga e si dedicherà a un'opera divulgativa, incentrata sulle possibilità di donazione e sulla successiva distribuzione dei prodotti.

**Koelnmesse - Fiere di settore per l'industria del food:** Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere del food. Manifestazioni come Anuga e ISM sono leader mondiali consolidati con sede a Colonia. Con Anuga HORIZON parte a Colonia un nuovo format per le innovazioni dell'industria alimentare. Inoltre Koelnmesse propone numerose fiere del food dedicate a varie tematiche e contenuti specifici in molti altri mercati importanti di tutto il mondo, come per esempio Brasile, Cina, India, Giappone, Colombia, Thailandia ed Emirati Arabi Uniti. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura e fiere nazionali di riferimento in diversi mercati, per un business sostenibile e internazionale. Koelnmesse è in prima linea anche nel settore delle tecnologie per l'industria alimentare con Anuga FoodTec e ProSweets Cologne, eventi leader a livello globale, e il suo network mondiale di eventi satellite.

Maggiori informazioni: <https://www.anuga.com/trade-fair/anuga/industry-sectors>

#### **I prossimi eventi:**

ANUFOOD India - India's international exhibition on food & beverage trade and retail market, Mumbai 07.09. - 09.09.2023

Anuga - The leading trade fair for the global food industry, Cologne 07.10. -

11.10.2023

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

09.11.2023

Page

3/3

**Nota per la redazione:**

Il materiale fotografico di Anuga è disponibile nella nostra banca dati immagini sul sito [www.anuga.com/imagedatabase](http://www.anuga.com/imagedatabase)

Ulteriori ragguagli per la stampa sono reperibili al link [www.anuga.com/Pressinformation](http://www.anuga.com/Pressinformation)

In caso di pubblicazione si prega di inviare copia giustificativa.

**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

Public and Media Relation Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel.: +49 221 821 2076

E-Mail: [p.krause@koelnmesse.de](mailto:p.krause@koelnmesse.de)

[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)