

Nr. 18 / September 2023, Köln
#anuga #weareanuga

Anuga Frozen Food mit starker Beteiligung

100 Jahre Tiefkühlung - Internationale Tiefkühlbranche feiert ihre Geburtsstunde auf der weltgrößten Fachmesse der Ernährungswirtschaft

Tiefkühlprodukte (TK) sind auf der Anuga heiß begehrt. Die Anuga Frozen Food ist daher für mehr als 600 Unternehmen aus 56 Ländern die führende Exportplattform für die globale Tiefkühlwirtschaft. Damit meldet sich die Fachmesse in diesem besonderen Jubiläumsjahr 2023, in dem sich die Erfindung der Schockfrostung zum 100. Mal jährt, mit einer starken Beteiligung zurück. Zusätzlich gibt es ein abwechslungsreiches Eventprogramm, das erneut von dem langjährigen Anuga-Partner, dem Deutschen Tiefkühlinstitut (dti), unterstützt wird. Das dti ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland, die für einen Umsatz von rund 18,5 Milliarden Euro steht und täglich 80 Millionen Menschen zuverlässig mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln versorgt

„Wie freuen uns, dass die internationale Tiefkühlbranche die Anuga als zentrale Plattform für ihr Business nutzt und das Jubiläumsjahr zum Anlass nimmt, sich in Köln zu treffen. Mit unserem starken Partner dti bieten wir in diesem Jahr ein vielseitiges Programm mit neuen Impulsen aus der und für die Branche,“ betont Jan Philipp Hartmann, Director Anuga.

„Das dti und die Tiefkühlbranche schauen mit großer Vorfreude auf die Anuga, auf unseren globalen TK-Marktplatz“, sagt dti-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „Tiefkühlkost verzeichnet nicht nur in Deutschland Rekordabsätze, sondern ist auch international auf Wachstumskurs. TK ist eine Zukunftskategorie! TK ist Lösungsmotor und Gamechanger für die Herausforderungen im Bereich nachhaltigerer Ernährungssysteme - das Motto der Anuga ‚Sustainable Growth‘ passt perfekt zu unserer Branche. Wir freuen uns auf den Austausch mit unseren Mitgliedern und Gästen, mit Tiefkühlfans aus aller Welt - an unserem Stand und bei den zahlreichen Event-Highlights, die wir für die Branche in Köln anbieten.“

Unter den führenden Ausstellern in der Anuga Frozen Food finden sich unter anderem Agrarfrost (Deutschland), Aviko (Niederlande), Clarebout (Belgien), Lutos, (Belgien), McCain (Frankreich) und Surgital (Italien). Weitere TK-Anbieter finden sich zudem unter anderem in den Fachmessen Anuga Out of Home, Anuga Meat und Anuga Bread & Bakery. Das Angebotsspektrum reicht von Fisch und Fleisch, Obst und Gemüse, Fertiggerichten, Brot & Backwaren, Eiscreme, Pizza, Kartoffelprodukten bis hin zu Großgebinden für Kunden aus der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie.



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

Internationaler TK-Markt im Überblick

Seite

2/4

Laut dem kürzlich veröffentlichten Report von Future Market Insights hat der weltweite Markt für Tiefkühlkost im Jahr 2022 einen Wert von 314 Milliarden US-Dollar erzielt und wird bis 2032 mit einer jährlichen Wachstumsrate von 6,7 % auf 602 Milliarden US-Dollar wachsen. Die Vorliebe der Verbraucher für schnell und einfach zuzubereitende Lebensmittel treibt das Wachstum an. Das durchschnittliche jährliche Wachstum der Kategorie Tiefkühlkost lag von 2017 bis 2022 bei 9,0 %.

Die Beliebtheit von schnell zuzubereitenden Tiefkühlgerichten sowie Pizza, aber auch von frischen TK-Komponenten zum Selberkochen wie Gemüse und Fisch und die hohe Qualität und Frische von TK haben die Nachfrage nach Tiefkühlprodukten weiter erhöht. Die Konzentration auf hochwertige TK-Produkte sowohl im Marken- als auch im Private Label-Bereich, die Abbildung von aktuellen Trends wie vegan und vegetarisch im Tiefkühlsortiment fördern ebenfalls das Marktwachstum, indem die sich schnell ändernden Verbraucherbedürfnisse befriedigt werden.

Auch in Deutschland gab es Zuwächse: Laut dti-Absatzstatistik lag der TK-Absatz im LEH 2022 mit 1,974 Millionen Tonnen über sechs Prozent über dem Ergebnis von 2019 (1,861 Millionen Tonnen). Der Außer-Haus-Markt erlebte 2022 mit dem Ende der Corona-Restriktionen einen deutlichen Wachstumsschub: Der TK-Absatz stieg um 14,9 Prozent auf 1,935 Millionen Tonnen (2021: 1,684 Millionen Tonnen, 2019: 1,973 Millionen Tonnen). Damit wurde die bisherige Rekordmarke von 2019 bereits fast wieder erreicht.

Frozen Food Events und Trends auf der Anuga

Die Frische der Produkte, eine gesunde Ernährung und natürliche Zutaten sind die Aspekte, die den Menschen persönlich am wichtigsten sind bei ihrer Ernährung (74 - 89 Prozent). Vegetarische oder vegane Alternativen belegen (noch) die letzten Plätze. Diese Mega-Trends zeigen sich auch bei der aktuell fünften TK-Trendbarometer-Befragung des dti als stabil. Bedingt durch die anhaltend hohe Inflation in Deutschland bleibt weiterhin ein günstiger Preis für die Verbraucher sehr relevant (67 Prozent).

Das dti ist wie gewohnt als offizieller Partner der Anuga Frozen Food und der Anuga Out-of-Home wieder mit einem Messestand in Halle 4.2, B11/C10 dabei, der traditionell eine beliebte Anlaufstelle für alle Mitglieder, Gäste und Tiefkühl-Interessierte ist. Hier trifft sich die deutsche Tiefkühlbranche mit Gästen aus aller Welt zum Branchenaustausch.

TIEFKÜHL STAR 2023

Das dti wird gemeinsam mit dem Fachmagazin Lebensmittel Praxis und der Koelnmesse am 09. Oktober 2023 um 18 Uhr die Preisverleihung der TIEFKÜHL STARS vornehmen. Um die begehrte Auszeichnung als beste Tiefkühlabteilung im Lebensmittelhandel konnten sich Supermärkte, Verbrauchermärkte, SB-Warenhäuser und Biomärkte bis Juli bewerben. Für den feierlichen Abend mit der emotionalen Preisverleihung werden Gäste aus Industrie und Handel, und vor allem die nominierten Händler-Teams erwartet. Die Teilnahme ist für Messebesucher kostenfrei. [Mehr Details](#)

FROZEN! dti Innovation Award supported by AFC and anuga

Seite

3/4

Das dti zeichnet in Köln außerdem Innovationen für und aus der Tiefkühlwirtschaft mit dem „FROZEN! dti Innovation Award“ aus. Erstmals wird der Preis auf der Anuga anlässlich des weltweiten Jubiläums „100 Jahre Tiefkühlung“ verliehen. Der Innovationspreis würdigt Ideen, z.B. von Start-up's, die im Geiste des Tiefkühl-„Erfinders“ Clarence Birdseye mutig die Herausforderungen im Klimaschutz, bei Energieeffizienz, Digitalisierung, Automatisierung, Logistiko Optimierung und nachhaltigeren Lieferketten angehen oder ein neues, innovatives Tiefkühlprodukt entwickelt haben, das den Bedürfnissen der heutigen Gesellschaft entspricht.

Kooperationspartner sind die AFC Consulting Group AG (AFC) und die Anuga. Noch bis zum **5. September 2023** haben Start-ups und bereits etablierte Unternehmen die Chance, ihre innovativen Ideen für die Tiefkühlwirtschaft einzureichen. Die Preisverleihung findet am 8. Oktober um 13:30 Uhr im Rahmen der 1. International Frozen Food Conference auf der Anuga statt. [Weitere Informationen](#)

1. International Frozen Food Conference presented by International Frozen Food Network (IFFN)

Das International Frozen Food Network (IFFN) bietet am 8. Oktober von 11:00 bis 14:30 Uhr im Congress Saal, Congress-Centrum Ost, erstmals im Rahmen des Eventprogramms der Anuga eine Fachkonferenz unter dem Titel „Frozen food as a game changer for a healthy and sustainable future“ an. Im Jubiläumsjahr „100 Jahre Tiefkühlung“ setzt die globale Tiefkühlindustrie damit ein Zeichen für Innovation, Nachhaltigkeit und Wachstum. Internationale Experten aus Industrie, Lebensmittelhandel und Food Service diskutieren über aktuelle Marktentwicklungen und das Potenzial von TK für nachhaltigere Ernährungssysteme.

Mitglieder des IFFN sind: ADEPALE (Frankreich), Alcass (Italien), American Frozen Food Institute (USA), British Frozen Food Federation (Großbritannien), Deutsches Tiefkühlinstitut (Deutschland), Fachverband der Lebensmittelindustrie (Austria), Vries Vers Platform (Niederlande). Die Teilnahme ist für Messebesucher kostenfrei.

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. 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.

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

Seite
4/4

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