

Nr. 3 / Mai 2022, Köln
#anuga

Anuga 2023 steht in den Startlöchern: Interessierte Unternehmen profitieren bis 30. September 2022 von Frühbucheraktion

Konzeptionelle Neuerung: Aus Anuga Culinary Concepts wird Anuga Out of Home

Nach der erfolgreichen Re-Start-Ausgabe der Anuga 2021 startet nun die Anmeldephase für die Ausgabe 2023 der weltgrößten Fachmesse für Lebensmittel und Getränke, die vom 7. bis 11. Oktober 2023 stattfinden wird. Interessierte Unternehmen können sich schon jetzt ihre Standfläche unter der Online-Anmeldung für Aussteller reservieren und erhalten als Frühbucher bis zum 30. September 2022 einen Sonderrabatt. Auch erste Neuerungen stehen fest: So wird die bisherige Fachmesse für den Außer-Haus-Markt „Anuga Culinary Concepts“ erweitert und künftig unter dem Namen „Anuga Out of Home“ die gesamte Bandbreite an Lebensmitteln, Getränken und innovativen Non-Food-Angeboten für den Außer-Haus-Verzehr abbilden.

Die Anuga bietet mit dem größten und internationalsten Angebot an Lebensmitteln und Getränken die ideale Beschaffungs- und Innovationsplattform für den Außer-Haus-Markt. Der Kern jedes gastronomischen Angebots sind Lebensmittel. Gerade die nationalen und internationalen Großverbraucher im Außer-Haus-Markt wie Systemgastronomen, Business Caterer und große Ketten sind ganz zentrale Fachbesucher der Anuga. Für die Anbieter von Produkten für den Außer-Haus-Markt ist die Weltleitmesse auf Grund ihrer hohen Internationalität die wichtigste Exportplattform.

Anlass zur Weiterentwicklung der „Anuga Culinary Concepts“ als Fachmesse für den gastronomischen Bereich boten die durch die Corona-Pandemie getriebenen Veränderungen im Außer-Haus-Markt. Wie kaum ein anderer Bereich hat sich dieser mit zukunftsgerichteten Konzepten für Delivery und To Go sowie technologischen Innovationen und Lösungen neu erfunden. Daran knüpft die Anuga an und erweitert 2023 die Fachmesse Anuga Out of Home auf das gesamte Spektrum des Foodservice-Segments. Für Hotel, Restaurant und Catering (HoReCa) genauso wie die Gemeinschaftsverpflegung, Systemgastronomie, Handelsgastronomie, Delivery und Take-away.

„Mit der stärkeren Ausrichtung in Richtung neuer Konzepte und Lösungen im Außer-Haus-Markt berücksichtigen wir nicht nur die Entwicklungen des Marktes, sondern kommen auch den Bedürfnissen unserer Aussteller und unseres Fachpublikums nach. Um Produkte und neue Geschmackserlebnisse aus aller Welt zu entdecken ist die Anuga als Weltleitmesse für Lebensmittel und Getränke die ideale Inspirations- und Innovationsplattform für den Gastronomen und den gesamten Außer-Haus-Markt. Für



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

Herbert Marnier

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette
Reker

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

einen ganzheitlichen Ansatz runden wir das Angebot an Lebensmitteln und Getränken durch die Erweiterung hin zu Non-Food-Produkten und technischen sowie digitalen Lösungen für HoReCa, Gemeinschaftsverpflegung, Handelsgastronomie und Food Delivery ab“, erklärt Oliver Frese, Geschäftsführer der Koelnmesse GmbH.

Seite

2/3

„Der Außer-Haus-Markt verändert sich rasant und ist von immer neuen Trends und großer Dynamik geprägt“, sagt Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) und ideeller Träger der Anuga. „Die neue Anuga Out of Home bildet diesen Wandel ab und richtet sich mit ihrem komplett überarbeiteten, zukunftsweisenden Konzept an alle Player, die im vielfältigen und wachstumsstarken Out of Home-Markt tätig sind - ob Gastronomie, Catering, F&B-Partner oder Anbieter technischer Lösungen. Im Fokus stehen über die klassische Gastronomie hinaus nun auch die sich mit ihr im Wettbewerb befindenden Akteure wie Bäckereien, Lebensmitteleinzelhandel oder Lieferplattformen. Eines eint alle: Mehr denn je sind innovative Technologien, zeitgemäße Servicekonzepte und kulinarische Ideen gefragt, um die Herausforderungen zu meistern, Prozesse zu optimieren und den anspruchsvoller werdenden Kunden und Gästen gerecht zu werden. Die Anuga 2023 ist dafür Schaufenster, Impulsgeber und Kommunikationsplattform. Wir sind uns sicher, dass Aussteller wie Besucher von der noch größeren Angebotsbandbreite profitieren werden.“

Die Anuga Out of Home in Halle 7, wird zur Anuga 2023 mehr denn je die zentrale Anlaufstelle für Gastronomen, Hoteliers, Caterer, Köche und den gesamten Außer-Haus-Markt sein. Schon 2021 bot die Weltleitmesse für Lebensmittel und Getränke mit dem Forum Systemgastronomie, Power Breakfast in der DEHOGA Lounge, dem Hack Genussgarten sowie Event-Highlights wie dem Startup-Wettbewerb „Best Food Founder Award“ ein vielseitiges Angebot für den Foodservice-Bereich. Über 2.600 ausstellende Unternehmen mit Produkten für den Außer-Haus-Markt haben sich auf der Anuga 2021 präsentiert. Auch die Top-Einkäufer und Großverbraucher wie Apetito, Accor Hotels, Burger King, Chefs Culinar, Compass Group, Hellofresh, Ikea, Intercontinental, L'Osteria, LSG Sky Chefs, Maritim Hotels, McDonald's, Mövenpick, MotelOne, SPC, Starbucks, Steigenberger, Sysco, Tank & Rast, The Ash, TransGourmet, Vapiano und Yorma's zählten zu den Anuga-Besuchern. Neben der DACH-Region und Europa werden damit auch Besucherinnen und Besucher aus dem Außer-Haus-Markt u.a. aus USA, China, Indien und Brasilien erreicht. Über das gesamte Netzwerk an Ernährungsmessen mit der Anuga in Köln, der Anufood China, Thaifex Anuga Asia, Anufood Brazil, Anufood India und Alimentec Bogotá bietet die Koelnmesse der Foodservice-Branche zusätzlichen Zugang zu den attraktivsten Märkten der Welt.

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.

Seite

3/3

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

Die nächsten Veranstaltungen:

THAIFEX - Anuga Asia - Internationale Fachmesse für Lebensmittel und Getränke, Lebensmitteltechnologie und Food-Service in Asien, Bangkok 24.05. - 28.05.2022

Alimentec - The International Food, Beverage and Hospitality Trade Fair, Bogotá 07.06. - 10.06.2022

ANUFOOD China - Führende Fachmesse für Lebensmittel und Getränke für die Region Süd-China, Shenzhen 13.07. - 15.07.2022

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

Kommunikationsmanagerin

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821 2076

E-Mail: p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de