

No. 3 / May 2022, Cologne
#anuga

Anuga 2023 est dans les starting-blocks : les entreprises intéressées peuvent profiter d'une offre early bird jusqu'au 30 septembre 2022

Nouveauté conceptuelle : Anuga Culinary Concepts devient Anuga Out of Home

Après le succès remporté par Anuga 2021, édition de redémarrage, les inscriptions à l'édition 2023 du plus grand salon mondial de l'alimentation et des boissons qui aura lieu du 7 au 11 octobre sont désormais ouvertes. Les entreprises intéressées peuvent d'ores et déjà réserver leur emplacement en s'inscrivant en ligne et, du fait de cette inscription anticipée, bénéficier d'une remise spéciale jusqu'au 30 septembre 2022. Voici les premières nouveautés : « Anuga Culinary Concepts » qui, jusqu'à présent, était le salon consacré à la restauration hors domicile, sera agrandi et deviendra « Anuga Out of Home » qui présentera la gamme complète de produits alimentaires, de boissons et d'offres innovantes non food pour la restauration hors domicile.

Anuga dont l'offre de produits alimentaires et de boissons est la plus grande et la plus internationale constitue la plateforme d'approvisionnement et d'innovation idéale pour la restauration hors domicile. Les produits alimentaires font l'essentiel de toute offre de restauration. Les gros consommateurs allemands et internationaux opérant sur le marché de la restauration hors domicile, comme les professionnels de la restauration standardisée, les spécialistes du catering et les représentants de grandes chaînes, sont précisément de très importants visiteurs professionnels à Anuga. Pour les entreprises qui proposent des produits destinés à la restauration hors domicile, le salon de référence mondiale est la plateforme d'exportation la plus importante en raison de sa grande internationalité.

L'évolution d'Anuga Culinary Concepts en tant que salon dédié à la restauration a été motivée par les changements intervenus dans le secteur de la restauration hors domicile du fait de la pandémie de Covid-19. Plus que tout autre secteur, celui-ci s'est réinventé avec des concepts d'avenir pour la livraison de plats à domicile et la vente à emporter mais aussi des innovations et des solutions technologiques. En 2023, Anuga continue dans ce sens et, avec le salon spécialisé Anuga Out of Home, prend en compte tous les segments des services alimentaires. Pour les hôtels, les restaurants, le catering (HoReCa) mais aussi la restauration collective, la restauration standardisée, la restauration commerciale, la livraison de plats à domicile et la restauration à emporter.

« En mettant davantage l'accent sur de nouveaux concepts et solutions pour la restauration hors domicile, nous tenons compte non seulement des évolutions du marché, mais nous répondons aussi aux besoins des exposants et des visiteurs



Anuga
07.10. - 11.10.2023
www.anuga.com

Your contact:
Peggy Krause
Tel.
+49 221 821-2076
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

professionnels. Pour découvrir des produits du monde entier et ainsi faire de nouvelles expériences gustatives, Anuga, salon de référence mondiale de l'alimentation et des boissons, est la plateforme d'inspiration et d'innovation idéale pour les restaurateurs et tout le secteur de la restauration hors domicile. L'approche se voulant globale, nous complétons l'offre de produits alimentaires et de boissons en ajoutant des produits non alimentaires ainsi que des solutions techniques et numériques pour le secteur « HoReCa », la restauration collective, la restauration commerciale et la livraison de plats à domicile », a déclaré Oliver Frese, Chief Operating Officer de Koelnmesse GmbH.

« La restauration hors domicile évolue à toute vitesse. Elle est marquée par des tendances sans cesse nouvelles et une grande dynamique », selon Guido Zöllick, président de l'Association allemande de l'hôtellerie et de la restauration (DEHOGA Bundesverband), responsable conceptuelle d'Anuga. « Le nouveau salon spécialisé Anuga Out of Home reflète ce changement et, avec son concept entièrement remanié et tourné vers l'avenir, s'adresse à tous ceux qui opèrent sur le marché diversifié et en pleine croissance de la restauration hors domicile - qu'il s'agisse de restaurateurs, de caterers, de partenaires des secteurs alimentation et boissons ou encore de fournisseurs de solutions techniques. Au-delà de la restauration classique, ce sont également ses concurrents, comme les boulangeries, les commerces d'alimentation et les plateformes de livraison sur lesquels désormais porte aussi l'attention. Ce qui leur est commun : tous recherchent plus que jamais des technologies innovantes, des concepts de service modernes et des idées culinaires pour relever les défis, optimiser les processus et satisfaire les clients toujours plus exigeants. Anuga 2023 est à cet effet une vitrine, un puissant levier et une plateforme de communication. Nous sommes certains que les exposants tout comme les visiteurs tireront parti de l'offre qui atteint une dimension nouvelle. »

À Anuga 2023, le salon spécialisé Anuga Out of Home, hall 7, sera plus que jamais le point de convergence des restaurateurs, des hôteliers, des caterers, des cuisiniers et de tous les acteurs de la restauration hors domicile. Avec le forum de la restauration standardisée, le Power Breakfast dans le lounge DEHOGA, le Genussgarten (jardin des délices) initié par la société Hack et des temps forts comme la remise du « Best Food Founder Award », Anuga, salon de référence mondiale de l'alimentation et des boissons, a proposé dès 2021 une offre diversifiée pour le secteur des services alimentaires. Plus de 2 600 entreprises proposant des produits pour la restauration hors domicile ont participé à Anuga 2021. Parmi les visiteurs d'Anuga figuraient également des acheteurs de premier plan et de gros consommateurs comme 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 et Yorma's. Les visiteurs appartenant au secteur de la restauration hors domicile viennent ainsi d'Europe et en particulier d'Allemagne, d'Autriche et de Suisse, mais aussi des États-Unis, de Chine, d'Inde et du Brésil, entre autres. Avec tout un réseau de salons de l'alimentation composé d'Anuga qui se tient à Cologne, d'Anufood China, de Thaifex Anuga Asia, d'Anufood Brazil, d'Anufood India et d'Alimentec Bogotá, Koelnmesse offre aux spécialistes des services alimentaires un accès supplémentaire aux marchés les plus attractifs du monde.

Koelnmesse - salons dédiés à l'industrie agroalimentaire: Koelnmesse joue un rôle de premier plan au niveau international dans la tenue de salons de l'alimentation. Des salons comme Anuga et ISM se sont imposés à Cologne et servent de références mondiales. Avec le lancement d'Anuga HORIZON, c'est un nouveau format événementiel dédié aux innovations du secteur alimentaire qui s'invite à Cologne. Par ailleurs, Koelnmesse présente sur d'importants marchés à travers le monde, par exemple sur ceux du Brésil, de Chine, de Colombie, des Émirats arabes unis, d'Inde, du Japon et de Thaïlande, de nombreux salons agroalimentaires avec différents contenus et temps forts spécifiques. Le fait d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des événements sur mesure et des salons phares au niveau régional garantissant une activité internationale durable. Avec Anuga FoodTec et ProSweets Cologne, salons phares à l'échelle mondiale, et un réseau international avec d'autres manifestations, Koelnmesse est également bien positionnée dans le domaine de la technologie alimentaire.

Page
3/3

Plus d'informations: <https://www.anuga.com/trade-fair/anuga/industry-sectors>

Les prochains salons:

THAIFEX - Anuga Asia - International Trade Exhibition for Food & Beverages, Food Technology and Food Service in Asia, Bangkok 24.05. - 28.05.2022

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

ANUFOOD China - The leading food & beverage exhibition for Southern China, Shenzhen 13.07. - 15.07.2022

Remarque à l'attention des rédactions :

Des photos de Anuga sont disponibles sur la base iconographique de Koelnmesse, site www.anuga.com/imagedatabase

Complément d'information : www.anuga.com/Pressinformation

En cas de reproduction, merci de nous adresser un justificatif.

Anuga sur le Web Social:

<https://www.facebook.com/anugacologne>

<https://www.instagram.com/anugacologne/>

<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

<https://twitter.com/anugacologne>

Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:

Peggy Krause
Communications Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel.: +49 221 821 2076

E-Mail: p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com