

Nr. 10 / August 2025, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Anuga Chilled & Fresh Food 2025: Innovationen, Frische und Convenience im Fokus

Vielfältige Produktwelten von Teigwaren bis Meeresfrüchte +++ Zahlreiche internationale Aussteller +++ Über 150 Aussteller angemeldet +++ Marktwachstum und Branchentrends zeigen dynamische Entwicklungen +++ Verbrauchende setzen verstärkt auf Bequemlichkeit und Gesundheit +++ Nachhaltigkeit gewinnt zunehmend an Bedeutung

Die Anuga Chilled & Fresh Food, eine der zehn Fachmessen unter dem Dach der Anuga, rückt vom 4. bis 8. Oktober 2025 erneut die Innovationen und Trends im Bereich gekühlter Frischeprodukte ins Rampenlicht. Mit einem erweiterten Ausstellungsbereich, renommierten Marken und einer starken internationalen Beteiligung spiegelt die Messe das wachsende Verbraucherinteresse an frischen, qualitativ hochwertigen und zugleich praktischen Produkten wider. Insgesamt werden über 150 Aussteller erwartet - ein eindrucksvoller Beleg für die Relevanz und Vielfalt der gekühlten Frischeprodukte auf dem Weltmarkt.

Die Fachmesse in Halle 5.1 bildet das gesamte Spektrum gekühlter Convenience-Produkte ab - von frischen Teigwaren, Antipasti und mariniertem Gemüse über fertiggeputzte Salate und mundgerecht geschnittenes Obst bis hin zu hochwertigen Fischzubereitungen und Meeresfrüchten. Auch frische, fertig oder teilfertig zubereitete Getränke stehen im Fokus - ideal für Konsumierende mit hohem Anspruch an Qualität und Zeitersparnis.

Starkes Ausstellerfeld mit namhaften Marken

Mit rund 50 Hauptausstellern und zehn internationalen Gruppenbeteiligungen, unter anderem aus Lettland, Italien, Griechenland, Polen, Korea, China und Usbekistan, präsentiert sich die Anuga Chilled & Fresh Food 2025 als stark aufgestellte Plattform für gekühlte Frischeprodukte. Unter den renommierten Ausstellern finden sich bekannte Namen wie Wewalka (Tante Fanny Frischeteige), Settele (frische gefüllte Nudeln), Lemberg (Kaviar), Naturello und Perla.

Erstmals mit dabei ist in diesem Jahr das polnische Unternehmen U Jedrusia Sp. z o.o., das auf Fleischfertiggerichte und Convenience Food spezialisiert ist. Besonders deutlich wird die zunehmende Internationalisierung der Messe auch durch neue Gruppenbeteiligungen und Länderteilnahmen, etwa aus Korea, Griechenland und Usbekistan - ein klares Zeichen für die wachsende globale Bedeutung frischer Lebensmittel und deren Rolle im internationalen Handel.

Branchentrends: Wachstum und Wandel im Frischebereich

Laut Innova Market Insights, dem Knowledge-Partner der Anuga, entwickelt sich der



Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Oberlies

Telefon

+49 221 821-3468

E-Mail

J.Oberlies@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

globale Markt für gekühlte und frische Lebensmittel ausgesprochen dynamisch: Zwischen 2019 und 2023 betrug das durchschnittliche jährliche Wachstum 3 %. Während Westeuropa weiterhin den stärksten Markt darstellt, verzeichnen Afrika (+11 %) und der Nahe Osten (+7 %) die höchsten Wachstumsraten. Bei den Markteinführungen liegt das Vereinigte Königreich mit 9 % an der Spitze, gefolgt von den USA (8 %) und Frankreich (6 %).

Seite

2/3

Das Marktsegment wird nach wie vor von den Kategorien Fleisch, Fisch und Eier dominiert, die zusammen einen Anteil von 34 % halten. An zweiter Stelle folgen Milchprodukte mit 21 %, gefolgt von Fertiggerichten und Beilagen mit 19 %. Die Verbraucher legen zunehmend Wert auf Bequemlichkeit: So geben 41 % der Befragten einer internationalen Umfrage an, dass Komfort beim Einkauf für sie eine wichtige Rolle spielt. Parallel dazu steigen die Anforderungen an gesunde und spezielle Ernährungsformen. Besonders gefragt sind glutenfreie Produkte (31 %), proteinreiche Artikel (25 %), Varianten ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe (26 %) sowie laktosefreie Angebote (16 %).

Ein Muss für Fachbesuchende

Die Anuga Chilled & Fresh Food 2025 ist die ideale Plattform, um sich über aktuelle Markttrends zu informieren, wertvolle Geschäftskontakte zu knüpfen und innovative Produkte zu entdecken. Mit ihrem vielfältigen Angebot und inspirierenden Impulsen zur Zukunft frischer Lebensmittel bleibt die Fachmesse ein fester und unverzichtbarer Termin im Kalender der Branche.

Koelnmesse - Fachmessen für die Lebensmittelbranche und Lebensmittelproduktion:

Die Koelnmesse ist ein internationaler Marktführer in der Organisation von weltweiten Fachmessen für die Lebensmittel- und Getränkebranche sowie die Lebensmittelproduktion. Mit Veranstaltungen wie der Anuga, Anuga FoodTec, ISM und ProSweets Cologne deckt die Koelnmesse ein breites Spektrum ab - von den Zutaten über die Produktion und Verpackung bis hin zur fertigen Ware sowie den neuesten Technologien und Innovationen. Diese weltweit führenden Fachmessen, die in Köln stattfinden, setzen Maßstäbe in ihren jeweiligen Bereichen. Darüber hinaus organisiert die Koelnmesse zahlreiche Fachmessen mit branchenspezifischen Schwerpunkten in weiteren wichtigen Märkten weltweit, darunter Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand und die Vereinigten Arabischen Emirate. Durch diese globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kund:innen maßgeschneiderte Veranstaltungen und führende regionale Fachmessen in einer Vielzahl von Märkten, was die Grundlage für nachhaltige internationale Geschäfte schafft. Die Koelnmesse ist somit bestens positioniert, um Innovationen und Entwicklungen sowohl in der Lebensmittelbranche als auch in der Lebensmittelproduktion voranzutreiben.

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

Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga Select India - Uniting Innovation, Collaboration, and Growth in the Global F&B Landscape, Mumbai 20.08. - 22.08.2025

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 15.09. - 17.09.2025

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter <https://www.anuga.de/presse/multimedia/bilddatenbank/>.
Presseinformationen finden Sie unter <https://www.anuga.de/presse/presseinformationen/presseinformationen-der-anuga/>.
Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga im Social Web:

<https://www.facebook.com/anugacologne>
<https://www.instagram.com/anugacologne/>
<https://www.linkedin.com/company/anugashowcase>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Oberlies
Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821 3468
E-Mail: j.oberlies@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de