

Nr. 1 / Juni 2024, Köln  
#weareanuga #sustainablegrowth

## Anuga stellt neue Fachmesse Anuga Alternatives vor

**Fokus auf alternative Proteine und nachhaltige Ernährung +++ Frühbucheraktion bis 30. September 2024 +++ Enge Verbindung zum Leitthema Sustainable Growth**

Anuga, the No.1 for Food & Beverage Business, stellt mit Anuga Alternatives eine neue Fachmesse vor. Diese widmet sich ausschließlich einer breiten Produktvielfalt von pflanzlichen Proteinen, Insektenproteinen, Algenproteinen, pilzbasierten Proteinen sowie zellkultiviertem Fleisch. Mit über 1.400 Unternehmen weltweit, darunter mindestens 70 in Deutschland, die pflanzliche Alternativen zu tierischen Produkten anbieten, spiegelt die neue Fachmesse das wachsende Interesse und die zunehmende Vielfalt in der Branche wider. Das Engagement für alternative Proteine ist eng mit dem Leitthema der Anuga, ‚Sustainable Growth‘, verknüpft.

„Alternative Proteine sind kein kurzlebiger Trend, sondern die Zukunft der Ernährung. Eine gesunde und nachhaltige Proteinversorgung wird eine essenzielle Komponente für die Ernährungsbedürfnisse eines immer größer werdenden Konsumentenkreises sein. Der Markt für alternative Proteine wird nicht nur durch die Nachfrage der Verbraucher vorangetrieben, sondern gleichermaßen durch bahnbrechende technologische Innovationen. Der Fortschritt in der Verarbeitung pflanzlicher Eiweißquellen und die Erschließung neuer Proteinquellen sind dabei von zentraler Bedeutung. Auf der kommenden Anuga, speziell im Rahmen der Anuga Alternatives, werden wir diese Entwicklungen umfassend beleuchten“, erklärt Jan Philipp Hartmann, Director der Anuga.

Angesichts des hohen globalen Interesses an nachhaltigen Lebensmittellösungen wird die Anuga ein umfangreiches Programm an Webinaren, Workshops und Speaker-Events rund um alternative Proteine anbieten und die neuesten Forschungsergebnisse und technologischen Durchbrüche in diesem Themenfeld beleuchten. Fachleute aus Wissenschaft, Wirtschaft und Umweltschutzorganisationen werden ihre Erkenntnisse über pflanzenbasierte, fermentierte und zellkultivierte Proteinquellen teilen.

Neben der technischen und wissenschaftlichen Diskussion fokussiert Anuga Alternatives auch die sozialen Aspekte der Nahrungsmittelproduktion, darunter Themen wie ethische Beschaffung, Biodiversitätserhalt und die sozioökonomischen Effekte der Umstellung auf pflanzliche Ernährungsweisen.

### Gesamtmarkt für pflanzliche Lebensmittel wächst

Damit reagiert die Anuga auf die wachsende Tendenz des Handels, das Sortiment an



Anuga  
04.10. - 08.10.2025  
www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:  
Jana Hohlfinger  
Telefon  
+49 221 821-3468  
E-Mail  
J.Hohlfinger@  
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

pflanzenbasierten Eigenmarken zu erweitern. Dies wiederum ist eine Antwort auf die steigende Nachfrage der Verbrauchenden: Nach Angaben von Innova Market Insights, einem globalen Marktforscher, hat der Markt für pflanzliche Fleischersatzprodukte in Deutschland sowohl beim Umsatz als auch bei den Produkteinführungen ein deutliches Wachstum verzeichnet. Zwischen 2022 und 2023 ist der Marktwert um 7,8 % gestiegen, von einer Marktgröße von 639 Millionen USD im Jahr 2022 auf 689 Millionen USD im Jahr 2023. Außerdem wurden im April 2024 27 % mehr Fleischersatzprodukte auf den Markt gebracht als im gleichen Zeitraum des Vorjahres, was einen Höhepunkt der Innovation darstellt. Auch Eigenmarkenunternehmen finden in der Kategorie der Fleischersatzprodukte einen zusätzlichen Wert - 34 % der Markteinführungen von Fleischersatzprodukten im Land sind jetzt Eigenmarken.

Seite

2/3

„Die Zahlen verdeutlichen eindrucksvoll, wie die zunehmende Verbraucherorientierung hin zu pflanzlichen Produkten den Lebensmittelmarkt nachhaltig verändert und neue Wachstumspotenziale eröffnet. Unsere neue Fachmesse, die Anuga Alternatives, ist die Antwort auf die dynamische Entwicklung des Marktes für pflanzliche Lebensmittel und ein entscheidender Impulsgeber für Handel und Industrie. Besuchende haben die einzigartige Gelegenheit, tiefgreifende Einblicke in eine aufstrebende Branche zu gewinnen, neue Lieferanten und Produkte kennenzulernen, sich über die neusten Trends zu informieren und an der Spitze der Lebensmittelindustrie von Morgen zu stehen“, so Bastian Mingers, Geschäftsbereichsleiter Ernährung der Koelnmesse GmbH.

#### **Anuga Out of Home: Neu organisiert für noch bessere Geschäftsanbahnungen**

Mit der neuen Fachmesse Anuga Alternatives geht auch ein Relaunch des bisherigen Segments Anuga Out of Home einher. Die Hersteller werden nicht mehr in einem eigenständigen Segment gebündelt, sondern in die jeweiligen zum Angebot passenden Fachmessen integriert, um noch besseres Matchmaking zu ermöglichen.

Für die kommende Anuga, die vom 04.-08.10.2025 stattfindet, können sich Unternehmen unter folgendem Link anmelden: [Aussteller werden | Anuga](#). Die Frühbucherphase endet am 30.09.2024.

**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. 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:**

Alimentec - The International Food, Beverage and Hospitality Trade Fair, Bogotá  
18.06. - 21.06.2024

Anuga Select India - Indiens internationale Fachmesse für Nahrungsmittel und  
Getränke, Groß- und Einzelhandel, Mumbai 28.08. - 30.08.2024

ISM Middle East - The Heart of Sweets and Snacks in the Middle East, Dubai 24.09. -  
26.09.2024

Seite

3/3

**Anmerkung für die Redaktion:**

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter  
[Bilddatenbank | Anuga](#).

Presseinformationen finden Sie unter [Presseinformationen | 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 Hohlfinger

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821 3468

E-Mail: [j.hohlfinger@koelnmesse.de](mailto:j.hohlfinger@koelnmesse.de)

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

Sie erhalten diese Nachricht als Bezieher der Pressemitteilungen der Koelnmesse.

Falls Sie auf unseren Service verzichten möchten, antworten Sie bitte auf diese Mail  
mit dem Betreff "unsubscribe".