

No. 1 / June 2024, Cologne
#weareanuga #sustainablegrowth

Anuga presenta el nuevo segmento ferial Anuga Alternatives

**Enfocado a las proteínas alternativas y la nutrición sostenible +++
Descuento por reserva anticipada hasta el 30 de septiembre de
2024 ++++ Conectada estrechamente con el tema central de la
feria: el crecimiento sostenible**

The No. 1 for Food & Beverage Business, Anuga, presenta el nuevo segmento ferial Anuga Alternatives, dedicado a una amplia gama de productos que abarca desde proteínas vegetales a proteínas a base de insectos, de algas y de hongos y hasta carne de cultivo celular. Con unas 1.400 empresas en todo el mundo -al menos 70 de ellas, alemanas- que ofrecen alternativas vegetales a los productos animales, el nuevo segmento ferial refleja el creciente interés y la diversidad en alza de este tipo de productos. La apuesta por las proteínas alternativas está estrechamente relacionada con el lema rector de Anuga: “Crecimiento sostenible” (Sustainable Growth).

“Las proteínas alternativas no son una tendencia efímera, sino el futuro de la nutrición. El suministro saludable y sostenible de proteínas será un componente esencial para las necesidades nutricionales de un grupo de consumidores cada vez mayor. Sin embargo, el mercado de las proteínas alternativas se ve impulsado no solo por la demanda de los consumidores, sino también por la innovación tecnológica. En este contexto, el progreso en el procesamiento de fuentes de proteínas de origen vegetal y el desarrollo de nuevas fuentes de proteínas asumen un papel central. En la próxima edición de Anuga, especialmente en el marco de Anuga Alternatives, mostraremos estos desarrollos en detalle”, explica Jan Philipp Hartmann, director de Anuga.

Dado el gran interés mundial en las soluciones alimentarias sostenibles, Anuga ofrecerá un amplio programa en torno a las proteínas alternativas, que incluirá seminarios en línea, talleres y eventos con ponentes de renombre. Además, se darán a conocer los últimos resultados investigativos y avances tecnológicos en este ámbito temático. Expertos del mundo científico, del entorno empresarial y de organizaciones medioambientales compartirán sus hallazgos sobre las fuentes de proteínas de origen vegetal, fermentadas y cultivadas con células.

Además del debate técnico y científico, Anuga Alternatives también contemplará los aspectos sociales de la producción de alimentos, , incluidos temas como el abastecimiento ético, la conservación de la biodiversidad y los efectos socioeconómicos del cambio a dietas basadas en plantas.



Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.com

Your contact:
Jana Hohlfinger
Tel.
+49 221 821-3468
e-mail
J.Hohlfinger@
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

Chairwoman of the Supervisory
Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of
jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

Crece todo el mercado de los alimentos de origen vegetal

Page

2/3

Con la integración de Anuga Alternatives en la feria, Anuga reacciona a la creciente tendencia del comercio a ampliar su gama de marcas propias de origen vegetal. Esto, a su vez, es una respuesta a la creciente demanda de los consumidores: según [Innova Market Insights](#), empresa de estudios de mercado a nivel mundial en el ámbito de la alimentación y las bebidas, en Alemania el segmento de las alternativas a la carne de origen vegetal ha registrado un crecimiento significativo, tanto en las ventas como en los lanzamientos de productos. Entre 2022 y 2023, el volumen de este segmento de mercado ha aumentado un 7,8%, pasando de representar un total de unos 639 millones de dólares en 2022 a 689 millones de dólares en 2023. Además, en abril de 2024 se lanzaron un 27% más de productos sustitutos de la carne que en el mismo periodo del año anterior, lo que subraya la capacidad innovadora de este segmento. También las empresas de marca blanca están encontrando un valor adicional en la categoría de sustitutos de la carne: el 34% de los lanzamientos de sustitutos de la carne en el país son ahora de marcas propias.

“Las cifras evidencian contundentemente cómo la creciente orientación de los consumidores hacia los productos de origen vegetal va cambiando de manera duradera el mercado alimentario y abriendo un nuevo potencial de crecimiento. Nuestro nuevo segmento ferial, Anuga Alternatives, es la respuesta al desarrollo dinámico del mercado de los alimentos de origen vegetal y una fuerza motriz decisiva para el comercio y la industria. Los visitantes tendrán la oportunidad única de obtener información detallada sobre un sector prometedor, conocer nuevos proveedores y productos, informarse sobre las últimas tendencias y estar a la vanguardia de la industria alimentaria del futuro”, afirma Bastian Mingers, vicepresidente de Alimentación de Koelnmesse GmbH.

El segmento de la comida fuera de casa se reorganiza para generar más negocio

El nuevo segmento ferial Anuga Alternatives también irá acompañada de un relanzamiento del segmento anteriormente denominado Anuga Out of Home (dedicado a la comida fuera de casa). Los fabricantes de este ámbito ya no se agruparán en un segmento aparte, sino que se integrarán en los más apropiados para su oferta para favorecer un mejor emparejamiento entre empresas (matchmaking).

Las empresas interesadas en participar en la próxima edición de Anuga, que tendrá lugar del 4 al 8 de octubre de 2025, pueden registrarse en el siguiente enlace: [Participe como expositor | Anuga](#). La fase de reserva anticipada finaliza el 30 de septiembre de 2024.

Koelnmesse - Ferias sectoriales para la industria de la alimentación: La Feria de Colonia, Koelnmesse, es líder internacional en la celebración de certámenes dedicados a la alimentación. Eventos como la Anuga y la ISM son líderes mundiales que tienen fijada su celebración en Colonia. Además, la Koelnmesse presenta en mercados importantes a lo largo y ancho de todo el mundo como, por ejemplo, en Brasil, China, India, Japón, Colombia, Tailandia y los Emiratos Árabes Unidos numerosas ferias alimenticias con diferentes enfoques y contenidos específicos para el sector. Con estas actividades globales, la Koelnmesse ofrece a sus clientes eventos y ferias de referencia regionales a medida en diferentes mercados, garantizando un negocio sostenido a nivel internacional. En el campo de la tecnología alimentaria, la

Koelnmesse está también optimamente posicionada con sus feria de referencia mundial Anuga FoodTec y ProSweets Cologne así como con su red global que incluye otros certámenes feriales.

Page
3/3

Para más información: <https://www.anuga.com/trade-fair/anuga/industry-sectors>

Los próximos eventos:

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

Anuga Select India - India's international exhibition on food & beverage trade and retail market, 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

Note for editorial offices:

Anuga photos are available on the Internet at www.anuga.com/imagetdatabase.

Press information is available at: <https://www.anuga.com/press/press-releases/>.

If you reprint this document, please send us a sample copy.

Anuga in the Social Web:

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

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

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

Your contact:

Jana Hohlfinger

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel.: +49 221 821 3468

E-Mail: j.hohlfinger@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com

Está recibiendo este mensaje como suscriptor de los comunicados de prensa de la Koelnmesse. Si desea darse de baja de nuestro servicio, responda a este correo electrónico indicando "darse de baja" en el asunto.