

Nr. 20 / September 2025, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Anuga Bread & Bakery 2025 überzeugt mit stabiler Beteiligung - über 400 Aussteller präsentieren internationale Vielfalt und Backwaren-Trends



Starke internationale Gruppenbeteiligungen +++ Marktführer und Hidden Champions vertreten +++ Innovationen von High-Protein-Brot bis Premium-Aufstrichen +++ Neue Akzente durch Neuaussteller

Mit mehr als 400 Ausstellern startet die Anuga Bread & Bakery vom 4. bis 8. Oktober 2025 in Köln. Die Fachmesse unter dem Dach der Anuga belegt die Hallenebenen 2.2 und 3.2 und vereint die internationale Vielfalt an Brot und Backwaren unter einem Dach.

Namhafte Aussteller und Neuzugänge

Zu den großen Namen der Backwaren- und Süßgebäckbranche zählen in diesem Jahr **Harry Brot, Mestemacher, Lambertz, Langnese, D'Arbo, Andros sowie Biancoforno**. Mit **Bimbo Donuts** aus Spanien bereichert zudem ein neuer internationaler Player die Messe.

Internationale Vielfalt durch Gruppenbeteiligungen

Internationale Stärke zeigen die Länderbeteiligungen: Besonders **Italien, Spanien, Türkei, Frankreich und Belgien** prägen das Bild der Messe mit vielfältigen Gruppenständen. Neu hinzugekommen ist **Spanien** mit einer erweiterten Beteiligung, die das internationale Profil der Anuga Bread & Bakery weiter schärft.

Innovationen und Produkthighlights

Aussteller setzen zunehmend auf Produktinnovationen im Premium- und Nischensegment. So präsentiert Mestemacher mit „**Unser Pures Toastbrötchen Bio**“ einen Gewinner der Auszeichnung Produkt des Jahres 2025 - Bronze. Weitere Akzente setzen **High-Protein-Brote und -Aufstriche**, die dem aktuellen Ernährungs- und Fitness-Trend Rechnung tragen. Auch angereicherte Backwaren mit **Proteinpulver oder funktionalen Inhaltsstoffen** spiegeln die Nachfrage nach gesünderen, innovativen Rezepturen wider. Weitere Neuheiten ausstellender Unternehmen sind unter anderem folgende:

- Ciabatta ohne Hefe - ein klassisches italienisches Brot komplett ohne Hefe und ohne Zucker.
- Dinkelbrot mit Roter Bete - kombiniert Vollkorngetreide mit Gemüseanteil für Farbe und Nährwert.
- Mehrkorn-Baguette mit geröstetem Maismehl - traditionelle Form, neu interpretiert durch besondere Zutaten.
- Backwaren mit funktionalem Zusatznutzen - z. B. angereichert mit Ballaststoffen, Superfoods oder herzgesunden Inhaltsstoffen.

Anuga
04.10. - 08.10.2025
www.anuga.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Patrick Schmitz
Telefon
+49 221 821-3083
E-Mail
p.schmitz@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 Trends und Entwicklungen

Laut aktuellen Analysen von Innova Market Insights ist der Backwarenmarkt weltweit von folgenden Entwicklungen geprägt:

- **Gesundheit & Funktionalität:** Produkte mit Protein-Boost, Ballaststoffen oder weniger Zucker erleben starkes Wachstum. Immer mehr Verbraucher suchen nach Brot und Snacks, die funktionale Vorteile bieten.
- **Clean Label & Natürlichkeit:** Weniger Zusatzstoffe, Bio-Zertifizierungen und klare Inhaltsstofflisten sind entscheidend für Kaufentscheidungen.
- **Premiumisierung & Genuss:** Neben Funktionalität bleibt auch der Genuss entscheidend - handwerkliche Qualität, traditionelle Rezepte und Premium-Positionierungen gewinnen an Bedeutung.
- **Nachhaltigkeit:** Verpackungen aus recyclebaren Materialien sowie Rohstoffe aus verantwortungsvoller Herkunft stehen im Fokus.
- **Snacking & Convenience:** Kleinere Portionen, On-the-go-Produkte und Gebäck für unterwegs entsprechen dem modernen Konsumverhalten.

Diese Trends spiegeln sich auch in den Messeangeboten wider: von innovativen Proteinbroten über veredeltes Feingebäck bis hin zu Convenience-Formaten für urbane Zielgruppen.

Anuga Bread & Bakery als globale Bühne

Mit ihrer stabilen Entwicklung, der hohen Internationalität und den zahlreichen Innovationen bleibt die Anuga Bread & Bakery die internationale Plattform für die Back- und Süßwarenbranche. Sie bringt Hersteller, Handel und Gastronomie zusammen, um neue Trends zu entdecken, Geschäftsbeziehungen zu knüpfen und die Zukunft der Backwarenbranche aktiv zu gestalten.

Die Anuga Bread & Bakery findet vom **4. bis 8. Oktober 2025** im Rahmen der Anuga in Köln statt. Weitere Informationen: www.anuga.de/die-messe/10-fachmessen/anuga-bread-bakery

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/>

Seite

3/3

Die nächsten Veranstaltungen:

Anuga - Die Leitmesse für die globale Ernährungswirtschaft, Köln 04.10. - 08.10.2025

LogiMAT & LogiFOOD Southeast Asia - The Premier Trade Show for Intralogistics,

Process Management and Cold Chain Solutions, Bangkok 15.10. - 17.10.2025

Cibus Tec Forum - Exhibition & Conference on Food & Beverage Technologies Trends,

Parma 28.10. - 29.10.2025

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:

Patrick Schmitz

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821 3083

E-Mail: p.schmitz@koelnmesse.de

www.koelnmesse.de