

Nr. 21 / September 2025, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Hungrig nach Neuem: Das Anuga Eventprogramm 2025 verbindet Trends, Talks und Tastings

Rund 8.000 Aussteller aus 110 Ländern +++ Umfassende Einblicke in aktuelle Food-Trends +++ Bio-Innovationen und Klassiker im modernen Marktdesign +++ Halal- und Koscher-Märkte mit vielfältigem Produktspektrum +++ Neue Anuga HORIZON Stage zeigt alternative Proteine und regenerative Geschäftsmodelle +++ Partnerland Korea bringt kulinarische Highlights nach Köln

Vom 4. bis 8. Oktober 2025 präsentiert sich die Anuga in Köln mit einer Fläche von 290.000 m² so umfangreich und vielfältig wie nie zuvor - ein Highlight für die globale Lebensmittel- und Getränkebranche. Rund 8.000 Aussteller aus 110 Ländern füllen das gesamte Messegelände. Neben der vielfältigen Produktausstellung erwartet das Fachpublikum ein facettenreiches Programm mit zehn Fachmessen sowie zahlreichen Bühnen, Vorträgen und Konferenzen. So bietet die Anuga nicht nur umfassende Einblicke in aktuelle Trends und Innovationen, sondern auch erstklassige Netzwerkmöglichkeiten und einen intensiven fachlichen Austausch auf höchstem Niveau.

Im Zentrum des Geschehens steht die Anuga Trend Zone auf dem Boulevard Nord vor Halle 8. Hier präsentieren Anuga Knowledge-Partner Innova Market Insights B.V. und Euromonitor International Limited gemeinsam mit ausgewählten Fachleuten exklusive Forschungsergebnisse und tiefgreifende Analysen, die wichtige Impulse für die Lebensmittel- und Getränkebranche setzen. Im Fokus stehen in diesem Jahr Themen wie Sustainability, Health and Wellness, Plant Based sowie allgemeine globale Food & Drink Trends. Ergänzt wird dies durch einen Blick auf globale Verbrauchertrends mit Ausblick auf 2026 sowie die zunehmende Bedeutung pflanzenbasierter Ernährungskonzepte. Dabei werden sowohl Chancen als auch Herausforderungen nachhaltiger Ernährungsweisen diskutiert.

Anuga Organic Supermarket: Der Bio-Markt von morgen

Eine weitere zentrale Rolle nimmt der Bereich Bio ein: Im Anuga Organic Supermarket (OSM), einer speziell gestalteten Eventfläche im Stil eines modernen Bio-Supermarkts, stehen sorgfältig ausgewählte Bio-Produkte im Fokus - eine gelungene Kombination aus bewährten Klassikern und innovativen Neuentwicklungen. Die Gestaltung setzt bewusst auf eine authentische, attraktive Warenpräsentation, die Besuchende zum Entdecken und Verweilen einlädt. In Halle 5.1 / Stand F-091 wachsen die Bio-Trends von morgen, und Fachbesuchende erhalten lebendige Einblicke in die Zukunft der nachhaltigen Ernährung.

Die begleitende Bühne Anuga Organic On Stage in Passage 4/5 / Stand A-070 bietet ein abwechslungsreiches Programm aus Vorträgen, Diskussionen und Networking-



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

Events, die die Bio-Branche verbinden und kreative Denkanstöße geben. Am 6. Oktober 2025 lädt u. a. die Markant Deutschland GmbH zu voilà! - der Start-up-Arena ein. Start-ups pitchen ihre Innovationen im Bereich Future of Foods & Organic direkt vor Entscheidern führender Handelsunternehmen - darunter dm-drogerie markt, RTG Retail Trade Group und FOODNEWSGERMANY. Mit Zugang zu über 200 Handelspartnern und 6.800 Filialen bietet das Event eine exklusive Chance für den Sprung in den Handel.

Seite
2/4

Anuga Halal Market und Anuga Kosher Market: Wachstumsmärkte mit neuen Impulsen

Auch der Anuga Halal Market in Passage 2/4 zählt zu den zentralen Schwerpunkten der Messe. Halal-zertifizierte Lebensmittel sind weltweit ein stark wachsender Markt - nicht zuletzt in Europa, wo die Nachfrage kontinuierlich steigt. Der Halal Market präsentiert ein vielfältiges Produktspektrum von Fleisch- und Milchprodukten über Feinkost, Süßwaren und Snacks bis hin zu Getränken, Tiefkühlprodukten und Bio-Erzeugnissen. Innovative Start-ups und spezialisierte Anbieter aus Handel und Logistik ergänzen das Angebot und bieten ganzheitliche Lösungen für diesen dynamischen Markt.

Der wachsende Markt für koscher-zertifizierte Lebensmittel findet auf der Messe ebenfalls eine prominente Bühne. Der Anuga Kosher Market ist die zentrale Anlaufstelle für diejenigen, die ihre koscheren Produkte einem qualifizierten und internationalen Fachpublikum präsentieren möchten. Ein innovatives Regalsystem simuliert die Warenpräsentation am Point of Sale und ermöglicht eine realitätsnahe und authentische Produktinszenierung. Damit bietet die Anuga auch dieser wachstumsstarken Produktgruppe optimale Rahmenbedingungen. Der Anuga Kosher Market befindet sich ebenfalls in Passage 2/4.

Anuga HORIZON Stage: Innovation und Zukunftsthemen

Innovation und Zukunftsthemen werden besonders auf der neuen Anuga HORIZON Stage in Halle 1 sichtbar. Mit internationalen Top-Speakern wie Edwin Bark (Redefine Meat), Millie Diamond (WGSN) oder Marc Oshima (Babylon Micro-Farms) versammelt die Stage führende Stimmen aus den Bereichen pflanzenbasierte Ernährung, Food-Tech und Trendforschung. Neben renommierten Marken wie LIDL, REWE, Oatly oder Rügenwalder sind auch Investoren und Innovationspartner wie ProVeg, UnternehmerTUM und das Government of the Netherlands vertreten. Ergänzt wird das Programm durch außergewöhnliche Formate wie „Truth or Drink“, das intime Einblicke jenseits der üblichen Podiumsdiskussionen bietet, und „Hot Debate“, ein interaktives Streitgespräch über die drängendsten Fragen zur Zukunft der Ernährung.

Guided Tours des Partnerlands Korea

Als Partnerland der Anuga 2025 präsentiert Korea seine kulinarische Vielfalt und Innovationskraft. Exklusive Guided Tours führen Einkäuferinnen und Einkäufer sowie Pressevertreterinnen und Pressevertreter durch die Welt des K-Food, von traditionellen Spezialitäten bis hin zu modernen Food-Trends. Teilnehmende haben die Gelegenheit, ausgewählte Highlights führender koreanischer Unternehmen zu verkosten und sich mit Fachleuten direkt auszutauschen. So entsteht ein tiefer Einblick in den dynamischen koreanischen Lebensmittelmarkt und seine vielfältigen Möglichkeiten.

Die Guided Tours dauern rund 80 Minuten und starten am Treffpunkt Halle 5.2 (vor Boulevard 061g). Eine vorherige Anmeldung ist erforderlich. Weitere Informationen zur Anmeldung finden Sie hier: <https://www.anuga.de/events/events-vor-ort/guided-tours/>

Das Eventprogramm auf einen Blick

Mit ihrem facettenreichen Angebot, den vielfältigen Themenwelten durch zehn Fachmessen und innovativen Formaten ist die Anuga 2025 weit mehr als eine reine Fachmesse. Sie ist ein lebendiger Marktplatz für den Austausch von Wissen, Ideen und Erfahrungen. Fachbesuchende erwarten inspirierende Einblicke, wertvolle Kontakte und eine Fülle von Impulsen, die sie in ihrem Geschäftsalltag unterstützen und weiterbringen.

Eine Übersicht über das Eventprogramm finden Sie hier: [Events | Anuga](#)

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 - 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