

Nr. 2 / August 2024, Köln
#weareanuga #sustainablegrowth

Anuga 2025: Optimiertes Messeerlebnis durch Neugestaltung der Hallenstruktur

**Optimierte Hallenstruktur stärkt Synergien der zehn Fachmessen
+++ Mehr Orientierung und kürzere Wege zwischen Segmenten +++
Anuga Alternatives als wegweisende Plattform für
Proteinalternativen**

Mit einer neu gestalteten Hallenstruktur präsentiert sich die Weltleitmesse Anuga, the No. 1 for Food & Beverage Business, vom 04.-08. Oktober 2025 in Köln. Dank gezielter strategischer Anpassungen sind die einzelnen Fachmessen noch klarer segmentiert und bieten mehr Orientierung über die Angebotsbereiche. Thematisch ähnliche Themenfelder - z. B. Anuga Alternatives und Anuga Organic - rücken auf dem Messegelände näher zusammen, wodurch Synergien geschaffen werden. Händler profitieren von kürzeren Wegen.

Die international größte Fachmesse für die globale Ernährungsbranche bildet durch ihre zehn Fachmessen einen kompletten Marktüberblick der weltweit verfügbaren Angebote an Lebensmitteln und Getränken ab. Die einzelnen Fachmessen bieten Produkte und Leistungen in den Segmenten Proteinalternativen, Brot- und Backwaren, Tiefkühl- und Convenience, Molkerei, Feinkost und Gourmet, Fleisch und Bio-Produkte sowie warme und kalte Getränke.

Die wichtigsten Änderungen im Überblick

- **Halle 1:** Die Anuga Fine Food teilt sich die Halle 1 ab 2025 mit der Anuga Alternatives, die 2025 Premiere als neue Fachmesse für Pflanzen-, Insekten-, Algen- und Pilzproteine sowie zellkultiviertes Fleisch feiert.
- **Halle 5.2:** Die bisherige Halle für die Anuga Meat wird zur neuen Zentrale für die Anuga Fine Food, die dadurch örtlich direkt an die Anuga Fine Food in der Halle 1 und 10.2 angebunden ist und den Bereich „Fine Food“ im Süden des Messegeländes bündelt.
- **Halle 7:** Der Bereich „Verarbeitetes Fleisch“ zieht aus der Halle 5.2. in die Halle 7. Ebenfalls in der Halle 7 ist die Anuga Drinks zu finden.
- **Halle 8:** In der Halle 8 sind in unmittelbarer Nähe zur Halle 7, den Anuga Drinks, ab 2025 auch die Anuga Hot Beverages lokalisiert.
- Die ehemalige Anuga Out of Home, 2023 in Halle 7 platziert, ist 2025 nicht mehr als eigene Fachmesse zu finden. Die Produkte und Leistungen werden in die zum Angebot passenden Segmente integriert, um noch besseres Matchmaking zu fördern.
- In den „Boulevard of Innovation“ (Boulevard Nord) werden neben der Anuga taste Innovation Show und Trend Zone auch alle Start-ups integriert, um eine bessere Sichtbarkeit und Übersicht für den Handel zu gewährleisten.



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

Anuga reagiert mit neuer Fachmesse und Hallenkonzept auf die Branchenentwicklungen

Seite

2/3

Ein Grund für die Neugestaltung der Halle ist die Einführung der Fachmesse Anuga Alternatives. Diese Neuerung stellt eine strategische Weiterentwicklung der Anuga dar und bündelt erstmals Proteinalternativen aus Insekten, Pflanzen, Pilzen, Algen und Zellkulturfleisch thematisch in einer Fachmesse. Mit diesem Schritt reagiert die Anuga auf die weltweit steigende Nachfrage von Verbrauchern und Handel nach alternativen Proteinquellen.

Laut Anuga Knowledge-Partner [Innova Market Insights](#) haben in den vergangenen fünf Jahren F&B-Produkte mit insektenbasierten Proteinen eine jährliche Wachstumsrate von +114 % verzeichnet. Sporternährung und Getreideprodukte aus alternativen Proteinquellen zeigen ein Wachstum von +11 % bzw. 32 %. Die Anwendung von insektenbasierten Proteinen konzentriert sich hierbei hauptsächlich auf Sportpulver, Sport-Riegel sowie Getreide- und Energieriegel.

Kultivierte und mikrobiell basierte Proteine, einschließlich Mykoprotein und nicht-tierischem Molkenprotein, verzeichnen eine CAGR von +10 %. Algenbasierte Produkte wachsen mit einer CAGR von +17 %, wobei Kelp, rote Algen und Kelp-Extrakt das stärkste Wachstum zeigen. Die neuen Proteinquellen bieten nicht nur ökologische Vorteile, sondern eröffnen auch wirtschaftliche Chancen für Handel und Industrie.

„Die neue Fachmesse und Neugestaltung der Hallenstruktur spiegelt unseren Anspruch an die Anuga als Vorreiterin der globalen Ernährungsbranche wider, sich an die wandelnden Bedürfnisse der Branche anzupassen. Dadurch schaffen wir effizientere Abläufe, fassen Segmente thematisch zusammen, bündeln die Fleischhallen im Norden und die Fine Food Hallen im Süden für einen optimierten Messebesuch. Das neue Hallenkonzept bietet noch besseres Networking und begünstigt Geschäftsabschlüsse“, so Jan Philipp Hartmann, Director der Anuga.

Der neue Hallenplan ist unter [Hallenplan | Anuga](#) zu finden.

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:

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

ISM - Die weltweit größte Messe für Süßwaren und Snacks, Köln 02.02. - 05.02.2025

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der Anuga finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter www.anuga.de/Bilddatenbank.

Presseinformationen finden Sie unter www.anuga.de/Presseinformation.

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

Anuga im Social Web:

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

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

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

<https://twitter.com/anugacologne>

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

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".