

No. 2 / August 2024, Cologne
#weareanuga #sustainablegrowth

Anuga 2025: la experiencia ferial se verá optimizada gracias a la reorganización de los pabellones

La organización optimizada de los pabellones reforzará sinergias entre las diez ferias monográficas +++ Mejor orientación y distancias más cortas entre los segmentos feriales +++ Se estrenará Anuga Alternatives como nueva plataforma pionera en alternativas proteínicas

Anuga, la feria líder mundial del negocio de la alimentación y las bebidas, se presentará en Colonia del 4 al 8 de octubre de 2025 con una reorganización de los pabellones. Gracias a ajustes estratégicos específicos, las diferentes ferias monográficas estarán segmentadas de manera aún más clara y ofrecerán una mejor orientación de la oferta ferial. Ferias con temáticas similares, como por ejemplo Anuga Alternatives y Anuga Organic, se ubicarán más cerca una de otra en el recinto ferial, lo que generará sinergias entre ambas.

A través de sus diez ferias monográficas, la feria más grande del mundo para el sector global de la alimentación ofrece una visión completa del mercado mundial de alimentos y bebidas. Estas ferias específicas ofrecen productos y servicios en los siguientes segmentos: alternativas proteínicas, pan y productos horneados, productos congelados y precocinados, lácteos, productos delicatessen y gourmet, productos cárnicos y productos orgánicos, así como bebidas frías y calientes.

Los cambios más importantes de un vistazo

- **Pabellón 1:** a partir de 2025, Anuga Fine Food compartirá el pabellón 1 con Anuga Alternatives, que en 2025 se estrenará como nueva feria monográfica dedicada a las proteínas a base de plantas, de insectos, de algas y de hongos, así como a la carne cultivada con células.
- **Pabellón 5.2:** el pabellón que hasta ahora acogía la feria monográfica Anuga Meat se convertirá en el nuevo espacio central de Anuga Fine Food, que estará conectada directamente con otros espacios dedicados a los productos delicatessen y gourmet en los pabellones 1 y 10.2, concentrando así toda la zona dedicada a las exquisiteces en la parte sur del recinto ferial.
- **Pabellón 7:** el área dedicada a la carne procesada se traslada del pabellón 5.2 al pabellón 7. El pabellón 7 también acogerá Anuga Drinks.
- **Pabellón 8:** a partir de 2025 se ubicará aquí Anuga Hot Beverages. Así, este segmento se encontrará en las inmediaciones de Anuga Drinks, ubicada en el pabellón 7.
- Anuga Out of Home, dedicada a la comida fuera de casa y que en 2023 se ubicó en el pabellón 7, ya no existirá como feria monográfica en 2025. Para favorecer un mejor emparejamiento entre empresas (matchmaking), los productos y servicios



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

que se presentaban en esa feria monográfica se integrarán ahora en los segmentos que mejor coincidan con la oferta.

Page

2/3

- El “**Boulevard of Innovation**” (Boulevard de la Innovación), situado en la sección norte del bulevar ferial, además de acoger las exposiciones especiales “Anuga Taste Innovation Show” y “Anuga Trend Zone”, también integrará a todas las empresas emergentes (start-ups). De esta manera se garantiza más visibilidad y una mejor visión de conjunto para el comercio.

Anuga reacciona a la evolución del sector con un nuevo segmento ferial y una nueva organización de los pabellones

Una de las razones de la reorganización de los pabellones es la introducción de la feria monográfica Anuga Alternatives. Esta novedad representa un desarrollo estratégico de Anuga y, por primera vez, agrupa temáticamente en una feria monográfica alternativas proteínicas a base de insectos, plantas, hongos y algas, así como carne de cultivo celular. Con este paso, Anuga da respuesta a la creciente demanda mundial de fuentes de proteínas alternativas por parte de los consumidores y del comercio.

Según el asesor temático de Anuga, [Innova Market Insights](#), los alimentos y bebidas con proteínas a base de insectos han registrado una tasa de crecimiento anual del 114% en los últimos cinco años. La nutrición deportiva y los productos de cereales a partir de fuentes alternativas de proteínas muestran un crecimiento del 11% y del 32% respectivamente. La aplicación de proteínas a base de insectos se concentra principalmente en polvos deportivos, barras deportivas, así como barras de cereales y energéticas.

Las proteínas cultivadas y de base microbiana, incluidas las micoproteínas y la proteína de suero de leche no animal, están registrando una tasa de crecimiento anual del 10%. Por otra parte, los productos a base de algas registran un incremento del 17%, siendo las algas marinas, las algas rojas y el extracto de algas marinas los que muestran el mayor crecimiento. Las nuevas fuentes de proteínas no solo ofrecen beneficios ambientales, sino que también abren oportunidades económicas para el comercio y la industria.

“La nueva feria monográfica y la reorganización optimizada de los pabellones reflejan nuestra pretensión de que Anuga sea pionera del sector alimentario mundial para adaptarse a las necesidades cambiantes de este. Así, para garantizar una visita optimizada a la feria, creamos procesos más eficientes, combinamos segmentos temáticamente y agrupamos los pabellones dedicados a la carne en el norte y los pabellones centrados en Fine Food en el sur. El nuevo concepto de pabellones ofrece una mejor experiencia en el establecimiento de contactos y promueve los negocios entre los participantes”, afirma Jan Philipp Hartmann, director de Anuga.

El nuevo plano de los pabellones está disponible en [Plano de los pabellones | Anuga](#).

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.

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

Los próximos eventos:

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

ISM - The world's largest trade fair for sweets and snacks, Cologne 02.02. - 05.02.2025

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.