

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

Anuga 2025: nuovo layout dei padiglioni per una migliore esperienza in fiera

L'ottimizzazione della planimetria dei padiglioni rafforza le sinergie dei dieci saloni specializzati +++ Semplifica l'orientamento e riduce le distanze fra i segmenti +++ Anuga Alternatives piattaforma di riferimento per le proteine alternative

Anuga, salone leader al mondo e numero 1 per il business del food & beverage, ridisegna il layout dei padiglioni e si presenta a Colonia dal 4 al 8 ottobre 2025. Gli adeguamenti strategici mirati delimitano con maggior chiarezza i singoli saloni specializzati e rendono più semplice orientarsi fra i segmenti dell'offerta. Gli ambiti tematici affini, come per esempio Anuga Alternatives e Anuga Organic, si avvicinano all'interno del comprensorio fieristico generando ulteriori sinergie. Gli operatori beneficeranno di distanze ridotte.

Con i suoi dieci saloni specializzati, la fiera più grande a livello internazionale per il settore globale del food propone un panorama completo dell'offerta del mercato mondiale di generi alimentari e bevande. I singoli saloni specializzati espongono prodotti e servizi nei segmenti proteine alternative, pane e prodotti da forno, surgelati e convenience, latticini, gastronomia e gourmet, carne e prodotti bio, ma anche bevande calde e fredde.

Le modifiche principali in breve

- **Padiglione 1:** dal 2025 Anuga Fine Food condividerà il padiglione 1 con Anuga Alternatives, il nuovo salone specializzato dedicato a proteine ricavate da piante, insetti, alghe e funghi e alla carne coltivata in laboratorio, che sarà inaugurato nel 2025.
- **Padiglione 5.2:** il padiglione tradizionalmente assegnato ad Anuga Meat diventerà la nuova casa di Anuga Fine Food, creando così un collegamento diretto con Anuga Fine Food nel padiglione 1 e 10.2 e collocando l'area "Fine Food" nella zona sud del comprensorio fieristico.
- **Padiglione 7:** l'area "carne lavorata" si sposta dal padiglione 5.2. al padiglione 7. Il padiglione 7 ospiterà anche Anuga Drinks.
- **Padiglione 8:** dal 2025 il padiglione 8, nelle immediate vicinanze del padiglione 7 con Anuga Drinks, accoglierà anche Anuga Hot Beverages.
- Nel 2025 l'ex Anuga Out of Home, ubicata nel 2023 nel padiglione 7, non costituirà più un salone specializzato autonomo; i prodotti e i servizi saranno integrati nei segmenti più affini per incentivare un miglior matchmaking.
- Nel "Boulevard of Innovation" (Boulevard Nord) oltre ad Anuga taste Innovation Show e Trend Zone verranno inserite anche tutte le startup, aumentando la visibilità e migliorando il quadro d'insieme per il commercio.



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

Con il nuovo salone specializzato e le modifiche di layout Anuga risponde agli sviluppi del mercato

Page
2/3

Una delle ragioni del nuovo layout dei padiglioni è da individuare nell'introduzione del salone specializzato Anuga Alternatives. Questa novità rappresenta un miglioramento strategico di Anuga che per la prima volta raggruppa in un salone specializzato le proteine alternative ricavate da insetti, piante, funghi, alghe e la carne coltivata in laboratorio. Anuga risponde così alla crescente domanda mondiale dei consumatori e del mercato, alla ricerca di fonti proteiche alternative.

Secondo il knowledge partner di Anuga [Innova Market Insights](#) negli ultimi cinque anni i prodotti F&B contenenti proteine a base di insetti hanno fatto registrare un tasso di crescita annuo del +114%. I prodotti alimentari per gli sportivi e i cereali da fonti proteiche alternative sono cresciuti rispettivamente del 11% e 32%. L'impiego di proteine a base di insetti si concentra principalmente su prodotti in polvere e barrette per gli sportivi, barrette energetiche e a base di cereali.

Le proteine coltivate e a base microbica, incluse micoproteina e proteina del siero del latte non animale, fanno registrare un CAGR del +10%. I prodotti a base di alghe crescono con un CAGR del +17%, con kelp, alghe rosse ed estratto di kelp che vantano la crescita più alta. Le nuove fonti proteiche non solo offrono vantaggi di tipo ecologico, ma schiudono anche opportunità economiche per il commercio e l'industria.

"Il nuovo salone specializzato e le modifiche al layout dei padiglioni incarnano l'ambizione di Anuga di fungere da battistrada per l'industria alimentare globale, adeguandosi all'evoluzione delle esigenze dell'industria. In questo modo efficientiamo i flussi, raggruppiamo i segmenti tematicamente affini, riuniamo i padiglioni della carne nella zona nord e quelli del Fine Food nella parte sud, ottimizzando la visita in fiera. Il nuovo layout migliora il networking e agevola il business", afferma Jan Philipp Hartmann, Director di Anuga.

Il nuovo layout dei padiglioni è disponibile al link [Planimetria dei padiglioni | Anuga](#).

Le aziende possono iscriversi alla prossima edizione di Anuga, che si terrà dal 4 al 8.10.2025, al seguente link: [Diventare espositori | Anuga](#). La promozione early bird termina il 30.09.2024.

Koelnmesse - Fiere di settore per l'industria del food: Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere del food. Manifestazioni come Anuga e ISM sono leader mondiali consolidati con sede a Colonia. Inoltre Koelnmesse propone numerose fiere del food dedicate a varie tematiche e contenuti specifici in molti altri mercati importanti di tutto il mondo, come per esempio Brasile, Cina, India, Giappone, Colombia, Thailandia ed Emirati Arabi Uniti. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura e fiere nazionali di riferimento in diversi mercati, per un business sostenibile e internazionale. Koelnmesse è in prima linea anche nel settore delle tecnologie per l'industria alimentare con Anuga FoodTec e ProSweets Cologne, eventi leader a livello globale, e il suo network mondiale di eventi satellite.

Ulteriori informazioni: <https://www.anuga.com/trade-fair/anuga/industry-sectors>

I prossimi eventi:

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

State ricevendo questo messaggio come abbonati ai comunicati stampa di Koelnmesse. Se desidera annullare l'iscrizione al nostro servizio, risponda a questa e-mail indicando nell'oggetto "unsubscribe".