

Anuga 2023



Nolte (6)

Auf der Kölner Anuga wurden in diesem Jahr zahlreiche neue Getränke- und Food-Kreationen gezeigt. Am Messestand von Kuchenmeister präsentierten Marketing-Expertin Meike Lauterjung und Keyaccount-Manager Fabian Franke erstmals die neuen automatenfähigen Croissants der Marken „Milky-Way“ und „Mars“.

Produkt-Alternativen gefragt

An fünf Tagen bot die Anuga im Oktober einen Ein- und Ausblick auf die Entwicklungen der internationalen Lebensmittel- und Getränkebranche. Auch wenn nicht alles für die Vending-Branche in Deutschland relevant ist, zeichnen sich doch bestimmte Tendenzen zukünftiger Food-Trends ab.

Als „globale Nummer 1 der Lebensmittel- und Getränkemessen“ hat die Anuga laut Veranstalter Koelnmesse den Anspruch, bestehende Trends der Branche aufzuzeigen und auch neue Trends und Impulse

zu setzen. So liegt ein wichtiger Schwerpunkt in den Kölner Messehallen traditionell auf Neuheiten aus aller Welt, die zum Beispiel im Rahmen der „Anuga Taste-Show“ gezeigt werden. So auch in diesem Jahr.

Zusammengefasst signalisieren die diesjährigen Neuheiten, dass alternative Proteine, Clean-Label-Produkte sowie Erzeugnisse mit gesundheitlichem Zusatznutzen international im Fokus stehen.

Drei Schwerpunkte

Im Bereich der pflanzenbasierten und der Clean-Label-Produkte zeigten einige Aussteller Suppen aus Hülsenfrüchten, Mineralien und Proteinen so-



Snacks im Klein- und Großbeutel sowie der neue Produktionsstandort in Lauenau waren die Hauptthemen von Stefan Hund, Geschäftsführer Vertrieb & Marketing bei XOX Gebäck.



Vertriebsleiter Frank Arndt (l.) und Keyaccount-Manager Christoph Barz stellten am Stand von Riha/Wesergold die neueste Durstlöcher-Sorte (500 ml) vor: Mystery.



Geschäftsführer Christian Berentzen zeigte mit dem Portfolio von Rhenser Mineralbrunnen in Köln Präsenz. 2024 wird es ein Neuprodukt geben, das auch für den Vending-Markt interessant sein soll.



Über das Mehrwegsystem Recup/Rebowl informierten Michelle Wiest und Johannes Weih (l.). Die frischen Heißgetränke dazu lieferte Barista Sebastian Wolfarth von der Rösterei 93 Grad aus Rosenheim.

wie natürlichen Zutaten, veganen Ei- oder Eiweißersatz oder handgefertigte Plantuccini – eine pflanzliche Interpretation der Cantuccini. Bei den alternativen Proteinprodukten standen Fischalternativen im Vordergrund: Ob alternative Krabbenbratlinge, Meeresfrüchte oder Fisch – die Produzenten setzen zunehmend auf pflanzliche Proteine sowie Ballaststoffe. Auch neue Joghurtalternativen aus Aprikosenkernen oder Haferdressing gehörten zu den Innovationen der Messe.

Ein weiterer Schwerpunkt waren Neuerungen mit gesundheitlichem Zusatznutzen. Im Bereich der Getränke standen funktionelle Inhaltsstoffe und pflanzliche Zutaten aus nachhaltigem Anbau im Fokus. Neben Zitrus standen laut Koelnmesse sowohl bei Heiß- als auch Kaltgetränken florale pflanzliche Aromen aus Hibiskus, Jasmin, Rose und Holunderblüte hoch im Kurs. Auch nicht-alkoholische Varianten seien

insbesondere bei Bier und Wein weiterhin ein wichtiger Trend. Wenn es um das Thema Fermentierung geht, konnten Besucher der Anuga-Taste-Innovation-Show beispielsweise auch Produkte wie Pilzchili oder ein Fruchtsodagetränk aus fermentiertem Gurkensaft entdecken.

Internationales Publikum

Insgesamt war die Anuga in diesem Jahr sehr international aufgestellt. So lag der Auslandsanteil der rund 7.850 ausstellenden Unternehmen bei 94 Prozent. Der Auslandsanteil der etwa 140.000 Messebesucher betrug rund 80 Prozent. Aber auch bekannte Marken und Lieferanten für die Vending-Branche waren in Köln mit Produkten dabei. Darunter DEK, XOX Gebäck, Rhenser, Naarmann, Riha/Wesergold und auch Kuchenmeister. Der Soester Backwarenspezialist stellte auf der Messe die kommenden Neuheiten für das Automatengeschäft vor: Crois-



Auch Kaffee war ein Thema auf der Anuga, beispielsweise am Messestand des Ausstellers Deutsche Extrakt Kaffee (DEK).

sants (48 g) der Lizenzmarken „Mars“ und „Milky-Way“ in der Einzelverpackung. Der Vertrieb für den Vending- und Food-Service-Kanal erfolgt über Kuchenmeister und soll im ersten Quartal 2024 starten.

Mit der diesjährigen Messe zeigen sich die Veranstalter abschließend zufrieden. Die Anuga habe ihren Anspruch,

internationale Leitmesse der Lebensmittel- und Getränkebranche zu sein, in diesem Jahr unterstrichen, teilt die Koelnmesse mit. **sn ■**

Die nächste Anuga findet vom 4. bis 18. Oktober 2025 in Köln statt.

Venditalia 2024

Besucherrekord angestrebt

Sechs Monate vor dem Beginn der Venditalia haben die Veranstalter einen positiven Zwischenstand vermeldet. Demnach hatten sich im November bereits mehr als 100 Aussteller für die Vending-Fachmesse angemeldet, die vom 15. bis 18.

Mai 2024 in Mailand stattfindet. Einen derart hohen Anmeldestand habe es so weit im Vorfeld der Messe noch nie gegeben, heißt es vom Veranstalter weiter, der – wie bei der letzten Messe 2022 – mit einem ausgebuchten Messegelände

rechnet. Auch der Rekord von zuletzt 20.000 Fachbesuchern soll übertroffen werden, indem durch gezielte Marketingmaßnahmen mehr Besucherpräsenz aus China, Japan, den USA, dem Nahen Osten und Nordafrika geschaffen wird. Auch der neue

Messestandort soll hierzu beitragen. Im kommenden Jahr findet die Venditalia erstmals auf dem modernen Messegelände Fieramilano Rho in den Hallen 8 bis 12 im Nordwesten Mailands statt, wo auch die Fachmesse Host beheimatet ist. **sn ■**