



ANUGA: LA MAYOR PLATAFORMA DE NEGOCIOS PARA LA INDUSTRIA INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN

LA EDICIÓN 2017 PRESENTARÁ MÁS DE 7.200 EXPOSITORES DE CIEN PAÍSES Y RECIBIRÁ 160.000 VISITANTES

ANUGA, la mayor y más importante plataforma de negocios para la industria internacional de la alimentación, será nuevamente en 2017 la referencia de todas las ferias del sector, tanto desde el punto de vista cualitativo como cuantitativo. Seis meses antes de su concreción, del 7 al 11 de octubre en Colonia, ya se observa un excelente nivel de inscripciones, que asegura la participación de alrededor de 7.200 expositores procedentes de 100 países.

Con su amplia y profunda oferta, ANUGA está dirigida tanto a compradores del mundo del comercio como del mercado de la comida fuera del hogar. Se espera la visita de unos 160.000 compradores procedentes de todo el mundo. Junto a las numerosas empresas líderes del mercado, han anunciado su participación en la ANUGA la mayor parte de las organizaciones internacionales. A fin de continuar desarrollando el exitoso y singular concepto de "diez certámenes monográficos bajo un mismo techo" -orientado a una segmentación por sectores- se añadirán en esta edición nuevos temas. Así, el café, el té y los productos análogos dispondrán por primera de una plataforma propia de presentación en el certamen monográfico Anuga Hot Beverages, acorde con la importancia adquirida en los últimos años en el comercio y en el mercado de la comida fuera de casa. También el tema "Culinaria" se definirá de nuevo en la exposición,

para ello, el certamen monográfico Anuga Culinary acogerá conceptos, arte de la cocina, técnica, equipamiento y conceptos gastronómicos.

EL ENFOQUE EN LOS NEGOCIOS

La composición de los visitantes subraya la relevancia de ANUGA y de sus expositores dentro del sector internacional de alimentos. La feria abarca a los líderes más importantes del comercio internacional y conecta su amplia oferta con los principales clientes del mercado de "consumo fuera de casa". Lo mismo vale para los compradores de las plataformas online más grandes, que también pertenecen a los grupos objetivo declarados por la feria. En la última edición asistieron los mayores compradores de todas las cadenas de comercio de Alemania, de Europa y de ultramar. También los representantes de las empresas más grandes de catering, gastronomía y cadenas hoteleras. También visitaron ANUGA las empresas de alimentación comunitaria, es decir las operadoras de cocinas de hospitales, restaurantes de empresas, comedores de escuelas y de universidades. Asimismo, se registraron compradores de tiendas on line, desde renombradas firmas internacionales hasta pequeñas empresas especializadas, por ejemplo, en productos gourmet.

Los visitantes tienen todas las facilidades para moverse bien orientados hacia sus objetivos particulares, identificar a los socios comerciales importantes y no faltar a los eventos informativos. Por un lado, existe la base de datos de los expositores, donde los mismos pueden registrar su perfil con muchos detalles, así el visitante puede buscar con ayuda de palabras clave al socio adecuado. Por otro, son muy útiles los "temas de tendencia", que organizan la oferta por términos genéricos. Por ejemplo, el visitante en "Anuga Meat" puede encontrar a todos los productores que ofrecen carne



Halal. La base de datos de los expositores estará disponible desde agosto en la página web. La meta de ANUGA es reunir de manera precisa a la oferta y la demanda. Para esto son una gran ayuda las herramientas introducidas y constantemente perfeccionadas.

C-Rion

SOLUCIONES EN CONSERVACION

Listo para usar
Bajo nivel de corrosión

Y enfóquese
en la calidad
del producto!



Línea C-Rion para rociado.

BUDINES • MUFFINS • CUPCAKES • PAN DULCE • PRE-PIZZAS • PANES • GALLETITAS

Beneficios

- Inhibe el desarrollo de hongos y levaduras.
- Extiende la vida útil de los productos.
- Garantiza picos dosificadores limpios.
- Rociado parejo en dosificaciones manuales.
- Dispersión precisa en sistemas de rociado automático.

un producto de



www.cordis.com.ar

EL ENFOQUE EN LAS TENDENCIAS: ALIMENTACIÓN, PRODUCTOS Y COMERCIO

Para todos los visitantes de ANUGA, las tendencias son muy importantes. En la feria, un comprador puede colocar su mano sobre el pulso de la industria, puede hacerse una imagen sobre las tareas, oportunidades y exigencias que se esperan de él y su negocio. Con la zona de tendencias de ANUGA y el “Anuga Taste Innovation Show” se ofrecen al visitante puntos de contacto para la información sobre tendencias claras e ilustrativas. La zona de tendencias de ANUGA, desarrollada en conjunto con la consultora Innova Market Insights, presenta las tendencias actuales en alimentos y productos a través de conferencias y del contacto directo con el equipo de especialistas de la consultora. La presentación especial “Anuga taste Innovation Show” es el resultado de un concurso de novedades que comienza en junio. Hasta el 13 de septiembre los expositores pueden registrar sus novedades en ANUGA. De todos los registros, periodistas especializados eligen las mejores innovaciones, las cuales serán presentadas en el boulevard de la feria. Además se presentará por primera vez la Conferencia de Alimentos Innovadores – ifood 2017. Esta conferencia de alto nivel reseña las megatendencias en el negocio alimentario y discute con expertos de tecnología de alimentos, industria y comercio sobre las estrategias y posibilidades en el futuro.

DIEZ CERTÁMENES MONOGRÁFICOS BAJO UN MISMO TECHO

Anuga ocupa todo el recinto ferial de Colonia, uno de los más grandes del mundo, con sus 284.000 m² de superficie en 11 halls, con cuatro entradas, un boulevard de feria continuo y una plaza central. Todo está pensado para brindar estructuras claras, conexiones rápidas y una alta calidad de estadía. El concepto de Anuga ofrece asignaciones temáticas claras: diez ferias especializadas bajo un sólo techo. Este concepto fue introducido con éxito en el año 2003. Desde entonces, es ajustado al mercado en forma permanente y desarrollado para cada edición con el fin de reflejar los movimientos del mercado según las tendencias actuales. Este concepto se encargará también en 2017 de que se mantenga una perfecta visión de conjunto y una clara clasificación temática. En todas las ferias especializadas de ANUGA se encuentra la variedad deseada, internacionalidad, selección y calidad de empresas grandes y líderes en el mercado y los proveedores pequeños y medianos.



Anuga Meat – El certamen monográfico para carnes, embutidos, carne de caza y de aves

Con sus subsegmentos embutidos, carne roja y aves, la mayor plataforma de negocios del mundo para el mercado de la carne ofrece a los compradores especializados una importantísima orientación

Anuga Fine Food – El certamen monográfico dedicado a exquisiteces, delicatessen y productos alimenticios básicos.

El mayor de los certámenes monográficos de la Anuga reúne una oferta completa y variada del mundo entero. Numerosas naciones participan aquí con stands conjuntos en los que presentan productos alimenticios y bebidas típicas del país. El importante tema del aceite de oliva se presentará de nuevo concentrado en la exhibición especial Anuga Olive Oil Market y se ampliará con un congreso internacional del aceite de oliva.

Anuga Frozen Food – El certamen monográfico dedicado a los alimentos congelados

El segmento de los alimentos congelados es un importante implantador de tendencias tanto en el comercio como en el mercado de la comida fuera de casa. El sector internacional muestra regularmente en la Anuga sus innovaciones para ambos canales.

Anuga Chilled & Fresh Food – El certamen monográfico para artículos frescos de conveniencia, exquisiteces frescas, pescados, frutas y verduras

Este segmento implantador de tendencias que tiene su lugar fijo en la Anuga está dirigido sobre todo a clientes con poco tiempo pero con grandes exigencias en cuanto a calidad y frescura y ofrece por ello al comercio y al mercado de la comida fuera de casa atractivas posibilidades de distinguirse.



Anuga Dairy – El certamen monográfico dedicado a la leche y los productos lácteos

Competencia internacional concentrada en el campo de la leche, el queso, el yogurt y productos análogos. Las líneas completas blanca y amarilla están representadas en Colonia. La Anuga Dairy ofrece la panorámica más completa del mundo sobre el mercado internacional lácteo.

Anuga Bread & Bakery

El pan y los productos de panadería en combinación con mermeladas, miel, cremas de nueces, mantequilla de cacahuets y otros productos para untar en el pan constituyen una oferta tan importante en el comercio como en los buffets de desayuno en los hoteles. Este certamen monográfico presenta una panorámica completa de la amplia oferta internacional.

Anuga Drinks

Bebidas para el comercio y la gastronomía. La Anuga ofrece un amplio espectro de la oferta tanto para productos con alcohol como para productos analcólicos. La exhibición especial "Anuga Wine Special" presenta además una oferta de vinos en un atractivo formato en combinación con degustaciones y conferencias.

Anuga Organic

La Anuga Organic muestra una amplia oferta de productos biológicos de Alemania y del extranjero con una clara focalización a las exportaciones. La oferta de los expositores se complementa con la exhibición especial "Anuga Organic Market" en la que se incluyen también las ofertas de productos biológicos de expositores de la Anuga en otros certámenes monográficos.

Anuga Hot Beverages

Por primera vez, la Anuga presenta café, té y cacao en el marco de un certamen monográfico propio, atendiendo de esta manera la demanda de este atractivo tema para el comercio y el mercado de la comida fuera de casa a nivel internacional.

Anuga Culinary Concepts

El mercado de la comida fuera de casa sigue creciendo y proporcionando nuevos impulsos al comercio. La nueva proposición de Anuga Culinary Concepts ofrece espacio para ideas, innovaciones y networking. En la integrada "Anuga Culinary Stage" se celebrarán, entre otros, las finales de alto nivel de "Cocinero del Año" y de "Pastelero del año".

PROMOCIÓN DE ANUGA EN LA ARGENTINA

El 20 de abril la Cámara de Comercio Argentino Alemana organizó una conferencia de prensa con la presencia de Katharina Hamma, directora general de Koelnmesse GmbH, y de Franz-Martin Rausch, director ejecutivo de la Asociación Federal de Comerciantes Alemanes de Alimentos. La reunión –dirigida a medios de América Latina- se llevó a cabo en el Hotel Four Seasons de Buenos Aires y contó con la participación de Erika Enrietti, gerente de exposiciones de AHK Argentina y de Federico Thielemann, subdirector ejecutivo de la entidad. Katharina Hamma presentó una visión general de la gran feria, *“Los alimentos y bebidas son nuestra pasión, afortunadamente hemos tenido éxito con nuestros proyectos, nuestras ideas y nuestras visiones, trabajando en conjunto con los socios correctos”*, afirmó. La ejecutiva explicó que la presencia argentina es importante y creciente, *“En 2013 participaron 105 empresas y en 2015 fueron 138. Este año la Argentina tendrá asignados dos stands en el bulevar de la feria. Frente al Hall 6 estará nuevamente el stand de ExportAr y frente al Hall 7 estará el Instituto Nacional de la Yerba Mate. Además en el Hall 6 se presentará el stand conjunto del IPCVA y en el Hall 9 el stand conjunto de CEPA, y en el Hall 4 se presentarán las empresas argentinas bajo la dirección del Consejo Federal de Inversiones”*.



Katharina Hamma y Franz-Martin Rausch: “El potencial de los expositores argentinos, con su amplia oferta de carne, de repostería y hasta de bebidas calientes, confirma la fuerza de su agroindustria y de su sector alimentario”

Por su parte, Franz-Martin Rausch presentó la situación de la industria alimentaria desde el punto de vista de las empresas comerciales y se refirió a las tendencias en marcha, *“El crecimiento de la población y la economía mundial incrementa la demanda a largo plazo de alimentos procesados. El aumento de la urbanización, del empleo y la educación, así como de los ingresos, conducen a un cambio en el consumo de alimentos”*, explicó.

Asimismo, comentó que nuestro país es un socio comercial importante de Alemania, especialmente en el rubro de la carne y sus productos derivados, *“En 2015 la Argentina exportó a Alemania 20.000 tn de estos productos, por un valor de 234 millones de Euros, esto la convierte en el mayor proveedor de carne bovina fuera de la UE, por delante de Brasil y de EE.UU.”*, resaltó.

