



# Petrella

## MIT FRISCHEN KRÄUTERN, DIE MAN SIEHT UND SCHMECKT.

GRÖßERES  
SICHTFENSTER UND  
TRANSPARENTER  
VERPACKUNG

LEICHTES  
ÖFFNEN UND  
SCHLIEßEN

MEHR SICHTBARE  
FRISCHE

STEHT  
AUFRECHT  
IM REGAL



LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!  
HALLE 10.1 – STAND F035



NEU!  
Jour-Croissant-Mix süß

INTERNORGA  
HAMBURG  
9. – 13.3.2018  
Halle A1, Stand 108



# süße vielfalt.

frisch gebacken.

Das Besondere kann ganz einfach sein: mit den innovativen Köstlichkeiten von Resch&Frisch. Das perfekte System mit dem besten Service. Ofenfrische Backwaren, Snacks und raffinierte Desserts rund um die Uhr.

[www.resch-frisch.com/gastro](http://www.resch-frisch.com/gastro)

Resch & Frisch®

AM LIEBSTEN IMMER.

Foto: Koelnmesse GmbH



► S. 4-5 Anuga 2017

Foto: Koelnmesse GmbH



► S. 20 ifood

Foto: Koelnmesse GmbH



► S. 22 Anuga Meat

## Inhalt/Content

- Anuga 2017: Ausgebuchte Messehallen und prall gefüllter Warenkorb Seite 4
- Anuga 2017: Fully-booked exhibition halls and shopping baskets full to the brim Page 5
- NEU auf der ANUGA: Reine BIO-Säfte aus der Schankanlage Seite 6
- NEU: Petrella zeigt die volle Frische! Seite 8
- EU-Projekt zur Förderung des Anbaus von Hülsenfrüchten in Europa Seite 9
- Viel Neues bei Resch&Frisch Seite 10
- Gemeinsames Engagement für UN-Nachhaltigkeitsziele Seite 12
- **Hallenplan** Seite 14/15
- **Floorplan** Page 14/15
- CAFEA – mit Tradition in die Zukunft Seite 17
- CAFEA - with tradition in the future Page 17
- Alle Fachmesse der Anuga zeigen sich hervorragend aufgestellt – Ein Überblick Seite 18/19
- Digitale Trends der globalen Food Systems im Fokus Seite 20
- Anuga Meat – Die weltweit größte Messe für Fleisch und Fleischwaren Seite 22
- Indien ist Partnerland der Anuga 2017 Seite 23
- Mungobohnensprossen: Eine knackige und gesunde Zutat für zahlreiche Gerichte Seite 24
- **Messeneuheiten** Seite 25
- **Fair novelties** Page 25
- Jerky: der Proviant von „gestern“ ist heute ein innovativer Fleischsnack für Zwischendurch Seite 26
- Energiesparend und effizient – die umweltbewusste AHT Technologie setzt Maßstäbe! Seite 26
- Wasserventile aus Villach seit 1976 Seite 26

### Impressum - Ausgabe 16/2017



**Messe Media Verlag GmbH**  
 Rotermundstraße 11,  
 D-30165 Hannover  
 Telefon +49 (0) 511 - 20 300 0  
 Telefax +49 (0) 511 - 20 300 40  
 eMail: info@fairmessage.de

Handelsregister:  
 Hannover HRB 200173

**Geschäftsführer:** Hardy Henke

Verantwortlich für den Inhalt  
 gem. §55, Abs. 2 RstV

**Redaktion:**  
 Dieter Pahl  
 eMail: redaktion@fairmessage.de  
 www.fairmessage.de

**Anzeigenteil, Satz & Layout:**  
 Messe Media Verlag/Anja Wawer  
 eMail: grafik@fairmessage.de

Printauflage:  
**12.000**



**2. Quartal 2017  
 geprüft**



#### Druck:

Sedai Druck GmbH & Co. KG  
 Böcklerstraße 13  
 31789 Hameln-Wangelist  
 Telefon +49 (0) 51 51 - 82 20 0  
 Telefax +49 (0) 51 51 - 82 20 124  
 www.sedai-druck.de



Ein Glück für unseren Wald.

#### Anzeigenpreise:

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 11. Das Magazin Fairmessage sowie alle darin enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Dies gilt auch für die Aufnahme in elektronischen Datenbanken, Vervielfältigungen auf CD-ROM, DVD-Rom und Publikationen über das Internet. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos übernimmt der Verlag keine Haftung. Die Redaktion behält sich das Recht zur Kürzung oder Änderung vor.

#### Text und Bildquelle:

Koelnmesse GmbH, Archiv oder siehe Bildangabe

# CONOWER MEAT SNACKS

## SNACK TO GO



**DER WÜRZIGE  
 FLEISCHSNACK  
 FÜR ZWISCHENDURCH**

Conower Beef-, Turkey- und Pork Jerky belastet nicht und ist der ideale Snack für Zwischendurch, egal ob im Büro, auf der Arbeit, im Auto oder einfach wenn einem der Heißhunger überkommt.

## NATÜRLICH

**DER NATÜRLICHE SNACK AUS  
 EUROPÄISCHEN FLEISCH**

Conower Beef-, Turkey- und Pork Jerky ist ein Trockenfleischsnack, aus europäischem Fleisch in seiner natürlichsten Form. Unser Jerky ist ein gesunder Familiensnack ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe.



## OUTDOOR

**DER HERZHAFTER  
 ENERGIESCHUB**



Conower Beef-, Turkey- und Pork Jerky ist ein willkommener Begleiter auf jeder Wander-, Kletter- oder Radtour. Leicht und unempfindlich, einfach aufreißen und neue Energie tanken.

## FITNESS

**DIE SCHMACKHAFTEN  
 PROTEINQUELLEN**



Conower Beef-, Turkey- und Pork Jerky ist die herzhafteste Power-Alternative zu den vielen süßen Proteinriegeln und Shakes. Der schmackhafte Snack ist ein natürlicher Eiweißlieferant und somit ideal für Sport und Training.

**Halle 06.1 | Stand B008**

**Conow Meat Snacks GmbH & Co. KG**  
 Dominik Grunwald  
 Zansenweg 7  
 17258 Feldberger Seenlandschaft  
 www.conower-meat-snacks.de



## Anuga 2017: Ausgebuchte Messehallen und prall gefüllter Warenkorb

**Zur Anuga erwartet die Besucher aus dem Handel und dem Außer-Haus-Markt ein prall gefüllter Warenkorb in ausgebuchten Messehallen. Rd. 7.200 Anbieter aus 100 Ländern präsentieren fünf Tage lang das Weltmarktangebot an Nahrungsmitteln und Getränken. Damit übertrifft die Anuga 2017 ihr Top-Ergebnis von 2015. Erwartet werden etwa 160.000 Fachbesucher aus über 190 Ländern. 89 Prozent der Anbieter und 69 Prozent der Nachfrager kommen aus dem Ausland. Die Anuga ist die bedeutendste Handels-, Sourcing- und Trendplattform der internationalen Lebensmittelwirtschaft.**

Mit ihrem umfassenden Angebot erreicht die Messe nicht nur die Entscheider aus dem internationalen Handel, sondern auch die führenden Nachfrager aus dem Außer-Haus-Markt und die Einkäufer der großen Online-Plattformen.

Die Anuga belegt das komplette Kölner Messegelände. Es ist eines der größten der Welt. 284.000 m<sup>2</sup> Bruttoausstellungsfläche in 11, teilweise mehrgeschossigen, Hallen, vier Eingänge, ein durchgängiger Messeboulevard und eine zentrale Piazza sorgen für

schnelle Verbindungen und eine hohe Aufenthaltsqualität. Mit ihrem Konzept "10 Fachmessen unter einem Dach" ermöglicht die Anuga klare thematische Zuordnungen und Orientierung in der Fülle des Angebots. Auch in diesem Jahr gibt es wieder einige konzeptionelle Anpassungen, die das Angebot weiter strukturieren und verdichten.

So erhalten Kaffee, Tee & Co. erstmals einen eigenständigen Auftritt und zwar unter dem Fach-

messenamen "Anuga Hot Beverages". Bisher waren die Heißgetränke gemeinsam mit Brot und Backwaren in einer Fachmesse abgebildet.

Mit der neuen Fachmesse "Anuga Hot Beverages" wird der wachsenden Bedeutung dieses

Die größte und wichtigste Foodmesse der Welt  
Rund 7.200 Aussteller aus 100 Ländern

Segments Rechnung getragen. Die neue Fachmesse verzeichnet eine ausgezeichnete Resonanz, sodass sie im Oktober eine vielfältige Kaffee- und Teelandschaft darstellen wird.

Auch das Thema "Kulinarik" wird auf der Anuga neu definiert. Dafür bündelt die Fachmesse "Anuga Culinary Concepts" Kochkunst, Technik, Ausstattung und gastronomische Konzepte. Hier finden auch wie in den Vorjahren die Finalentscheidungen der beiden

etablierten Profi-Wettbewerbe "Koch des Jahres" und "Pâtissier des Jahres" statt. Kunden aus dem Außer-Haus-Markt haben hier zahlreiche Anlaufstellen, die Information, Entertainment und Kontakt zu den Stars der Kochszene bieten.

Koelnmesse veranstaltet die Anuga in enger und vertrauensvoller Zusammenarbeit mit dem Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V., Berlin, (BVLH). Weitere ideelle Träger sind die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie und der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband.

Die Messe ist von Samstag, 7.10. bis Mittwoch, 11.10.2017 täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Zutritt haben ausschließlich Fachbesucher.

■ **Text & Bild:**  
**Koelnmesse GmbH**  
**Messeplatz 1**  
**D-50679 Köln**



## Anuga 2017: Fully-booked exhibition halls and shopping baskets full to the brim

**A**t the coming Anuga, a shopping basket that is full to the brim is awaiting the visitors from the retail trade and out-of-home market in fully-booked exhibition halls. Around 7,200 exhibitors from 100 countries will be presenting the global market offer of food and beverages throughout five days. As such Anuga 2017 has once again achieved its record result of 2015. Around 160,000 trade visitors from over 190 countries are awaited. 89 percent of the exhibitors and 69 percent of the visitors come from abroad. Anuga is the most important trade, sourcing and trend platform for the international food industry.

The trade fair not only reaches the most important decision-makers from the international trade with its comprehensive offer, it also addresses the leading customers from the out-of-home market and the buyers of the big online platforms.

Anuga covers the entire fair grounds in Cologne. It is one of the largest exhibition complexes in the world. 284,000 m<sup>2</sup> of gross exhibition space in 11, in some cases multi-storey halls, four entrances, a continuous trade fair boulevard and a central piazza

ensure fast connections and a high quality of stay.

With its "10 trade shows under one roof" concept, Anuga enables a clear structure of the fair according to themes, which facilitates the orientation in the face of the abundance of the offer. There have been several changes to the concept again this year, which compress and optimise the structure of the offer.

In this way, coffee, tea & co. are being awarded their own platform

for the first time, indeed under the trade show name "Anuga Hot Beverages". Until now hot drinks were covered in one trade show together with bread and bakery products.

The new trade show "Anuga Hot Beverages" is a reaction to the

competitions, "Chef of the Year" and "Pâtissier of the Year", will once again take place. Customers from the out-of-home market have numerous points of contact here, which offer information, entertainment and contact to the stars of the cooking scene.

The largest and most important food fair  
in the world  
Around 7,200 exhibitors from 100 countries

growing significance of this segment. The new trade is meeting with great interest and will represent a diversified range of exhibitors from the coffee and tea scene in October.

The theme "cuisine" is also being re-defined at Anuga. To this end, the trade show "Anuga Culinary Concepts" is bundling cooking skills, technology, equipment and gastronomy concepts. Here, as in the previous years, the finals of the two established professional

Koelnmesse organises Anuga in close and trusting cooperation with the Federal Association of the German Retail Grocery Trade e.V., Berlin, (BVLH). Other industry sponsors include the Federation of German Food and Drink Industries and the German Hotel and Restaurant Association.

The trade fair is open daily from Saturday, 7.10.2017 to Wednesday, 11.10.2017 from 10:00 a.m. to 6:00 p.m. Exclusively trade visitors are granted access.

■ **Text & Image:**  
**Koelnmesse GmbH**  
**Messeplatz 1**  
**D-50679 Köln**

Anzeige

**Grapos®**  
SOFT DRINKS

## NEU auf der ANUGA: Reine BIO-Säfte aus der Schankanlage

Halle 8.1  
Gang B,  
Stand 028

**D**as innovativste Getränkekonzzept des Jahres kommt vom österreichischen Getränkehersteller Grapos und spricht Menschen an die gleichermaßen Wert auf hochwertige Bioprodukte und Nachhaltigkeit legen.

Mit vier Sorten 100% reiner BIO-Säfte, natürlich als nachhaltiges Postmix-Konzentrat, gibt es endlich die Möglichkeit Säfte in BIO-Qualität anzubieten und dabei auf Umwelt belastende Flaschen zu verzichten.

Alle Sorten werden mit Bio-Apfelsaft gemischt, was den Eigengeschmack verstärkt, die unterschiedliche Süße der Früchte ausgleicht und die üblichen Zusatzstoffe obsolet macht.

Folgende Sorten sind verfügbar: BIO Apfel-Karotte, BIO Sauerkirsche-Apfel, BIO Orange und BIO Apfel pur. Weiters besteht die Möglichkeit eine Taste mit stillem „Vitaminwasser“ zu belegen. Das Vitaminwasser wird wie Mineralwasser mit Natursole hergestellt und mit Vitaminen aufgewertet. Vor allem im Frühstücks- und Seminarbereich ein sehr beliebtes Produkt.

Selbstverständlich sind auch die Brooklyn BIO-Säfte vegan und frei von Allergenen.

### BIO goes Postmix

Bei der Postmix-Methode werden die reinen Biofrüchte zu einem Konzentrat veredelt. Dieses wird ohne Zusatzstoffe in 3 kg Bag-in-Boxen gefüllt und erst vor Ort im Ausschankgerät mit Wasser vermengt. So werden Transport und Lagerkosten minimiert und Abfall gibt es auch nicht, da die Bag-in-Boxen dem Recycling zugeführt werden.

Die passenden „Brooklyn Bio und Vitamin Bar“ Ausschankgeräte fassen drei Bag-in-Boxen, die direkt im Gerät gekühlt und durch ein Vakuum über einen

längeren Zeitraum haltbar sind – auch ohne Konservierungsstoffe. Unterschiedliche Designs, die sich jedem Ambiente anpassen, stehen zur Verfügung.

### Innovativ und im Trend der Zeit

Das innovative Getränkekonzzept „Brooklyn – Homemade Style“ konnte in den letzten beiden Jahren mit dem Slogan „Design your drink“ punkten. Ursprünglich für eine junge urbane und umweltbewusste Zielgruppe konzipiert, ist Brooklyn ein Renner in allen Gastronomiesegmenten.

Die „Brooklyn“ – Getränke sind vegan, sehr fruchtig und sie sind frei von Allergenen. Dort wo es im Sinne des ökologischen Fußabdrucks sinnvoll ist und das Preis-Leistungsverhältnis stimmt werden auch hier Bio-Produkte angeboten.

Derzeit sind 9 Sorten verfügbar, davon 3 in Bioqualität. Vor allem Sorten wie Rhabarber, Kaktusfeige und Wassermelone sind bei jungen Gästen besonders beliebt, während ältere Semester Lemon, Kirsche und Holunder bevorzugen. Dass alle Getränke sowohl

in einer stillen als auch in einer spritzigen Variante erhältlich sind, freut jung und alt.

### Zertifizierter ökologischer Fußabdruck – 90% kleiner als die Portionsflasche

Grapos Getränke sind nicht nur köstlich, sondern auch nachhaltig. Es fallen 90 Prozent weniger CO<sub>2</sub>-Belastung als bei konventionellen Portionsflaschen an, wie sie in der Gastronomie immer noch üblich sind. Der ökologische Fußabdruck aller Grapos-Getränke ist um 90 Prozent kleiner als jener konventioneller Portionsflaschen. Bestätigt wird dies durch eine Studie der Technischen Universität Graz.

Außerdem spart der Gastronom beim Getränkekonzzept von Grapos bis zu 44 Prozent CO<sub>2</sub> und ungefähr 40 Prozent an Energie bei der Getränkeabkühlung. Kühlhäuser und Kühlzellen sind nicht mehr nötig, wird doch das Getränk direkt beim Zapfen in der Schankanlage gekühlt. So spart man Investitionskosten in teure Kühltechnik und hohe Energiekosten.



### Schankomat steht für Schanktechnologie vom Feinsten

Grapos stellt neben mehr als 100 unterschiedlichen Postmix-Sirupen auch Ausschanktechnik für jede Betriebsgröße her. Grapos bietet für jedes Unternehmen das passende System an und unterstützt die Gastronomen auch bei der Finanzierung der Schankanlage. Viele Gastronomen steigen gleich auf Computerschankanlagen um. Das liegt daran, dass sich diese Investition bei einem Betrieb durchschnittlicher Größe mit ebensolchem Getränkeumsatz in spätestens zwei Jahren amortisiert hat. Danach bleibt jeden Tag ein satter zusätzlicher Gewinn in der Kasse.

Jede Computerschankanlage von Grapos Schankomat kann mit allen handelsüblichen Warenwirtschafts-, Kassen- und Hotelsoftwaresystemen kombiniert werden. Dass in diese Schanksysteme eine Reihe von Peripheriegeräten integriert werden können, versteht sich von selbst. Grapos bietet unterschiedliche Finanzierungsmodelle für den Erwerb einer Schankanlage an. Allerdings finden Sie keine Mindestabnahmemengen, mit denen andere Unternehmen ihren Kunden den Alltag erschweren.



### Große Verkostungsstraße auf der ANUGA

36 Sorten können Sie auf der ANUGA gratis verkosten. Besuchen Sie den Grapos Stand: **Halle 8.1, Gang B, Stand 028.** [www.grapos.com](http://www.grapos.com)

STREETFOOD | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG | CATERING | HOTELLERIE | DISCOTHEK | RESTAURANT | CAFE | BAR | FITNESS | EVENT | uvm



**BROOKLYN**  
Homemade Style  
PREMIUM QUALITY

**ZEITGEIST**  
AUS DER SCHANKANLAGE



**Grapös**  
SOFT DRINKS

EUROPAS FÜHRENDER  
POSTMIXSPEZIALIST  
EXKLUSIV FÜR  
**GV & GASTRO**

MIT EVALUIERTEM  
**CO2-FUSSABDRUCK**

**ANUGA**

Kölnmesse 7. - 11. Oktober 2017  
Halle 8.1 Gang B Nr. 028



**ZERTIFIZIERT  
NACHHALTIG**

GRAPOS GETRÄNKE  
HABEN EINEN UM  
90% KLEINEREN  
ÖKOLOGISCHEN FUSSAB-  
DRUCK UND EINE UM  
90% KLEINERE CO2  
BILANZ  
ALS VERGLEICHBARE  
FLASCHENGETRÄNKE.

**BIO**

NEU IM SORTIMENT:  
4 SORTEN IN  
ZERTIFIZIERTER  
BIO-QUALITÄT



[www.grapos.com](http://www.grapos.com)  
[www.schankomat.com](http://www.schankomat.com)



# Petrella gut wie immer, besser denn je. NEU: Petrella zeigt die volle Frische!

# Petrella

Halle 10.1 / Stand F035

**S**eit mehr als 25 Jahren ist Petrella der beliebteste Friskäse-Klassiker bei Handel und Verbraucher. Die konsequente und häufig ausgezeichnete Qualitätsphilosophie von Rohstoffen, Herstellung und Verpackung sind seither die Garantie für seine außerordentliche Frische und seinen Genuss.

Wie konsequent man diese Frische leben kann, zeigt Petri Feinkost jetzt mit seiner neuesten Entwicklung: Ab sofort steht Petrella in der transparenten Schale im Regal in den Supermärkten und mit einer neuen Sorte, auf die viele gewartet haben.

**Denn das hat dem Verbraucher gerade noch gefehlt:**

Transparenz und Frische zeichnen seit 1962 die Produkte von Petri Feinkost aus, weshalb es jetzt auch das zu kaufen gibt, was diesem Anspruch am allermeisten gerecht wird:

**Petrella classic**, der purer Friskäsegenuß ohne weitere Zutaten.

Aus garantiert gentechnikfreier Milch aus dem Weserbergland und nur der reine Friskäse. So lädt Petrella zu vollkommen „freiem“ Genuss ein: denn ob als Brotbelag mit eigenen Kreationen, als Topping oder um feinen Saucen oder Gerichten einen frischen und

aromatischen „Kick“ zu geben – Petrella classic ist unvergleichlicher Genuss in reiner Form. In der neuen Frische-Schale und neuem Verpackungsdesign ist diese Sorte wirklich die Krönung des Friskäse.

Und die neue Petrella-Schale macht den Genuss auch „außen herum“ perfekt, denn sie

- **steht aufrecht** im Regal dank innovativer Schalenform
- lässt sich ganz leicht öffnen und wieder verschließen durch den **Easy-Fit-Deckel**
- hat ein noch **frischeres Verpackungsdesign**
- ist weiter transparent und gibt die Sicht frei auf ihren leckeren Inhalt
- hat **weiter die wiedererkennbare und exklusive Petrella-Form** – unverändert seit vielen Jahren

- die Transparenz und die Form sind das optische Markenzeichen von Petrella – und das bleibt es auch!

Und weil außen an der Verpackung soviel frische Neuigkeiten passieren, ist auch der Inhalt aller Sorten von Petrella konsequent entsprechend der Qualitätsphilosophie von Petri Feinkost auf neuestem Genuss-Stand:

Die **neue, feinere Rezeptur** von Petrella ist mit tagesfrischen Kräutern und Gemüse kreiert, die man sehen und schmecken kann - und der Friskäse für die einzelnen Geschmacksrichtungen wird in der Produktion im Weserbergland wie früher handwerklich und in der traditionellen Tuchpressung hergestellt.

Erleben Sie diese ganze geballte Kompetenz an Frische aus dem Weserbergland jetzt in Köln.

[www.petrella.de](http://www.petrella.de)





# EU-Projekt zur Förderung des Anbaus von Hülsenfrüchten in Europa

**H**ülsenfrüchte wie Erbsen, Linsen oder Bohnen besitzen besondere Eigenschaften, denn sie sind eine nachhaltige Quelle für sehr nahrhafte Lebens- und Futtermittel.

Sie sind »nachhaltig«, weil ihr Anbau keinen anorganischen Stickstoffdünger erfordert und diese Effizienzsteigerung durch Verbesserungen der Bodenqualität und der Gesamtproduktivität bei einer modernen Fruchtfolge ergänzt wird. Der Stickstoffbedarf von Hülsenfrüchten oder auch Leguminosen genannt, wird über eine natürliche Symbiose aus ihrem Wurzelgeflecht und den vorhandenen Bodenbakterien gedeckt. Trotz ihrer Vorteile werden Hülsenfrüchte in der üblichen landwirtschaftlichen Praxis wenig forciert,

was vor allem darauf zurückzuführen ist, dass ihre potenzielle Rentabilität bisher in Frage gestellt wurde. Hülsenfrüchte wachsen nur auf 2–3 Prozent des Ackerlandes in der EU. Damit ist die EU in hohem Maße auf die Einfuhren von Futterleguminosen, insbesondere Sojabohnen, angewiesen. Hinzu kommt die fossile Energie, die für die Herstellung von anorganischen Stickstoffdüngern erforderlich ist.

Ein neues, europaweites Forschungsprojekt soll das ändern. Im Projekt TRUE (Transition paths to sUustainable legume-based systems in Europe/Wege für den Übergang in nachhaltige, auf Leguminosen basierenden Systemen in Europa) haben sich 24 Projektpartner aus 10 europäischen

Ländern zusammengeschlossen. Sie erforschen und entwickeln nachhaltige Produktionssysteme für Lebens- und Futtermittel auf Basis von Hülsenfrüchten, was von der Züchtung, über die Verarbeitung, bis hin zur Produktentwicklung und Vermarktung innerhalb der EU reicht. Das Konsortium umfasst nicht nur ein interdisziplinäres Team aus Forschern, sondern auch Unternehmen, die auf eine weitreichende Expertise im Hinblick auf Saatgutuntersuchung, Anbautechnologien, Weiterverarbeitung und Produktentwicklung zurückgreifen können.

Die IGV GmbH verfolgt die TRUE-Projektziele nach ihrem Leitsatz »Ihr Partner in der Lebensmitteltechnologie - für eine gesunde Zukunft« und übernimmt in diesem

Projekt insbesondere folgende Aufgaben:

- Analyse von Proteinen, Proteinzusammensetzung und ihre Qualität für die menschliche Ernährung
- Vorbereitung und Verarbeitung des Saatguts (Reinigung, Sortierung, Schälung, Vermahlung)
- Erhöhung des Proteingehalts des gemahlten Produktes durch Feinstvermahlung und Sichtung
- Produktentwicklung durch Extrusion (Snacks, Fleisch-Analoga, Pasta) oder Einsatz in Backwaren.

■ **Text: IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH Arthur-Scheunert-Allee 40-41 D-14558 Nutheta**



**Besuchen Sie uns!  
Halle 7, Stand D 98**

green . freshness . worldwide

**AHT**

**ENERGIEEFFIZIENT.  
NACHHALTIG.  
VERANTWORTUNGSVOLL.**

## Innovation entsteht aus Tradition

Als global führender Hersteller steckerfertiger Kühl- und Tiefkühlgeräte sorgen wir mit steirischem Know-how für frische Lebensmittel in den Supermärkten dieser Welt. Höchste Qualitätsstandards für nachhaltige, energieeffiziente Technologie garantieren Kundenzufriedenheit und erhalten qualifizierte, zukunfts-sichere Arbeitsplätze in der Region.



**TASTE THE FUTURE**

KÖLN, 07.–11.10.2017



INTERNORGA 2018: Halle A1 Stand 108

## Viel Neues bei Resch&Frisch

**D**er Resch&Frisch Messestand ist ein Fixpunkt für jeden interessierten Besucher der „Internorga Hamburg“. Am komplett neu designten Messestand auf zwei Ebenen mit über 150 m<sup>2</sup> Fläche präsentiert der Backwarenspezialist aus Wels ofenfrische Neuigkeiten. Die Auswahl reicht von süß bis herzhaft: Unter anderem gibt es die heiß ersehnten süßen Jour-Croissants und die neuen Stangenbrote zu verkosten. Für alle Neugierigen heißt es daher vom 9. - 13.3.2018 vorbeikommen am Messestand in Halle A1, Stand 108! Dort warten außerdem eine gemütliche Atmosphäre sowie eine kompetente Außendienstmannschaft, die sich darauf freut, neue Umsatzmöglichkeiten für die Gastronomie aufzuzeigen.

Genießen Sie eine Tasse Kaffee in angenehmer Atmosphäre, nehmen Sie unseren neuen Messestand in Augenschein und lassen Sie Ihren Gaumen mit herrlichem ofenfrischen Gebäck und süßen Köstlichkeiten verwöhnen.

### Brot – einmal ganz anders!

Neu im Resch&Frisch Brotsortiment sind die exquisiten Stangenbrote – ideal geeignet für den Einsatz am Buffet oder als Gedeck. Besonders praktisch: Die Stangenbrote sind im Duo, insgesamt 6 Stück (3 Stück je Sorte) erhältlich. Das Stangenbrot-Duo Körner/Berry beinhaltet ein Roggenvollkornbrot mit Saaten und ein Roggenmischbrot mit Mandeln und Cranberrys, diese Geschmackskomposition muss man einfach probiert haben! Die zweite Variante Speck/Roggen enthält ein pikantes Roggenbrot mit Speckwürfeln und ein Roggenmischbrot.

### Heiß ersehnt: Süße gefüllte Jour-Croissants

Ein knusprig-flaumiges Buttercroissant ist immer ein willkommenes



Stangenbrote



Genuss mit Plus



Jour Croissants, gefüllt

mener Genussmoment. Croissants gehören längst zu den Must-haves am Frühstücksbuffet. Resch&Frisch bietet diesen Klassiker nun in drei süß gefüllten Sorten in der Jour-Variante an. Die Jour-Croissants mit Marillen-, Nougat- und Vanillefüllung sind ein Leckerbissen für jede Naschkatze. Das Geheimnis des ganz besonderen Croissant-Geschmacks? Beste Butter und eine schonende Verarbeitung! Die süß gefüllten Jour-Croissants sind für Frühstücksbuffets und Caterings oder auch für die süße Seminarpause perfekt geeignet.

### Genuss mit PLUS

Resch&Frisch bietet zahlreiche Produkte mit Mehrwert. Denn Brot und Gebäck muss nicht nur schmecken – es soll idealerweise auch die Gesundheit fördern,

nachhaltig produziert und frei von Konservierungsstoffen sein. Konsumenten achten immer mehr auf ihre Gesundheit und damit auf ihre Ernährung. Lebensmittel, die zum guten Geschmack auch noch einen Mehrwert liefern, stehen hoch im Kurs. Vollkorn, ballaststoffreich, laktosefrei, usw. Essen muss mehr können als satt machen - ein Trend, den Resch&Frisch mit der Produktlinie „Genuss mit PLUS“ gekonnt umsetzt.

Das umfassende „Genuss mit PLUS“-Sortiment bietet von einem Urkornweckerl mit Emmer-Vollkornmehl über ein Süßes Vollkorn-Kipferl ohne Weizen bis hin zum Balance-Weckerl zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks jede Menge gesundheitlichen Zusatznutzen.

### Auch glutenfreie Backwaren minutenschnell verfügbar

Gäste mit Zöliakie müssen bei Resch&Frisch nicht auf ofenfrisches Gebäck verzichten: ein umfangreiches Glutenfrei-Angebot sorgt auch bei Lebensmittelunverträglichkeiten für entspannten Genuss. Von der klassischen Glutenfrei-Kaisersemel über den Glutenfrei-Brotmix bis hin zu süßen Köstlichkeiten ist für jeden Geschmack etwas dabei. Alle Glutenfrei-Produkte sind außerdem zusätzlich laktosefrei.

### Resch&Frisch kennt alle Landwirte persönlich

Bei Wein weiß man genau, wo die Rebe wächst. Genauso weiß man bei Backwaren von Resch&Frisch ganz genau, woher das Getreide, die Kürbiskerne, Saaten und Gewürze kommen. Das haus-eigene Gütesiegel „Genuss – mit Sicherheit!“ garantiert absolute Rückverfolgbarkeit und strenge Kontrollen aller Etappen – vom Saatgut bis ins Gebäck-Körberl. Die Rohstoffe werden gentechnikfrei und lückenlos rückverfolgbar angebaut. Dabei setzt Resch&Frisch ganz bewusst auf regionale Rohstoffe aus Österreich!

### Das ServicePLUS

Resch&Frisch bietet eine Vielzahl an Service-Leistungen, die es Gastronomen leicht macht, Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen zu begeistern: ein komplettes System aus persönlichem Bestellservice, Bereitstellung aller Geräte (Spezial-Öfen und Tiefkühlschränke) und Lieferung bis in den Tiefkühlschrank! Die Backwaren werden schnell und bedarfsgerecht fertig gebacken, und den Gästen dank der zur Verfügung gestellten Verkaufsförderungsmittel und des passenden Equipment auch perfekt präsentiert.

[www.resch-frisch.com/gastro](http://www.resch-frisch.com/gastro)



## **Nachhaltig und nachverfolgbar: neues GGN-Label für Verbraucher**

Fisch, Blumen, Zierpflanzen, Milch- und Fleischprodukte: Bei vielen Waren des täglichen Lebens ist es für Verbraucher immer wichtiger, ihre nachhaltige Herkunft nachvollziehen zu können. Sie treffen Kaufentscheidungen – aber nur, wenn sie die Möglichkeit haben, sich einfach und transparent zu informieren. Hier setzt GLOBALG.A.P. mit dem Verbraucherportal GGN.ORG an. Durch Eingabe der GLOBALG.A.P. Nummer können Konsumenten die Herkunft von Produkten mit GGN-Label dort zurückverfolgen.

### **Erfolg durch Transparenz**

Für Farmer, die bei der Produktion auf sozial- und umweltverträgliche Arbeitsbedingungen achten, ist die Plattform ideal: Mit dem GGN-Label ausgezeichnet können sie sich und ihre zertifizierte nachhaltige Arbeitsweise nicht nur ihren Handelspartnern, sondern auch

den Verbrauchern präsentieren. Sie möchten sich genauer über unsere neuen Verbraucherlabels und den GLOBALG.A.P. Standard informieren? Besuchen Sie uns auf GGN.ORG oder an unserem Stand (Nr. 48) auf dem mittleren Boulevard, hier auf der Anuga.

Nachhaltig einkaufen wird ganz einfach. Achten Sie beim Einkauf auf unsere Labels:



# Naturland und Partner auf der Anuga

## Gemeinsames Engagement für UN-Nachhaltigkeitsziele



Christian Übelhör, Naturkost Übelhör

Naturkost Übelhör handelt seit fast 30 Jahren mit Rohstoffen, die heute aus 55 verschiedenen Ländern stammen. Dazu gehören u.a. Chiasamen, Rohrzucker und Couscous mit Naturland Zertifizierung. [www.naturkost-uebelhoer.de](http://www.naturkost-uebelhoer.de)



Dirk Heim, REWE

REWE arbeitet seit 2009 mit Naturland zusammen, um auch in Supermärkten mehr Bio-Produkte in hoher Verbandsqualität anzubieten. Über 200 Produkte der Eigenmarke REWE Bio sind bereits zertifiziert. [www.rewe.de](http://www.rewe.de)



Bernhard Pointner, Milchwerke Berchtesgadener Land

Die Molkerei Berchtesgadener Land war 2010 die erste Molkerei mit Naturland Fair Zertifizierung. Milch, Joghurt, Schlag- und Sauerrahm, Butter und Quark sind seither mit Naturland Fair Zeichen im Handel. [www.bio-alpenmilch.de](http://www.bio-alpenmilch.de)

**„Gemeinsam. Ökologisch. Fair.“: Sollen Naturland und seine Partner ihren Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung leisten, die in der UN-Agenda 2030 festgeschrieben wurde. „Kein Hunger“, „Verantwortungsbewusster und menschenwürdiger Konsum“, „Klimaschutz“ oder „Leben unter Wasser“ sind dabei zentrale Ziele, die nur durch Öko-Landbau und Fairen Handel erreicht werden können. Und zwar gemeinsam – im Zusammenspiel von engagierten Bauern, Verarbeitern, dem Handel und seinen Kunden.**

Der Handel kann einen wichtigen Beitrag für nachhaltige Entwicklung leisten. Indem er Raum gibt für Produkte, die ökologisch hergestellt und fair gehandelt sind, stärkt er den Markt für eine zukunftsfähige Land- und Lebensmittelwirtschaft. Naturland und seine Partner präsentieren auf der Anuga in Halle 5.1 eine Produktvielfalt, die genau darauf zugeschnitten ist: Gleichzeitig liefern sie damit das beste Beispiel für ein Agrarsystem, das Ressourcen schont, kleinbäuerliche Strukturen fördert, auf nachhaltige Weise Lebensmittel hervorbringt und dabei fair mit allen Beteiligten umgeht. „Die Nachhaltigkeitsziele der UN-Agenda 2030 sind eine gemeinsame Verpflichtung“, betont Michael Stienen, Geschäftsführer der Naturland Zeichen GmbH. „Einige sind nur über Öko-Landbau und Fairen Handel zu erreichen. Deshalb arbeiten wir daran zusammen mit unseren Naturland Partnern.“

### Produktvielfalt für einen wachsenden Markt

Mit der Naturkost Übelhör GmbH & Co. KG und der Davert GmbH sind gleich zwei Öko-Pioniere am Naturland Gemeinschaftsstand, die rund 30 Jahre Erfahrung mit Öko-Rohstoffen aus aller Welt besitzen. Beide beliefern die wachsende Zahl der Hersteller, die Wert auf verbandszertifizierte Zutaten in höchster Öko-Qualität legen. Für den steigenden Bedarf an Fleisch und

Wurst aus artgerechter und streng geprüfter Öko-Haltung bieten zwei weitere Naturland Partner passende Lösungen: Die Bio-Metzgerei Bühler zeigt neben Fleisch-, Schinken- und Wurstspezialitäten auch Teigwaren und Convenience mit dem Naturland Zeichen. Die REWE Markt GmbH stellt ihre Eigenmarke REWE Bio vor und präsentiert u.a. ein Zuchtprojekt für besonders robuste Freilandputen, bei dem das Unternehmen den Naturland Partner Biofino GmbH unterstützt. Die braunbefiederten Tiere wachsen langsamer als ihre Artgenossen, was sich positiv auf den Geschmack des Fleisches auswirkt.

### Immer mehr Naturland Fair

Stellvertretend für 26 Naturland Partner, die sich bereits zusätzlich nach den Naturland Fair Richtlinien zertifizieren ließen, sind die Milchwerke Berchtesgadener Land auf der Anuga präsent. Die Genossenschaft zahlt ihren Milchbauern seit Jahren den national höchsten Milchpreis und leistet damit einen wichtigen Beitrag zum Erhalt kleinbäuerlicher Landwirtschaft in der Alpenregion. Beispiele wie diese zeigen anschaulich, wie abstrakte Nachhaltigkeitsziele auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene konkret in die Praxis umgesetzt werden können. Öko und Fair ist dabei kein illusorisches Wagnis, sondern ein Muss für die Zukunft. Denn woher kämen unsere Lebensmittel, wenn die Bauern nicht mehr von ihrer Arbeit leben können?

### Was sind Ihre Nachhaltigkeitsziele?

Die Anuga ist eine ideale Gelegenheit, um miteinander ins Gespräch zu kommen und sich gegenseitig zu mehr Nachhaltigkeit zu inspirieren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch am Gemeinschaftsstand in Halle 5.1 und an der Naturland Fairwöhn-Bar mit öko-fairen Kaffee-Spezialitäten des Naturland Partners Wertform.

**Bis gleich in Köln in Halle 5.1, Stand F48oder auf [www.naturland-zeichen.de](http://www.naturland-zeichen.de)**



**ANUGA 2017**  
07.10. – 11.10.2017  
Messegelände Köln

Issue:  
**ANUGA 2017**  
07.10<sup>th</sup>. – 11.10<sup>th</sup> 2017  
Fairground Köln

hallenplan

floorplan

Anzeige



# Naturland

Gemeinsam. Ökologisch. Fair.



Das Agrarsystem der Zukunft ist Öko und Fair. Wenn die Umsetzung der „Agenda 2030“ der Vereinten Nationen mit ihren 17 Nachhaltigkeitszielen gelingen soll, darf unsere Gesellschaft diese Vision nicht länger als Wagnis sehen, sondern muss sie als Überlebensprinzip begreifen. Die Herausforderung, die Zukunft unserer Ernährung nachhaltig und im globalen Zusammenhang zu gestalten, bewegt Naturland seit bald 35 Jahren. Damit das weiter Schritt für Schritt gelingen kann, sind Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Verbraucher gefragt: **Gemeinsam. Ökologisch. Fair.**

Erfahren Sie mehr auf [www.naturland.de](http://www.naturland.de)

Lassen Sie uns über  
gemeinsame Ziele reden!  
Naturland & Partner auf der  
anuga 2017, Halle 5.1 / F48  
[www.naturland.de](http://www.naturland.de)

## ANZEIGEN




Exotica - taste it, love it.  
[www.exotica.de](http://www.exotica.de)

Halle o8.1 | Stand Aoo1a | Hallenfarbe: ■



N°1 Exporter  
**FMCG**



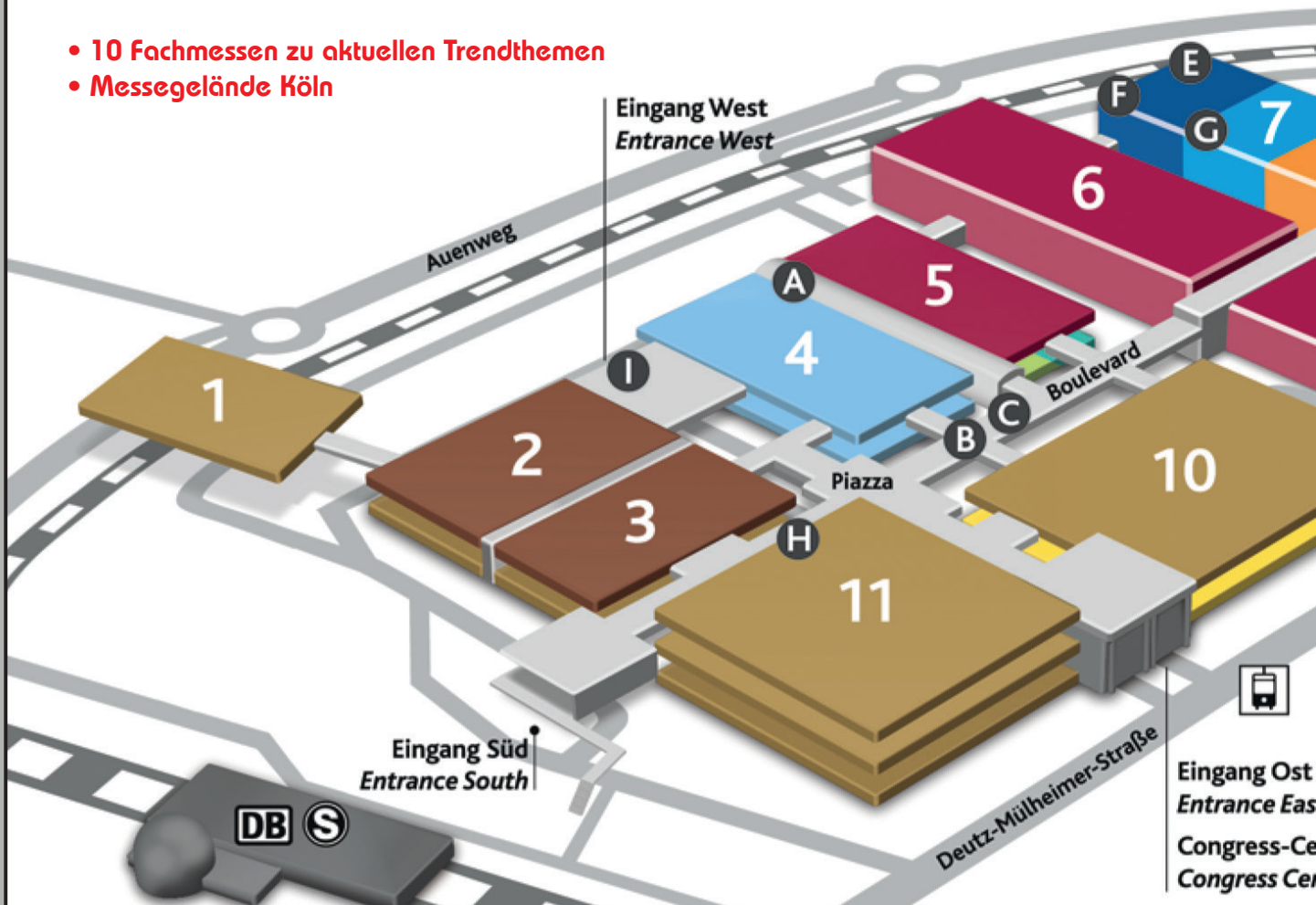
[www.asiaeuropetrade.biz](http://www.asiaeuropetrade.biz)

Halle o1.1 | Stand D64 | Hallenfarbe: ■

# anuga Fachmesse für Lebensmittel

## 07.10.–11.10.2017

- 10 Fachmessen zu aktuellen Trendthemen
- Messegelände Köln




Hersteller von Obst-, Gemüse- und Feinsauer-Konserven

**Pouches – Convenience-Produkte**

[www.st-konserven.de](http://www.st-konserven.de)

Halle 10.2 | Stand C71 | Hallenfarbe: ■



Die SPREEWALDGURKE  
FEINSAURES FÜR GENIESSER  
PRODUKTE FÜR DIE FEINKOST-INDUSTRIE

[www.spreewald-feldmann.de](http://www.spreewald-feldmann.de)

Halle 10.2 | Stand C71 | Hallenfarbe: ■

The best way to taste and quality!



**Gierlinger**  
HOLDING

www.gierlinger-holding.com

Halle 05.2 | Stand A018, B019 | Hallenfarbe: ■



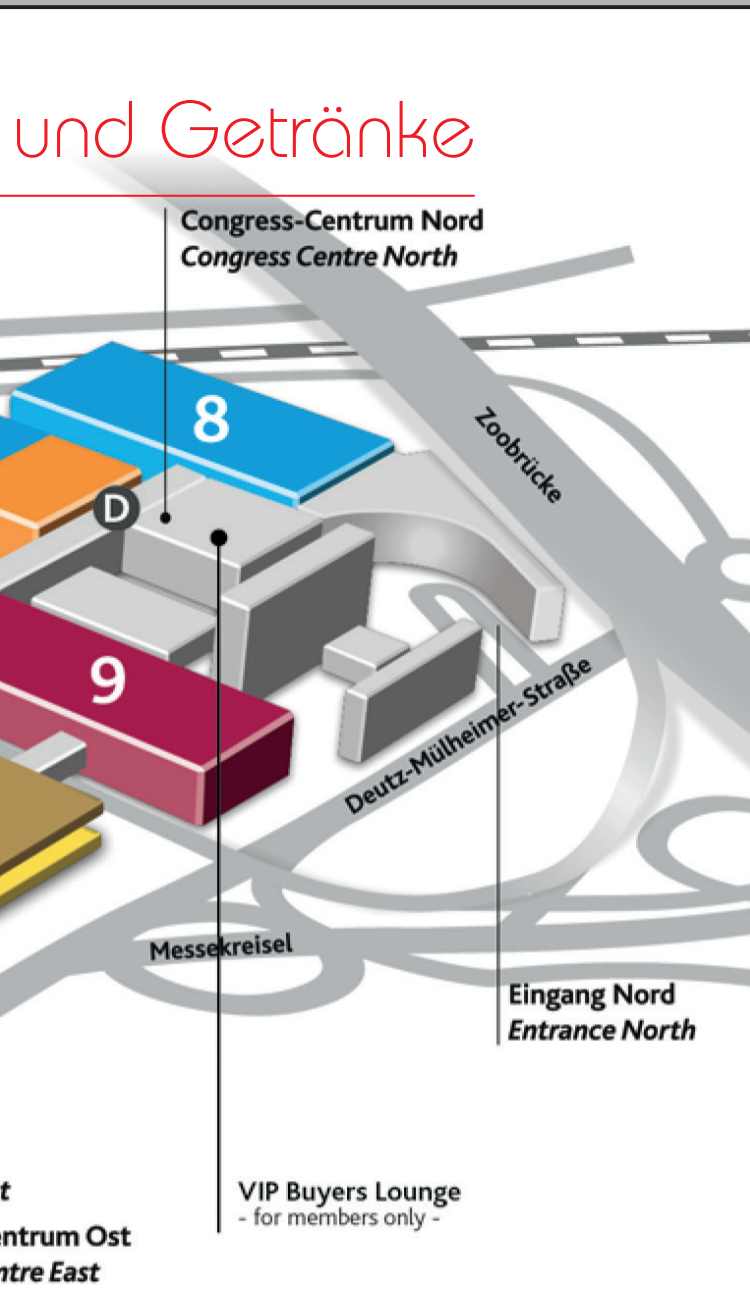
Please visit us at:  
**Hall 2.2  
D-012**

**THE FAMOUS BAKERY**

Cheesecakes exclusive from the  
The Cheesecake Factory Bakery ®

thefamousbakery.com / +3185 877 01 20

Halle 02.2 | Stand D012 | Hallenfarbe: ■



**Pilzland**  
AUS GUTEM GRUND

Unsere Pilze sind  
**APPETITMACHER**



Besuchen Sie uns: Halle 10.2/Stand B038

Halle 10.2 | Stand B038 | Hallenfarbe: ■



**dutchbakery**  
www.dutchbakery.nl

Halle 03.2 | Stand B029 | Hallenfarbe: ■

**iSi**  
inspiring food.



Halle 07.1 | Stand B110 | Hallenfarbe: ■

**Bartscher**  
seit/since 1876

Großküchen-Geräte | Professional Kitchen Equipment  
www.bartscher.com

Halle 07.1 | Stand D073 | Hallenfarbe: ■

**GeRu**  
KNOW HOW IN MEAT

Halle 06.1 | Stand C116a | Hallenfarbe: ■

NEW FUNCTIONAL DRINKS DESIGNED BY NATURE

**ABSOLUTELY WILD**  
BIRCH POWER



Organic Birch Tree Water with SUPERFOOD

Halle 08.1 | Stand C024 | Hallenfarbe: ■

# BUY YOUR SUCCESS

Soluble Coffee · Liquid Coffee · Instant Coffee Drinks  
Fair Trade/Organic Coffee · Individual Blends

- Best quality sources around the world
- Highly skilled manufacturing ISO, BRC higher level and IFS higher level certified
- Highest flexibility
- Tailor-made solutions

Please visit us at  
**Anuga 2017**  
Stand B-010-C-011,  
Hall 07.1



**BIGGEST SUPPLIER FOR PRIVATE LABEL**

Tel. +49 40 75304-0 · Fax +49 40 75304-193 · [www.cafea.com](http://www.cafea.com) · [contact@cafea.com](mailto:contact@cafea.com)



# CAFEA – mit Tradition in die Zukunft

**H**amburg ist ein führender Handelsplatz für das wertvolle Naturprodukt Kaffee. In der traditionsreichen Speicherstadt werden die einzelnen Produktionsbetriebe der CAFEA-Gruppe koordiniert. In ihrer langjährigen Geschichte entwickelte sich die CAFEA-Gruppe mit ihren Tochterunternehmen – allen voran die DEK-Hamburg – zum größten Spezialisten für lösliche Kaffees und lösliche Kaffeegetränke im Bereich der Handelseigenmarken aller führenden Handelshäuser dieser Welt.

Seit der Gründung 1955 produziert die DEK hochwertigen, löslichen Kaffee und hat seitdem wichtige Qualitätsverbesserungen verwirklicht: Als erste brachte sie gefriergetrockneten Kaffee auf den europäischen Markt, als erste versah sie die Gläser mit verkaufsfördernden Kunststoffdeckeln und als erste führte sie die Hochfrequenzversiegelung ein. Lösliche Kaffees gibt es in vielen Varianten und Qualitätsstufen.

Als Kaffeespezialist decken wir die gesamte Sortimentsbreite ab und liefern sprühgetrockneten, agglomerierten und gefriergetrockneten Kaffee nach festgelegten Rezepturen und Mischungen in gleichbleibenden Qualitäten – auch entkoffeiniert. Lösliche Kaffeegetränke aus unserem Hause, zum Beispiel Cappuccino oder Wiener Melange, genießen ein steigendes Verbraucherinteresse. Aus unserer Vielfalt an Verpackungsformen und Kaffeesorten kann der Handel ein eigenständiges Eigenmarken-sortiment wählen und so sein eigenes Profil im Regal bewahren und gestalten.

Neben den löslichen Kaffees und Kaffeegetränken, sind seit kurzem sowohl Röstkaffees als auch die Kapseln der gängigsten Systeme im Produktportfolio der CAFEA-Gruppe zu finden.

Als Neuheit auf der Anuga 2017 werden wir Ihnen ein kaffeebasiertes Erfrischungsgetränk präsentieren - Cold Brew.



Hall 07.1 • Booth B010/Co11

## CAFEA - with tradition in the future

**H**amburg is well known for its key strategic role in the trading and transportation of one of the world's finest natural commodities – coffee. The CAFEA Group's headquarters are located in the Speicherstadt area of Hamburg's docks. With its beautifully preserved warehouses steeped in many years of history, this can rightly be regarded as the center of the international coffee trade. It is from here that the activities of the Group's various production companies are coordinated.

Over its long period of history, the CAFEA Group – including its subsidiaries, of which most notably DEK Hamburg – has grown to be the largest group of experts on and manufacturers of instant coffee and coffee-based beverages for the own-label sector.

There are many varieties and qualities of soluble coffees. As coffee specialists, we cover the entire range and supply spray-dried, agglomerated and freeze-dried coffees – decaffeinated as well – in numerous blends and in constant quality levels. Our soluble coffee

drinks, for example cappuccino and Viennese Melange, continue to show an increasing consumer interest. The retail industry can select its own private brand range – from our great variety of packaging formats and coffee blends – to establish its own coffee identity on the shelves.

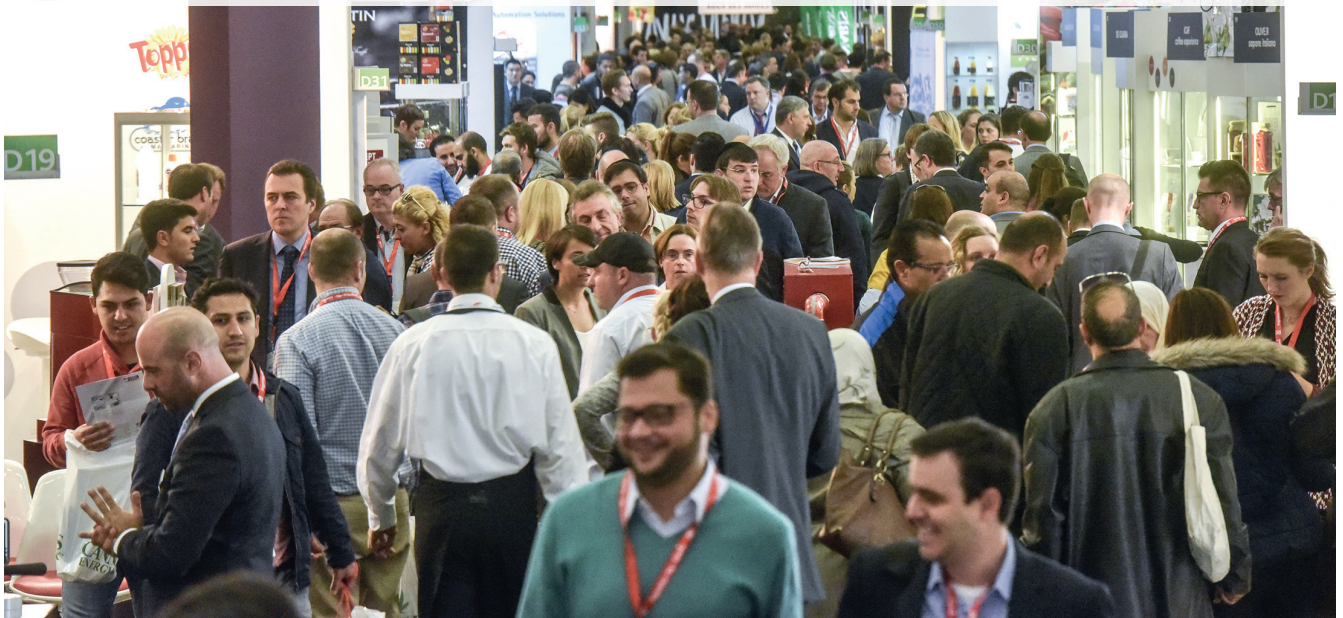
Additionally to our soluble coffees and coffee beverages, the CAFEA-Group extended its portfolio of products to roast and ground coffees as well as the most commonly used single serve capsule systems.

At the Anuga 2017 we will present our latest novelty item: A refreshing, coffee based beverage - Cold Brew.



[www.cafea.com](http://www.cafea.com)

## Alle Fachmessen der Anuga zeigen sich hervorragend aufgestellt. Ein Überblick:



### **Anuga Fine Food - Die Fachmesse für Feinkost, Gourmet und Grundnahrungsmittel**

Die größte der Anuga Fachmessen vereint ein umfassendes und vielseitiges Angebot aus aller Welt. Zahlreiche Nationen beteiligen sich hier mit Gemeinschaftsständen, die typische Nahrungsmittel und Getränke ihrer Heimat darstellen. Zu den hier vertretenen Unternehmen gehören u. a. Del Monte, Delverde, Di Gennaro, Develey, Feinkost Dittmann, Fromi, Herbert Kluth, Carl Kühne, Monini Federzoni, Monolith, Mutti, New Lat GmbH, Olitalia, Saclá, Seeberger, Seitenbacher und Yamae Hisano. Als Neuaussteller beteiligen sich Mishtann Foods, Newlat GmbH (Birkel) und Goya En España. Erstmals wird in der Anuga Fine Food ein Gemeinschaftsstand aus Norwegen mit 18 Unternehmen platziert sein.

### **Anuga Frozen Food - Die Fachmesse für Tiefkühlkost**

Eines der wichtigsten Trendsetter im Handel und im Außer-Haus-Markt ist das Tiefkühlsegment. Auf der Anuga zeigt die internationale Branche regelmäßig ihre

Innovationen für beide Channels. Hier beteiligen sich u. a. große Gruppen aus den europäischen Herstellerländern wie z. B. Belgien, Frankreich, Griechenland, Italien, Kroatien, Niederlande, Portugal mit dem Tiefkühlverband ALIF - Associação da Industria Alimentar pelo Frio, Serbien und Spanien. Aber auch Gruppen aus Argentinien, Ecuador, Peru und den USA bereichern das internationale Tiefkühlspektrum. Nicht zuletzt hat das Deutsche Tiefkühlinstitut dti - in der Anuga Frozen Food erneut seine zentrale Anlaufstelle.

Zu den ausstellenden Unternehmen in der Anuga Frozen Food gehören 11er Nahrungsmittel, Agrarfrost, Ardo, Aviko, Erlerbacher, Gunnar Dalfgard, Neuhauer, Pfalzgraf, Roncadin, Salomon Foodworld und Surgital. Außerdem stellen in der Anuga Frozen Food auch CPF, Délifrance und McCain aus.

### **Anuga Meat - Die Fachmesse für Fleisch, Wurst, Wild und Geflügel**

Mit ihren Untersegmenten Wurstwaren, Rotfleisch und Geflügel

bietet die weltweit größte Businessplattform für den Fleischmarkt den Facheinkäufern eine hervorragende Orientierung. Zu den Gruppenbeteiligungen, die sich hier präsentieren, gehören Argentinien, Australien, Brasilien, Frankreich, Irland, Italien, Niederlande, Spanien, Türkei, Uruguay und USA. Kleinere Gruppenbeteiligungen aus Kanada und Südafrika sowie Einzelaussteller aus Neuseeland runden das internationale Spektrum perfekt ab.

Zu den Top-Ausstellern in der Anuga Meat zählen Argal, Agrosuper, Bell, Beretta, Citterio, Danish Crown, ElPozo, Heidemark, Inalca, Miratorg, MHP, NH Foods, OSI, Pini Italia, Plukon, Sauels, Steinhaus, Tönnies, VanDrie, Vion, Westfleisch, Wiesenhof, und Wiltmann. Neu dabei ist die französische Groupe Bigard.

### **Anuga Chilled & Fresh Food - Die Fachmesse für Frische Convenience, Frische Feinkost, Fisch, Obst & Gemüse**

Das Trendsetter-Segment, das auf der Anuga seinen festen Platz hat, spricht vor allem Kunden mit

wenig Zeit, aber hohem Anspruch an Qualität und Frische an und bietet daher dem Handel und dem Außer-Haus-Markt attraktive Möglichkeiten zur Profilierung. Zu den Ausstellern gehören Condeli, Kühlmann, Rügen Fisch, Renna, Settele, Wewalka und Wolf Wurstwaren. Neu sind Gruppenbeteiligungen aus Ecuador, Irland und den USA.

### **Anuga Dairy - Die Fachmesse für Milch und Milchprodukte**

Gebündelte, internationale Kompetenz für Milch, Käse, Joghurt & Co. Die komplette weiße und gelbe Linie ist in Köln vertreten. Die Anuga Dairy bietet den weltweit umfassendsten Überblick über den internationalen Milchmarkt. Gemeinschaftsbeteiligungen aus Belgien, Dänemark, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Irland, Italien, Niederlande, Österreich, Polen, der Schweiz, Spanien und Zypern zeigen die große Bandbreite des Angebots. Erstmals stellt in der Anuga Dairy auch eine Gruppe aus Tschechien aus.

Zu den Top-Unternehmen in der Anuga Dairy zählen Andros,

Bauer, DMK Deutsches Milchkontor, Ehrmann, Emmi, Friesland-Campina, Hochwald, Mifroma, Milcobel, Roerink Food Family sowie Unilac.

### Anuga Bread & Bakery

Brot und Backwaren in Kombination mit Marmeladen, Honig, Nussnougatcremes, Erdnussbutter und anderen Brotaufstrichen sind im Handel ein ebenso wichtiges Sortiment wie im Hotel am morgendlichen Frühstücksbuffet. Die Fachmesse präsentiert einen umfassenden Überblick über das reichhaltige internationale Angebot. Durch die Ausgliederung der Hot Beverages aus der Fachmesse "Anuga Bread & Bakery" konnte diese Fachmesse neu und mit mehr Platz strukturiert werden. Die Resonanz darauf ist ausgezeichnet. Zu den Ausstellern in diesem Segment zählen u. a. Aachener Printen, Bianco Forno, Breitsamer, Di Leo Dutch Bakery, Ditsch, Elledi, Entrup Haselbach, FürstenReform (Langnese), Gunz, Guschlbauer, Mestemacher, Kronenbrot, Kuchenmeister, La Mole, Meisterbäckerei Ölz, San Carlo, Lantmännen, Schleicher, Ravi Foods und Vandemoortele. Neuaussteller in der Fachmesse "Anuga Bread & Bakery" sind Austerschmidt und Eurovo.

### Anuga Drinks

Getränke für den Handel und die Gastronomie. Die Anuga bietet ein breites Produktspektrum für beide Zielgruppen: Von alkoholisch bis alkoholfrei. Die Sonderschau "Anuga Wine Special" präsentiert darüber hinaus ein attraktiv in Szene gesetztes Weinangebot in Verbindung mit Degustationen und Fachvorträgen. Zu den Ausstellern in dieser Fachmesse gehören u. a. Austria Juice, Baltika, Döhler, Gerolsteiner, IQ4YOU, Pfanner, riha und Rauch. Neue deutsche Brauereien wie Leikeim und Frankfurter Brauhaus sind ebenfalls in der Anuga Drinks vertreten. Neue Länderbeteiligungen kommen aus Argentinien, Aserbeidschan, Georgien und Norwegen.

### Anuga Organic

Die "Anuga Organic" zeigt ein breitgefächertes Bio-Angebot aus dem In- und Ausland mit klarem Exportfokus. Ergänzt wird das Ausstellerangebot durch die Sonderschau "Anuga Organic Market". In der "Anuga Organic" werden ausschließlich Produkte dargestellt, für die der Nachweis einer anerkannten, im Markt üblichen Bio-Zertifizierung vorgelegt werden kann. Zu den auf der Anuga vertretenen Bio-Verbänden gehören Consorzio il Biologico (IT), Danish Agriculture (DEN) und Naturland (DE). Aus Deutschland beteiligen sich Unternehmen wie Alb-Gold, Emils Bio-Manufaktur, Ecofinia, Elbler, frizle, foodloose, Followfood, Küchenbrüder, My Chipsbox, Proviant, purefood, Tropicali, Wechsler und Zabler. Einen starken Auftritt haben Aussteller aus Italien, so z. B. Fratelli Damiano, Lauretana, Natura Nuova, Polobio, Probios und Sipa, Gleiches gilt für die Niederlande mit DO-IT, Doens Food, De Smaakspecialist, Spack, Tradin Organic, Sanorice und Trouw. Aus Belgien kommt Natur'Inov und aus Frankreich das Unternehmen Compagnie Biodiversité.

Einige Firmen legen ihren Fokus auf das Trendthema vegane Lebensmittel z. B. Das Eis, joy foods, PureRaw, Purya!, Tofutown, Topas und Veganz. Als Neuaussteller präsentiert sich der bulgarische Anbieter Roo'Bar, der auch schon auf der ISM in Köln dabei war.

### Anuga Hot Beverages

Erstmals präsentiert die Anuga Kaffee, Tee und Kakao in einer eigenen Fachmesse und wird so dem attraktiven Thema für Handel und Außer-Haus-Markt auf internationaler Ebene gerecht. Zu den Ausstellern gehören DEK, Dr. Suwelack, Dilmah, Establecimiento Las Marias, Instanta und Pellini. Gemeinschaftsstände aus Argentinien, China, Italien, Japan, Kolumbien, Korea, Sri Lanka, der Türkei und Taiwan bieten darüber hinaus weitere Heißgetränkvielfalt.

### Anuga Culinary Concepts

Der Außer-Haus-Markt wächst weiter und gibt auch dem Handel neue Impulse. Die neu konzipierte Anuga Culinary Concepts bietet Raum für Ideen, Innovationen und Networking. Zu den Ausstellern hier AHT, CSB Systems, DIAGEO, Dick, Ille und Unilever. Auf der integrierten "Anuga Culinary Stage" werden u. a. die hochkarätigen Finales "Koch des Jahres" und "Pâtissier des Jahres" ausgetragen.

### Partnerland Indien

Mit seiner vielschichtigen Ernährungswirtschaft ist Indien eine ideale Besetzung für die Rolle des Partnerlandes im Rahmen der weltweit größten und wichtigsten Messe für Nahrungsmittel und Getränke. Aber auch mit seiner international berühmten und global verbreiteten Küche bietet Indien viele Möglichkeiten Handel und die Gastronomie von seiner Vielfalt und Leistungsfähigkeit zu überzeugen.

Als Gruppenorganisatoren sind die Indian Trade Promotion Orga-

nisation (ITPO), die Agricultural & Processed Food Export Development Authority (APEDA) und erstmals die Indian Oilseeds and Produce Export Promotion Council (IOPEPC) auf der Anuga mit zahlreichen indischen Unternehmen vertreten. Darüber hinaus beteiligen sich viele Einzelaussteller. Zur Anuga 2017 wird sich also eine Rekordzahl an indischen Ausstellern beteiligen. Zu den gezeigten Produkten zählen neben Tee und Gewürzen Reis, Getreide sowie Hülsenfrüchte, aber auch Fertiggerichte und Bioprodukte.

### Rahmenprogramm

Hochkarätig besetzte Kongresse, Vorträge und Preisverleihungen, verschiedene Sonderschauen sowie die Showbühne "Anuga Culinary Stage" bieten auf der Anuga Information und Entertainment und ermöglichen brancheninternen Austausch.

### Text & Bild:

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

D-50679 Köln

Halle 11.1  
E060c



The advertisement for Hanum tea features a woman in profile, looking down at a white teacup she is holding. Above her is the Hanum logo, which includes a stylized woman's face and the brand name in a red banner. Below the woman, there are four boxes of Hanum tea: Premium Tea, Green Tea, Ceylon Tea, and Ceylan Tea. A small sign above the boxes says "it's tea time... PREMIUM QUALITY". At the bottom, the text "چای خانوم خانوما" (Chai Khanum Khanuma) is written in Persian script, followed by "در طعم های مختلف" (in various flavors).



## Markenrindfleisch für Gastronomie und Großküche

GeRu HandelsgmbH beschäftigt sich mit der Zerlegung und dem Handel von Rindfleisch. In unserem Zerlegebetrieb in Martinsberg erzeugen wir standardisierte Frischfleischprodukte in bester Qualität. Wir beschäftigen 70 Mitarbeiter und verarbeiten jährlich 7.000 Tonnen Rindfleisch. Unsere Produkte werden im Inland hauptsächlich im Gastrogroßhandel und in der Industrie abgesetzt. Ein Anteil von ca. 50 Prozent wird in andere europäische Länder exportiert. Unter Berücksichtigung von Herkunft und Markenprogramm bieten wir unserem Kunden verschiedenste Zuschnitte und Qualitätssortierungen an. Besuchen Sie uns unter [www.geru.at](http://www.geru.at)

Halle 6.1 | Stand C 116a

GeRu HandelsgmbH  
A-3664 Martinsberg, Markt 4  
(T) +43 (0) 2874/7311-0  
(F) +43 (0) 2874/7311-199  
(E) [office@geru.at](mailto:office@geru.at)  
[www.geru.at](http://www.geru.at)



ifood - Innovation Food Conference auf der Anuga 2017

## Digitale Trends der globalen Food Systems im Fokus

**Z**um zweiten Mal findet im Rahmen der Anuga die ifood – Innovation Food Conference – statt. Erneut organisiert das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) diese internationale und hochkarätige Dialogplattform auf der weltweit führenden Messe für Nahrungsmittel und Getränke. In diesem Jahr diskutieren Vertreter aus Industrie, Handel und Forschung am 9. Oktober 2017 zu den sogenannten Food Mega Trends.

Experten der internationalen Food Branche von IBM Research, Unilever, Fraunhofer, METRO, Alibaba, der BVE und vielen weiteren Positionen werden erwartet. Das Ziel: Die gemeinsame Erarbeitung von Ansätzen zur Entwicklung von effizienten Wertschöpfungsketten, die nachhaltige und attraktive Produkte hervorbringen. Als Moderatorin wird die führende Trendforscherin Hanni Rützler die rund 200 Gäste durch die ifood Conference führen und die Veranstaltung mit ihrer Expertise begleiten.

Zu den Speakern gehören u. a. Enrico Krien, Senior Analyst, The Nielsen Company, Gary B. Rodrigue, Business Development Executive, IBM Research, Karl Wehner, Director of Business Development, Alibaba, Jochen Weiss, Vice President for Re-

search, University of Hohenheim, Konstantin Bark, Media Relations Manager, Unilever, Dr. Klemens van Betteray, Vice President, CSB System AG, Fabio Ziemßen, Head of Food Innovation and Food-Tech, METRO AG Wholesale & Food Specialist Company, sowie Dr. Mark Bücking, Head of Department Environmental & Food Analysis, Fraunhofer Institute of Molecular Biology.

Das komplette Programm mit allen Themen und Speakern auf [www.anuga.de](http://www.anuga.de) / [www.anuga.com](http://www.anuga.com) oder hier: [www.ifoodconference.com](http://www.ifoodconference.com).

### Zu den Inhalten:

Die Ernährungswirtschaft schafft es, neue attraktive und nachhaltige Produkte zu entwickeln und das Bestehende immer weiter zu verbessern. Für die Wirtschaft in Deutschland ist es von großer Bedeutung, die vorhandene Innovationskraft auch auf die fortschreitende Digitalisierung zu stützen.

Die Entwicklung der datenbasierten Ökobilanzierung für ganze Produktlebenszyklen ist nur ein Beispiel für das hohe Potenzial von IT-basierten Lösungen in der Lebensmittelwertschöpfung. Blockchains, Metagenomik und die Sequenzierung der gesamten Wertschöpfungskette werden die

Lebensmittelproduktion schon bald vor bisher ungekannte Möglichkeiten stellen – Kontaminationen können durch Big Data Management genauestens prognostiziert und somit noch effektiver vermieden werden; und per App erfährt der Kunde bereits im Supermarkt, welche Ressourcen für seinen Warenkorb eingesetzt wurden.

Die Digitalisierung birgt auch ein hohes Potenzial für die Zusammenarbeit innerhalb der Wertschöpfungskette. Durch die Digitalisierung der Geschäfts- und Handelsprozesse können absatzbedingte Zielkonflikte reduziert und die Effizienz des gesamten globalen Food Systems gesteigert werden.

Das DIL ist nicht zuletzt durch die Etablierung der Food Data Group hervorragend aufgestellt und wird seiner Vorreiterrolle auch in diesen jungen Entwicklungsfeldern gerecht werden.

Seit 2011 hat die Innovation Food Conference eine Grundlage für eine modernere und vernetztere Branche geschaffen.

■ **Text & Bild:**  
**Koelnmesse GmbH**  
**Messeplatz 1**  
**D-50679 Köln**



# GASTROBACK®

CONTINENTAL® DISPENSERS

## GASTROBACK GMBH

Gewerbestraße 20  
21279 Hollenstedt  
Tel. +49 (0)41 65 / 22 25 - 0  
Fax. +49 (0)41 65 / 22 25 - 29  
info@gastroback.de  
www.gastroback.de

Your partner for state-of-the-art dispensers,  
in both synthetic and stainless steel.  
Convenient! Hygienic! Economical!



**HALL 7.1 STAND C089**



Manufacturer

**HOVICON INTERNATIONAL B.V.**

P.O. Box 40 - 2140 AA Vijfhuizen - The Netherlands - E: sales@hovicon.com  
Tel. +31(0)23-5581988 - Telefax +31(0)23-5583606 - Website: www.hovicon.com

# Anuga Meat – Die weltweit größte Messe für Fleisch und Fleischwaren

**M**it über 900 Anbietern aus 50 Ländern stellt die Anuga Meat, eine der zehn Fachmessen unter dem Dach der Anuga, ein neues Rekordergebnis auf. Erneut präsentieren sich Top-Player, kleinere und mittelständische Unternehmen Seite an Seite. In drei Messehallen belegt die Anuga Meat eine Bruttoausstellungsfläche von 55.000 m<sup>2</sup> und ist damit nach der Anuga Fine Food die zweitgrößte Fachmesse der Anuga. Als weltweit größte und wichtigste Foodmesse präsentiert die Anuga vom 7. bis 11. Oktober 2017 insgesamt über 7.200 Anbieter aus 100 Ländern.

Die Anuga Meat ist mit ihrem internationalen Angebot die umfassendste Informations- und Orderplattform für Fleisch, Wurst, Wild und Geflügel. Die stellt die gesamte Bandbreite der Fleischproduktion in ihren verschiedenen Verarbeitungsstufen dar. Die Angebotspalette reicht von unverarbeiteten Fleischwaren über Fleischzubereitungen und Convenienceprodukten bis hin zu feinen Wurst- und Schinkenwaren und regionalen Spezialitäten. Weltweit gibt es keine vergleichbare Leistungsschau der Fleischwirtschaft. Zu den Top-Ausstellern in der Anuga Meat zählen Argal, Agrosuper, Bell, Beretta, Citterio, Danish Crown, ElPozo, Heidemark, Inalca, Miratorg, MHP, NH Foods, OSI, Pini Italia, Plukon, Sauels, Steinhaus,

Tönnies, VanDrie, Vion, Westfleisch, Wiesenhof und Wiltmann. Neu dabei ist die französische Groupe Bigard.

Zu den zahlreichen kleineren und mittleren Unternehmen der Fleischbranche zählt auch der diesjährige Gewinner des deutschen Gründerpreises Grillido.

Zu den Gruppenbeteiligungen, die sich in der Anuga Meat präsentieren, gehören Argentinien, Australien, Brasilien, Deutschland, Frankreich, Irland, Italien, Niederlande, Paraguay, Spanien, Türkei, Uruguay und USA. Kleinere Gruppenbeteiligungen aus Kanada, Japan und Südafrika sowie Einzelaussteller aus Neuseeland und Indien runden das internationale Spektrum perfekt ab.

**Der gesamte Weltmarkt an einem Ort, zu einer Zeit, unter einem Dach!**

Die Anuga Meat belegt die Hallen 5, 6 und 9 des Kölner Messegeländes. Mit ihren Untersegmenten Wurstwaren (Halle 5,2 und 6), Rotfleisch (Halle 6 und 9) sowie Geflügel (Halle 9) bietet sie den Facheinkäufern eine hervorragende Orientierung.

Für die internationale Fleischwirtschaft spielt der Export nach wie vor eine große Rolle. Da die Nachfrage nach Fleischprodukten weltweit steigt, verlagern sich die Abnehmermärkte für EU-Produ-



zenten zunehmend in Wachstumsregionen wie Asien und Nord- und Südamerika. Fleischprodukte speziell aus Nord- und Südamerika werden ebenfalls weltweit geliefert, auch natürlich nach Europa. Die Konkurrenz der Erzeuger ist dementsprechend groß. Auch innerhalb der EU konkurrieren die Erzeuger um Marktanteile.

Gleichzeitig werden Verbraucheranliegen wie Rückverfolgbarkeit, Gesundheit der Tiere, Tierwohl sowie Qualität für den Verbraucher immer wichtiger und werden von den Herstellern in ihrer Angebotsgestaltung entsprechend berücksichtigt. Auch vegetarische oder sogar vegane Fleischersatzprodukte liegen in einigen Märkten im Trend und werden von den Produzenten im Rahmen Ihrer Messepräsenz gezeigt.

Bei den Absatzkanälen spielt der Außer-Haus-Markt neben den Abnehmern aus dem Handel eine zunehmende Rolle.

Viele Hersteller aus dem Fleischwarenssegment (Würste und

Fleischwaren) profilieren sich mit Spezialitäten ihrer Regionen. Vor allem Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Europa erfreuen sich großer Beliebtheit, zunehmend auch in Asien wie z. B. in Hongkong, Japan und Korea.

Wie groß die Vielfalt der zur Anuga präsentierten Fleischwaren ist, zeigt ein Blick in die Neuheitendatenbank auf der Anuga-Website. Die Angebotsbandbreite reicht von Gourmetfleisch über regionale Schinken- und Salamivariationen zu Beef Jerky, Fitnesswürsten, Wurst-Snacks ToGo sowie auf Fleisch basierende Fertiggerichte. Auch Gewürze, Kräuter und Saucen, die Fleischgerichten originelle und originale Geschmacksvariationen verleihen, gehören zum Angebot der Anuga Meat oder sind in einer der anderen Fachmessen der Anuga zu finden.

■ **Text & Bild:**  
**Koelnmesse GmbH**  
**Messeplatz 1**  
**D-50679 Köln**



## UNSER RAPSÖL IN BESTER QUALITÄT

# Besuchen Sie uns!

## Halle 10.2 - Stand D-041

[www.power-oil.de](http://www.power-oil.de)

### POWEROIL

GETREIDE AG

# Indien ist Partnerland der Anuga 2017

Indien zeigt seine kulinarische Vielfalt und seine Leistungsfähigkeit in der Ernährungswirtschaft



**I**ndien ist das Partnerland der Anuga 2017. Vom 7. bis 11. Oktober 2017 zeigen indische Anbieter auf der Anuga nicht nur die große Vielfalt indischer Nahrungsmittel und Getränke, sondern stellen auch ihre Kompetenz und Leistungsfähigkeit für den internationalen Handel und die Gastronomie eindrucksvoll unter Beweis. Mit seiner vielschichtigen Ernährungswirtschaft und seiner weltweit berühmten und global verbreiteten Küche ist Indien eine ideale Besetzung für die Rolle des Partnerlandes im Rahmen der Anuga. Die Partnerland-Aktivitäten Indiens auf der international führenden Messe für Nahrungsmittel und Getränke werden federführend betreut vom Ministry of Food Processing Industries (MOFPI) - Government of India. Das Ministerium wird u. a. mit einer Delegation an der Eröffnung der Anuga am 7. Oktober 2017 teilnehmen.

Schon seit geraumer Zeit bestehen zwischen dem Ministerium und der Koelnmesse enge Beziehungen. Her Hon'ble Harsimrat Kaur Badal, Ministerin des MOFPI, kam 2015 selbst zur Anuga, um sich ein Bild von der Messe und der indischen Beteiligung zu machen.

Darüber hinaus führt die Koelnmesse seit einigen Jahren erfolgreich Messen mit dem

Schwerpunkt Ernährung in Indien durch. So finden in Mumbai und Delhi die Annapoorna World of Food India und die ANUTEC India statt.

"Wir freuen uns sehr auf die Zusammenarbeit mit dem Ministry of Food Processing Industries im Rahmen der Anuga. Die Messe bietet dem indischen Nahrungsmittel- und Getränkesektor eine hervorragende Projektions- und Entwicklungsfläche", merkt Katharina C. Hamma, Geschäftsführerin Koelnmesse GmbH, an.

In den vergangenen zehn Jahren stieg die Zahl der Aussteller aus Indien auf der Anuga kontinuierlich an. Während 2005 noch 45 Aussteller aus Indien auf der Anuga ausstellten, so waren es 135 indische Aussteller im Jahr 2015. Zum einen beteiligten sich zahlreiche Unternehmen unter der Federführung der Indian Trade Promotion Organisation (ITPO). Zum anderen waren viele Einzelaussteller auf der Anuga 2015 vertreten.

Auch 2017 beteiligen sich zahlreiche Firmen unter der Flagge der ITPO, die das Portfolio der Unternehmen und Produkte breit auffächern wird.

Ein weiterer Gruppenorganisator ist die Agricultural & Processed Food Export Development Authority (APEDA). Erstmals beteiligt sich die Indian Oilseeds and Produce Export

Promotion Council (IOPEPC) an der Anuga.

Indien steht keineswegs nur für die bekannten Spezialitäten seiner hochgelobten Küchen-tradition, die als der Inbegriff von Vielseitigkeit und Genussfreude gilt. Die hochwertigen Rohstoffe, teilverarbeiteten und fertigen Produkte des indischen Subkontinents sind ebenfalls von großer Bedeutung in der weltweiten Ernährungswirtschaft.

Zu den Exportgütern der indischen Ernährungswirtschaft zählen neben Tee und Gewürzen Reis, Getreide sowie Hülsenfrüchte, also allesamt Produkte, die - neben Fertigerichten - auch auf der Anuga gezeigt werden.

Der große Facettenreichtum der indischen Küche und ihrer Produkte wird durch die Vielfalt der Regionen und Provinzen bedingt. Zutaten und Zubereitungsweisen können stark variieren. Zu den Grundelementen gehören jedoch Gemüse und Früchte ebenso wie Getreide und Reis, Gewürze und Kräuter, Milchprodukte und Honig. Neben einer großen Bandbreite an vegetarischen Gerichten gibt es zahlreiche fleisch- oder fischbasierte Speisen. So wie die indische Küche Einflüsse anderer Völker und Traditionen im Laufe ihrer 8.000-jährigen Geschichte aufnahm und weiterentwickelte, so inspirierte umgekehrt die indische Lebensweise Gerichte und Küchen rund um die Welt bis hin zu den modernen "Fusion Cuisines".

■ **Text & Bild:**  
Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
D-50679 Köln



## Hygiene überzeugend anders.

**Wir stehen für:**

- Leidenschaft
- Verantwortung
- Wertorientierter Arbeitgeber
- Individualität
- Innovation
- Flexibilität
- Lösungsorientierung
- Nachhaltigkeit
- Qualität auf hohem Niveau
- Den Blick aufs große Ganze



# Mungobohnensprossen: Eine knackige und gesunde Zutat für zahlreiche Gerichte

**K**ennen Sie die Mungobohnensprosse schon? Die meisten Menschen kennen das frische Gemüse nur aus der asiatischen Küche, aber mittlerweile werden die Sprossen auch immer mehr in der modernen europäischen Küche verwendet. Evers Specials, im niederländischen Nimwegen angesiedelt, ist ein Produzent und Zulieferer von frischen Sprossen und Keimgemüse und existiert seit fast 50 Jahren. Das Unternehmen produziert jeden Tag viele Tonnen frische Mungobohnensprossen für die Lebensmittelindustrie, Foodservice-Unternehmen und den Obst- und Gemüsegroßhandel.

## Kleiner als eine Erbse

Jelle Kuijper, Geschäftsführer des Unternehmens, erzählt, wie die Mungobohnensprossen bei Evers Specials angebaut werden: „Mungobohnensprossen entstehen aus Mungobohnen, die noch kleiner sind als eine Erbse. In einer warmen, dunklen und feuchten Umgebung wachsen sie bereits innerhalb von sieben Tagen zu frischen Mungobohnensprossen heran. Sofort nach der Ernte werden sie auf 5°C vakuumgekühlt und meistens am gleichen Tag machen sie sich auf den Weg zu unseren Kunden.“ Dies erfolgt durch Transporte in gekühlten LKWs, die bis zu 800 Kilometer ab Nimwegen fahren. Das Unternehmen transportiert auf den Fahrten auch



Waren anderer Unternehmen, damit die LKWs möglichst wenig Leerraum haben und die Transporte somit möglichst nachhaltig gestaltet werden. Wegen der Nähe zur deutschen Grenze hat Evers Specials auch viele Kunden in Deutschland.

## Ein Gemüse im Trend

Ein gesunder und bewusster Lebensstil steht heutzutage bei immer mehr Menschen im Fokus. Sport ist bei vielen ein wichtiger Bestandteil des Alltags, Menschen fragen sich häufiger, woher die Produkte im Supermarkt genau kommen und Gemüse nimmt mehr Platz auf dem Teller ein. Mungobohnensprossen sind reich an Vitaminen, Eiweißen und Mineralien und passen daher sehr gut in diesen Trend der leichten und gesunden Ernährung. Kuijper erzählt, wie vielseitig Mungobohnensprossen eigentlich sind: „Man kann sie in asiatischen Gerichten mit Reis oder asiatischen Nudeln verwenden, aber auch in Suppen und Salaten, auf Pizzen

und auf Brot. Auch Keimgemüse, wie Alfalfa-, Radieschen- oder Porreesprossen sind eine echte Bereicherung für ein Brötchen mit Käse oder einen sommerlichen Salat. Die Sprossen verleihen dem jeweiligen Gericht, in dem sie verwendet werden, einen knackigen Biss und sind somit echte Alleskönner“, so Kuijper. Außerdem baut Evers Specials auf Wunsch auch biologische Mungobohnensprossen an.

## Neue Entwicklungen

Wie stellt Evers Specials sich auf neue Entwicklungen ein, und welche Rolle spielt Innovation im Unternehmen? Kuijper erzählt, dass Evers Specials ständig damit beschäftigt ist, sich neue Konzepte auszudenken, mit denen Konsumenten besser erreicht werden können. So sollte jedem klar werden, dass Mungobohnensprossen ein leckeres und knackiges Gemüse sind, das in der Küche vielseitig verwendbar ist. „Wir haben zum Beispiel das Konzept ‚Taughetti‘, wobei in einem Nudelgericht die Nudeln durch Mungobohnensprossen ersetzt werden. In Supermärkten und auf Festivals zeigen wir das dem Konsumenten“, sagt Kuijper. „Außerdem testen wir gerade ein neues Produkt, die sogenannten ‚Bamboo Baskets‘. Dabei wurden die Mungobohnen-

sprossen in einem Bambuskorbchen angebaut, und sie werden erst geerntet, wenn der Konsument sie braucht. Dies führt dazu, dass sie bis zu acht Tagen haltbar sind, was im Vergleich zu den regulären Sprossen fast doppelt so lange ist. Konsumenten waren bereits sehr begeistert von diesen Korbchen: Das Ernten der eigenen Sprossen ist einzigartig und verleiht dem Kochen und Essen eine neue Dimension. Außerdem ist die Verpackung sehr nachhaltig, sie enthält keine Kunststoffe.“

## Produkte für Köche

Auch bei anderen Produkten denkt Evers Specials an die Köche, zum Beispiel mit den ‚Juicy Sprouts‘: Frische Mungobohnensprossen, die in einer Flüssigkeit mit möglichst wenig Konservierungsmitteln aufbewahrt werden, sodass sie gekühlt bis zu fünf Wochen haltbar sind. Der knackige Biss bleibt jedoch erhalten und die Qualität geht nicht zurück. Außerdem sind die Juicy Sprouts in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich, sodass sie gut zu den verschiedensten Gerichten passen. „Perfekt für Köche, die nur gelegentlich Mungobohnensprossen verwenden und deswegen keine große Mengen frischer Mungobohnensprossen bestellen können. Auf diese Weise können sie dennoch recht einfach knackige Sprossen in ihren Gerichten verwenden und diesen ein ‚tasty bite‘ verleihen!“ so Kuijper.

  
EVERS SPECIALS - TAUGÉ

Weitere Informationen rund um die Produkte von Evers Specials finden Sie auf [www.eversspecials.de](http://www.eversspecials.de). Auch können Sie das Unternehmen über +31 (0) 243 481 422 oder [info@eversspecials.de](mailto:info@eversspecials.de) erreichen.



Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG

## Foodservice:

### Avita Schwarzwurzel-Kartoffel-Gratin

Beilagen rücken verstärkt in die Tellermitte und spielen immer häufiger die eigentliche Hauptrolle. Avita, die Kompetenz-Marke für raffinierte vegetarische Foodservice-Produkte, kombiniert mit dem neuen Avita Schwarzwurzel-Kartoffel-Gratin zwei Gemüse-Klassiker der deutschen Küche zu einem besonderen Geschmacks-Erlebnis.

#### Ein Gratin für alle Fälle

Das neue vegetarische Avita Schwarzwurzel-Kartoffel Gratin überzeugt mit besonderen inneren Werten. Die vor allem im Herbst und Winter beliebte Schwarzwurzel hat einen Produkt-Anteil von 61 Prozent und gibt dem Gratin mit ihrem intensiven, würzigen und leicht nussartigen Geschmack das ganz besondere, feine Aroma. Der Kartoffel-Anteil von 22 Prozent sorgt für das typische Gratin-Erlebnis und rundet den Genuss perfekt ab. Die beiden erdigen Gemüse sind mit würzigem Emmentaler überbacken und mit Gewürzen harmonisch verfeinert. Die praktische Portionierung ermöglicht immer eine bedarfsgerechte Entnahme. In der Großküche kann die Zubereitung des tiefgekühlten Gratins in ca. 25 Minuten im Backofen (Umluft und Ober- und Unterhitze sind möglich) oder im Combidämpfer bei Heißluft erfolgen.

Das Avita Schwarzwurzel-Kartoffel-Gratin verstärkt das vegetarische Angebot in allen Bereichen des Außer-Haus-Marktes. Das aromatische Gratin kann als vegetarisches Hauptgericht rustikal mit Salat oder auch modern als Fingerfood angerichtet werden. Daneben passt es als klassische Beilage sehr gut zu allen Fleisch- und Wildgerichten sowie zu klassischen Fisch-Gerichten.

Erhältlich ab sofort im 5 x 1.200 g Beutel mit 75 g je Portion

Halle/Stand: 4.2/E31

Text + Bild:  
Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG  
Vinner Weg 3  
D-49624 Lönningen



**frostk**krone

## FROSTKRONE AUF TRENDSPUR

Wer erfolgreich TK-Fingerfood herstellt, hat stets auch die aktuellen Foodtrends im Blick. Seit 20 Jahren entwickelt frostkron Innovationen, die beim Verbraucher ankommen. Zur Anuga überrascht der Fingerfood-Experte mit spannenden Geschmackserlebnissen und echten Hinguckern.

2018 findet die nächste Weltmeisterschaft statt. Dazu passend erscheint der frostkron Bestseller „Chili Cheese Nuggets“ in den deutschen Nationalfarben – Schwarz, Rot, Gold. Ein echter Blickfang und einfach richtig lecker.

## DEN TRENDS AUF DER SPUR

frostkron will weiter innovativer Vorreiter sein und arbeitet stetig an Neuentwicklungen. Dabei wird genau hingeschaut: Was kommt beim Verbraucher an? Was liegt im Trend?

Für Chicken Tikka Masala Bites werden beispielsweise Rohstoffe neu kombiniert und so ein besonderes Geschmackserlebnis kreiert.



Chicken Tikka Masala Bites: Außen knusprige Reiscornflakes, innen pikant gewürzt und mit Hähnchen in Tomatenpüree gefüllt.

Bei der Herstellung der Chipotle & Bacon Nuggets werden geröstete Jalapeños verarbeitet, die besonders in Mexiko beliebt sind. Denn auch Ethnic Food liegt weiterhin im Trend.



Chipotle & Bacon Nuggets: Zartschmelzender Käse mit leckerem Schinken und gerösteten Jalapeños, umhüllt von Cornflakes Coating.

frostkron zeigt, wieviel Potential in TK-Fingerfood steckt. Neben der schnellen, einfachen Zubereitung bieten die Produkte jede Menge Vielfalt. Ob mit Fleisch oder vegetarisch, mit Gemüse oder Obst, regional bekannt oder international inspiriert der Verbraucher kann nach Lust und Laune genießen und immer wieder Neues entdecken.

[www.frostkron.de](http://www.frostkron.de)



**Scharf  
ROT  
GOLD**

⇒ Danach leckst Du Dir die Finger ⇒



Creamy & Crispy

ANUGA Köln  
Halle 4.2  
Stand Nr.: C-030

**CONOWER**  
MEAT SNACKS

## Jerky: der Proviant von „gestern“ ist heute ein innovativer würziger Fleischsnack für Zwischendurch

**D**ie Conow Meat Snacks GmbH & Co. KG ist das erste Unternehmen, dass in Deutschland Jerky herstellt und unter dem Markennamen Conower Jerky vermarktete.

### Was ist eigentlich Jerky?

„Jerky“ ist mariniertes oder gewürztes und anschließend

getrocknetes Fleisch, welches ohne weitere Zubereitung verzehrfertig ist. Jerky wurde bereits vor Jahrhunderten von den Indianern als hochwertiges Nahrungsmittel hergestellt. Sie trockneten die besten Stücke mageren Fleisches, verfeinerten es mit Wildfrüchten und gaben ihm durch die Zu-

gabe von ausgewählten Gewürzen seinen besonderen Geschmack. Der Name „Jerky“ wird meist vom südamerikanischen Charqui oder Charque abgeleitet. Die frühen europäischen Siedler in den USA übernahmen die Technik der Trockenfleischherstellung und führten den Begriff „Jerky“ ein.



Conower Jerky - Qualitätsfleisch mit Herkunftsnachweis

[www.conower-meat-snacks.de](http://www.conower-meat-snacks.de)  
Halle o6.1 | Stand Boo8

## Energiesparend und effizient – die umweltbewusste AHT Technologie setzt Maßstäbe!

**A**HT Cooling Systems, österreichischer Weltmarktführer im Bereich steckerfertiger Kühl- und Tiefkühlsysteme setzt bei der Herstellung und Entwicklung seiner Produkte auf ausgeprägtes Umweltbewusstsein und trifft den Nerv der Zeit: mit sehr hohen Energieeinsparungspotenzialen ist die umweltfreundliche und nachhaltige Technologie attraktiv wie nie zuvor.

### Ökologisch unbedenklich und ökonomisch höchst attraktiv

AHT entwickelt und produziert Geräte mit sehr geringem Energieverbrauch und setzt primär auf natürliche Kältemittel und modernste Technologien, die eine Energieeinsparung von rund 50% gegenüber herkömmlichen bzw. veralteten Systemen erzielen – eine Größenordnung, die angesichts permanent steigender Energiepreise ein nicht zu unterschätzendes Potenzial birgt.

### Einstecken und kühlen – ein unschlagbares Prinzip

Ein wesentlicher Bestandteil der AHT Philosophie ist die Konzentration auf die ausschließliche Herstellung von steckerfertigen Kühlsystemen. Die Vorteile für den Kunden liegen klar auf der Hand, denn: bei voller Flexibilität durch unterschiedlichste Aufstellvarianten und die wartungsfreie Kältetechnik fallen keine Installations- und Servicekosten an – ganz im Gegensatz zu Verbundan-

lagen mit externen Kompressoren und fix verlegten Rohrleitungen, die meist umfangreiche bauliche Maßnahmen sowie technische Vorbereitungen verlangen und dadurch die Kosten für die Inbetriebnahme und das permanent notwendige Service immens in die Höhe treiben.

**AHT**  
green . freshness . worldwide  
[www.aht.at](http://www.aht.at)  
Halle 7 | Stand D98

## Wasserventile aus Villach seit 1976

**I**nterlektrik produziert Elektromagnetventile für die Hausgeräteindustrie, sowie eine Vielzahl an hochentwickelten Spezialventilen und Baugruppen für die Medizin-, Hygiene-, Agrar- und Bewässerungstechnik. Weiteres entwickelt und stellt Interlektrik Präzisionsteile und Baugruppen aus polymeren Werkstoffen her. Flexible Bearbeitungszentren in Spulenproduktion und Montage sowie moderne Kunststoffspritzautomaten tragen zur kurzfristigen Fertigung der anspruchsvollen Produkte bei.

Seit mehr als 40 Jahren liefert Interlektrik hochwertige Ventile für anspruchsvolle Anwender. Unsere Magnetspulen für Spannungen von 6 / 9 / 12 / 24 VAC/DC,

sowie 110 und 230 VAC produzieren wir im eigenen Unternehmen unter strengen Qualitätskontrollen und verwenden hochwertige H-Klasse Kupferlackdrähte, die wir, lasergeschweißt, thermoplastisch ummanteln.

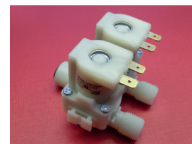
Es sind auch spritzwassergeschützte Ausführungen in IP 67 möglich. Diese Varianten werden mit angespritzten Kabeln hergestellt. Sämtliche Ventile erfüllen Trinkwasser- und Hygienevorschriften, umfangreiche internationale Zulassungen liegen hierzu vor. Die Ventile sind auch mit Mengenreglern aus eigener Fertigung lieferbar.

Ihre Sonderwünsche sind unser Standard.

[www.office@interlektrik.at](mailto:www.office@interlektrik.at)

**Interlektrik**

### Solenoid valves



▲ special conditions (food industry)



▲ optimised size (sanitary industry)



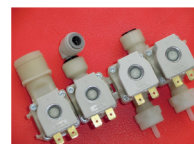
assembly (water treatment) ▶

### Customised solutions

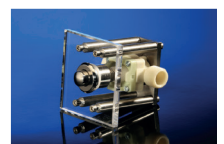
More than 400 variants!



▲ safety system (ice maker)

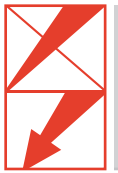


▲ assembly (refrigeration)

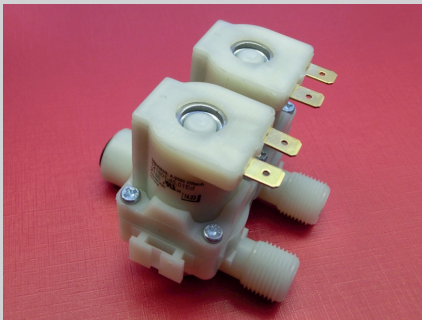


▲ manually operated (sanitary industry)

Interlektrik GmbH & CO.KG | Zehenthofstr. 24 | A-9500 Villach



## Solenoid valves



▲ special conditions  
(food industry)



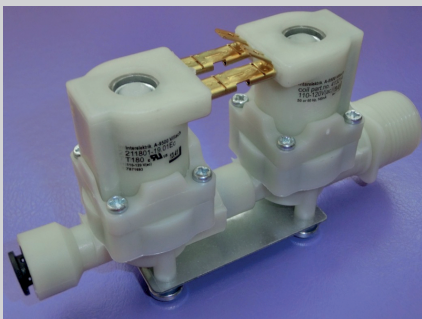
▲ optimised size  
(sanitary industry)

assembly(water treatment) ▶

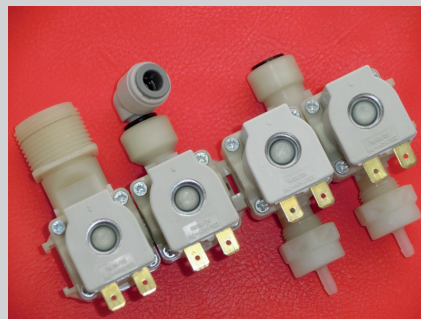


## Customised solutions

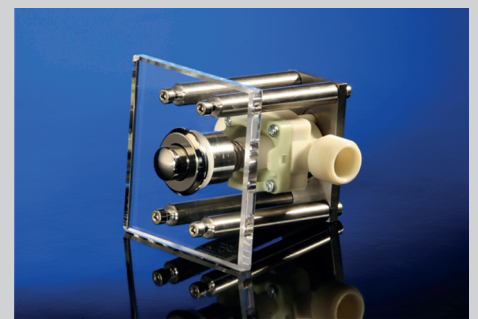
More than 400 variants!



▲ safety system  
(ice maker)



▲ assembly  
(refrigeration)



▲ manually operated  
(sanitary industry)

### Available voltages:

220/240V AC  
110/120V AC  
42V AC  
24V AC/DC  
12V AC/DC  
9V AC/DC  
6V AC/DC

### Approvals



# FRISCHER GESCHMACK FÜR EINE VITALE ERNÄHRUNG



## HEUTE GEERNTET, SPÄTESTENS MORGEN FRÜH BEIM KUNDEN!

Das niederländische Unternehmen Evers Specials ist seit fast fünfzig Jahren auf die Mungobohnensprossenzucht spezialisiert und produziert täglich (7/7) frische Mungobohnensprossen für die Lebensmittelindustrie, Foodservice-Unternehmen und den Obst- und Gemüsegroßhandel.

### Wir bieten Ihnen:

- eine frische, zuverlässige Auslieferung
- Lieferung in einem Radius bis 800 Kilometer um unsere Produktionsanlage in Nimwegen. Dabei bündeln wir frische Warenströme auf unseren Routen, um Nachhaltigkeit zu garantieren.
- die Verpackungsform, die Sie wünschen

Wir liefern  
im Umkreis von  
**800 km**



## INNOVATIVE, NEUE PRODUKTE

Evers Specials ist immer auf der Suche nach neuen Möglichkeiten und hat deshalb zwei neue Produkte entwickelt:

- **Juicy Sprouts:** Frische Mungobohnensprossen werden in einer Flüssigkeit mit möglichst wenig Konservierungsmitteln aufbewahrt und bleiben deshalb bis fünf Wochen knackig!
- **Bamboo Baskets:** Die Mungobohnensprossen werden in einem Bambuskörbchen aus natürlichen Materialien angebaut und durch den Verbraucher selbst geerntet. Die Sprossen sind dadurch fast doppelt so lang haltbar!



**EVERS SPECIALS • TAUGÉ**

Evers Specials B.V. · Stationsstraat 33 · 6515 AA Nijmegen · Niederlande  
Telefon +31 (0)243 481 422 · info@eversspecials.de · www.tauge.nl