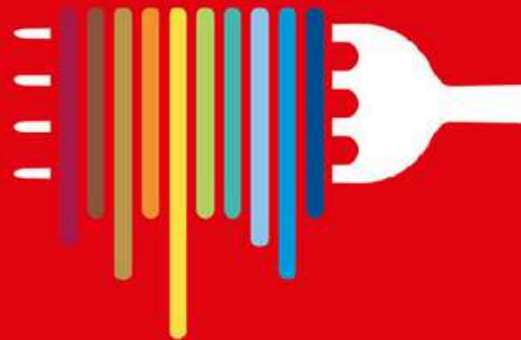




THE NO. 1 IN FOOD & BEVERAGES  
COLOGNE, 04. - 08.10.2025



# نمایشگاه غذا و نوشیدنی

۱۴۰۴ مهرماه ۱۶-۱۲

## آنوگا آلمان

مدیریت و مشاوره بین المللی تجارت و رویداد آرسا

برگزارکننده پاولیون بین المللی

۰۹۱۲۰۱۵۱۲۷۴ - ۰۵۱۳۶۰۸۱۳۷۷

# نمایشگاه غذا و نوشیدنی آنوگا آلمان

نمایشگاه مواد غذایی آنوگا هر دو سال یک بار به عنوان پیشروترین نمایشگاه تجارت جهانی، مهمترین انگیزه برای صنعت بین المللی غذا و نوشیدنی است. به عنوان تنها نمایشگاه عرضه کننده در جهان، تنها جنبه های تولید مواد غذایی را پوشش می دهد. همچنین آخرین نوآوری ها و چشم اندازهای تکنولوژی در این نمایشگاه ارائه می شود. از فناوری فرآیند گرفته تا فناوری پرکردن و بسته بندی و همچنین حوزه ایمنی مواد غذایی از مواد بسته بندی تا دیجیتالی سازی را شامل می شود.

این نمایشگاه به عنوان مهمترین نمایشگاه تجارت مواد غذایی و نوشیدنی در جهان، از طریق غرفه داران و همچنین بازدیدکنندگان مورد توجه و استقبال قرار می گیرد و ده نمایشگاه تجاری را با کیفیت بالایی از بازدیدکنندگان ترکیب می کند: غذای خوب آنوگا، غذای منجمد آنوگا، گوشت آنوگا، غذای سرد و تازه آنوگا، لبنیات آنوگا، نان آنوگا، نانوائی، نوشیدنی های داغ، نوشیدنی های آنوگا و علاوه بر این، برنامه نمایشگاهی آنوگا با موضوعات روند این صنعت گسترش می یابد، موضوعاتی که نشان می دهند در حال حاضر چه چیزی مورد تقاضا است و آینده به کجا می رود. در نمایشگاه تجاری آنوگا مفهوم و برنامه حمایتی متناسب با محصولات و نیازهای صنعت غذا و نوشیدنی نیز طراحی شده است.



## گزارش نمایشگاه 2023



7.900

Exhibitors from 118 countries



Over 140.000

Visitors from 200 countries



10

Trade shows under one roof



94%

of the exhibitors are international

## چرا نمایشگاه آنوگا؟

آنوگا یکی از بزرگترین نمایشگاه های بین المللی تجاری پیشرو در صنعت غذا و نوشیدنی است. این نمایشگاه تجاری به عنوان "رهبر دانش جهانی"، انجمنی را برای تبادل نظر با کارشناسان مشهور صنعت و محققان مشهور آینده تشکیل میدهند.

از مزایای این نمایشگاه میتوان به موارد زیر اشاره کرد:

- ✓ دسترسی به بزرگترین جامعه صنعتی در جهان
- ✓ ملاقات و شبکه سازی کارآمد با فعالان صنعت
- ✓ امکان ملاقات با غرفه داران برتر، تصمیم گیرندگان و خریداران
- ✓ ایجاد انگیزه ها و الهامات ارزشمند برای چشم اندازهای آینده نگر و به وجود آوردن پتانسیل تجاری
- ✓ تحول دانش با برگزاری رویدادها، کنگره ها و کنفرانس های ویژه جذاب





THE NO. 1 FOR **FOOD &**

دسته بندی محصولات نمایشگاه

غذا و نوشیدنی آنوگا آلمان

**BEVERAGE BUSINESS**



**Anuga Fine Food**



**Anuga Frozen Food**



**Anuga Meat**



**Anuga Chilled & Fresh Food**



**Anuga Hot Beverages**



**Anuga Dairy**



**Anuga Drink**



**Anuga Bread & Bakery**

## بخش های موضوعی نمایشگاه آنوگا:

### Halal

بر اساس آمار Innova Market Insights، افزایش تقاضا برای غذاهای راحت که استانداردهای حلال را دارند در بازارهای آفریقا و آمریکای شمالی در حال ظهور است. پیش از این، این تقاضاها بیشتر توسط بازار خاورمیانه انجام می شد. در سطح جهانی، عرضه غذای حلال شاهد رشد متوسط سالانه +14.1% بود.



### Kosher

Innova Market Insights نشان می دهد که بزرگترین بازار محصولات کوشر همچنان آمریکای شمالی است ولی با این حال، خاورمیانه و آفریقا منطقه ای با رشد سریع است. عرضه های جایگزین های گوشت و نوشیدنی های الکلی با ادعای کوشر به سرعت +16.9% و +13.8% رشد می کنند.



### Gourmet & Specialty Foods

مصرف کنندگان به طور فزاینده ای مجذوب داستان های دلیل تولید محصولاتی می شوند که می خردند. در یک نظرسنجی از مصرف کنندگان در سطح جهان مشخص شد که ترجیح می دهند محصولاتی را بخرند که داستان برند / مبدا را روی بسته بندی دارند. تولیدکنندگان به طور فزاینده ای بر منشأ مواد برای برجسته کردن طعم و کیفیت محصولات خود و همچنین تلاش های منحصر به فرد و پایداری آنها تمرکز می کنند. به نظر می رسد غذاها و نوشیدنی های تولید شده محلی و منطقه ای برای مصرف کنندگان قابل اعتمادتر هستند.



### Private Label

زمانی که لیبل های خصوصی عمدتاً از محصولات ارزان قیمت و با کیفیت تشکیل می شدند گذشته است. برچسب خصوصی دیگر مساوی با کپی کردن مارک های بزرگ با قیمت پایین نیست: برندهای برچسب خصوصی اکنون در خط مقدم نوآوری هستند و به خرده فروشان اجازه می دهند مفاهیم جالب را کشف کنند و آنها را در قفسه های فروشگاه در یک بازه زمانی نسبتاً کوتاه عرضه کنند. برندهای برچسب خصوصی در پاسخ به تقاضای مصرف کنندگان برای سلامت و تندرستی طبیعی و ارگانیک و همچنین راحتی، موقعیت بهتری نسبت به برندهای A پیدا می کنند که منجر به تکثیر NPD می شود.



# ANUGA TREND<sup>1</sup>

## ANUGA TREND<sup>1</sup> ALTERNATIVE MEAT PROTEINS



با توجه به نقش مهم پروتئین در تغذیه انسان، یک حرکت قوی در این صنعت به سمت پروتئین های مشتق شده از گیاه وجود دارد که می تواند همان نیاز را با اثرات زیست محیطی کمتر برآورده کند. در نمایشگاه انوگا میتوانید با تولیدکنندگان جایگزین پروتئین آشنا شوید.

## ANUGA TREND<sup>1</sup> CLEAN LABEL



مردم این روزها بیشتر از همیشه به جزئیات غذایی مصرف خود توجه می کنند. از کجا می آید و چگونه تهیه می شود؟ علاوه بر این، شفافیت در مورد مواد غذایی و طبیعت محصولات برای آنها مهم است. محصولاتی با برچسب "تمیز" به این نیازها پاسخ می دهند.

برچسب "تمیز" به ما اطلاعاتی در مورد:

1. عناصر غذایی: مواد تشکیل دهنده غذا چه چیزهایی می باشد؟
2. اصالت مواد غذایی: از کجا می آید و چگونه تهیه می شود؟
3. عوامل اخلاقی: آیا این نوع تولید اخلاقی و اجتماعی است؟
4. عوامل اکولوژیکی: چه تأثیری بر محیط زیست دارد؟

این تغییر در برچسب گذاری محصولات درک بالایی از محصولات را به مصرف کننده ارائه میدهد.

## ANUGA TREND<sup>1</sup> CONVENIENCE & SNACKING



غذای آماده و تنقلات یک گرایش غذایی مهم است که تولیدکنندگان در حال تلاش برای جلب مصرفکنندگان به آن هستند و این حالت باعث رشد بازار میان وعده ها شده و صنعت غذای آماده سعی در جلب توجه مصرفکنندگان دارد. میان وعده ها برای اکثر مردم جزء زندگی روزمره شان شده است. با این حال، نگرش به مصرف میان وعده ها و تعریف آن چیزی که مصرفکننده ها از یک میان وعده انتظار دارند، در حال تغییر است. این امر باعث می شود که فشار بر صنعت غذای آماده میان وعده حفظ شود. بنابراین، توسعه و تقویت روندهای محصولات غذایی در این زمینه اهمیت دارد.

# ANUGA TREND<sup>1</sup>

## ANUGA TREND<sup>1</sup> FREE FROM & HEALTH FOODS



رژیم بدون گلوتن این روزها تبدیل به ترندی داغ شده است، علاوه بر افرادی که بیماری سلیاک برایشان تشخیص داده می‌شود، آنهایی که نسبت به مصرف گندم حساسیت دارند یا کسانی که دچار عدم تحمل گلوتن هستند؛ افراد سالم هم این رژیم را به دلایلی مثل زیبایی و تناسب اندام دنبال می‌کنند. لازمه شروع رژیم غذایی بدون گلوتن و ادامه دادن آن این است که نسبت به آنچه در غذای شما وجود دارد و نحوه تولیدش آگاه شوید.

## ANUGA TREND<sup>1</sup> SUPERFOODS & ANCIENT GRAINS



غذاهای مغزی و غلات در طول سال‌های گذشته تغییرات زیادی به آشپزخانه‌ها و رستوران‌های وارد کرده است. دانه‌های مغزی مانند کینوا و ... کنجکاو مصرف‌کنندگان را برانگیخته و به بخشی جدایی‌ناپذیر از گرایش به سمت یک رژیم غذایی آگاهانه تبدیل شده است. غذاهای مغزی هنوز در بازار محبوب هستند، به خصوص در میان افرادی که ارزش زیادی برای خرید و سلامتی قائل هستند.

## ANUGA TREND<sup>1</sup> SUSTAINABLY PRODUCED OR PACKAGED



یکی از موضوعاتی که نباید هنگام صحبت در مورد روندهای غذایی از قلم بیفتد، پایداری است. پایداری مواد غذایی بیش از هر زمان دیگری در هنگام خرید اهمیت دارد - میوه‌ها، سبزیجات، گوشت و همچنین سایر مواد غذایی با توجه به سطح پایداری تولید و بسته بندی آنها ارزیابی و خریداری می‌شوند. پایداری موضوع زمان می‌باشد و بازاری امیدوارکننده برای متقاعد کردن مصرف‌کنندگان به حساب می‌آید.

## ANUGA TREND<sup>1</sup> PLANT-BASED PROTEINS OR FOODS



امروزه مواد غذایی گیاهی نه تنها به عنوان جایگزین گوشت، بلکه به عنوان یک جزء اولیه سلامت و تناسب اندام در سبد غذایی خانوار دیده می‌شود. با ارائه پیشنهادات محبوب این گرایش غذایی، صنعت غذا از تلاش‌های مصرف‌کنندگان برای کاهش مصرف گوشت به دلایل زیست‌محیطی حمایت می‌کند.

# گزارش تصویری نمایشگاه 2023

