

Auf der Welternährungsmesse Anuga in Köln stellen im Oktober Hersteller ihre neuesten Ideen vor. LZ direkt hat sie nach ihren Innovationen gefragt.

Voll im Trend



Ulrike Detmers
Geschäftsführerin
und Gesellschafterin
Mestemacher

„Internationale Spezialitäten sind beliebt“

Seit gefühlt hunderttausend Jahren sind wir auf der Anuga vertreten. Wir sind immer gerne vor Ort, denn wir schätzen die Dynamik, die Lockerheit, die Internationalität und die Top-Organisation der Messe. Die Trends sind internationale Brotspezialitäten wie Gourmet Focaccia, Powerbrot mit Amaranth und Quinoa, Goldleinsamen und Chia sowie der Wachstum der Eiweißbrot-Familie. Die vergangenen Jahre waren sehr erfolgreich für uns. Daher erwarten wir auch in diesem Jahr eine Mega-Resonanz und Kaufabschlüsse, die unsere Innovationspower auch zukünftig fördern. Es wäre ein No-Go, nicht auf der Anuga vertreten zu sein und mitzumischen.



Manfred Wulf
Geschäftsführer
Marketing und
Vertrieb, Agrarfrost

„Nachfrage nach Convenience steigt“

Seit fast 20 Jahren sind wir mit nur wenigen Unterbrechungen auf der Anuga präsent. In den vergangenen fünf Jahren hat die Internationalisierung der Geschäftskontakte deutlich zugenommen. Deshalb ist die Anuga für uns ein ideales Forum zur Vertiefung bestehender Geschäftsverbindungen ins Ausland sowie zur Generierung neuer internationaler Kontakte. Dies ist uns wichtig, da wir unser Exportgeschäft forcieren wollen. So sollen unter anderem unsere neuen Sortimente ‚Made in Germany‘ für die Gastronomie, die die Besucher auch am Stand sehen können, den Verkauf im Außer-Haus-Markt künftig noch weiter beflügeln. Auch in diesem Jahr erwarten wir zahlreiche Besucher an unserem klimaneutralen Messestand und haben einige trendige Neuheiten im Gepäck, die wir noch nicht verraten möchten. Die Nachfrage nach convenienten Lebensmitteln wird immer größer, gleichzeitig liegt ‚natürlich genießen‘ mit Produkten aus regionalen, hochwertigen und naturbelassenen Zutaten voll im Trend.

