

PRESENTAZIONE ITALIAN PAVILION



Anuga Fine Food 2011

Salone Mondiale dei Prodotti Alimentari e delle Bevande

8 – 12 ottobre 2011



ANUGAPAVILION09-06-14

Anuga Fine Food

8 – 12 ottobre 2011



Anche nel 2009 Anuga si è rivelata la **fiera di riferimento per il settore del Food & Beverage**. I numeri della passata edizione lo dimostrano:

6,522 espositori provenienti da 97 Paesi

149,349 visitatori da 174 Paesi

Anuga è la piattaforma ideale per **presentare al meglio la vostra offerta**: solo ad Anuga potete incontrare **tutti i decision maker** internazionali e nazionali dell'industria alimentare, del food service e catering.

Solamente Anuga copre **l'intero settore alimentare e delle bevande**, per avere un'efficace visione d'insieme degli ultimi trend e novità del mercato globale.

Solo Anuga si basa su una **formula unica**: 10 saloni sotto lo stesso tetto per dividere le merceologie e orientare al meglio il visitatore e offrire alle aziende la massima visibilità per il loro prodotto.



Anuga Fine Food

Anuga Fine Food

8 – 12 ottobre 2011

Perché Anuga:

-94 % degli **espositori 2009** soddisfatti o molto soddisfatti della loro presenza in fiera

-Per il 90 % degli **espositori** non c'è altra fiera come anuga

-Il 68 % dei **visitatori** occupa una posizione di responsabilità (senior manager, manager e head of department) → grande potere decisionale sugli acquisti

Perché Anuga Fine Food:

- più di 3,400 espositori da 80 Paesi diversi e quasi 90,000 visitatori

- l'85% dei visitatori riveste un ruolo di punta in azienda e nel processo decisionale sugli acquisti → il 43% sono managing directors

- il "taste09" innovation forum, riproposto per il 2011, racchiude in sé i prodotti più importanti ed innovativi



Anuga Fine Food

Anuga Fine Food

8 – 12 Ottobre 2011

Anuga: 10 saloni sotto lo stesso tetto



Anuga Fine Food
Specialità, gourmet e alimenti base



Anuga Drinks
Bevande



Anuga Chilled & Fresh Food
Prodotti convenienza freschi e ittici



Anuga Meat
Carne, salumi, selvaggina e pollame



Anuga Frozen Food
Prodotti surgelati



Anuga Dairy
Latte e prodotti lattiero/caseari



Anuga Bread&Bakery, Hot Beverages
Pane, prodotti da forno, prodotti da spalmare e bevande calde



Anuga Organic
Prodotti biologici



Anuga Retailtec
Tecniche e servizi per il commercio



Anuga Food Service
Tecniche e servizi per la ristorazione fuori casa e la gastronomia

New



Anuga Fine Food

Anuga Fine Food

8 – 12 Ottobre 2011



I vantaggi del comprensorio fieristico:

- posizione centrale, nel cuore della città
- terminal ICE KölnMesse Deutz e collegamento diretto con quattro aeroporti internazionali
- rinnovato quartiere fieristico
- boulevard centrale che collega facilmente tutti i padiglioni della Fiera
- quattro ingressi di pari importanza e facilmente accessibili

Anuga 2011 occuperà tutti i padiglioni del comprensorio fieristico di Colonia



Anuga Fine Food

Anuga Fine Food

8 – 12 Ottobre 2011

Cosa caratterizza il settore Fine Food?

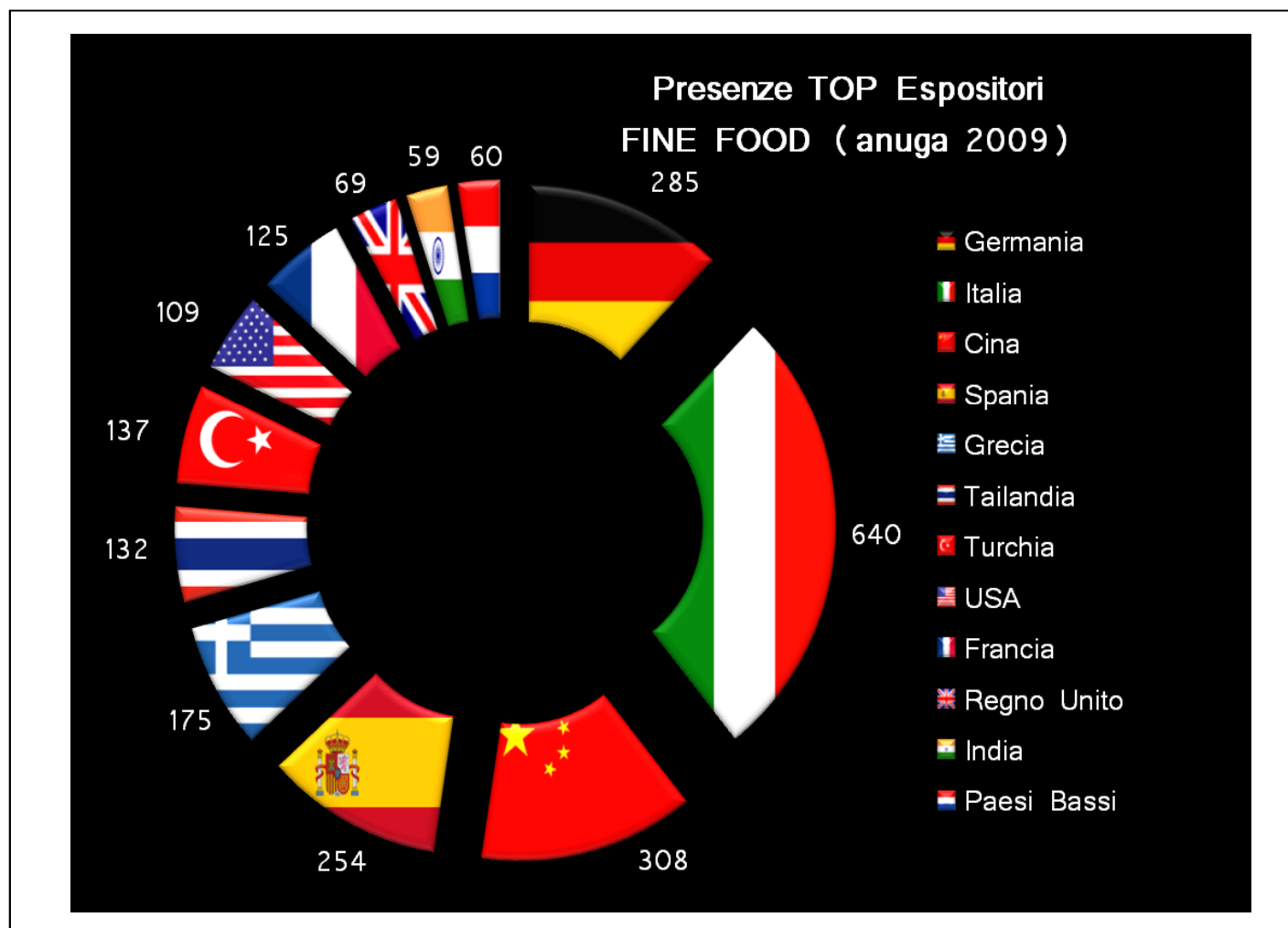
- alimenti e prodotti di base
- conserve
- piatti pronti e prodotti liofilizzati
- salse raffinate e spezie
- frutta e verdura secca
- oli e grassi
- prodotti e alimenti dietetici
- prodotti dolciari e stuzzichini



Anuga Fine Food

Anuga Fine Food

8 – 12 ottobre 2011



Anuga Fine Food

Anuga Fine Food

8 – 12 ottobre 2011



Presenza TOP visitatori Anuga 2009

	PAESE	
1	Paesi Bassi	
2	Italia	
3	Francia	
4	Belgio	
5	Regno Unito	
6	Spagna	
7	Polonia	
8	Austria	
9	Turchia	
10	Svizzera	
11	Grecia	
12	USA	
13	Russia	
14	Danimarca	
15	Svezia	



Anuga Fine Food

Anuga Fine Food

8 – 12 ottobre 2011



La collettiva italiana

In occasione di **anuga 2011** Koelnmesse Italia sta organizzando una **partecipazione collettiva** nell'ambito del **FINE FOOD** per agevolare la presenza di tutte le aziende italiane interessate, offrendo numerosi vantaggi sia di tipo organizzativo che logistico.

Il pacchetto all inclusive comprende:

- Affitto area espositiva
- Allestimento stand
- Elementi d'arredo
- Allaccio elettrico e consumi
- Pulizia dello stand e smaltimento rifiuti
- Iscrizione a catalogo cartaceo e online
- Business lounge (Catering Service)
- Servizio di interpretariato

Soluzione all inclusive
al prezzo di
€ 590 al mq



Anuga Fine Food

Anuga Fine Food 8 – 12 ottobre 2011

La collettiva italiana ad anuga 2009



Il layout della collettiva italiana è tuttora in fase di progettazione



Anuga Fine Food

Anuga Fine Food 8 – 12 ottobre 2011



Viaggio

Approfittate dei pacchetti viaggio personalizzati proposti da **BARALDI TECNOTUR**, agenzia viaggi che collabora con noi.



Baraldi Tecnotur – Sig.ra Monica Baraldi, Sig.ra Chiara Ramazzini

Via Campi 9, 46100 Mantova

Tel: 0376 224803 Fax: 0376 226637

e-mail: fiere@baraldi.biz

Internet: www.baraldi.biz



Anuga Fine Food

Anuga Fine Food

8 – 12 ottobre 2011



Il vostro soggiorno a Colonia

Per richiedere un preventivo per il vostro soggiorno durante il periodo di fiera basta scaricare l'apposito modulo da www.koelnmesse.it cliccando sul banner del nostro hotel partner:

HOTEL PARK CONSUL KÖLN

Clevischer Ring 121/123 - 51063 Colonia

Tel. 0049 221 96470 - Fax 0049 221 9647100

pckoeln@consul-hotels.com



Anuga Fine Food

Anuga Fine Food

8 – 12 ottobre 2011



Contatti

Siamo a vostra disposizione per ulteriori chiarimenti:

Koelnmesse Srl
Via Brera 4 - 20121 Milano
Tel. 02 8696131
Fax 02 89095134
info@koelnmesse.it
www.koelnmesse.it

Il vostro referente per la **collettiva Fine Food** :

Carlotta Benardelli
Sales & Marketing Manager

carlotta.benardelli@koelnmesse.it

Giulia Falchetti
Sales & Marketing Assistant

giulia.falchetti@koelnmesse.it

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito

www.koelnmesse.it/food/anuga



Anuga Fine Food