

PRESENTAZIONE ITALIAN PAVILION



Anuga Organic 2011

Salone Mondiale dei Prodotti Alimentari e delle Bevande

8 – 12 Ottobre 2011



ANUGAPAVILION10-07-14

Anuga Organic

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 makers** 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, orientare al meglio il visitatore e offrire alle aziende la massima visibilità per il loro prodotto.



anuga organic

Anuga Organic

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 organic

Anuga Organic

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 Organic:

- più di 270 espositori da 32 Paesi e oltre 54,000 visitatori

- più dell'80 % dei visitatori occupa una posizione rilevante nel settore acquisti (38% → managing directors)



anuga organic

Anuga Organic

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 organic

Anuga Organic

8 – 12 Ottobre 2011

I vantaggi del comprensorio fieristico:

- posizione centrale, nel cuore della città e dell'Europa
- 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 organic

Anuga 2011 occuperà tutti i padiglioni del comprensorio fieristico di Colonia



Cosa caratterizza il settore Organic?

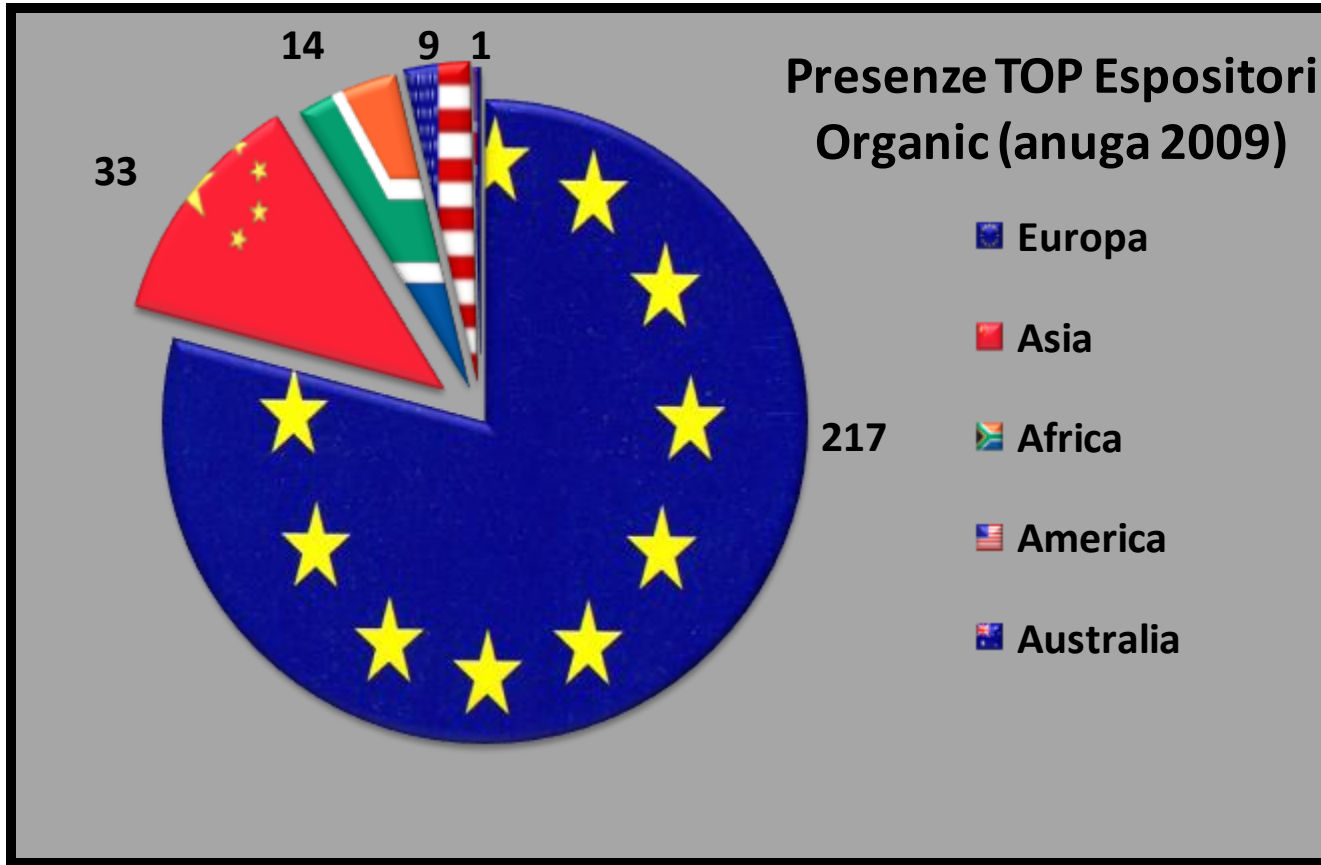
- Specialità, prodotti Gourmet, alimenti di base, prodotti dietetici biologici
- Surgelati biologici
- Carne, insaccati, selvaggina, pollame biologici
- Prodotti convenience freschi e prodotti ittici bio
- Latte e prodotti lattiero - caseari biologici
- Pane, prodotti da forno, creme spalmabili, bevande calde biologiche
- Bevande biologiche



anuga organic

Anuga Organic

8 – 12 Ottobre 2011



anuga organic

La collettiva italiana

Anche in occasione di **anuga 2011** Koelnmesse Srl organizza una **partecipazione collettiva** nel settore organic per agevolare la presenza di tutte le aziende italiane interessate, offrendo numerosi vantaggi sia di tipo organizzativo che logistico. Vi è la possibilità di partecipare anche con un **INFO POINT**, per essere presenti anche in questo settore in grande espansione a costi contenuti

**€ 550 / Mq stand
entro 31 ottobre**

Il pacchetto all inclusive

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

€ 2500 INFO POINT

Info Point

- Area di 4 Mq
- Allestimento base (banco informazione, mensole o vetrina)
- Allaccio elettrico e consumi
- Pulizia stand e smaltimento rifiuti
- Iscrizione a catalogo cartaceo e on-line
- Business Lounge (Catering Service)
- Servizio di interpretariato



anuga organic

Anuga Organic

8 – 12 Ottobre 2011

Layout Italian Pavilion

La collettiva italiana organizzata da Koelnmesse Srl nel settore organic occuperà un'area strategica all'interno del padiglione 5.1



anuga organic



Anuga Organic

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 organic

Anuga Organic

8 – 12 Ottobre 2011

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 dei seguenti hotel:

HOTEL PARK CONSUL KÖLN

Clevischer Ring 121/123 - 51063 Colonia
Tel. 0049 221 96470 - Fax 0049 221 9647100
pckoeln@consul-hotels.com



RADISSON HOTEL

Messe Kreisel 3 – 50679 Colonia
Tel. 0049 221 277200 – Fax 0049 221 2772010
reservations.cologne@radissonsas.com



anuga organic

Anuga Organic

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 Organic** :

Giulia Falchetti

Sales & Marketing Assistant

giulia.falchetti@koelnmesse.it

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito

www.koelnmesse.it/food/anuga



anuga organic