



ANUGA 世界最大食品展

大成新創肉 NEO FOODS

與國際同行 在德國科隆與來自世界 201 國家共同展出!

■ 新食成 施珺萱

展會內容

ANUGA 德國科隆國際食品展是世界上最三大食品展之一，於二〇二三年十月七日至十月十一日展開，高度專業化與國際化，涵蓋產業

包含：加工食品飲料、冷藏食品、肉類、冷凍食品、乳製品、烘焙、有機食品、餐飲設備、零售設備。且為只接受廠商及買主的參訪客，無一般消費者，可說是完全 B2B 的大型展會。參展國家十分廣泛，擁有來自二百零一

NEO FOODS 攤位佈置設計與參展工作人員



NEO FOODS 現場提供試吃和國外客戶介紹產品

個國家約十四萬名專業參訪者。根據統計，本次展會共有七千九百家參展商參加了這場全球領先的貿易展覽會。同時透過展示產業資訊與趨勢、進行各項會議與研討會，ANUGA 已成為食品業者開發全球市場的重要展覽之一！

同時，外國參展商的比例為九四%，以及外國參觀者的比例達到締創紀錄的八〇%，使二〇二三年度的 ANUGA 比以往任何時候都更加國際化，並證實了其作為全球第一食品貿易展的名聲！

趨勢主題

- ★ 美食與特色食品——Gourmet & Specialty Foods
- ★ 私人標籤——Private Label
- ★ 猶太潔食——Kosher
- ★ 清真食品——Halal

這次展會，新創肉團隊共準備了近二十公斤的樣品，工作人員隨行帶著物料飛到德國進行置備。

實地考察

在德國我們實地考察了當地十一家連鎖超市，其中包含有機、亞超、大型購物商



NEO FOODS 與國外客戶介紹產品



NEO FOODS 與國貿官方駐德代表會談



同時翻譯，現場進行德文口譯

場。每間超市的目標客群而有不同的價格標準，最常見的有九間：Real, Kaufland, Aldi, Lidl, Netto, Penny, Norma, Edeka, REWE，以及另外兩間亞超：大熊貓和 Go-Asia。

整體而言，在德國當地的植物肉以冷藏商品最多，冷凍溫層只有少數一兩樣品項，常溫商品幾近於無。包裝的型式以盒裝封膜的方式為主，不用紙盒；部分產品 Vegan（全素）/ Vegetarian（素食的）標示不明顯，有些與肉類一起在展架上，需要自己



蛋白質來做成素食食品。魚肉在當地也不特別被歸類為一般肉類，到餐廳點餐，素食餐點可能含有魚肉。在德國，販售Kebab（土耳其烤肉）的餐廳很多，一條街上可以看到兩間餐廳在賣，因此，植物肉也有出相似的口感和產品，例如：瑞士品牌 Planted Gyros。除「Vegan（全素）」以外，Bio（有機）也是常見的標章和認證，不管是素食還是一般肉類或蛋品，都可以看到有機標章。

英國對於產品不主動宣稱「Vegan」，相較於Vegan多用「plant-based」，因為英國人認為「全素」給

人距離感，歐洲人除了對麩質過敏，也有對大豆過敏，所以許多使用大豆製成的素肉都以其他蛋白質來源作取代，Soy Free也逐漸成為國際趨勢。

透過參與世界最大的食品展，讓我們的視野與國際接軌，在植物肉迅速竄起與蓬勃發展的時期，新創肉將以我們的優勢開發更多美味與健康兼具的產品，引領屬於我們的「新食代」。



我們的新發現

在歐洲，昆蟲不被界定為動物，已有素食品牌使用昆蟲

找關鍵字。

在歐洲，素食有認證的黃色標章，V-Label (Vegetarian-Label) 是自一九七六年開始，由歐洲素食者聯盟 (European Vegetarian Union) 主導，其認證要求成份除蜂蜜、奶、蛋外，不得含有其他動物成分，且成品不得進行動物實驗。在德國算是相當普及，涉略的產品類包含甜點、酒類、冷凍蔬菜，甚至水，在當地都可以看到這黃色標章。此外，Bio (有機) 也是常見的標章和認證，不管是素食還是一般肉類或蛋品，都可以看到有機標章。

NEO FOODS 新創肉團隊這次位於四館的臺灣館展區，位置在出入口，讓許多外國訪客第一眼就看到我們的攤位。在展會連續五天中，不巧遇到國際以巴戰爭，以色列展區全部撤展，人潮較前幾天減少許多，這次的國際展會經驗增加不少緊張的氣氛。

臺灣館區主要為冷凍食品，其中蔬果製品較多，次之為加工品，素食業者除 NEO FOODS 及全廣外，尚有一家，其展示應用產品為烘焙/披薩/雞塊/漢堡/芝士棒。奇美在臺灣館區，主要展示餃子/包子產品，其中包含有素食水餃。