

## PRESSEINFORMATION

12. November 2018

### **BrauBeviale 2018: Internationale Getränkeindustrie zu Gast in Nürnberg**

- **Moderates Wachstum: eine Halle mehr**
- **Internationalität der Aussteller erneut gestiegen**
- **Zukunftsfähigkeit der Getränkebranche als zentrales Thema**

Vom 13. bis 15. November dreht sich im Nürnberger Messezentrum alles rund um die Herstellung von Getränken. Nach einem turnusmäßigen Pausenjahr präsentieren 1.095 Aussteller ihre Produktneuheiten bei der in diesem Jahr weltweit wichtigsten Investitionsgütermesse für die Getränkeindustrie. Die erwarteten 38.000 Fachbesucher informieren sich über Rohstoffe, Technologien, Komponenten, Verpackung und Marketing. Zentrales Thema: die Zukunftsfähigkeit der Getränkebranche.

Die BrauBeviale ist erneut internationaler geworden: 582 Aussteller, das sind 53 Prozent (2016: 48 Prozent), reisen aus 46 Nationen an, allen voran: Italien, die Tschechische Republik, China, Großbritannien, die Niederlande, Belgien, Österreich und die USA. Eine relativ kurze Anreise haben die 513 Unternehmen aus Deutschland. Mit dabei auch zehn deutsche Start-ups, die ihre Produktideen an den geförderten Gemeinschaftsständen für junge, innovative Unternehmen in den Hallen 1 und 6 erstmals der Fachöffentlichkeit vorführen.

Da die BrauBeviale 2016 komplett ausgebucht war, präsentiert sie sich in diesem Jahr mit der neu hinzugenommenen Halle 8 in insgesamt neun Hallen. Dadurch ergibt sich eine neu strukturierte Besucherführung. „Wir haben die Aussteller nun entlang der Prozesskette der Getränkeherstellung rund um den Messepark angeordnet“, erläutert Veranstaltungsleiterin Andrea Kalrait. „Dadurch bleibt die BrauBeviale weiterhin so kompakt und überschaubar, wie man sie kennt.“

Member of the **Beviale Family**

**Ideeller Träger  
Honorary Sponsor**  
Private Brauereien Bayern e.V.  
Thomas-Wimmer-Ring 9  
80539 München  
Germany

**Veranstalter  
Organizer**  
NürnbergMesse GmbH  
Messezentrum  
90471 Nürnberg  
Germany  
T +49 9 11 86 06-0  
F +49 9 11 86 06-82 28  
braubeviale@nuernbergmesse.de  
www.braubeviale.de

**Vorsitzender des Aufsichtsrates  
Chairman of the Supervisory Board**  
Albert Füracker, MdL  
Bayerischer Staatsminister der  
Finanzen, für Landesentwicklung  
und Heimat  
Bavarian State Minister of Finance,  
Regional Development and  
Regional Identity

**Geschäftsführer  
CEOs**  
Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

**Registergericht  
Registration Number**  
HRB 761 Nürnberg

Die Aussteller erwarten Fachbesucher aus dem technischen und kaufmännischen Management der Getränkewirtschaft – also aus Brauereien, Mälzereien, Betrieben, die Wässer, Erfrischungsgetränke, Säfte und Spirituosen herstellen oder abfüllen, Wein- und Sektkellereien, Molkereien, aus Marketing, Handel und Gastronomie. Bei der letzten Veranstaltung 2016 reisten diese aus 127 Ländern an, neben Deutschland vor allem aus Italien, der Tschechischen Republik, Österreich, der Schweiz und den Niederlanden.

## **Zukunftsfähigkeit der Getränkebranche**

Die Getränkebranche steht vor großen Herausforderungen – das betrifft kleine Unternehmen ebenso wie Mittelstand und Global Player. Schlagworte sind unter anderem Automatisierung, Digitalisierung, verändertes Konsumentenverhalten und Unternehmensführung. Die BrauBeviale als zentrale Plattform der Branche greift diese Fragen auf: Welche Weichen sollten Getränkehersteller stellen, um auch morgen noch erfolgreich im Markt agieren zu können? Mit dem neuen Magazin **WissensDurst** gibt die BrauBeviale kompetente Unterstützung und unternehmerische Inspiration an die Hand. Mit außergewöhnlichen Beispielen möchte sie anspornen, begeistern und begleiten.

## **Rahmenprogramm: Impulse setzen und inspirieren**

Inspiration ist auch das Stichwort für das umfassende Rahmenprogramm der BrauBeviale. Bereits einen Tag vor Messebeginn gibt es drei Weiterbildungsveranstaltungen am Messegelände: Das **Export Forum German Beverages** unterstützt bei allen Fragen rund um den Export als strategisches Geschäftsfeld für deutsche Getränkehersteller. Bereits zum sechsten Mal findet das **European MicroBrew Syposium** der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) statt, das sich an internationale Craft Brewer und Brewpub-Betreiber richtet. Dem angesagten Thema „historische Braugersten“ widmet sich das **Heirloom & Terroir Barley and Malt Symposium** von RMI Analytics, in dessen Rahmen auch der Heirloom-Brewing Award verliehen wird.

Im **Forum BrauBeviale** in Halle 1 lädt der bewährte Mix aus Vorträgen, Präsentationen, Podiumsdiskussionen und Preisverleihungen zum Zuhören und Mitdiskutieren ein. Die Themen erstrecken sich von Marketing und Kommunikation über technische Fragen zur Getränkeherstellung, Gebinde

und Logistik bis hin zu Getränkeinnovationen und zur Recruiting-Thematik. Preisverleihungen wie der Hopfen-Champion und die World Beverage Innovation Awards runden das Programm ab. Auch im Forum: die Eröffnung am ersten Messetag mit einer Keynote der Food-Trend-Forscherin Hanni Rützler und der Verleihung des Bayerischen Bierordens. Ebenso am ersten Messetag, um 16:00 Uhr, können Interessierte das Finale der Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers live miterleben.

Traditionell findet die Verleihung des **European Beer Star** auf der BrauBeviale statt. Als einer der bedeutendsten Bierwettbewerbe weltweit bricht er immer neue Beteiligungsrekorde: In diesem Jahr beteiligen sich 2.344 Biere aus 51 Ländern aller Kontinente. Ins Leben gerufen wurde er von den Privaten Brauereien, dem ideellen Träger der Messe, sowie dem deutschen und dem europäischen Dachverband. Messegäste können mitentscheiden: Am ersten Messetag können sie am Stand im Eingang NCC Mitte aus den Goldmedaillengewinnern ihr Lieblingsbier küren, den Consumers' Favourite 2018 in Gold, Silber und Bronze.

Ein Highlight für das Erforschen der Vielfalt und den Genuss von Getränkespezialitäten ist die **Craft Drinks Area** in Halle 9 mit ihren acht Bars, an denen die Messebesucher an unabhängigen, geführten Verkostungen von Getränkespezialitäten teilnehmen können. Hier geht es um Bierspezialitäten, alkoholfreie und -reduzierte Biere, handwerklich hergestellte Spirituosen, Wasser und alkoholfreie Getränkespezialitäten sowie um die Auswirkung des Glases auf das sensorische Erlebnis. An einer dieser Bars können Messegäste täglich zwischen 15:00 und 15:30 Uhr „Twin Peak“ verkosten, das Gewinnerbier des Hobbybrauerwettbewerbs von Maisel & Friends und BrauBeviale.

Klein- und Kleinstbrauereien sowie Heim- und Hobbybrauer finden in Halle 9 bei den Themenpavillons **Artisan und Craft Beer Equipment** und **brau@home** umfassende Informationen zu Ausstattung und Zutaten sowie kompetente Ansprechpartner. Im Areal für Schaubrauen wird täglich auf verschiedenen Anlagen gebraut und auf die Unterschiede der verschiedenen Systeme eingegangen. Fachlichen Input gibt es darüber hinaus in Impulsvorträgen in der **Speakers' Corner**. Hier gibt es Tipps und Tricks rund um Rohstoffe (Wasser, Hefe, Hopfen, etc.), Hygiene, Schankanlagen und rechtliche Fragen.

Weitere Sonderschauen und Themenpavillons widmen sich dem „**Nachhaltigen Wassermanagement in der Getränkeindustrie**“ (Halle 6), „**Innovativen Getränkeverpackungen**“ mit Präsentation der Gewinner des World Packaging Awards (Halle 4A) und „**PET Recycling**“ (Halle 4A).

Der Donnerstag steht unter dem Motto „**Generation Zukunft**“. Im Forum BrauBeviale dreht es sich an diesem Tag um Fragen und Antworten zum Thema Recruiting und Nachwuchsförderung. Viele Aussteller werden gezielt an diesem Tag Verantwortliche aus den Personalabteilungen ihrer Unternehmen am Stand haben, die als Ansprechpartner für potentielle Bewerber bereitstehen.

Zum Wohl für Leib und Seele benötigt man neben Getränken auch regelmäßige Mahlzeiten. Da liegt es nahe, dass parallel zur BrauBeviale, am 14. und 15. November, die **SFC Street Food Convention** im Messezentrum Nürnberg stattfindet. Sie versammelt bereits zum vierten Mal Akteure und Interessierte rund um die Themen Street Food, Foodtrucks, mobiles Catering und visionäre Esskultur. Besucher der BrauBeviale haben kostenfreien Zugang zur begleitenden Sponsorenausstellung und den Foodtrucks im Messepark.

## **Beviale Family: internationale Kompetenz in der Getränkeindustrie**

Von Nürnberg in die Welt: In diesen Tagen trifft sich die internationale Getränkeindustrie im Nürnberger Messezentrum. Doch auch international ist die Produktfamilie der Getränkeindustrie, die Beviale Family, äußerst aktiv. „Zwei Jahre nach der Familiengründung können wir eine positive Bilanz ziehen“, freut sich Andrea Kalrait, Veranstaltungsleiterin BrauBeviale und internationale Produktmanagerin Beviale Family. „Unsere Familie wächst und gedeiht. Wir sind mit unterschiedlichen, jeweils auf den Zielmarkt angepassten Veranstaltungsformaten und Marketingkooperationen in zahlreichen Ländern aktiv: Russland, Italien, China, Indien, Brasilien, Großbritannien und Südostasien.“ Weiterer Familienzuwachs ist in Planung. Die Beviale Family präsentiert sich mit einem eigenen Stand im Eingang NCC Mitte.

## **Globaler Getränkekonsum stetig im Wachstum**

Der weltweite Konsum verpackter Getränke betrug 979 Mrd. Liter im Jahr 2017, das sind 23 Mrd. Liter mehr als im Vorjahr. Glaubt man den Prognosen der Experten, wird er noch weiter steigen, voraussichtlich um durchschnittlich 3 Prozent jährlich bis zum Jahr 2022. Maßgeblich für den globalen Anstieg sind die Regionen Naher Osten/Afrika (35 Prozent) sowie Asien/Pazifik mit China und Japan (rund 23 Prozent). In Europa ermittelten die Experten ein Wachstum von 5 Prozent für Westeuropa und sogar rund 9 Prozent für Osteuropa. Das Verhältnis von alkoholfreien zu alkoholhaltigen Getränken betrug auch im Jahr 2017 weltweit gesehen etwa 70 zu 30 Prozent (Euromonitor International 2018).

In Deutschland nahm der Getränkeverbrauch (inklusive Kaffee, Tee und Milch) im Jahr 2017 etwas ab: 750 Liter trank jeder Deutsche im Durchschnitt, das sind 10 Liter weniger als im Vorjahr. Analysiert man diese 10 Liter im Detail, sieht man, dass sie sich grob aus drei Litern Bier, vier Litern Erfrischungsgetränken, einem Liter Fruchtsäften und in geringeren Teilen Wein, Wasser, Tee und Milch zusammensetzen. Der Konsum von alkoholischen Getränken ist im Jahr 2017 insgesamt von 134,3 (2016) auf 131,0 Liter gesunken, außerdem tranken die Deutschen pro Kopf statt 303,0 Liter (2016) nur noch 297,7 Liter alkoholfreie Getränke (Verbände der Getränkeherstellung).

## **Getränketechnik – mehr Effizienz durch Digitalisierung**

Die deutsche Getränketechnik behauptet ihre Vorrangstellung auf dem Weltmarkt mit innovativen Maschinenkonzepten, maßgeschneiderten Dienstleistungen sowie umfassender Informationstechnik. Die Digitalisierung erlaubt neben Servicekonzepten per Ferndiagnose auch den lückenlosen Informationsfluss über alle Bereiche eines Getränkebetriebes hinweg. Grundsätzliches, rasches oder präventives Eingreifen sorgt dann für mehr Effizienz, auch bei den umweltrelevanten Verbräuchen.

Nach Schätzungen des VDMA-Fachverbandes Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen liefern deutsche Hersteller etwa ein Drittel der weltweit exportierten Getränkeverpackungsmaschinen und rund die Hälfte aller Brauereimaschinen-Ausfuhren. Statistisch ist die Getränketechnik dem VDMA-Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen zugeordnet. Die rund 600 Unternehmen dieses

Fachzweiges erzielten 2017 gut 14 Milliarden Euro (Vorjahr 13,4 Milliarden Euro) Produktionsvolumen; zwei Drittel davon entfallen auf Verpackungsmaschinen. Ausgehend von den bisher bis Ende Juli 2018 vorliegenden Zahlen wird auch in diesem Jahr beim Produktionsvolumen ein Plus von 3 bis 4 Prozent erwartet.

Weltweit wird der Exportmarkt für Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen auf rund 41 Milliarden Euro geschätzt; an diesem Markt hat Deutschland mit 21 Prozent bzw. 8,5 Milliarden Euro Exportwert den größten Anteil. Wichtigste Abnehmer sind die USA und China, gefolgt von den großen Ländern der Europäischen Union. Der Markt profitiert von den Megatrends Bevölkerungswachstum, Urbanisierung und breiter werdende Mittelschicht vor allem in Asien.

#### **Termine des aktuellen BrauBeviale-Triples:**

BrauBeviale 2018: 13. – 15. November 2018

BrauBeviale 2019: 12. – 14. November 2019

BrauBeviale 2020: 10. – 12. November 2020

#### **Ansprechpartner für Presse und Medien**

Sabine Ziener, Jasmin McNally

T 49 9 11. 86 06-85 21, F 49 9 11. 86 06-12 85 21

jasmin.mcnally@nuernbergmesse.de

Alle Presstexte sowie weiterführende Infos, Fotos und Videos im Newsroom unter: **[www.braubeviale.de/news](http://www.braubeviale.de/news)**

Weitere Services für Journalisten und Medienvertreter unter:  
**[www.braubeviale.de/presse](http://www.braubeviale.de/presse)**

Mehr als eine Messe – die Beviale Family:  
**[www.beviale-family.com](http://www.beviale-family.com)**