

München, 3. Mai 2022

Presseinformation

Kleiner Wasser-Fußabdruck für die Getränkeindustrie

Wasser und Wassermanagement als Fokusthema auf der drinktec

Sabine Wagner
PR Manager
Tel. +49 89 949-20802
sabine.wagner@
messe-muenchen.de

- **Wassereinsparungen von 60 Prozent beim Wasser-Fußabdruck möglich**
- **Software, komplette Wasseraufbereitungsanlagen oder Machine Learning-Tools – im Einsatz für hohe Wassereffizienz**
- **Wasserrecycling: großes Entwicklungspotenzial für die Getränke- und Liquid-Food-Herstellung**

Wasser ist der Grundstoff Nummer 1 in der Getränkeherstellung und steht auch bei der Produktion von Liquid Food auf der Liste der wichtigsten Zutaten. Es ist also nur konsequent, dass die drinktec, die vom 12. bis 16. September in München stattfindet, in diesem Jahr den Themen Wasser und Wassermanagement eine bedeutende Rolle im Themenkanon zuweist.

Die Ansatzpunkte richten sich dabei auf einen verantwortungsvollen Einsatz des Wassers als Produktwasser sowie die möglichst sparsame Verwendung als Prozesswasser. Bei beiden Wasserströmen ist in der Getränke- und Liquid-Food-Industrie noch längst nicht das gesamte Einsparpotenzial erschlossen. Der Wasser-Fußabdruck kann noch deutlich kleiner werden – so die Aussage führender Branchenvertreter: Größenordnungen von 60 Prozent Einsparung sind durchaus erreichbar.

Viele Ansatzpunkte zum Wassersparen

Doch wo finden Getränkehersteller den Spielraum für einen sparsamen Wassereinsatz? Dazu ein paar Beispiele: Häufige Produktwechsel machen es etwa nötig, jeweils einen Spül- oder Reinigungsschritt zwischen den Produktionsaufträgen einzuplanen. Ein zweites Beispiel ist die Frage nach dem

Messe München GmbH
Messegelände
81823 München
Germany
messe-muenchen.de



Verschmutzungsgrad von Behältern oder Produktionslinien. Oft legen Hersteller von Getränken oder Liquid Food ihre Reinigungsprozesse auf ein maximales Verschmutzungsszenario aus, das in der Produktion nicht grundsätzlich vorherrscht. Und ein drittes Beispiel: Mögliche Kreislaufführungen werden noch nicht umfassend genug ausgeführt. Verfügbares Prozesswasser wird dann entsorgt, statt in einer Kaskadennutzung in anderen Prozessbereichen zum Einsatz zu kommen.

Besucher der drinktec 2022, die ihren Wassereinsatz und -verbrauch optimieren möchten, können aus einer Vielzahl an Lösungen auswählen. Mit Software-Produkten lässt sich der Wasserverbrauch an den Messstationen in der Produktionsanlage in Echtzeit abrufen und an 365 Tagen im Jahr rund um die Uhr auswerten. Verbrauchspeaks werden dann transparent und können genau analysiert werden. Für die Produktionsleiter und ihre Teams bedeutet das: Realistische Nachhaltigkeitsziele zum Wasserverbrauch in den Getränkebetrieben sind machbar. Darüber hinaus trägt volle Kostentransparenz zur verbesserten Wirtschaftlichkeit der Produktion bei.

Den umfassenden Ansatz mit einem kompletten Kreislaufsystem bieten Abwasserbehandlungssysteme, die je nach Wasserqualität und -einsatzzweck Rückführungs- und Kreislaufkonzepte integrieren. Die Behandlungsschritte beim Wasserrecycling in der Getränke- und Liquid Food-Branche sind wohlbekannt: Biologische, biophysikalische und Membranprozesse bilden die Bausteine, die für organische Rückstände, Schlamm, Mikroorganismen oder nicht-bioabbaubare Substanzen zum Einsatz kommen.

Schlauer Helfer: der Roboter

Für zukünftige, gezielte Aktivitäten, beispielsweise im Reinigungsschritt einer Getränkeherstellung, werden derzeit auch adaptive Lösungen entwickelt. Hochsensible Sensoren erkennen den Verschmutzungsgrad in Behältern und errechnen daraus die passende Reinigungsdauer. Machine Learning ist die Grundlage für diese präzisen Reinigungskonzepte, denn das Rechenprogramm dieser Reinigungskonzepte berechnet die notwendigen Reinigungsmedien und -zeit auf

der Basis vorher erlernter Verschmutzungsbilder und führt die aktuell notwendigen Reinigungsabläufe in kontinuierlicher Selbstoptimierung durch. Der Trick liegt im Dreiklang: Die Sensoren sind kombiniert aus hochgenauen UV-LED-Elementen, energieeffizienten Mini-Kameras sowie robusten, temperaturresistenten 360°-Führungen, die jede Position im Tank ansteuern können. Die Reinigungsleistung dieser, unter dem Begriff Adaptive Tank Cleaning von den Forschern des Fraunhofer Instituts IVV präsentierten Lösung ist deutlich schneller im Vergleich zu einer klassischen Orbital-Reinigungskurve.

Rahmenprogramm mit Ausstellervorträgen

Softwareoptimierung bestehender Wasserverbrauchsdaten, bauliche Kreislauf-führung und komplette Recyclinganlagen – im Einzelfall sogar mit dem Zusatznutzen einer Energieerzeugung in einer Biogasanlage – sowie selbstlernende Reinigungskonzepte: Das sind nur ein paar Beispiele, wie die Aussteller auf der drinktec 2022 hohe Wassereffizienz in der Getränke- und Liquid-Food-Industrie vorantreiben. Im drinktec Talk zum Thema Wasser & Wassermanagement im vergangenen Dezember 2021 betonten die Experten im Online-Talk aber auch, dass der Einsatz von recyceltem Wasser noch stärker von der Gesellschaft akzeptiert werden muss. Zudem muss der Zusammenhang zwischen Kosten und Wert des Wassers stärker im Bewusstsein verankert werden. Auch das Rahmenprogramm der drinktec 2022 greift das Fokusthema „Wasser und Wasser Management“ gezielt auf: Die Aussteller präsentieren in den Fachvorträgen zahlreiche Impulse, wo noch gespart werden kann – beim Einsatz der Ressource Wasser in der Getränke- und Liquid Food-Branche.

Weitere Informationen zur drinktec gibt es online unter www.drinktec.com

Über die drinktec

Die drinktec findet seit 1951 in München statt, seit 1985 im Vierjahresrhythmus. Sie ist die wichtigste Veranstaltung der Branche. Hersteller (Zulieferer) aus aller Welt, darunter weltweit operierende Konzerne ebenso wie mittelständische Unternehmen, treffen auf Produzenten und Händler jeder Größe für Getränke und Liquid Food. Auf der drinktec wird Zukunft gemacht. Die Messe gilt in der Branche als Premierenplattform für Weltneuheiten. Die Hersteller präsentieren die neuesten Technologien rund um die Herstellung, Abfüllung und Verpackung von Getränken aller Art bis hin zu Liquid Food – Rohstoffe und logistische Lösungen inklusive. Die Themen Getränkemarketing und Verpackungsdesign runden das Portfolio ab.

Messe München

Die Messe München ist mit über 50 eigenen Fachmessen für Investitionsgüter, Konsumgüter und Neue Technologien einer der weltweit führenden Messeveranstalter. Insgesamt nehmen jährlich über 50.000 Aussteller und rund drei Millionen Besucher an den mehr als 200 Veranstaltungen auf dem Messegelände in München, im ICM – Internationales Congress Center München, im Conference Center Nord und im MOC Veranstaltungszentrum München sowie im Ausland teil. Zusammen mit ihren Tochtergesellschaften organisiert die Messe München Fachmessen in China, Indien, Brasilien, Südafrika und in der Türkei. Mit einem Netzwerk von Beteiligungsgesellschaften in Europa, Asien, Afrika und Südamerika sowie rund 70 Auslandsvertretungen für mehr als 100 Länder ist die Messe München weltweit präsent.