

Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie
Herstellung + Abfüllung + Verpackung + Marketing
11.-15. September 2017, Messe München

World's Leading Trade Fair for the Beverage and Liquid Food Industry
Processing + Filling + Packaging + Marketing
September 11-15, 2017, Messe München, Munich, Germany

www.drinktec.com

drinktec
Go with the flow.

München, 29. Januar 2016
Presseinformation

drinktec 2017: Fokus auf Wasser- und Energiemanagement

Johannes Manger
Projekt PR Referent
Tel. +49 89 949-21482
johannes.manger@messe-muenchen.de

Wasser ist für die Brau- und Getränkeindustrie der wichtigste Grundstoff. Das ist aber nur ein Aspekt. Wasser erfüllt in der Produktion viele weitere Funktionen – ob als Brauchwasser, Energieträger oder für Reinigungsprozesse. Der Wasserbedarf und -verbrauch ist entsprechend hoch. Daher rückt in der Produktion von Getränken bzw. flüssigen Lebensmitteln eine ganzheitliche Betrachtung des Ressourcenverbrauchs zunehmend in den Mittelpunkt. Wirtschaftlichkeitsfaktoren, aber auch Imagegründe im Sinne einer nachhaltigen Produktion spielen dabei eine wichtige Rolle. Die drinktec, Weltleitmesse der Getränke- und Liquid-Food-Technologie, rückt das Thema Wasser- und Energiemanagement im kommenden Jahr in den Fokus. Die rund 1600 Aussteller aus aller Welt werden nachhaltige Lösungen präsentieren.

Auch für die Hersteller von Abfüll- und Verpackungsmaschinen wird der wirtschaftliche Umgang mit Energie und Ressourcen immer mehr zum Verkaufsargument - sowohl im eigenen Unternehmen, aber auch und vor allem den Kunden gegenüber. Themen wie ein verringerter Wasserverbrauch, die Nutzung von Prozesswärme, die Wasserkreislaufführung, die Wasserqualität oder der Einsatz effizienter Komponenten beschäftigen die Industrie. Mit immer weniger Ressourcen immer mehr Output zu erzielen – das ist ein Ziel der Zukunft.

Lösungen zum Thema Wasser- und Energiemanagement werden die Aussteller der drinktec 2017 quer durch alle Ausstellungsbereiche präsentieren. Auch im drinktec-Forum wird das Thema eine wichtige Rolle spielen. Aus Sicht von Richard Clemens, Geschäftsführer des VDMA Fachverbandes Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen, hat sich ein effizientes

Seite 2

Ressourcen- und Energiemanagement in den Getränke- und Lebensmittelbetrieben noch längst nicht flächendeckend durchgesetzt, weder in Deutschland noch in den Märkten weltweit. „Wir möchten deshalb die Themen Wasseraufbereitung und Wasserrecycling bis hin zur Entsorgung, aber auch den Beitrag von Hygienic Design zur Reduzierung des Wasserverbrauchs stärker in den Mittelpunkt rücken – nicht zuletzt auf unserem eigenen Messestand auf der drinktec 2017. Wir haben uns vorgenommen, speziell für die Zielgruppe der Energiemanager oder -beauftragte aus Getränke- und Lebensmittelunternehmen ein Rahmenprogramm zu kreieren, das Informationen, Praxisbeispiele und Möglichkeiten zum Erfahrungsaustausch bietet. Sowohl für die Aussteller aus diesem Segment als auch für die Messebesucher schaffen wir damit einen klaren Mehrwert.“

Keine unerwünschte Substanz darf nachweisbar sein.

Warum gerade die Ressource Wasser überproportional an Bedeutung gewonnen hat, dafür nennt Dr. Karl Glas, Arbeitsgruppe Wassertechnologie der TU München, vier gute Gründe: „Erstens verursacht jeder Liter Wasser und Abwasser Kosten - mit steigender Tendenz. Zweitens wollen die großen Konzerne weltweit standardisiert produzieren. Dazu muss das verwendete Wasser sehr strengen qualitativen und technologischen Anforderungen genügen, Stichwort: Wasserdesign. Drittens beeinflusst der schonende Umgang mit Ressourcen längst die Kaufentscheidung des Konsumenten sowie die Genehmigungsverfahren für Neu- und Erweiterungsinvestitionen. Und nicht zuletzt müssen viertens aufgrund von Wasserknappheit oder zum Schutz der Tiefenwässer ganz neue Wege gegangen werden.“ Gleichzeitig werden für Tafel-, Brau-, Ausmisch- und Verdünnungswässer immer häufiger rückstandsfreie Wässer gefordert. Und rückstandsfrei bedeutet: Keine unerwünschte Substanz darf mit der modernen Analytik nachweisbar sein, egal aus welcher Quelle das Wasser stammt. Eine immense Herausforderung in einer Zeit, in der selbst das Grundwasser mit Blutfettsenkern, Schmerzmitteln, Antirheumatika, diversen Analgetika, Röntgenkontrastmitteln und Hormonen angereichert sein kann.

Technologisch erreicht wird die Forderung „rückstandsfrei“ heute weitgehend mit Membranverfahren wie der Ultra- oder Nanofiltration sowie der Umkehrosmose.

Auch in anderen Einsatzgebieten finden die Membranverfahren zunehmend Anwendung. Dazu zählt neben der Abwasseraufbereitung oder der Wasserentgasung auch die Absicherung der biologischen Wasserqualität, wie Dirk Scheu von der Krones AG beobachtet: „Dahinter steht die Problematik, dass bei der Chlorung gegebenenfalls Nebenprodukte entstehen und bei der Ozonisierung eine Umwandlung von Bromid in Bromat stattfindet. Den entsprechenden Grenzwert hat die WHO inzwischen auf 0,01 mg/l gesenkt, viele internationale Unternehmen legen aber weit strengere Maßstäbe an. Hier kann die Ultrafiltration mit ihrer log-Rate von 6 punkten. Die Produzenten müssen nachfolgend entweder gar nicht mehr sterilisieren oder nur noch den Kopfraum der Flasche mit Ozon behandeln. Entsprechend verringert sich die Gefahr der Bromatbildung nachhaltig. Aufgrund der internationalen Ausrichtung der drinktec erwarten wir gerade im Bereich Wasserhygiene großes Interesse seitens der Fachbesucher.“

Ressourcenrecycling erfordert bereichsübergreifende Optimierung

Beim Wasser-Recycling sind prinzipiell zwei Wege gangbar: Beim ersten werden die Wässer pH- oder verschmutzungsabhängig gesammelt und in vergleichbaren Einsatzgebieten erneut genutzt. Der zweite Weg ist die so genannte „End of pipe“-Lösung. Alle Abwässer werden dabei zentral erfasst und anaerob aufgereinigt. Das dabei entstehende Biogas kann etwa 20 bis 30 Prozent des Energiebedarfs einer Brauerei regenerativ decken. Denkbar wäre auch eine nachgeschaltete Zero-Liquide-Discharge-Stufe, mit der etwa 95 Prozent der Abwassermenge in den Betrieb zurückgeführt werden können. Theoretisch ließe sich selbst das Wasser der Zero-Liquide-Discharge-Stufe bis zur Prozesswasserqualität aufbereiten. Allerdings greift hier eine generelle Zielproblematik: Erhöht sich die Häufigkeit der Wassernutzung, dann steigt zwangsläufig auch der Stromverbrauch. Es wird also eine Ressource gespart, indem gegebenenfalls eine andere verbraucht wird. Um das Thema Ressourcenrecycling wirklich sinnvoll auszureizen, muss demzufolge bereichsübergreifend optimiert werden, müssen viele Zahnräder ganz unterschiedlicher Disziplinen reibungslos ineinander greifen.

Seite 4

Hier schließt sich der Kreis zur zentralen Stärke der drinktec - alle relevanten Bereiche der Brau- und Getränke- sowie der Liquid-Food-Herstellung werden auf nur einer Messe kompakt und kompetent abgedeckt. So sind neben Anlagen zur Wasseraufbereitung auch Konzepte für regenerativ betriebene Brauereien zu finden. Der Besucher kann sich über die Warmabfüllung informieren, mit der Kälteenergie in den Prozess zurückzuführen ist. Hocheffiziente Systeme zur Biogasgewinnung werden genauso gezeigt - inklusive der Membranabtrennung der darin enthaltenen CO₂, wodurch Bioerdgas erzeugt wird, welches in Standardbrennern und -motoren verwendet oder ins Erdgasnetz eingespeist werden kann. Die drinktec 2017 zeigt somit einmal mehr, was technisch heute zweckmäßig und morgen möglich ist - und wie damit immer aufs Neue Kreisläufe geknüpft werden, die Ökonomie, Ökologie und unternehmerische Freiheit in Einklang bringen.

Weitere Informationen zur drinktec finden Sie unter www.drinktec.com und auf [Facebook](#), [Twitter](#) und [YouTube](#)

Fotos zur drinktec finden Sie [hier](#).

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.

An der drinktec 2017, die vom 11. bis 15. September 2017 auf dem Gelände der Messe München stattfindet, werden sich rund 1.600 Aussteller sowie etwa 70.000 Besucher beteiligen. Etwa zwei Drittel der Besucher kommen aus dem Ausland. Die drinktec 2017 wird 14 Messehallen mit insgesamt 150.000 Quadratmetern Fläche belegen.

Messe München

Die Messe München ist mit rund 40 Fachmessen für Investitionsgüter, Konsumgüter und Neue Technologien allein am Standort München einer der weltweit führenden Messeveranstalter. 14 dieser Veranstaltungen sind in ihrer Branche international die Nummer 1. Mehr als 30.000 Aussteller und rund zwei Millionen Besucher nehmen jährlich an den Veranstaltungen auf dem

Seite 5

Messegelände, im ICM – Internationales Congress Center München und im MOC Veranstaltungszentrum München teil. Darüber hinaus veranstaltet das Unternehmen Fachmessen in China, Indien, der Türkei und in Südafrika. Mit Beteiligungsgesellschaften in Europa, Asien und in Afrika und mit über 60 Auslandsvertretungen, die mehr als 100 Länder betreuen, ist die Messe München weltweit präsent.