

München, 13. Juni 2016  
**Presseinformation**

## **drinktec 2017 steht für Innovationen und Weltpremieren**

Johannes Manger  
Projekt PR Referent  
Tel. +49 89 949-21482  
[johannes.manger@messe-muenchen.de](mailto:johannes.manger@messe-muenchen.de)

## **Wegweisende Prozesstechnik für die Getränkeindustrie**

**Prozesstechnik in der Getränkeherstellung ist das intelligente Zusammenspiel von einzelnen Komponenten und Systemen und bedient die unterschiedlichsten Anforderungen. Moderne Prozesstechnik ist entscheidend: Einerseits um die Bedürfnisse der Konsumenten nach Qualität, Genuss, Vielfalt und gesundheitlichen Nutzen zu erfüllen, andererseits um den Herstellern innovative Verfahren anzubieten, die es ihnen ermöglichen, ressourcenschonend, wirtschaftlich und flexibel zu arbeiten. Auf der drinktec 2017, Weltleitmesse für die Getränke und Liquid-Food-Industrie, die vom 11. – 15. September 2017 in der Messe München stattfindet, werden die Aussteller aktuelle Produktlösungen präsentieren, die diesen Spagat überbrücken.**

Glänzende Rohre, Systeme und Apparate aus Edelstahl – dahinter verbirgt sich das Herzstück der Getränkeherstellung, die Prozesstechnik. Sie bildet die Basis für die Herstellung und Ausmischung der verschiedensten Getränkearten, sowohl für die etablierten Getränketypen als auch für viele Neuheiten. Denn gerade Produktinnovationen spielen eine herausragende Rolle in der Getränkeindustrie. Deshalb muss Prozesstechnik flexibel sein. Zahlreiche Geschmacksvarianten und neue Kombinationen erfordern flexible Technologien, die für verschiedene Optionen ausgelegt werden können: Neue Zutaten und Rezepturen verlangen einen angepassten Verarbeitungsprozess mit beispielsweise anderen Verarbeitungstemperaturen oder zusätzlichen Förder- und Dosierverfahren. Die drinktec ist traditionell eine Messe der Innovationen und Weltpremieren, hier wird Zukunft gemacht, auch in Sachen produktschonende Herstellung und flexibler Prozessführung.

„Die drinktec ist ein Schmelztiegel der Industrie und für uns die Leitmesse, sowohl hinsichtlich ihrer Größe als auch hinsichtlich ihrer Bedeutung. Es gibt nichts Vergleichbares in irgendeinem anderen Land“, erklärte die Marketing Managerin von GEA Deutschland, Anja Oltmanns, im Anschluss an die letzte drinktec.

## ■ Im Fokus: Ressourceneffizienz und Wirtschaftlichkeit

Und was erwartet die Besucher der drinktec 2017 in Sachen Prozesstechnik?

„Ein effizienter Einsatz von Ressourcen ist in der Getränkeproduktion ein Muss. Ob Wasser, Energie oder andere im Produktionsprozess benötigte Medien, die Wahl der Prozesstechnik entscheidet über den Ressourcenverbrauch und jede einzelne eingesetzte Komponente kann hierzu einen Beitrag leisten“, meint der Geschäftsführer des Fachverbands Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen im Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau e.V. (VDMA), Richard Clemens.

Die Aussteller von Prozesstechnik für alkoholfreie Getränke, Saft und Wässer stellen auf der drinktec Komplettanlagen ebenso vor wie Einzelaggregate beispielsweise zur Zuckerannahme und -behandlung, Entgasungseinrichtungen, Karbonisieranlagen und Premixer sowie Behälter, Tanks, Kühl-, Erhitzungs- und Heißhalteanlagen. Weitere Schwerpunkte sind Komponenten für Prozesstechnik wie Einrichtungen zur Messwertaufbereitung, Pumpen, Armaturen, Rohrleitungs- und Molchsysteme. Für eine mikrobiologisch sichere Produktion braucht es variable Reinigungskonzepte, die zum Beispiel mit der Vorstellung verschiedenster CIP-Anlagen umsetzbar werden. Auch die richtige Wahl der Wasseraufbereitung gehört dazu. Soll es Umkehrosmose, Ultrafiltration oder eine Medienfiltration sein? Fragen, die sich in den Gesprächen mit den Ausstellern klären können. Dank der Kooperation mit der Weintechnikmesse SIMEI (vgl. dazu die Presseinformation vom 6. August 2015) wird der Bereich der Prozesstechnik für Wein und Sekt ab 2017 ebenfalls komplettiert.

„Und natürlich steht die Wirtschaftlichkeit im Zentrum, wenn es bei der Komposition neuer Produkte um schnelle Umstellung der Produktionsprozesse geht“, betont Richard Clemens. „Eine automatische Rezepturverwaltung mit durchgängigem Informationsfluss sowie eine Anbindung an die Prozesssteuerung kann hier für hoch automatisierte Prozesse und eine leistungsfähige Produktionssteuerung sorgen – egal, welche Zutaten für welches Produkt eingesetzt werden. Die drinktec 2017 wird den Fachbesuchern die ganze Fülle der Möglichkeiten in diesem Bereich kompakt und konzentriert zeigen. Eine Parade-Messe für die Getränkeindustrie!“

- **Die drinktec ist auch für Fruchtsafthersteller „ein absolutes Muss.“**

Ausgefeilte Prozesstechnik ermöglicht schonend verarbeitete Rohstoffe unter hygienisch optimalen Produktionsbedingungen. Verfahren wie zum Beispiel Mikro- oder Ultrafiltration sorgen für höhere Nährstoffgehalte – eine unmittelbar spürbare positive Auswirkung auf die Gesundheit der Konsumenten wird damit ermöglicht. Denn Gesundheitsaspekte stehen beim Getränkekonsum immer häufiger im Vordergrund. Dazu gehört beispielsweise auch die getrennte Behandlung von Saft und Fruchtstücken in der Prozesstechnik bei gesundheitlich und geschmacklich wertvollen Säften, die von einigen Zulieferfirmen angeboten wird. Sie beginnt bei der Produktbehandlung und setzt sich fort bis hin zur Abfüllung. Hierin drückt sich beispielhaft ein Systemdenken aus, das sich über alle Bereiche der Getränkeherstellung hinweg erstrecken muss und das die drinktec mit ihrer allumfassend breiten Angebotsstruktur abdeckt.

Prozesstechnik wird nicht nur auf den Ständen der Aussteller, sondern auch im Rahmenprogramm zur Sprache kommen. Im drinktec Forum beispielsweise, auf dem führende Experten aus Forschung und Praxis mit ihren Präsentationen die Zukunftsfragen der Branche beantworten und den Blick über den Tellerrand werfen. Von Interesse für die Prozesstechniker dürfte auch ein Blick in den

Messebereich „New Beverage Concepts“ in der Halle B1 sein. Auf diesem Marktplatz stellen entsprechende Hersteller u.a. neue Süßungs-, Farbstoff- und Aromastrategien vor.

„Die drinktec ist für die 350 Fruchtsafthersteller Deutschlands ein absolutes Muss. Technische Innovationen für die Weiterverarbeitung und Abfüllung von Fruchtsäften werden dort erstmalig vorgestellt. Ich denke an wichtige Verfahren wie High Pressure Pasteurisation oder die individualisierte Einzelflaschen-Bedruckung. Kurz gefasst: Wer die neuesten Entwicklungen in der Prozesstechnik sehen will, muss auf die drinktec!“, ist der Geschäftsführer des Verbands der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V., Klaus Heitlinger, überzeugt. Prozesstechnik sollte mit den eigenen Ideen Schritt halten können. Die drinktec zeigt, wie das funktionieren kann.

Weitere Informationen zur drinktec finden Sie unter [www.drinktec.com](http://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 mehr als 40 Fachmessen für Investitionsgüter, Konsumgüter und Neue Technologien am Standort München und im Ausland einer der weltweit führenden Messeveranstalter. Über 30.000 Aussteller und rund zwei Millionen Besucher nehmen jährlich an den Veranstaltungen auf dem Messegelände, im ICM - Internationales Congress Center München und im MOC Veranstaltungszentrum München teil. Außerdem veranstaltet die Messe München Fachmessen in China, Indien, der Türkei, Russland und in Südafrika. Mit einem Netzwerk von Beteiligungsgesellschaften in Europa, Asien und Afrika sowie über 60 Auslandsvertretungen für mehr als 100 Länder, ist die Messe München weltweit präsent.