

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, 31. August 2016
Presseinformation

Prozesstechnik der Molkereiwirtschaft auf der drinktec

Milchindustrie 4.0

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

Für die Produzenten von Milch, flüssigen Milchprodukten und Liquid Food ist die drinktec, Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie, ein must-go geworden. Abfüll- und Verpackungstechniken von Getränken und Liquid Food liegen nah beieinander, so dass sich zahlreiche Synergien bei Ausstellern und Besuchern ergeben. Zudem spielt auf der drinktec, die vom 11. bis 15. September 2017 in München stattfindet, auch die Prozesstechnik für die Milchherstellung eine große Rolle. Damit wird sie, auch für Fachleute aus der Molkereiwirtschaft zu einem unentbehrlichen Messetermin.

Die drinktec ist mittlerweile ganz eindeutig auch die Leitmesse für die Milchindustrie. 2013 konnte die Messe ein Wachstum um sage und schreibe 58 Prozent auf über 12.000 Besucher aus dem Bereich Milch/flüssige Milchprodukte verbuchen. Rund 18 Prozent der Besucher kommen aus diesem Zweig, das ist fast jeder Fünfte. Die drinktec ist damit **der** Treffpunkt für diese Branche.

Höchste Priorität hat in den Molkereien die Qualitätssicherung. Aussteller auf der drinktec 2017 zeigen dazu Komplettanlagen für Milch und flüssige Milchprodukte, aber auch für flüssige Lebensmittel wie z.B. Speiseöl, Essig, Ketchup oder Sojamilch. Dazu gehören etwa die Reinigung von Milch und die Molkeklärung, die Entrahmung und Standardisierung von Milch und Molke oder das Homogenisieren, Kühlen, Erhitzen und Heißhalten. Im online-Katalog auf

Messe München GmbH
Messegelände
81823 München
Deutschland
www.messe-muenchen.de



www.drinktec.com/ausstellerliste sind bereits jetzt über 270 Aussteller registriert, die sich speziell den Themen Milch und flüssige Milchprodukte widmen.

■ Nachhaltige Energieeffizienz der Prozesse

Ein großes Thema ist dabei die Energieeffizienz der Prozesse – und zwar nachhaltig betrachtet. Dies kommt insbesondere bei der thermischen Verfahrenstechnik mit Wärmetauschern und Eindampfanlagen sowie Anlagen zur thermischen Haltbarmachung und der mechanischen Trenntechnik zum Tragen. „Der Spagat zwischen den Kundenanforderungen nach individuellen und unverwechselbaren Milchprodukten sowie der kostengünstigen, nachhaltigen und sicheren Produktion wird immer schwieriger“, meint Torsten Sach, Geschäftsführer des Zentralverbands Deutscher Milchwirtschaftler e.V. (ZDM). Die Hersteller von Prozesstechnik zur Produktion bzw. Verarbeitung von Milch und flüssigen Lebensmitteln werden diese Aspekte besonders berücksichtigen und mit ihren Innovationen auf der drinktec aufgreifen. „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“, meinte Anja Oltmanns, Marketing Manager von GEA, Deutschland, bereits nach der letzten Veranstaltung. Nicht umsonst widmet sich eines der Fokusthemen auf der drinktec den Bereichen Energie, Wasser und Ressourceneffizienz. Besonders in Hinblick auf den in der Branche herrschenden extremen Preisdruck besteht die große Herausforderung darin, die Gesamtbetriebskosten mit entsprechenden Maßnahmen unter Kontrolle zu halten, sprich: die gewünschte Produktqualität ohne Einbußen bei der hygienischen Sicherheit zu möglichst niedrigen Kosten zu erreichen.

Dies ist beispielsweise auch beim Thema Abwasser in Milch verarbeitenden Betriebe möglich. Es ergeben sich immer neue Chancen der Kostenreduzierung. Etwa wenn im drinktec Blog (blog.drinktec.com) Autor Roland Sossna („Sossna´s Diary“) auf eine Flotationsanlage zur Abscheidung von Fett aus Molkereiabwasser hinweist: „Die Käserei spart mit ihrer Flotationsanlage bares Geld, und das nachhaltig.“

■ Food Safety und Hygienic Design

Die richtige Wahl der Prozesstechnik kann die Milchproduzenten in ihrer täglichen Arbeit deutlich entlasten. Egal ob sie ESL-Milch abfüllen, Milchgetränke mit Cerealien veredeln oder die Produkte besondere Ansprüche an Hygiene und eine schonende Behandlung stellen. Die im Milchbereich so wichtige Food Safety setzt Hygienic Design der Anlagen und Komponenten voraus – zweifelsohne ein Basisthema der drinktec-Aussteller. Auch die Prozessautomation mit Steuerung, Leittechnik und IT-Lösungen spielt hier mit hinein. Vollautomatisierte CIP-Systeme beispielsweise helfen den Anlagenbetreibern, die sich ändernden Prozessbedingungen zu verfolgen. Das stellt die CIP-Effizienz sicher, senkt die Produktverluste und die Energiekosten beim Reinigungsprozess. Voraussetzung dazu ist die geeignete Messtechnik, wie sie mannigfaltig auf der drinktec 2017 präsentiert wird.

■ Die vierte industrielle Revolution trifft die Milchwirtschaft

Denn auch dies berührt die Fachleute aus der Milchindustrie ebenso wie die Aussteller der drinktec 2017: Die vierte industrielle Revolution. Sie baut auf der dritten, der digitalen Revolution auf, die in der Mitte des vergangenen Jahrhunderts begann. Ihr spezifisches Merkmal ist die Verschmelzung von Technologien. „Die gesamte Agro-Food-Branche wird umgekrempelt“, erklärt Professor Thilo Hühn von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. Zum Beispiel, wenn die eingesetzten Maschinen selbst lernend konfiguriert sind, bei Bedarf geeignete Ersatzteile anfordern, eventuell sogar ihren Lieblings-Servicemitarbeiter bestellen. Die wichtigste Grundlage für diese Veränderungen sind jede Menge Daten. „Big Data“ ist das Schlagwort. Möglichst in Echtzeit. In der Prozesstechnik der Milchindustrie bedeutet das: feinfühligere Sensoren und Inline-Messgeräte, die mit unterschiedlichen Messprinzipien für jede Aufgabenstellung eine maßgeschneiderte Lösung bieten – und untereinander perfekt kommunizieren. So lassen sich mit Inline-Messgeräten die Kosten für Ressourcen senken und Ausfallzeiten verkürzen. Eine ganze Reihe von Ausstellern der drinktec 2017 wird Wege zeigen, wie die Betreiber verfahrenstechnische Anlagen, Geräte und Komponenten zukünftig

noch besser koordinieren und in ihre Automatisierungssysteme integrieren können. „Technische Innovationen werden die Industrie revolutionieren“, meinte dazu der Chef des Weltwirtschaftsforums, Klaus Schwab in Davos Anfang dieses Jahres. Künstliche Intelligenz und umfassende Vernetzung würden die Weltwirtschaft dramatisch verändern. Für die Menschheit ändere sich alles. Für die Milchwirtschaft ebenfalls. „Die vierte industrielle Revolution ist auch in der deutschen Milchwirtschaft Realität. Die persönlichen Mitglieder des ZDM, die in allen Führungsebenen der Produktion in deutschen Molkereien tätig sind, werden ständig und in immer kürzeren Abständen mit neuen Herausforderungen konfrontiert. Um dieses Tagesgeschäft meistern zu können, ist ein Blick auf die Möglichkeiten und Erfahrungen anderen Branchen unerlässlich. Was woanders funktioniert, muss nicht neu erfunden werden. Fehler, die andere schon gemacht haben, müssen nicht wiederholt werden. Vor diesem Hintergrund ist die Messe „drinktec“ im September 2017 wieder ein **Muss** für „Produktioner“ und „Entscheider“ in der Milchwirtschaft,“ glaubt Torsten Sach. „Und wenn auf dieser Messe auch noch der ZDM-Verbandstag 2017 mit der Auszeichnung der jahresbesten Auszubildenden, Ausbilder, Techniker, Meister, Bachelor und Master stattfindet, gibt es keinen Grund, nicht nach München zu kommen.“ Ebenso wird, wie schon 2013, auch der europäische Milch-Verband AEDIL seine Mitgliederversammlung und eine Vorstandssitzung auf der drinktec 2017 abhalten sowie diesmal zusätzlich die internationale Konferenz „Work Based Learning“ veranstalten. Milch meets drinktec.

Seite 5

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 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.