

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](http://www.drinktec.com)

**drinktec**  
Go with the flow.

München, 03.07.2017

## Presseinformation

### **drinktec: Hotspot auch für die Milchindustrie**

## **Milch entdeckt ihre vielfältigen Facetten**

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

**Milch diversifiziert sich. Milchmischgetränke erzielen auf dem weltweiten Markt derzeit bereits einen jährlichen Einzelhandelsumsatz von rund 100 Milliarden Euro und damit etwa ebenso viel wie der internationale Markt für Standardmilchprodukte. Insbesondere außerhalb Europas wächst der Markt für Milchmischgetränke schnell. Auf der drinktec, der Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie, die vom 11. bis 15. September 2017 in München stattfindet, werden sich die Marktexperten auch damit auseinandersetzen. Denn die drinktec ist mittlerweile auch für die Milchindustrie die weltweite Leitmesse.**

Die globale Marktentwicklung für Molkereiprodukte ist eng verknüpft mit dem wirtschaftlichen Wachstum der Länder, in denen der Milchkonsum zum Teil explosionsartig steigt, derzeit besonders in Asien und im Mittleren Osten. Vietnam beispielsweise hatte vor zwei Jahrzehnten so gut wie keine Milchindustrie. Doch seit zwei Dekaden erfährt das Land jährliche Wachstumsraten von rund 20 Prozent. Die Vietnamesen konsumieren heute nach Angaben von Vietnams Socio Economic Development 30mal so viele Milchprodukte wie im Jahr 1990. Geliefert wird die Milch zum Großteil auch aus den traditionellen Milchländern Europas, den USA und Neuseeland in Form von Milchpulver. China ist aufgrund weitreichender demografischer Veränderungen ein weiterer wichtiger Motor für die Säuglingsnahrungs-Industrie. Eine Entwicklung, von der auch deutsche Milchhersteller überproportional profitieren.

#### ■ **Jeder zweite Aussteller präsentiert Lösungen für die Milchindustrie**

Mehr als die Hälfte aller Aussteller der drinktec 2017, genau 55 Prozent, kündigten im Vorfeld der Messe an, Lösungen für die Milchindustrie anzubieten.

Messe München GmbH  
Messegelände  
81823 München  
Deutschland  
[www.messe-muenchen.de](http://www.messe-muenchen.de)



Zur drinktec 2013 kamen bereits über 12.000 Besucher aus den Bereichen Milch und flüssige Milchprodukte, eine Steigerung gegenüber der vorherigen Messe um 58 Prozent. Auf der drinktec 2017 werden die Aussteller das ganze Spektrum der Behandlung von Milch und Molke sowie flüssigen Lebensmitteln präsentieren. Das reicht von der Kühlung und Lagerung über thermische Haltbarmachung, Separatoren und Einrichtungen zum Entrahmen, Standardisieren und Homogenisieren bis hin zu Komplettanlagen für Milch und flüssige Milchprodukte. In den Hallen werden aber auch Anbieter von Roh- und Zusatzstoffen wie Fruchtsaft- und Gemüsesaftkonzentrate, Sojaprodukten und anderen Milchalternativen ihre Produkte zeigen.

#### ■ Neue Ideen aus Milch

Auch das Getränke-segment Softdrinks bietet Milchproduzenten neue Möglichkeiten. Karbonisierte Erfrischungsgetränke sind aufgrund ihres meist hohen Zuckergehaltes ins Gerede gekommen, Stichwort „Obesity/Fettleibigkeit“. Große Molkereien sehen darin ihre Chance und versuchen nun, künftig mehr Milchgetränke als gesunde Alternative zu Softdrinks anzubieten. Ein kohlen säurehaltiges Getränk aus Milch und Fruchtsaft, ein Getränk aus Milch und Tee oder auch ein eiweißreicher Energydrink, das sind beispielsweise neue Milchgetränke-Ideen, mit denen die europäische Molkereigenossenschaft Arla Foods den Umsatz dieses Segments im Getränkemarkt bis 2020 von jetzt 230 Millionen Euro verdreifachen will – außerhalb des Standardangebots an Milchprodukten.

Andere Molkereien sehen diesen Bereich ebenfalls aussichtsreich und vereinen, etwa wie Ennstal Milch, beste Bergbauernmilch mit japanischem Bio-Matcha-Grüntee. Getränke sollen ja heute nicht nur gut aussehen, sondern gleichzeitig gesund und innovativ sein. Auch im Bereich Trinkmolke und Molkemischerzeugnisse prägen neue Produkte den Markt, z.B. die österreichische NÖM AG mit dem Fasten Vital Drink in der mit Full-Body-Sleeve attraktiv gestalteten Kunststoffflasche. All diese neuen Milch-Getränke können sich um den Beverage Innovation Awards@drinktec bewerben, der im Rahmen der drinktec 2017 wieder vergeben wird. Die begehrten Preise werden in

zahlreichen Kategorien für kreative und innovative Ideen und Lösungen verliehen, u.a. für den „Best dairy drink“.

## ■ Weidehaltung, Heublumen – oder Textilfaser

Im Standardmilch-Sortiment wollen die Molkereien immer häufiger mit Bio-Produkten beim Verbraucher punkten: Frischmilch aus Weidehaltung, Milch aus heimisch-regionaler Futterproduktion ohne Gentechnik oder Heublumenmilch als naturnahe Alternative, die mit besonders hohen Tierhaltungsstandards glänzt, stehen immer häufiger in den Regalen.

Milch, besser gesagt die Bestandteile von Milch, kann natürlich auch ganz anders genutzt werden. Die Firma Qmilch IP entwickelte beispielsweise ein Biopolymer aus dem Milcheiweiß Kasein. Das Kasein wird aus Rohmilch hergestellt, die nicht mehr verkehrsfähig ist, allein in Deutschland werden davon zwei Millionen Tonnen Milch jährlich entsorgt. Verwendet wird die daraus gewonnene Faser für Bekleidung, Heimtextilien, in der Automobilbranche und der Medizintechnik. Auch eine Möglichkeit, Milch zu vermarkten.

## ■ Rahmenprogramm für Milchproduzenten

Mit der Halle B1 bietet die drinktec 2017 allein 11.000 Quadratmetern Fläche für die Bereiche Rohstoffe, Ingredients, Zusatzstoffe und Behandlungsmittel. In diesem passenden Umfeld findet auch die Special Area New Beverage Concepts einen hervorragenden Platz, wo sich die Besucher aus der Molkereibranche Anregungen für ihre zukünftigen Innovationen holen können. Ein idealer Platz für Produktentwickler, Marken- und Innovationsmanager sowie Marketingverantwortliche und Einkäufer, neue Getränkekonzepte zu testen und nach neuen Ideen zu suchen. Auf der letzten drinktec 2013 kamen alleine 12.000 Besucher aus den Bereichen Vertrieb und Marketing. Für sie hat die drinktec 2013 auch die Innovation Flow Lounge initiiert, die jetzt zur drinktec 2017 mit einem neuen Konzept als Inspirationsquelle für Vermarktung, Verpackung und Produktinnovation fortgeführt wird. Der letzte Tag im drinktec-Forum ist ausschließlich dem Thema Milch gewidmet. Die Themen reichen von Mikrowellenverfahren in der Pasteurisierung über Verfahren zur Haltbarmachung bis zu Milchproteinfraktionierung mittels Mikrofiltration (vgl.

Seite 4

auch die Presseinformation „Highlights aus dem Rahmenprogramm vom 1. Juni 2017) Der ZDM, Zentralverband Deutscher Milchwirtschaftler, hält am Nachmittag seine Festveranstaltung mit der Ehrung der Jahresbesten in der milchwirtschaftlichen Ausbildung ab. ZDM-Geschäftsführer Torsten Sach sagt: „Die Milch ist auf der ganzen Welt zuhause, genauso wie die Milchverarbeiter. Was liegt da näher, als die drinktec in München zu besuchen, wo sich die Welt der Getränkeabfüller trifft.“

Weitere Informationen zur drinktec finden Sie [hier](#).

**Fotos zur drinktec stehen [hier](#) zum Download zur Verfügung.**

**Die drinktec in [Facebook](#), [Twitter](#) und [YouTube](#)**

#### **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 15 Messehallen mit über 150.000 Quadratmetern Fläche belegen.

#### **Über die SIMEI**

Die SIMEI, weltweit führende Messe für Weintechnologie, wird 2017 erstmals als integraler Bestandteil der drinktec stattfinden. Die SIMEI, organisiert von der Unione Italiana Vini (UIV), hat eine lange Tradition. Sie findet seit 1963 in Mailand statt. Nach einer Vereinbarung mit der Messe München behält die SIMEI ihren Zwei-Jahres-Turnus bei und wird künftig zwischen Italien und München wechseln. Auf einer ausgewiesenen SIMEI-Ausstellungsfläche, die mehr als 20.000 Quadratmeter umfassen wird, werden im Rahmen der drinktec 2017 alle Arten von Maschinenteknik und Equipment für die Weinherstellung und Weinbearbeitung präsentiert, Verpackungslösungen inklusive.

**Messe München**

## Seite 5

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 MOC Veranstaltungszentrum München sowie im Ausland teil. Zusammen mit ihren Tochtergesellschaften organisiert die Messe München Fachmessen in China, Indien, Brasilien, Russland, der Türkei, Südafrika, Nigeria, Vietnam und im Iran. 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.