

NOTA DE PRENSA

Agosto de 2019

## Forum BrauBeviale 2019: la diversidad de la industria de bebidas en un mismo escenario

- Inauguración con ponencia de apertura
- Asuntos de actualidad en el escenario
- Los temas más importantes del sector de las bebidas
- Concursos y entregas de premios

Los preparativos están en todo su apogeo: ya no falta mucho para que Núremberg vuelva a ser el centro de atención de la industria internacional de las bebidas. El sector se cita del 12 al 14 de noviembre de 2019 para asistir al salón de bienes de inversión más importante del año en todo el mundo dedicado a la producción y comercialización de las bebidas. La oferta de productos de los cerca de 1100 expositores cubre la cadena completa de los procesos de producción de las bebidas con todos sus segmentos como cerveza, sidra, bebidas espirituosas, vino espumoso, vino, agua, zumos, refrescos y productos lácteos líquidos. El lema de este año será una vez más la viabilidad futura del sector de las bebidas: ¿Qué retos mueven a los proveedores y a los fabricantes de bebidas? Tanto en la oferta de productos como en el programa marco, BrauBeviale representa la plataforma central para el intercambio y la innovación. En el Foro BrauBeviale, también da impulsos y proporciona inspiración.

En el popular **Forum BrauBeviale** —así como en el acto de inauguración y en varias ceremonias de entrega de premios— se ofrecerá a los asistentes información, inspiración y la oportunidad de interactuar. El acto de apertura arranca con la adjudicación de la Orden Bávara de la Cerveza de parte de las Cervecerías Privadas de Baviera, patrocinadora del salón. Con su discurso de apertura, el **catedrático Prof. Mag. Markus Hengstschläger**, director del Instituto de Genética Médica de la Universidad Médica de Viena, dará importantes impulsos: «El desafío del futuro: cómo utilizamos el recurso del talento» promete sugerencias y planteamientos ingeniosos para todo aquel que se dedique al tema de la sostenibilidad.

Member of the **Beviale Family**

**Ideeller Träger**

**Honorary Sponsor**

Private Brauereien Bayern e.V.  
Thomas-Wimmer-Ring 9  
80539 München  
Germany

**Veranstalter**

**Organizer**

NürnbergMesse GmbH  
Messezentrum  
90471 Nürnberg  
Germany  
T +49 9 11 86 06-0  
F +49 9 11 86 06-82 28  
braubeviale@nuernbergmesse.de  
www.braubeviale.de

**Vorsitzender des Aufsichtsrates  
Chairman of the Supervisory Board**

Albert Füracker, MdL  
Bayerischer Staatsminister der  
Finanzen und für Heimat  
Bavarian State Minister of Finance  
and Regional Identity

**Geschäftsführer  
CEOs**

Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

**Registergericht  
Registration Number**

HRB 761 Nürnberg

## Asuntos de actualidad en el escenario

Lo más destacado en el Foro BrauBeviale: foros de debate con la intervención de expertos de la industria de las bebidas y de la política sobre dos temas muy debatidos en la opinión pública. En la sobremesa del segundo día del salón se espera un intercambio muy animado debido a las actuales y controvertidas discusiones.

Sobre el sistema del **«depósito para las botellas»**: especialmente los cerveceros se enfrentan al problema de que no se les devuelven suficientes botellas. En consecuencia, les faltan botellas para embotellar su cerveza. La nueva adquisición de botellas retornables supone una importante inversión y algunas cervecerías medianas temen por su supervivencia. Según la patrocinadora de BrauBeviale, las Cervecerías Privadas de Baviera, los depósitos son demasiado bajos para crear un incentivo para devolver los envases vacíos. Por esta razón, han invitado al escenario del Foro BrauBeviale a las principales asociaciones de la industria para discutir con ellos: a las Cervecerías Privadas de Alemania, los Freien Brauern (cerveceros autónomos), la Asociación Alemania de Cerveceros, la Federación Alemana de Mayoristas de Bebidas y representantes de la logística de bebidas y del comercio de la alimentación, para que puedan dialogar todos los representantes de la cadena de valor del depósito para las bebidas.

Bajo el título **«El agua mineral, ¿un problema y no un deleite?»** se analizará la actual discusión sobre el agua mineral, el agua del grifo, etc. Durante décadas, las empresas de aguas minerales fueron muy elogiadas por su producto saludable y su sistema único de botellas retornables, pero de repente se sienten puestos en la picota: ¿no es mejor el agua del grifo que el agua mineral? Pero, ¿quién define realmente cuándo es buena un agua? ¿Cuáles son los criterios y qué papel desempeña el agua del grifo y cuál el agua mineral? ¿Qué demandas de la política, las asociaciones, los productores y los consumidores hay que conciliar? Representantes del Ministerio Federal de Medio Ambiente, Conservación de la Naturaleza, Construcción y Seguridad Nuclear, la Deutsche Umwelthilfe (organización alemana de protección del medio ambiente), la Asociación de Protección de la Naturaleza, la Asociación de Empresas de Aguas Minerales Alemanas, así como empresas líderes de aguas minerales están tratando de encontrar respuestas y soluciones juntos.

## Los temas más importantes del sector de las bebidas

Los temas principales del Foro BrauBeviale se reflejan en el ThinkTank de BrauBeviale: materias primas, tecnologías, envasado, marketing y espíritu emprendedor. ¿Qué distingue a la denominada generación Z de sus mayores y cuáles son los desafíos para los fabricantes de bebidas y su comercialización? En el **Foro de Marketing**, organizado por K&A BrandResearch, se buscarán respuestas que arrojen luz a las actuales preguntas. En la sobremesa del primer día del salón, se analizarán el mercado de bebidas y sus actores: se trata de **planteamientos comerciales extraordinarios** y de los llamados **campeones ocultos del mercado de las bebidas**. JOSEFS Brauerei Olsberg, Premium Cola y Lauffener Weingärtner son solo algunas de las compañías presentadas.

Digitalización es una palabra de moda que impregna muchas industrias, sectores y departamentos, y no se detiene ante las puertas de la industria de bebidas. ¿Qué pasa con el **desarrollo digital en la industria de bebidas**? ¿Qué aportan los *big data*, los algoritmos y la inteligencia artificial a los fabricantes y al comercio? En la mañana del segundo día del salón, los interesados encontrarán ejemplos actuales, sugerencias y personas de contacto competentes de la industria de bebidas. Esta ronda estará organizada por el consultor de logística y digitalización Huesch & Partner. En la siguiente parte de la Asociación Federal de la Industria de la Alimentación Alemana (BVE) se continuará analizando el tema. Entre los asuntos actuales de los que se hablará aquí se encuentran digitalización, automatización, personalización, tamaño de lote 1 y cadena de bloques en la logística de bebidas.

El clima será el tema protagonista del Foro BrauBeviale por la mañana del último día del salón. Bajo el título **«El clima como riesgo del futuro: desarrollos y consecuencias para las materias primas de la cerveza»**, reconocidos actores del sector discutirán las posibles consecuencias del cambio climático para las materias primas: cebada para cerveza, lúpulo y agua. La sobremesa del último día estará dedicada por completo a la **«Próxima Generación»**: promoción de jóvenes talentos, trabajadores cualificados, sucesión empresarial, muchos temas son los que se deben considerar para marcar las pautas hacia un futuro exitoso.

## Concursos y entregas de premios

BrauBeviale representa la plataforma central para la industria internacional de las bebidas de este año, por lo que las ceremonias de entregas de los reputados premios en el Foro BrauBeviale serán un foco de atención. El **World BEVERAGE Innovation Award** de FoodBev Media premia las ideas más sobresalientes e innovadoras en 25 categorías diferentes que cubren todos los aspectos de la industria de bebidas. Las categorías principales son: productos, embalaje, fabricación y comercialización. En el Foro BrauBeviale, el Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura otorga los premios honoríficos del concurso «**Deutscher Hopfenchampion 2019**» (Campeón Alemán del Lúpulo 2019) organizado por la Asociación Alemana de Cultivadores de Lúpulo en cooperación con el Centro de Investigación del Estado de Baviera de Agricultura / Investigación de Lúpulo Hüll. La ciencia cervecera relevante para la práctica se reconoce con el «**Ludwig-Narziß-Preis für Brauwissenschaft**» (Premio Ludwig-Narziss a la Ciencia Cervecería). El Prof. dr. em. Ludwig Narziß, que le da el nombre a este premio y fue durante muchos años titular de la Cátedra de Tecnología de la Cervecería I (hoy Cátedra de Tecnología de la Cerveza y las Bebidas) de la Universidad Técnica de Múnich, reconoce personalmente una publicación destacada de una promoción de la revista científica «BrewingScience». Otra distinción para los jóvenes profesionales: el **Premio IGL a la Innovación de la Universidad Técnica de Múnich**. El Concurso de Innovación de Bebidas y Alimentos de la Facultad de Cervecería y Tecnología de Alimentación ofrece a los estudiantes la oportunidad de realizar su propia idea innovadora en el campo de los alimentos o las bebidas.

Más información sobre el programa marco:

[www.braubeviale.de/en/events](http://www.braubeviale.de/en/events)

## **Fechas restantes del actual triplete de BrauBeviale:**

BrauBeviale 2019: 12 a 14 de noviembre de 2019

BrauBeviale 2020: 10 a 12 de noviembre de 2020

## **Acerca de BrauBeviale**

BrauBeviale es uno de los salones de bienes de inversión más importantes para el sector de las bebidas de todo el mundo. Durante tres días, los expositores internacionales presentan en el Centro ferial de Núremberg una gama completa de toda la cadena del proceso de producción de las bebidas: materias primas, tecnologías, componentes, envases y marketing. Los

visitantes provienen de la gestión técnica y comercial de la industria europea de las bebidas, así como del comercio y la gastronomía. La gama de productos se completa con un atractivo programa marco en el que se abordan, presentan y discuten temas de actualidad del sector. El tema central es la viabilidad futura del sector de las bebidas. Otros acontecimientos destacados: el Forum BrauBeviale, la Craft Drinks Area y numerosos pabellones temáticos. El acostumbrado ambiente familiar hace de BrauBeviale la «cita del sector». Las Cervecerías Privadas de Baviera son la patrocinadora de BrauBeviale. BrauBeviale forma parte de la Beviale Family, la red global de certámenes en torno a la producción y comercialización de bebidas. [www.braubeviale.de/en](http://www.braubeviale.de/en)

## **Personas de contacto para la prensa y los medios**

Sabine Ziener, Jasmin McNally

T 49 9 11. 86 06-85 21

[jasmin.mcnally@nuernbergmesse.de](mailto:jasmin.mcnally@nuernbergmesse.de)

Todas las notas de prensa, información, material videográfico y fotográfico, pueden descargarse de la sala de prensa: [www.braubeviale.de/en/news](http://www.braubeviale.de/en/news)

Más servicios para los periodistas y los representantes de los medios de comunicación en

[www.braubeviale.de/en/press](http://www.braubeviale.de/en/press)

Más que un salón, la Beviale Family:

[www.beviale-family.com](http://www.beviale-family.com)