

COMUNICATO STAMPA

Agosto 2019

Forum BrauBeviale 2019 – Palcoscenico della varietà del settore beverage

- Inaugurazione con keynote
- Hot Topics on Stage
- Temi chiave del comparto delle bevande
- Awards e premiazioni

I preparativi procedono a pieno ritmo: fra poco Norimberga torna ad essere il cuore dell'industria internazionale delle bevande. Dal 12 al 14 novembre 2019 il comparto si incontra a quello che quest'anno è, a livello mondiale, il salone più importante dedicato ai beni d'investimento per la produzione e la commercializzazione di bevande. L'offerta dei circa 1.100 espositori comprende l'intera catena produttiva delle bevande di tutti i segmenti come birra, sidro, alcolici, spumante, vino, acqua, succhi, bevande rinfrescanti e latticini liquidi. Il filo conduttore è anche quest'anno la capacità del settore beverage di affrontare il futuro: quali sono le sfide che interessano sia i produttori di attrezzature sia i produttori di bevande? Non solo con la sua offerta merceologica ma anche nel programma collaterale la BrauBeviale offre la piattaforma centrale per lo scambio di idee e l'innovazione. Fornendo impulsi e ispirazioni fra l'altro nel Forum BrauBeviale.

Il popolarissimo **Forum BrauBeviale**, oltre ad essere la sede della cerimonia di inaugurazione e di diverse premiazioni, offre al pubblico anche informazioni, ispirazioni e la possibilità di interagire. Un esordio ruscitissimo è l'inaugurazione con il conferimento dell'onoreficenza Bayerischer Bierorden da parte delle Private Brauereien Bayern (Fabbriche di birra private della Baviera), promotrici del salone. Impulsi entusiasmanti sono forniti dalla **keynote** dell'**Univ. Prof. Mag. Dr. Markus Hengstschläger**, Direttore dell'Istituto di Genetica Medica dell'Università di Medicina di Vienna, "Sfide del futuro: come utilizziamo la risorsa dei talenti", che promette suggerimenti intelligenti e spunti di riflessione per tutti coloro che si occupano della capacità di affrontare il futuro.

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

Hot Topics on Stage

Gli eventi culminanti nel Forum BrauBeviale: tavola rotonda prestigiosa con l'élite dell'industria delle bevande e della politica su due argomenti che sono anche molto dibattuti dal grande pubblico. Per il pomeriggio della seconda giornata del salone, date le discussioni attuali e controverse, si prevede un dibattito particolarmente vivace:

il tema è quello del "**Deposito per i vuoti**". Soprattutto i produttori di birra si trovano di fronte al problema che i vuoti restituiti sono troppo pochi. E che quindi non hanno abbastanza bottiglie per imbottigliare la birra. L'acquisto di nuove bottiglie a rendere è costoso, per cui alcune birrerie di medie dimensioni temono già di non riuscire a sopravvivere. Secondo il promotore della BrauBeviale, le Private Brauereien Bayern, i depositi sono troppo bassi per poter costituire un incentivo a restituire effettivamente i vuoti. Per questo motivo hanno invitato le grandi associazioni del settore al Forum BrauBeviale, per discutere con loro: oltre alle Privaten Brauereien Deutschland (Fabbriche di birra private della Germania), ai Freie Brauer (Birrifici indipendenti), al Deutscher Brauerbund (Federazione tedesca dei birrai), al Bundesverband des Getränkefachgroßhandels (Federazione del commercio di bevande all'ingrosso) e ai rappresentanti della logistica delle bevande e del commercio alimentare, prendono la parola tutti i rappresentanti della catena del valore del deposito per i vuoti.

L'attuale discussione sull'acqua minerale, sull'acqua del rubinetto e altri aspetti è esaminata dalla manifestazione "**Acqua minerale - Problemi invece che bontà?**". Dopo essere stati molto lodati per decenni per il loro prodotto sano e per il loro sistema unico al mondo di bottiglie a rendere, gli imbottiglieri di acque minerali si sentono improvvisamente sul banco degli imputati: l'acqua del rubinetto sarebbe davvero migliore dell'acqua minerale? Ma alla fine chi definisce se un'acqua è buona o no? Quali sono i criteri e quali sono i ruoli assegnati all'acqua del Sindaco e all'acqua minerale? Quali sono i desideri di politica, associazioni, produttori e consumatori che devono essere conciliate? Rappresentanti del Ministero federale dell'Ambiente, Protezione della Natura, Edilizia e Sicurezza Nucleare, della Deutsche Umwelthilfe (associazione ambientalista tedesca), del Bund Naturschutz (Unione per la protezione della natura), del Verband Deutscher Mineralbrunnen (Associazione degli imbottiglieri di

acque minerali tedeschi) e delle principali sorgenti minerali cercano di trovare insieme risposte e proposte di soluzione.

Temi chiave del comparto delle bevande

Gli argomenti principali del Forum BrauBeviale riflettono il ThinkTank della BrauBeviale: materie prime, tecnologie, imballaggi, marketing e imprenditorialità. Cosa distingue la cosiddetta Generation Z dalle generazioni precedenti e quali sfide rappresenta per produttori di bevande e il loro marketing? Risposte informative a domande attuali sono ricercate e fornite nel **Marketing Forum**, organizzato da K&A BrandResearch. Nel pomeriggio della prima giornata del salone, il mercato delle bevande e i suoi protagonisti saranno presentati a titolo di esempio: si tratta di **modelli imprenditoriali fuori dal comune** e dei cosiddetti **Hidden Champions**, i campioni nascosti **del mercato delle bevande**. Il birrificio JOSEFS Brauerei di Olsberg, la Premium Cola e i Lauffener Weingärtner (vignaioli di Lauffen) sono solo alcune delle aziende presentate.

Quello della digitalizzazione è un tema attualissimo per numerosi settori, comparti e reparti. Che quindi non può mancare di interessare anche l'industria delle bevande. A che punto è lo **sviluppo digitale nell'industria delle bevande**? Cosa offrono big data, algoritmi e intelligenza artificiale a produttori e commercio? Nella mattinata della seconda giornata del salone, i visitatori interessati potranno esaminare esempi attuali, ricevere suggerimenti e incontrare partner competenti dell'industria delle bevande. Questo evento è organizzato dal consulente logistico e di digitalizzazione Huesch & Partner. Lo slot seguente, occupato dalla Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (Associazione federale dell'industria alimentare tedesca, BVE), prosegue la trattazione dell'argomento. I punti toccati sono la digitalizzazione, automazione, personalizzazione, lotto 1 pezzo e blockchain nella logistica delle bevande.

Nella mattinata dell'ultima giornata del salone, il tema del clima domina il Forum BrauBeviale. Alla discussione dal titolo "**Il clima come rischio per il futuro: sviluppi e conseguenze per le materie prime della birra**" partecipano rinomati esponenti del settore esaminando le possibili conseguenze del cambiamento climatico per l'orzo da birra, il luppolo e l'acqua come materia prima. Il pomeriggio dell'ultima giornata è interamente dedicato alla "**Next Generation**": il sostegno di giovani talenti, il personale specializzato, la successione aziendale sono solo alcuni dei

molti punti da tenere in considerazione per gettare le basi di un futuro di successo.

Awards e premiazioni

Poiché quest'anno la BrauBeviiale è la piattaforma centrale per l'industria internazionale delle bevande, l'attenzione per le celebri premiazioni nel Forum BrauBeviiale è assicurata. Il **World BEVERAGE Innovation Award** di FoodBev Media premia ancora una volta idee eccellenti e inedite in 25 singole categorie che coprono tutti gli aspetti dell'industria delle bevande. Le categorie principali sono: prodotti, imballaggio, fabbricazione e marketing. Nel Forum BrauBeviiale, il Ministero Federale dell'Alimentazione e dell'Agricoltura assegna i premi d'onore per il concorso "**Deutscher Hopfenchampion 2019**" (Campione tedesco del luppolo 2019) del Verband Deutscher Hopfenpflanzer (Associazione tedesca dei coltivatori di luppolo) in collaborazione con la Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft/Hopfenforschung Hüll (Istituto del Land Baviera per l'agricoltura/Ricerca sul luppolo Hüll). Il **Premio Ludwig-Narziß per la scienza della birrificazione** premia la ricerca rilevante per la pratica nel campo della birrificazione. L'eponimo, il Prof. Dr. em. Ludwig Narziß, per molti anni titolare della cattedra di tecnologia del birrifico I (oggi cattedra di tecnologia della birra e delle bevande) presso il Politecnico di Monaco di Baviera, rende personalmente omaggio a una pubblicazione eccellente di un'annata della rivista scientifica "BrewingScience". Un ulteriore riconoscimento per la futura generazione di specialisti è l'**IGL Innovationspreis Technische Universität München** (Premio innovazione IGL del Politecnico di Monaco di Baviera). Questo concorso sull'innovazione per bevande e alimenti della Facoltà di studi sulle tecnologie di birrificazione e alimentari offre agli studenti l'opportunità di realizzare le proprie idee innovative nel campo degli alimenti o delle bevande.

Tutti i dettagli sul programma collaterale sono disponibili all'indirizzo: www.braubeviiale.de/en/events

I rimanenti appuntamenti dell'attuale tripletta BrauBeviiale:

BrauBeviiale 2019: 12-14 novembre 2019

BrauBeviiale 2020: 10-12 novembre 2020

La BrauBeviale

La BrauBeviale è uno dei saloni dei beni di investimento per l'industria delle bevande più importanti a livello mondiale. Per tre giornate gli espositori internazionali presentano al Centro Esposizioni Norimberga un'offerta a 360 gradi sull'intera catena di processo della produzione di bevande: materie prime, tecnologie, componenti, packaging e marketing. I visitatori appartengono al management tecnico e commerciale dell'industria delle bevande europea, nonché all'ambito della distribuzione e della ristorazione. La proposta merceologica è integrata da un attraente programma collaterale che riprende, presenta e discute i temi attuali del comparto. Tema chiave è la capacità di futuro del settore del beverage. Altri highlight: il forum BrauBeviale, la Craft Drinks Area e numerosi pavillon a tema. La consueta atmosfera familiare fa della BrauBeviale l'appuntamento fisso per gli operatori del ramo. Ente promotore della BrauBeviale è la Private Brauereien Bayern (Associazione dei birrifici privati della Baviera). La BrauBeviale è uno degli eventi che costituiscono la Beviale Family, la rete globale di manifestazioni dedicate alla produzione e alla commercializzazione delle bevande. www.braubeviale.de/en

Contatto per la stampa e i media

Sabine Ziener, Jasmin McNally

T 49 9 11. 86 06-85 21

jasmin.mcnally@nuernbergmesse.de

Tutti i comunicati stampa, maggiori informazioni, fotografie e video sono disponibili nella newsroom alla pagina: www.braubeviale.de/en/news

Altri servizi per giornalisti e rappresentanti dei media all'indirizzo:

www.braubeviale.de/en/press

Più di un semplice salone: la Beviale Family

www.beviale-family.com