

## PRESSEINFORMATION

Juni 2018

### BrauBeviale 2018 will Impulse setzen und inspirieren

- **Umfassendes und informatives Rahmenprogramm**
- **Zukunftsfähigkeit der Getränkebranche als zentrales Thema**
- **Weiterbildungsmöglichkeiten schon am Vortag der Messe**

Die BrauBeviale freut sich, vom 13. bis 15. November 2018 endlich wieder die internationale Getränkefachwelt in ihren Messehallen in Nürnberg begrüßen zu dürfen. Das turnusbedingte Pausenjahr hat das Veranstaltungsteam der in diesem Jahr weltweit wichtigsten Investitionsgütermesse für die Getränkeindustrie genutzt, um Feinheiten im Messekonzept anzupassen, sich im Markt umzuhören und aktuelle Themen, die die Branche bewegen, aufzuspüren und für das kommende Triple aufzugreifen. Daraus ist unter anderem ein umfassendes Rahmenprogramm entstanden, das Impulse setzen möchte bei all den Herausforderungen, die die Getränkebranche gerade beschäftigen.

Impulse setzen und inspirieren – das steht über allem, was die BrauBeviale neben der Fachmesse im Rahmenprogramm zu bieten hat. Angesprochen werden alle Getränkehersteller, ob Brauer, Brunnenbetriebe, Winzer, Spirituosen- oder AFG-Hersteller. Für alle stellen sich grundsätzlich dieselben Fragen zur Zukunftsfähigkeit ihres Unternehmens und ihrer Branche. „Wir haben festgestellt, dass sich sehr viele in der Getränkefachwelt gerade die Frage stellen, wie sie in Zukunft wettbewerbsfähig werden oder bleiben können“, erläutert Andrea Kalrait, Veranstaltungsleiterin BrauBeviale. „Als zentrale Plattform der Branche sehen wir es als unsere Aufgabe, diese wichtigen Fragen aufzugreifen, zu diskutieren und Denkanstöße zu geben.“

#### **Weiterbildungsmöglichkeiten vor dem eigentlichen Messestart**

Die Anreise vor Messestart dürfte sich für einige Besucher auszahlen, denn bereits am Vortag der Messe gibt es drei interessante Weiterbildungsveranstaltungen: Beinahe jeder Getränkeproduzent stellt

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**  
Dr. Ulrich Maly  
Oberbürgermeister der  
Stadt Nürnberg  
Lord Mayor of the  
City of Nuremberg

**Geschäftsführer  
CEOs**  
Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

**Registergericht  
Registration Number**  
HRB 761 Nürnberg

sich sicherlich irgendwann die Frage, ob und in welcher Form es für ihn sinnvoll sein könnte, seine Getränke zu exportieren. Das **Export-Forum German Beverages** greift genau diese Frage auf und unterstützt mit hochkarätigen Referenten und Netzwerkmöglichkeiten alle Hersteller in ihrem Entscheidungsprozess zum Thema Export. Bereits zum sechsten Mal findet das **European MicroBrew Symposium** der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) statt. Mit seinem Fokus auf technologische sowie Qualitätsaspekte richtet es sich an internationale Craft Brewer und Brewpub-Betreiber und wird daher auch in englischer Sprache abgehalten. Ein weiteres aktuelles Thema unter Brauern weltweit sind historische Braugersten, denen sich das **Heirloom & Terroir Barley and Malt Symposium** von RMI Analytics widmet. In diesem Rahmen wird auch der Heirloom Brewing-Award verliehen, der ausgesuchte Biere mit einem stimmigen Gesamtkonzept prämiiert, die dann auch auf der BrauBeviale verkostet werden können.

## **Zuhören, mitdiskutieren, sich inspirieren lassen**

An allen drei Messetagen findet wieder das **Forum BrauBeviale** statt. Der bewährte Mix aus Vorträgen, Präsentationen, Podiumsdiskussionen sowie Preisverleihungen lädt die Messebesucher ein, sich zu aktuellen Themen zu informieren und von spannenden Ideen und Ansätzen inspirieren zu lassen. Das Themenspektrum ist breit gefächert und reicht von Rohstoffen über Technologien bis zu Unternehmertum und Vermarktung. Die Sprache im Forum ist Deutsch, eine Simultanübersetzung ins Englische wird angeboten. Das detaillierte Programm gibt es rechtzeitig zur Messenvorbereitung auf der BrauBeviale-Website. Auch im Forum: die **Eröffnung** am ersten Messetag mit einer **Keynote der Food-Trend-Forscherin Hanni Rützler** und der Verleihung des Bayerischen Bierordens. Ebenso am ersten Messetag, um 16 Uhr, können Interessierte dem **Finale der Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers** beiwohnen.

## **Verkostungen von Getränkespezialitäten**

Ein Highlight für das Erforschen der Vielfalt und den Genuss von Getränkespezialitäten ist die **Craft Drinks Area** – mit zuletzt rund 7.500 Teilnehmern an drei Messetagen eine folgerichtige Weiterentwicklung der Craft Beer Corner aus dem vergangenen Triple. Hier können die Besucher an insgesamt acht Bars an von unabhängigen

Experten geführten Verkostungen teilnehmen und in zum Teil völlig neue Geschmackswelten eintauchen. Neben der Gläserbar, an der man die Auswirkung der Beschaffenheit des Glases auf den Geschmack erleben kann, gibt es je eine Bar für Mineralwässer, Spirituosen und innovative alkoholfreie Getränke. Dem Thema Bier widmen sich vier Bars, die neben speziellen Ländern und Themen auch die Vielfalt alkoholfreier und alkoholreduzierter Biere aufzeigen.

Traditionell wird auch wieder der **European Beer Star**, der seit seinem „Geburtsjahr“ 2004 seine Messeheimat auf der BrauBeviale hat, verliehen. In 65 Kategorien, das sind fünf mehr als im Vorjahr, können Brauereien aus der ganzen Welt ihre Biere einreichen – zuletzt waren es 2.151 Biere, davon 60 Prozent aus dem Ausland – und an einem der bedeutendsten Bierwettbewerbe weltweit teilnehmen. Ins Leben gerufen wurde er von den Privaten Brauereien, dem ideellen Träger der Messe, dem deutschen und dem europäischen Dachverband. BrauBeviale-Besucher kommen wieder in den Genuss, am ersten Messetag aus den Goldmedaillengewinnern ihr Lieblingsbier zu küren, den **Consumers' Favourite 2018** in Gold, Silber und Bronze.

## **Kompetente Partner für konkrete Belange**

Unterschiedliche **Themenpavillons** präsentieren sich gezielt als Anlaufstelle für speziell auf bestimmte Besuchergruppen zugeschnittene Fragestellungen: Kleinst- und Kleinbrauereien sowie Heim- und Hobbybrauer finden bei **Artisan und Craft Beer Equipment** und **brau@home** umfassende Informationen zu Ausstattung, Zutaten und Lösungen sowie wertvolle Anregungen durch Kurzvorträge in der zugehörigen Speakers' Corner. Ein weiterer Pavillon ist dem „**Nachhaltigen Wassermanagement in der Getränkeindustrie**“ gewidmet – ein Thema, das alle Getränkehersteller betrifft und in Zeiten immer knapperer Rohstoffressourcen an Bedeutung gewinnt. Ein entscheidendes Kaufkriterium ist für den Konsumenten nach wie vor am Point of Sale die Verpackung. Dem trägt die World Packaging Organization mit ihrer **Sonderschau Innovative Getränkeverpackung** gebührend Rechnung. Interessante Beispiele für Verpackungsinnovationen sind die Gewinner des World Packaging Awards, die auf der Sonderschau präsentiert werden. Dort wird für die Besucher auch nachvollziehbar erläutert, wofür diese Produkte ihren Preis erhalten haben. PET ist nach

wie vor ein aktuelles und wichtiges Thema. Die Gütegemeinschaft Wertstoffkette PET-Getränkeverpackungen e. V. greift diverse Ansatzpunkte auf und präsentiert Anregungen und Lösungen rund um das Thema **PET Recycling**.

## **Die Zukunft im Blick**

Um auch in Zukunft erfolgreich am Markt agieren zu können, muss jedes Unternehmen auf seine Mitarbeiter zählen können. Das Thema Fachkräftemangel auf allen Ebenen macht auch vor der Getränkebranche nicht halt. Die BrauBeviale als zentrale Plattform für die Branche stellt daher den letzten Messetag, den Donnerstag, unter das Thema „**Generation Zukunft**“. Im Forum BrauBeviale wird es Vorträge speziell zum Thema Recruiting und Nachwuchsförderung geben. Viele Aussteller werden gezielt an diesem Tag Verantwortliche aus den Personalabteilungen ihrer Unternehmen am Stand haben, die als Ansprechpartner für konkrete oder potentielle Fragen detailliert Rede und Antwort stehen können.

Junge Unternehmen aus Deutschland, die innovative Produkte und Verfahren für die Getränkeindustrie entwickeln und in naher Zukunft auf den Markt bringen möchten oder dies gerade getan haben, präsentieren sich und ihre Ideen erstmals der Fachöffentlichkeit am **Gemeinschaftsstand „Innovation made in Germany“**. Die Teilnahme wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) gefördert. Schon mancher ehemalige Teilnehmer dieses Gemeinschaftsstandes ist mittlerweile eine feste Größe in der Getränkebranche geworden.

## **Blick über den Glasrand hinaus**

Bei so viel Beschäftigung mit Themen rund um die Getränkebranche liegt es nahe, auch an andere kulinarische Genüsse zu denken. Passend dazu findet parallel zur BrauBeviale vom 14.-15. November 2018 die **SFC Street Food Convention** statt. Sie präsentiert mit abwechslungsreichem Programm zum vierten Mal alles rund um die Themen Street Food, Foodtrucks, mobiles Catering und visionäre Esskultur – begleitet durch eine Sponsorenausstellung und Foodtrucks zur Verköstigung im Messepark.

## **Termine des aktuellen BrauBeviale-Triples:**

BrauBeviale 2018: 13. – 15. November 2018

BrauBeviale 2019: 12. – 14. November 2019

BrauBeviale 2020: 10. – 12. November 2020

## **Beviale Family: Internationale Kompetenz in der Getränkeindustrie**

Die NürnbergMesse Group beweist ihre Kompetenz in Sachen Getränkewirtschaft auf internationalem Parkett: angefangen bei der BrauBeviale, der internationalen Investitionsgütermesse für die Getränkewirtschaft in Nürnberg. Hier präsentiert sich die Branche seit über 40 Jahren entlang der Prozesskette der Getränkeproduktion: Rohstoffe, Technologien, Logistik und Marketing. Weitere Familienmitglieder sind weltweit in wichtigen Wachstumsmärkten zu Hause: So ist die Beviale Moscow die erste und einzige Fachmesse für die gesamte Getränkeindustrie im osteuropäischen Raum. Die CRAFT BEER CHINA in Shanghai präsentiert sich als Treffpunkt der chinesischen Craft Beer Community ebenso wie die CRAFT BEER ITALY in Mailand als die B2B-Plattform für die italienische Branche. In Bangalore orientiert sich die CRAFT DRINKS INDIA an den Bedürfnissen und dem Interesse des schnell wachsenden Getränkemarktes in Indien. Darüber hinaus unterstützt die Beviale Family in Kooperation weitere Projekte: So ist sie in Brasilien im Rahmen der Feira Brasileira da Cerveja in Blumenau vertreten. SIBA's BeerX, Großbritanniens größte Fachmesse rund ums Thema Bier und Brauen, ist ebenfalls offizieller Partner der Beviale Family. Und auch die ProPak Asia ist Teil des globalen Netzwerkes für die Getränkeindustrie. „International Sponsors“ der Beviale Family sind die Doemens Akademie und die Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB). Weitere Projekte sind in Planung. Details und Termine unter:

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

## **Ansprechpartner für Presse und Medien**

Sabine Ziener, Jasmin McNally

T 49 9 11. 86 06-85 21, F 49 9 11. 86 06-12 85 21

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

Alle Pressetexte sowie weiterführende Infos, Fotos und Videos im Newsroom unter: **[www.braubeviale.de/news](http://www.braubeviale.de/news)**

Weitere Services für Journalisten und Medienvertreter unter:

**[www.braubeviale.de/presse](http://www.braubeviale.de/presse)**

Mehr als eine Messe – die Beviale Family:

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