

PRESSINFORMATION

Juni 2018

BrauBeviale 2018 ger impulser och inspirerar

- **Omfattande och informativt ramprogram**
- **Framtidsmöjligheter inom dryckesbranschen som centralt tema**
- **Vidareutbildningsmöjligheter redan dagen före mässan**

BrauBevialen gläder sig över att den 13 till 15 november 2018 äntligen åter kunna bjuda in till den internationella dryckesmässan för fackfolk i mässhallen i Nürnberg. Efter ett års paus har vi evenemangsteamet utnyttjat tiden väl till att anpassa alla detaljer i mässprogrammet för de viktigaste investerarna inom dryckesindustrin, att förhöra sig om vad marknaden önskar och vilka teman, som är mest aktuella att diskutera inom branschen. Därav har ett omfattande ramprogram tagits fram, som anger tonen för alla utmaningar som ligger framför dryckesbranschen inför framtiden.

Impulser inspirerar – och tillkommer som extra bonus vid sidan om fackmässans ramprogram. När man talar med alla dryckestillverkare och bryggare, mineralvatten- och vintillverkare, sprittillverkare och tillverkare av alkoholfria drycker är svaret detsamma. För dem alla finns frågor inför framtidens företagande och branschen. "Vi har fastställt att många av de frågor dessa har om framtiden handlar om konkurrensförmåga", säger Andrea Kalrait, evenemangschef för BrauBevialen. "Som central plattform för branschen ser vi som vår uppgift att dessa viktiga frågor avhandlas och diskuteras noggrant."

Fortbildningsmöjligheter innan själva mässan startar

Resan till mässan kommer att betala sig för alla besökare som kommer redan dagen före mässan börjar då det kommer att hållas tre intressanta fortbildningsmöjligheter: Nästan alla dryckesproducenter ställer sig ibland frågan om och i vilken form det skulle kunna vara värdefullt att exportera sina drycker. **Export-Forum German Beverages** griper sig an just dessa frågor med möjlighet att nätverka med alla tillverkare i beslutsprocessen på temat export. Det är nu redan dags för det sjätte symposiet **European**

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

MicroBrew Symposium, där Försöks- och läroanstalten för bryggerier i Berlin (VLB) finns. Med fokus på både tekniska och kvalitetsaspekter riktar sig detta till den internationella publiken inom Craft Brewer och Brewpub-ägare och kommer därigenom också att hållas på engelska. Andra aktuella teman bland bryggare är den historiska "Braugersten", som ingår i **Heirloom & Terroir Barley and Malt Symposium** tillägnat s k. RMI analyser. Inom dessa ramar kommer också Heirloom Brewing-Award att delas ut till utvalda ölsorter med ett framröstat bra totalkoncept, vilket sedan också förstås kan avsmakas på BrauBevialen.

Att höra på, vara med och diskutera och låta sig inspireras

Under alla tre mässtdagarna äger också **Forum BrauBeviale** rum. Denna trevliga blandning av föredrag, presentationer, podiediskussioner liksom prisutdelningar inbjuds mässbesökarna till för att låta sig informeras om aktuella teman och spännande idéer och ansatser som inspirerar. Temat har ett brett spektrum och här ingår både diskussioner om råmaterial, teknik, företagande och marknadsföring. Detta forum hålls på tyska men med simultantolkning till engelska vid behov möjligt. I det detaljerade programmet ges en rättvis bild av mässförberedelserna, som man finner på festivalens hemsida för BrauBevialen. Inom detta forum tar man även upp **Öppnandet** den första mässtdagen med en **Keynote der Food-Trend med forskaren Hanni Rützler** och utdelning av Bayerska ölorden samt att man kl 16 samma dag kan närvara vid **Finalen i tyska mästerskapet för ölsommelierer**.

Smakprover på specialiteter

En riktig höjdpunkt är att erövra mångfalden och njuta av alla specialiteter inom området för **Craft Drinks Area** – som hade minst 7.500 deltagare vid tidigare mässtdagar vilket stod för en vidareutveckling av detta område. Här kan besökarna samtidigt besöka åtta olika barer och delta i provningar med oberoende experter för att uppnå nya smaksensationer. Vid sidan om glasbaren där man kan man uppleva skillnader i drycker som serveras i olika glas, finns det en bar vardera för mineralvatten, sprit och innovativa alkoholfria drycker. Temat öl tillägnas fyra barer, som förutom olika länder och teman också visar upp mångfalden i alkoholfria öl och lättöl.

Traditionellt kommer också **European Beer Star**, som funnits med sedan "födelseåret" 2004 i BrauBevialens hemstad att delas ut. Med sina 65 kategorier, vilket är fem mer än i förfölj, kan respektive bryggeri lämna sitt bidrag – sist var det hela 2.151 olika öl, varav 60 procent var utländska – och erbjöd en betydande konkurrens över hela världen. Man återopade här både privata brygger, föreningar, tyska och europeiska sammanslutningar. BrauBeviale-besökarna kommer åter att kunna njuta av guldmedaljvinnarens älsklingsöl som finns att provsmaka den första mässtdagen, **Consumers' Favourite 2018** i guld-, silver- och bronstappning.

Kompetent partner för konkreta behov

Olika **temapaviljonger** presenterar sig på sina speciella sätt med sina egna frågeställningar: mikro- och minibryggerier liksom hemma- och hobbybryggare får hos **Artisan and Craft Beer Equipment** och **brau@home** rikligt med information om utrustning, tillsatser och lösningar liksom värdefulla tips via korta föredrag i Speakers' Corner. Vidare finns det en paviljong för "**Hållbar vattenhantering inom dryckesindustrin**" – ett tema som berör alla tillverkare och med hänsyn till minskade resurser i framtiden blir av allt större betydelse. Ett avgörande köpkriterium för konsumenten vid inköp utgör förpackningen. Världens förpackningstillverkare har en organisation som kallas **Specialbevakning av innovativa förpackningar för drycker**. Intressanta exempel vinner World Packaging Awards, som här kommer att presenteras. Där kommer man att tala med besökare, varför deras produkter erhållit detta pris. PET-flaskor är som alltid ett aktuellt och viktigt tema här. Råvarukedjan för PET-förpackningar angriper diverse ansatser som presenteras och nya idéer och lösningar visas upp på temat **PET Recycling**.

Med framtiden för ögonen

För att även i framtiden kunna agera framgångsrikt på marknaden, måste alla företag kunna räkna med sina medarbetare. Bristen på fackutbildad personal på alla nivåer gör att också dryckesbranschen har problem. BrauBevialen som central plattform använder därför den sista mässtdagen, torsdagen för temat "**Generation Framtid**". I forumet som BrauBevialen ordnar kommer specialföredrag att hållas om att rekrytera personal och att sörja för inskolning av nya medarbetare på tillväxt. Många utställare visar

personalavdelningarna hur man på ett konkret sätt kan hantera denna fråga och svarar på frågor.

Unga företagare i Tyskland, som utvecklat innovativa produkter och processer för dryckesindustrin presenterar sig och sina idéer på mässan under rubriken ”**Gemensam innovation made in Germany**“. Deltagarna är sponsrade av Bundesministeriet för företagande och energi (BMWi). Tidigare deltagare i denna samarbetsorganisation har utvecklats till stora aktörer inom dryckesbranschen.

Blicka ut över kanten

Med så mycket engagemang i dryckesbranschen ligger det nära till hands att även tänka på andra kulinariska njutningar. Passande nog äger parallellt med BrauBevialen den 14 – 15 november 2018 även **SFC Street Food Convention** rum. Här presenteras ett omväxlande program för fjärde gången och nu är temat Street Food, Foodtrucks, mobil catering och visionär matkultur – tillsammans med en sponsorutställning och foodtrucks för provsmakning inom mässområdet.

Datum för aktuella tredagars BrauBevialer:

BrauBeviale 2018: 13 – 15 november 2018

BrauBeviale 2019: 12 – 14 november 2019

BrauBeviale 2020: 10 – 12 november 2020

Bevialen-familjen: Internationell kompetens inom dryckesindustrin

Nürnberg-mässans grupp bevisar sin kompetens inom faktaområdet för dryckesvaror på internationell parkett: som startades med BrauBevialen, den internationella investeringsmässan för dryckesbranschen i Nürnberg. Här presenterar sig branschen sedan över 40 år utmed hela processkedjan i dryckestillverkningen: råmaterial, teknik, logistik och marknadsföring. Ytterligare familjemedlemmar finns världen över på tillväxtlistan. Den ryska mässan är den första och enda fackmässan för hela dryckesindustrin i den östeuropeiska delen. CRAFT BEER CHINA i Shanghai presenterar sig som en träffpunkt för kinesiska Craft Beer Community liksom CRAFT BEER ITALY i Milano som en B2B-plattform för Italien. I Bangalore orienterar sig CRAFT DRINKS INDIA mot sina behov och intresset i Indien är stort för den snabbväxande dryckesmarknaden. Dessutom understöder Bevialen-familjen i samarbete med ytterligare projekt företrädda i Brasilien inom ramen för Feira Brasileira da Cerveja i Blumenau. SIBAs BeerX, Storbritanniens största fackmessa på temat öl och

BrauBeviale2018

Nürnberg, Germany

13. - 15. November

bryggerivaror är dessutom officiell partner i Bevalen-familjen. Även ProPak Asia är en del av det globala nätverket. "Internationella sponsorer" för Bevalen-familjen är Doemens Akademie och Forsöks och läroanstalten för bryggerier i Berlin (VLB). Ytterligare projekt planeras, för detaljer och kontaktuppgifter se vår hemsida nedan:

www.beviale-family.com

Kontaktperson för press och media

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

Alla presstexter liksom tillhörande information, fotografier och videofilmer finns i Newsroom på: **www.braubeviale.de/en/news**

För ytterligare tjänster för journalister och pressrepresentanter, se:

www.braubeviale.de/press

Mer än en mässa – Bevalen-familjen:

www.beviale-family.com