

## PERSINFORMATIE

Juni 2018

### **BrauBeviale 2018 wil voor impulsen zorgen en inspireren**

- **Uitgebreid en informatief kaderprogramma**
- **Duurzaamheid van de drankensector als centraal thema**
- **Bijscholingsmogelijkheden al op de dag vóór de vakbeurs**

De BrauBeviale is blij, van 13 tot 15 november 2018 eindelijk weer de drankenvakwereld in haar beurshallen in Nürnberg te mogen verwelkomen. Van het volgens rooster ingelaste pauzejaar heeft het evenemententeam van de dit jaar wereldwijd belangrijkste investeringsgoederenbeurs voor de drankenindustrie gebruik gemaakt om fijnheden in het beursconcept aan te passen, zijn oor in de markt te luisteren te leggen en actuele thema's, die de branche in beweging brengen, op te sporen en voor de komende Triple aan te kaarten. Daaruit is onder andere een uitgebreid kaderprogramma ontstaan dat voor impulsen zou willen zorgen bij al de uitdagingen die de drankensector momenteel bezighouden.

Voor impulsen zorgen en inspireren – dat staat boven alles, wat de BrauBeviale naast de vakbeurs in het kaderprogramma te bieden heeft. Aangesproken worden alle drankenproducenten, eender of het nu om brouwers, bottelbedrijven, wijnboeren, producenten van sterke- of alcoholvrije dranken gaat. Voor iedereen stellen zich in principe dezelfde vragen over de duurzaamheid van hun onderneming en hun branche. „Wij hebben vastgesteld dat zeer velen in de drankenvakwereld zich meer bepaald de vraag stellen, hoe zij in de toekomst in staat zullen kunnen zijn of blijven om te concurreren“, licht Andrea Kalrait, Hoofd Evenementen BrauBeviale, toe. „Als centraal platform van de branche zien wij het als onze taak, deze belangrijke vragen aan te kaarten en te bediscussiëren en prikkels te geven om hierover na te denken.“

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

## **Bijscholingsmogelijkheden vóór de eigenlijke start van de vakbeurs**

De heenreis vóór de start van de jaarbeurs zou voor sommige bezoekers kunnen renderen, want reeds op de dag vóór de vakbeurs zijn er drie interessante bijscholingsevents: bijna elke drankenproducent stelt zich beslist ooit de vraag, of en in welke vorm het voor hem nuttig zou kunnen zijn, zijn dranken te exporteren. Het **Export-Forum German Beverages** kaart net deze vraag aan en ondersteunt met prominente sprekers en netwerkmogelijkheden alle producenten bij hun besluitvormingsproces rond het thema Export. Reeds voor de zesde keer vindt het **European MicroBrew Symposium** van het Onderzoeks- en Opleidingsinstituut voor Brouwerij in Berlijn (VLB) plaats. Met zijn focus op zowel technologische – als kwaliteitsaspecten richt het zich tot internationale Craft Brewer en Brewpub-exploitanten en wordt daarom in het Engels gehouden. Een bijkomend actueel thema onder brouwers in de hele wereld zijn historische soorten brouwgerst, waaraan het **Heirloom & Terroir Barley and Malt Symposium** van RMI Analytics zich wijdt. In dit kader wordt ook de Heirloom Brewing-Award uitgereikt, die selecte bieren met een sfeervol totaalconcept bekroont die dan ook op de BrauBeviale geproefd kunnen worden.

## **Luisteren, mee discussiëren, zich laten inspireren**

Op al de drie dagen van de vakbeurs vindt weer het **Forum BrauBeviale** plaats. De beproefde, uit voordrachten, presentaties, podiumdebatten en prijsuitreikingen bestaande mix nodigt de beursbezoekers uit, zich over actuele thema's te informeren en zich door boeiende ideeën en uitgangspunten te laten inspireren. De ruime waaier aan onderwerpen reikt van grondstoffen over technologieën tot ondernemerschap en commercialisering. De taal die op het forum gesproken wordt, is het Duits, een simultane vertaling naar het Engels wordt aangeboden. Het gedetailleerde programma is tijdig als voorbereiding op de vakbeurs op de BrauBeviale-website beschikbaar. Ook op het forum: de **opening** op de eerste dag van de vakbeurs met een **Keynote van de Food-Trend-onderzoekster Hanni Rützler** en de uitreiking van de Bayerischen Bierordens. Eveneens op de eerste dag van de vakbeurs, om 16 uur, kunnen geïnteresseerden de **finale van het Duits Kampioenschap van de Biersommeliers** bijwonen.

## Proeverijen van drankspecialiteiten

Een highlight voor het exploreren van de diversiteit en het genot van drankspecialiteiten is de **Craft Drinks Area** – met voor het laatst ongeveer 7.500 deelnemers op drie dagen van de vakbeurs een consequente verdere ontwikkeling van de Craft Beer Corner uit de vorige Triple. Hier kunnen de bezoekers aan in totaal acht bars aan door onafhankelijke experts gehouden proeverijen deelnemen en deels volledig nieuwe smaakwerelden binnenstappen. Naast de Glazenbar, waar men het effect van de kwaliteit van het glas op de smaak kan ondervinden, is er telkens één bar voor mineraalwater, sterkedranken en innovatieve alcoholvrije dranken. Aan het thema Bier wijden zich vier bars die niet alleen speciale landen en thema's, maar ook de diversiteit van alcoholvrije bieren en bieren met minder alcohol centraal stellen.

Traditioneel wordt ook weer de **European Beer Star**, die sinds zijn „geboortjaar“ 2004 zijn beursbakermat op de BrauBeviale heeft, uitgereikt. In 65 categorieën, dat zijn er vijf meer dan vorig jaar, kunnen brouwerijen uit de hele wereld hun bieren indienen – voor het laatst waren dat 2.151 bieren, waarvan 60 procent uit het buitenland – en aan één van de wereldwijd meest vooraanstaande bierwedstrijden deelnemen. In het leven geroepen werd hij door de Privaten Brouwerijen, de ideële verantwoordelijke instantie van de vakbeurs, de Duitse en Europese koepelorganisatie. BrauBeviale-bezoekers komen weer aan hun trekken door op de eerste dag van de vakbeurs uit de winnaars van een gouden medaille hun favoriete bier te verkiezen: de **Consumers' Favourite 2018** in goud, zilver en brons.

## Competente partners voor concrete belangen

Verschillende **themapaviljoenen** presenteren zich doelgericht als contactpunt voor speciaal op bepaalde bezoekersgroepen afgestemde kwesties: micro- en kleine brouwerijen alsook thuis- en hobbybrouwers vinden bij **Artisan und Craft Beer Equipment** en **brau@home** uitgebreide informatie over uitrusting, ingrediënten en oplossingen en ook waardevolle suggesties door korte voordrachten in de bijhorende Speakers' Corner. Nog een ander paviljoen is aan het „**Duurzaam watermanagement in de drankenindustrie**“ gewijd – een thema, dat alle drankenproducenten aangaat en in tijden van steeds schaarser wordende grondstofresources aan betekenis wint. Een beslissend koopcriterium is voor de consument

nog steeds op het Point of Sale de verpakking. Daarmee houdt de World Packaging Organization met haar **speciale tentoonstelling “Innovatieve verpakking van dranken”** behoorlijk rekening. Interessante voorbeelden voor verpakkingsinnovaties zijn de winnaars van de World Packaging Award die op de speciale tentoonstelling gepresenteerd worden. Daar wordt voor de bezoekers ook in gemakkelijk te begrijpen bewoordingen toegelicht, waarvoor deze producten hun prijs gekregen hebben. PET is nog steeds een actueel en belangrijk thema. De Gütegemeinschaft Wertstoffkette PET-Getränkeverpackungen e. V. wijst op diverse uitgangspunten en presenteert suggesties en oplossingen rond het thema **PET Recycling**.

## **De toekomst in het vizier**

Om ook in de toekomst succesvol in de markt te kunnen ageren, moet elke onderneming op haar medewerkers kunnen rekenen. Het thema Tekort aan geschoolde krachten op alle niveaus houdt ook voor de drankensector niet op te bestaan. De BrauBeviale als centraal platform voor de branche stelt dan ook de laatste dag van de vakbeurs het thema „**Generatie toekomst**“ centraal. Op het forum BrauBeviale zullen er voordrachten speciaal rond het thema Recruiting en Stimulering van aankomende krachten zijn. Tal van exposanten zullen deze dag doelgericht verantwoordelijken uit de personeelsafdelingen van hun ondernemingen op de stand hebben die als contactpersonen de bezoekers ingeval van concrete of potentiële vragen gedetailleerd te woord zullen kunnen staan.

Jonge ondernemingen uit Duitsland die innovatieve producten en processen voor de drankenindustrie ontwikkelen en in de nabije toekomst op de markt wensen te brengen of dit net gedaan hebben, presenteren zichzelf en hun ideeën voor het eerst aan het publiek op de **gemeenschappelijke stand „Innovation made in Germany“**. De deelname wordt door het Duits Bondsministerie voor Economie en Energie (BMW) gestimuleerd. Sommige voormalige deelnemers op deze gemeenschappelijke stand hebben in de drankensector inmiddels al een reputatie opgebouwd.

## **Kijken tot over de rand van het glas**

Bij zoveel aandacht voor thema's rond de drankensector ligt het voor de hand, ook aan andere culinaire geneugten te denken. Passend daarbij

vindt parallel met de BrauBeviale van 14 tot en met 15 november 2018 de **SFC Street Food Convention** plaats. Deze presenteert met een gevarieerd programma voor de vierde keer alles rond de thema's Street Food, Foodtrucks, Mobiele Catering en Visionaire eetcultuur – begeleid door een sponsortoonstelling en Foodtrucks voor proeverijen in het beurspark.

#### **Data van de actuele BrauBeviale-Triple:**

BrauBeviale 2018: 13 – 15 november 2018

BrauBeviale 2019: 12 – 14 november 2019

BrauBeviale 2020: 10 – 12 november 2020

#### **Beviale Family: Internationale competentie in de drankenindustrie**

De NürnbergMesse Group bewijst haar competentie op het gebied van de drankenindustrie op internationaal niveau: begonnen bij de BrauBeviale, de internationale investeringsgoederenbeurs voor de drankenindustrie in Nürnberg. Hier presenteert zich de branche sinds meer dan 40 jaar langs de procesketen van de drankenproductie: grondstoffen, technologieën, logistiek en marketing. Nog andere familieleden zijn in de hele wereld in belangrijke groeimarkten thuis: zo is de Beviale Moscow de eerste en enige vakbeurs voor de complete drankenindustrie in de Oost-Europese regio. De CRAFT BEER CHINA in Shanghai presenteert zich als ontmoetingsplaats van de Chinese Craft Beer Community net zoals de CRAFT BEER ITALY in Milaan als het B2B-platform voor de Italiaanse branche. In Bangalore stemt de CRAFT DRINKS INDIA zich af op de behoeften en het belang van de snel groeiende drankenmarkt in India. Bovendien ondersteunt de Beviale Family met haar samenwerking nog andere projecten: zo is ze in Brazilië in het kader van de Feira Brasileira da Cerveja in Blumenau vertegenwoordigd. SIBA's BeerX, de grootste vakbeurs van Groot-Brittannië rond het thema "Bier en brouwen", is eveneens officieel partner van de Beviale Family. En ook de ProPak Asia maakt deel uit van het mondiale netwerk voor de drankenindustrie. „International Sponsors“ van de Beviale Family zijn de Doemens Akademie en het Onderzoeks- en Opleidingsinstituut voor Brouwerij in Berlijn (VLB). Nog andere projecten zijn gepland. Details en data op:

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

# BrauBeviale2018

Nürnberg, Germany

13. - 15. November

## Contactpersonen voor pers en 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

Alle persteksten en aanvullende informatie, foto's en video's in de Newsroom op: **[www.braubeviale.de/en/news](http://www.braubeviale.de/en/news)**

Bijkomende diensten voor journalisten en mediavertegenwoordigers op: **[www.braubeviale.de/press](http://www.braubeviale.de/press)**

Meer dan een vakbeurs – de Beviale Family:  
**[www.beviale-family.com](http://www.beviale-family.com)**