

Center Stage	Exhibition Stage	Technology Stage	Craft Beverage & brau@home Stage	Special Interest Stage	Award Stage
10.00 – 11:00 Uhr Eröffnung mit Diskussionsrunde					
11:30 – 12:45 Uhr Marken Marktforschung Marketing "Getränke nach der Krise: Was Menschen überraschen wird" präsentiert von K&A BrandResearch Moderation: Dr. Uwe Lebok <u>11:30 – 11:45 Uhr</u> Begrüßung: Corona, Trinken, Lust und Laune? <u>11:45 – 12:00 Uhr</u> Mensch und Marke in Krisensituationen und danach Dr. Uwe Lebok, K&A Brand Research <u>12:00 – 12:20 Uhr</u> Getränke neu denken : Markenstaunen ohne Gastronomie Florian Klaus, K&A Brand Research <u>12:20 – 12:45 Uhr</u> Key Learnings: Was Getränkemarken stärker macht Dr. Uwe Lebok, K&A Brand Research	10:30 – 11:00 Uhr Hops full of Ideas – Sharing the passion for Flavor Thomas Raiser, Dr. Christina Schönberger BarthHaas 11:00 – 11:30 Uhr Be the change with Sidel! 1. Secure your performance Oliver Goffin, Jose Priante Sidel 11:30 – 12:00 Uhr n.n. n.n. Aetna	10:45 – 12:00 Uhr Die Wiedereröffnung in der Pandemie – wie verknüpfe ich die Herausforderungen mit nachhaltigen Lösungen? präsentiert von SGS Institut Fresenius GmbH Moderation: Dr. Christian Temme <u>10:45 – 11:00 Uhr</u> Begrüßung und Einführung in das Thema <u>11:00 – 11:20 Uhr</u> Update Nachhaltigkeit: Aktuelle Trends und Entwicklungen Juliane Franze Federica Suess <u>11:20 – 11:40 Uhr</u> Mikroplastik in Bier: Neue Analytik und Verfahren Dr. Andrea Käppler <u>11:40 – 12:00 Uhr</u> Hygienekonzepte in der Lebensmittelproduktion für kleine und mittelständige Betriebe – Möglichkeiten der Zertifizierung Aufbau eines Hygienekonzeptes Prüf- und Probenahmeplan M.Sc. Nicola Ackermann	11:00 – 11:30 Uhr Bierbrauen mit Malzrohrsystem Thomas Dostert, Leuktal Bräu <u>11:00 – 11:05 Uhr</u> Bierschaumlesung 1 Kreatives und literarisches zum Bier <u>11:10 – 11:30 Uhr</u> Bierbrauen mit Malzrohrsystem 11:30 – 12:00 Uhr Sommelier für Fruchtsaft und Mineralwasser – Eine Chance für die alkoholfreie Getränkebranche Dr. Peter Schropp, Doemens Academy <u>11:30 – 11:35 Uhr</u> Bierschaumlesung 2 Kreatives und literarisches zum Bier <u>11:35 – 12:00 Uhr</u> Sommelier für Fruchtsaft und Mineralwasser - Eine Chance für die alkoholfreie Getränkebranche	11:00 – 11:30 Uhr Brewers of Europe BoE Grußwort wesentliche Entwicklungen 11:30 – 12:00 Uhr European Beer Star 2020: Der "Branchen-Oscar" für europäische Biervielfalt Zahlen, Daten, Fakten Herausforderungen im Corona-Jahr und Ausblick präsentiert von Private Brauereien Bayern e. V. Moderation: Kilian Kittl	13:00 – 13:30 Uhr Verleihung des World Beverage Innovation Awards 2020 (engl.) präsentiert von FoodBev Media Ltd.
12:45 – 14:00 Uhr Hot Topic on Stage "Die Corona Disruption und ihre Folgen für die Getränkewirtschaft" Märkte Hersteller Absatzpartner Zulieferer präsentiert von Konzept & Service GmbH Moderation: Dieter Klenk <u>12:50 – 13:10 Uhr</u> Keynote: Die Getränkewelt nach Corona Erkenntnisse für Getränkehandel und den Außer-Haus-Markt Günther Nessel, taste! food & beverage communication GmbH <u>13:10 – 14:00 Uhr</u> Getränke-Hersteller Getränkemarkt Absatzpartner Alte Herausforderungen – Neue Lösungen – alternative Konzepte und Strategien Moderation: Dieter Klenk Stefan Stang Teilnehmer: Raphael Rauer, Paulaner Johannes Faust, Brauhaus Faust Alexander Berger, GES Dirk Reinsberg, BV GFGH Roman Stengel, E-Center Fürth Angela Inselkammer, BHG	13:00 – 13:30 Uhr n.n. n.n. KHS 14:00 – 14:30 Uhr Die digitale Brauerei - eine geführte Tour durch das Digital Enterprise Kai Schneiderwind Siemens	12:15 – 14:15 Uhr Fach-Seminar: Nachhaltigkeit Energie-Management Der Blick in die Glaskugel präsentiert von Private Brauereien Bayern e. V. Moderation: Thomas Scheffold <u>12:15 – 12:45 Uhr</u> Dekarbonisierung der Prozesswärme in Brauereien Daniel Gosse, Bosch Industriekessel <u>12:45 – 13:15 Uhr</u> Mit Photovoltaik für 0 € kühlen Nutzung der thermischen Batterie Tobias Schlögl, Trane Roggenkamp <u>13:15 – 13:45 Uhr</u> Nachhaltigkeit für Brauereien – Klimaschutz leicht gemacht Wie Sie durch die Berechnung Ihres CO2 Fußabdrucks für Kosteneinsparungen und mehr Umsatz sorgen Alexander Rossner, Zukunftswerk e.G.	12:00 – 12:30 Uhr Google, facebook & Co. in der Getränkebranche: Fokus Getränke-Fachhandel Hannes Biller, Biller Training <u>12:00 – 12:05 Uhr</u> Bierschaumlesung 3 Kreatives und literarisches zum Bier <u>12:05 – 12:30 Uhr</u> Google, facebook & Co. in der Getränkebranche: Fokus Getränke-Fachhandel 12:30 – 13:00 Uhr Bessere Weissbiere für Zuhause Florian Burkhardt <u>12:30 – 12:35 Uhr</u> Bierschaumlesung 4 Kreatives und literarisches zum Bier <u>12:35 – 13:00 Uhr</u> Bessere Weissbiere für Zuhause	12:00 – 13:30 Uhr Italian Affairs präsentiert von ARTE-BIER Moderation: Stefan Grauvogl <u>12:00 – 12:20 Uhr</u> Rohstoffe 100 % Made in Italy Stefan Grauvogl, ARTE BIER <u>12:20 – 12:40 Uhr (engl.)</u> Licht und Schatten des italienischen Biermarktes Maurizio Maestrelli, Brama Comunicazione <u>12:40 – 13:00 Uhr</u> IGA New Style " Tutto Italiano" Bobo Widmann, Batzen Bräu <u>13:00 – 13:30 Uhr (engl.)</u> Ein Überblick über Italiens Craft-Brauereien Dr. Simonmattia Riva, Beer Garage	14:00 – 15:15 Uhr Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers Halbfinale präsentiert von Doemens Academy

Center Stage	Exhibition Stage	Technology Stage	Craft Beverage & brau@home Stage	Special Interest Stage	Award Stage
Torsten Petersen, Enchilada-Group	14:30 – 15:00 Uhr GF Piping Systems präsentiert COOL-FIT 4.0 Rebecca Mahler GF Piping Systems	<u>13:45 - 14:15 Uhr</u> Warmwasserüberschuss verhindern durch Umstellung der Würzekühlung Tobias Schlögl, Trane Roggenkamp	13:00 – 13:30 Uhr Google, facebook & Co. in der Getränkebranche: Fokus mittelständische Getränkehersteller Hannes Biller, Biller Training <u>13:00 – 13:05 Uhr</u> Bierschaumlesung 5 Kreatives und literarisches zum Bier <u>13:05 – 13:30 Uhr</u> Google, facebook & Co. in der Getränkebranche: Fokus mittelständische Getränkehersteller <u>13:30 – 14:00 Uhr</u> Online verkosten und online lernen – Die Dos und Dont´s der neuen Normalität Markus Raupach <u>13:30 – 13:35 Uhr</u> Bierschaumlesung 6 Kreatives und literarisches zum Bier <u>13:35 – 14:00 Uhr</u> Online verkosten und online lernen - Die Dos und Dont's der neuen Normalität		
14:00 – 15:00 Uhr Zukunftskonzept Digitalisierung: Das Babylon der Getränkewirtschaft Wettbewerbsfähigkeit durch einheitliche Datenstrukturen im Außer-Haus Markt präsentiert von GEDAT Getränkedaten GmbH Moderation: Dr. Klaus Stadler Teilnehmer: Dirk Reinsberg, BV GFGH Andreas Vogel, GEVA Henning Meyer, Kontor N Thorsten Schön, Pro-Getränke GmbH Jan Beerwerth, Krombacher Matthias Kehl, Orgasoft Sven Albrecht, GEDAT Getränkedaten GmbH	15:00 – 15:30 Uhr n.n. n.n. Fermentis	14:45 – 16:15 Uhr Fachseminar: „Alkoholfreies Bier“ präsentiert von Private Brauereien Bayern e. V. Moderation: Mario Schäfer <u>14:45 – 15:15 Uhr</u> Prozesslösungen zur Herstellung alkoholfreier Biere Magdalena Müller, Technische Universität München (TUM) <u>15:15 – 15:50 Uhr</u> Alkoholfreie Biere mit Spezialhefen – Eine Chance auch für kleinere Brauereien Dr. Ing. Gerrit Blümelhuber, Doemens Academy <u>15:50 – 16:00 Uhr</u> Vorstellung eines Entalkoholisierungsverfahrens für den Kleinbetrieb Martin Wörner, Schlossbrauerei Autenried <u>16:00 – 16:15 Uhr</u> Entwicklung und Vermarktung besonderer alkoholfreier Biere Maximilian Krieger, Riedenburger Brauhaus	14:00 – 14:30 Uhr Thema N.N. Richi Leder <u>14:00 – 14:05 Uhr</u> Bierschaumlesung 7 Kreatives und literarisches zum Bier <u>14:05 – 14:30 Uhr</u> Thema N.N. <u>14:30 – 14:35 Uhr</u> Beer Judge - Eine Einführung in die Arbeit des Juror bei Bierwettbewerben Markus Raupach <u>14:30 – 14:35 Uhr</u> Bierschaumlesung 8 Kreatives und literarisches zum Bier <u>14:35 – 15:00 Uhr</u> Beer Judge - Eine Einführung in die Arbeit des Juror bei Bierwettbewerben	14:00 – 14:45 Uhr Ein Update über die amerikanische Craft Bier Industrie (engl.) präsentiert von Brewers Association, USA Referent: Steve Parr 15:00 – 15:30 Uhr Von Wachstumseuphorie zu existenzieller Angst – Die Überlebensstrategien amerikanischer Craft-Brauer im Kampf gegen die Corona-Pandemie (engl.) präsentiert von Cerrevisia Communications, USA Referenten: Elva Ellen Kowald Horst Dornbusch	
15:00 – 16:15 Uhr time to rethink - Design Edition präsentiert von bayern design GmbH Moderation: Sebastian Schnellbögl <u>15:00 – 15:05 Uhr</u> Begrüßung Sebastian Schnellbögl, bayern design GmbH <u>15:05 – 15:30 Uhr</u> 60 Jahre Almdudler: Ein Designrelaunch als Wachstumschance Lukas Dudek, tastel food & beverage communication GmbH	16:30 – 17:00 Uhr n.n. n.n. Ecodraft				15:30 – 17:00 Uhr Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers Finale / Siegerehrung präsentiert von Doemens Academy

Dienstag, 10. November 2020

BrauBeviale@stage

Center Stage	Exhibition Stage	Technology Stage	Craft Beverage & brau@home Stage	Special Interest Stage	Award Stage
<p><u>15:30 – 15:50 Uhr</u> Warum life-centered Design die Zukunft ist Lena Jüngst, air up</p> <p><u>15:50 – 16:10 Uhr</u> Nachhaltige Materialien für zukunftsfähiges Verpackungsdesign Prof. Aart van Bezooijen, Material-Stories</p>					

Änderungen vorbehalten