

Center Stage	Exhibition Stage	Technology Stage	Craft Beverage & brau@home Stage	Special Interest Stage	Award Stage
<p>11:00 – 11:45 Uhr <b>Verpacktes.Gut.Trinken Verpackungsinnovationen 2020</b> präsentiert vom Deutsches Verpackungsinstitut e. V. Moderation: Winfried Batzke</p> <p>11:00 – 11:15 Uhr Getränkeverpackungen zwischen Convenience und Nachhaltigkeit. Aktuelle Trends aus dem Deutschen Verpackungspreis Winfried Batzke</p> <p>Beispiel Getränkeverpackung 1 + 2</p>	<p>10:00 – 10:30 Uhr n.n. n.n. Pall GmbH</p>	<p>10:45 – 13:00 Uhr präsentiert vom Dr. Harnisch Verlag</p> <p>10:50 – 11:10 Uhr Wasserstoff und Bier. Vorteile für die Brauwirtschaft durch Energiespeicherung</p>	<p>11:00 – 11:30 Uhr <b>Automatisierung von Kleinbrauereien</b> Frank Langenbach   Benjamin Mayer</p> <p>11:00 – 11:05 Uhr Bierschaumlesung 9 Kreatives und literarisches zum Bier</p> <p>11:05 – 11:30 Uhr Automatisierung von Kleinbrauereien</p>	<p><b>EXPORT FORUM German Beverages</b></p> <p>10:30 – 12:00 Uhr <b>Export in aufregenden Zeiten</b> präsentiert von KONZEPT &amp; SERVICE GmbH Moderation: Dieter Klenk</p> <p>10:30 – 10:40 Uhr Begrüßung zum EXPORT FORUM German Beverages Dieter Klenk</p> <p>10:40 – 11:00 Uhr Die neue Normalität im Außenhandel mit Lebensmitteln und Getränken Einschränkungen   Begrenzungen Entwicklungen   Chancen Olivier Kölsch, BVE</p> <p>11:00 – 11:20 Uhr AfG-Export in Krisenzeiten: Herausforderungen – Learnings – Lösungen Peter Weishaupt, Haus Rabenhorst</p> <p>11:20 – 11:50 Uhr Bierexport nach dem Reset - eine Bestandsaufnahme Dr. Rodger Wegner, VAB</p>	<p>10:30 – 13:00 Uhr <b>Verleihung European Beer Star</b> präsentiert von Verband Private Brauereien Bayern</p>
	<p>10:30 – 11:00 Uhr <b>CIP-Anlagen effizient digitalisieren mit IO-Link</b> Jonas Meier ifm</p>	<p>11:10 – 11:30 Uhr Sauerstoff aus der Elektrolyse</p> <p>11:30 – 11:50 Uhr Flexibilität für die Zukunft. Einsatz intelligenter Sensoren</p>	<p>11:30 – 12:00 Uhr <b>Thermodynamik und Physik beim (Hobby) Brauen</b> Dr.-Ing. Alexander Neubauer</p> <p>11:30 -11:35 Uhr Bierschaumlesung 10 Kreatives und literarisches zum Bier</p> <p>11:35 - 12:00 Uhr Thermodynamik und Physik beim (Hobby) Brauen</p>		
	<p>11:00 – 11:30 Uhr <b>Be the change with Sidel! 2. Move on with Agility</b> Oliver Goffin, Stephane Bache Sidel</p>	<p>11:50 – 12:10 Uhr Vorbeugende Wartung</p> <p>12:10 – 12:30 Uhr Aktuelles zur Aromatisierung von Getränken</p> <p>12:30 – 12:50 Uhr Getränkentrends ... Energy und Protein Drinks, Neues für Gin und Tonic</p>	<p>12:00 – 12:30 Uhr <b>Bierstile leicht gemacht – Ein einfacher Wegweiser durch die Welt der Biere</b> Markus Raupach</p> <p>12:00 – 12:05 Uhr Bierschaumlesung 11 Kreatives und literarisches zum Bier</p> <p>12:05 – 12:30 Uhr Bierstile leicht gemacht – Ein einfacher Wegweiser durch die Welt der Biere</p>		
	<p>11:30 – 12:00 Uhr <b>Kavitation ist vermeidbar</b> Henning Grönwoldt-Hesse Jung Process Systems</p>		<p>12:30 – 13:00 Uhr <b>Alkoholfreie Biere mit Spezialhefen – Eine Chance für kleine Brauereien</b> Dr. Gerrit Blümelhuber, Doemens Academy</p> <p>12:30 – 12:35 Uhr Bierschaumlesung 12 Kreatives und literarisches zum Bier</p> <p>12:35 – 13:00 Uhr Alkoholfreie Biere mit Spezialhefen – Eine Chance für kleinere Brauereien</p>		
<p>12:00 – 13:00 Uhr <b>Innovationen, Trends, Entwicklungen in der Bauereitechnologie vom Sudhaus bis zur Abfüllung</b> präsentiert von der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V. (VLB Berlin)</p> <p>12:00 – 12:30 Uhr Der Läuterungsprozess im Spannungsfeld zwischen technisch/technologischer und ökonomischer Effizienz Dr. Roland Pahl</p> <p>12:30 – 13:00 Uhr 10 Jahre VLB-Leistungsnachweis für Leerflaschen-Inspektionsmaschinen – Eine Bilanz! Dr. Georg Wenk</p>					

Center Stage	Exhibition Stage	Technology Stage	Craft Beverage & brau@home Stage	Special Interest Stage	Award Stage
			<p>13:00 – 13:30 Uhr <b>Bier "wertvoll" positionieren im Handel</b> Klaus Artmann, connection-one</p> <p>13:00 – 13:05 Uhr Bierschaumlesung 13 Kreatives und literarisches zum Bier</p> <p>13:05 – 13:30 Uhr Bier "wertvoll" positionieren im Handel</p> <p>13:30 – 14:00 Uhr <b>Glas-Sensorik – Geheimnisse rund ums Glas</b> Alexander Baum</p> <p>13:30 – 13:35 Uhr Bierschaumlesung 14 Kreatives und literarisches zum Bier</p> <p>13:35 – 14:00 Uhr Glas-Sensorik – Geheimnisse rund ums Glas</p> <p>14:00 – 14:30 Uhr <b>Bier Online vermarkten – Mehr als nur ein Corona-Notfallplan</b> Klaus Artmann, connection-one</p> <p>14:00 – 14:05 Uhr Bierschaumlesung 15 Kreatives und literarisches zum Bier</p> <p>14:05 – 14:30 Uhr Bier online vermarkten – Mehr als nur ein Corona-Notfallplan</p> <p>14:30 – 15:00 Uhr <b>DIY Bau einer Kühlzelle</b> Dirk Bindrich</p> <p>14:30 – 14:35 Uhr Bierschaumlesung 16 Kreatives und literarisches zum Bier</p> <p>14:35 – 15:00 Uhr DIY Bau einer Kühlzelle</p> <p>15:15 – 16:00 Uhr <b>Untergärig und Dunkel: Ein überraschend spannender Krimi</b> Horst Dornbusch, Cerevesia Communications USA</p>	<p>Uwe Aichele, Privatbrauerei Eichbaum</p> <p>12:25 – 12:40 Uhr Von St. Pauli in die Marktnischen der Welt Best Practice: Reepbana Jan-Peter Stölken</p> <p>12:40 – 13:00 Uhr Eigene Wege entwickeln für den Export. Best Practice: FUERST WIACEK Georg Fürst</p> <p>13:00 – 13:20 Uhr Frau Gruber auf den Weg in den Weltmarkt. Best Practice: FrauGruber Craft Brewing Enzo Frauenschuh</p> <p>13:20 – 14:00 Uhr Praxis-Panel: Wertschöpfung im Bier-Export 2021 Moderation: Dieter Klenk Podium: Jan-Peter Stölken   Uwe Aichele   Georg Fürst   Enzo Frauenschuh</p> <p>14:00 – 14:45 Uhr <b>Internationale Getränke Logistik nach Corona</b> präsentiert von KONZEPT &amp; SERVICE Tilo Raab, JF. Hillebrand</p> <p>14:45 – 15:15 Uhr <b>Export-Praxis: Zertifikate - Analysen - Genehmigungen</b> präsentiert von KONZEPT &amp; SERVICE Richard Klasen, SGS Group</p> <p>15:15 – 16:00 Uhr <b>Aktuelle Rechtsfragen im Export</b> präsentiert von KONZEPT &amp; SERVICE Manfred Newrzella, Bayerischer Brauerbund</p>	
<p>13:00 – 14:30 Uhr <b>Veränderungen, Herausforderungen und Innovationen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie</b> präsentiert von Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie   BVE Moderation: Olivier Kölsch</p> <p>13:00 – 13:05 Uhr Einführung in Thematik Olivier Kölsch</p> <p>13:05 – 13:30 Uhr Herausforderungen der Nahrungsmittelindustrie nach COVID-19 – Digitalisierung und neue Arbeitswelten Juergen Grabenhofer, Siemens Advant</p> <p>13:30 – 13:55 Uhr Biertrends &amp; Innovationen: Auswirkungen für Neuproduktentwicklungen - Aufstieg von handwerklichen Brauereien - alkoholfreie Optionen Sarina Bode, Innova Market Insights</p> <p>13:55 – 14:20 Uhr Einsatz gepulster elektrischer Felder (PEF) in der Fruchtsaft- und Getränkeindustrie. Erhöhung der Produktausbeute und niederthermische Haltbarmachung Prof. Dr. Stefan Töpfl, Elea GmbH</p>	<p>14:00 – 14:30 Uhr <b>Die digitale Brauerei - eine geführte Tour durch das Digital Enterprise</b> Kai Schneiderwind Siemens</p>	<p>13:00 - 13:45 Uhr <b>Drinkability als Erfolgsgarant für Bier - wirtschaftlich und sensorisch</b> präsentiert von Axel Kiesbye GmbH Jens Luckart, Leiter Fortbildungen</p>			
<p>14:30 – 16:00 Uhr <b>Getränke-Verpackung worldwide – Trends – Innovationen – Anwendungen</b> präsentiert durch WPO World Packaging Organization  Moderation: Dr. Johannes Bergmair, WPO</p>	<p>14:30 – 15:00 Uhr <b>Next Generation Breweries</b> Samira Schmid Döhler</p> <p>15:00 – 15:30 Uhr n.n. n.n. Fermentis</p> <p>16:30 – 17:00 Uhr n.n. n.n. Vega</p>				