

Aktuelle O-Töne zur drinktec 2017 mit dem stellvertretenden Vorsitzenden der Geschäftsführung der Messe München, Dr. Reinhard Pfeiffer

1. Die drinktec 2017 geht mit Rekordbeteiligung an den Start. Rund 1.700 Aussteller nehmen teil. Was macht die Messe so einmalig?

Oton Dr. Reinhard Pfeiffer, stellvertretender Geschäftsführer der Messe München; die drinktec ist ein Highlight für die Branche, da sie nur alle vier Jahre stattfindet. Die Unternehmen zeigen hier ihre Innovationen der Getränkeindustrie. Der Markt ist riesengroß, alle Lösungen werden hier vorgestellt. Dabei geht es aber nicht nur um die Herstellung von Getränken, sondern auch um "Liquid Food", also flüssige Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Joghurt, Milchmischgetränke, Soßen, Essig, Öl, aber auch Ketchup und Senf. Das alles sind Nahrungsmittel, die sich im Prinzip mit den gleichen Maschinen verarbeiten und abfüllen lassen wie herkömmliche Getränke. Ein riesiger Markt also.

2. Wie groß ist dieser Markt?

Oton Dr. Reinhard Pfeiffer, stellvertretender Geschäftsführer der Messe München; nach Schätzungen des britischen Marktforschungsinstituts Euromonitor lag das Volumen von verkauften Getränken im Einzelhandel 2015 bei einer Billion Euro. Der Umsatz soll bis 2020 auf 2,3 Billionen Euro klettern. Das sind 2.300 Milliarden Euro. Der Umsatz würde sich demnach mehr als verdoppeln. Das sind eindrucksvolle Zahlen und daher handelt es sich wirklich um eine weltweite wichtige Branche

3. Warum ist die "drinktec" so wichtig für den deutschen Maschinen- und Anlagenbau?

Oton Dr. Reinhard Pfeiffer, stellvertretender Geschäftsführer der Messe München, der deutsche Maschinen- und Anlagenbau ist hoch spezialisiert bei Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen, da sind die Unternehmen weltweit die Nummer eins. Sie sind Exportweltmeister in dieser Branche mit einer Exportquote von über 80 Prozent. Und auf der "drinktec" treffen sie ihre Kunden aus der ganzen Welt.

4. Wer kommt zu dieser Messe nach München?

Oton Dr. Reinhard Pfeiffer, stellvertretender Geschäftsführer der Messe München; wir erwarten etwa 70.000 Fachbesucher, Hersteller von Getränken aus allen Branchen, von Bier über Wein, zu Softdrinks bis hin zu Milch und Milchmischgetränken. Und die treffen dann sehr oft, wenn sie die Innovationen gesehen haben, ihre Kaufentscheidung. Zwei Drittel der Besucher kommen aus dem Ausland, aus 180 Ländern. Das Gleiche ist auch bei den Ausstellern. Zwei Drittel kommen aus dem Ausland. Damit ist die "drinktec" die internationalste Veranstaltung der Messe München, die die Messe hier am Standort in Riem hat.

5. Was ist in diesem Jahr neu für die Besucher?

Oton Dr. Reinhard Pfeiffer, stellvertretender Geschäftsführer der Messe München; zum aller ersten Mal ist die vom italienische Weinverband UIV veranstaltete Weintechnikmesse SIMEI mit am Start. Sie ist integraler Bestandteil der drinktec und komplettiert das Angebot im Weinbereich. Die rund 200 Aussteller wollen auch nach München, weil sie hier ein sehr internationales Besucherpublikum antreffen. Italien ist neben Deutschland aber auch eines der Kernländer für die Getränkeproduktion und -abfüllung.

6. Welches sind die wichtigsten Themen auf der drintec

Oton Dr. Reinhard Pfeiffer, stellvertretender Geschäftsführer der Messe München; es zieht sich wie ein roter Faden durch alle Messehallen: Energie- und Ressourceneffizienz, Hygiene, Produktsicherheit und auch das Thema Prozessoptimierung/Flexibilität.

7. Flexibilität, Energie- und Ressourceneffizienz – was muss man sich darunter vorstellen?

Oton Dr. Reinhard Pfeiffer, stellvertretender Geschäftsführer der Messe München; Beispiel Flexibilität: Die Industrie muss sehr rasch auf Veränderungen reagieren. Denn die Verbrauchergewohnheiten ändern sich auch sehr schnell. Hatte früher jemand sein Lieblingsgetränk oder sein Lieblingsbier. So sind jetzt immer neue Mischungen gefragt. Die Konsumenten probieren gerne aus. Man sieht das auch an den Craft Bieren. Darauf muss die Industrie reagieren. Die Hersteller brauchen dann Maschinen, die schnell entsprechende Abfülltechniken ändern können und sich auf neue Rezepturen sowie Flaschen einstellen lassen. Da gibt es die Lösungen auf der „drinktec“.

8. Gibt es ein Beispiel zur Ressourceneffizienz?

Oton Dr. Reinhard Pfeiffer, stellvertretender Geschäftsführer der Messe München; Ressourceneffizienz ist eines der großen Themen auf der „drinktec“. Energieeinsparung; das geht Hand in Hand mit Wirtschaftlichkeit. Heute kann einer nur konkurrenzfähig bleiben, wenn er die Kosten drückt. Das ist auch für die Umwelt. Beispielsweise muss das Wasser reduziert werden, das reduziert auch die Kosten. Abwärme - zum Beispiel bei der Bierherstellung - wird weiter genutzt und Behältnisse - ob Glas oder Dose-, alles wird dünner. Heute ist eine PET Flasche mit weniger als 10 Gramm Eigengewicht schon Standard.

09. Was bietet die drinktec für Brauer?

Oton Dr. Reinhard Pfeiffer, stellvertretender Geschäftsführer der Messe München; wir wollen ein Platz sein, bei dem man da sein muss, ein „place to be“. Wir nennen das „place2beer“. Hier kann man Biere aus aller Welt testen, es gibt Vorträge und Diskussionsrunden rund ums Bier. Wir haben auch wieder den „European Beer Star Award“ bei uns; so dass wir viel dazu beitragen, dass die Wurzeln der drinktec - das Bier -

nicht in Vergessenheit gerät.

10. Um was geht es beim European Beer Award?

Oton Dr. Reinhard Pfeiffer, stellvertretender Geschäftsführer der Messe München; es ist einer der härtesten Wettbewerbe der Branche. In 60 verschiedenen Kategorien werden die drei besten Biere ermittelt. Dementsprechend begehrt sind die Preise. Es wird veranstaltet vom Verband der bayerischen Privatbrauereien, mit dem wir eine Kooperation haben.