



DIE NUMMER EINS IN SACHEN GETRANKE

IM SEPTEMBER RICHTET DIE WELTWEITE
GETRÄNKEINDUSTRIE IHRE AUFMERKSAMKEIT
AUF MÜNCHEN ZUR **DRINKTEC 2009**.

Wer jemals das Oktoberfest in München besucht hat wird bestätigen, dass München zu feiern weiß.

Deshalb erstaunt es nicht, dass die bayerische Hauptstadt wieder einmal Gastgeber der drinktec ist, der Weltmesse für Getränke- und Liquid Food Technologie.

Die drinktec erwartet im diesem Jahr vom 14. bis 19. September 70.000 Besucher aus 160 Ländern. Und der Wirtschaftskrise zum Trotz sind alle zwölf Messehallen seit Monaten ausgebucht. 1.500 Aussteller aus 60 Ländern wollen ihre neueste Technologie für Herstellung, Abfüllung und Verpackung sowie Flüssignahrung vorstellen. Die drinktec ist die einzige Messe ihrer Art, auf der komplette Fertigungsketten in Aktion demonstriert werden.

In diesem Jahr wählten die Veranstalter Milch und Milchgetränke als Schwerpunkt. Zum Programm zählen die Verleihung eines Molkerei-Technik-Preises und eine begleitende Vortragsreihe. Der Preis würdigt die erfolgreiche Umsetzung technischer Innovation in der europäischen Molkerei- und Lebensmittelindustrie in den Kategorien Prozess und Automation, Verpacken und Abfüllen, Umwelt und Nachhaltigkeit, Prozessmanagement und IT, Logistik und Lebensmittelsicherheit. Eine Umfrage hatte ergeben, dass rund die Hälfte der Aussteller Produkte für die Bereiche Milch und Flüssignahrung anbietet.

Im diesem Jahr ist GEA mit elf Unternehmen vertreten. Dazu Dr. Stefan Pecoroni, Leiter der Business Unit Getränketechnik bei GEA Westfalia Separator: „Auch in der angespannten Wirtschaftslage zeigt sich, dass die weltweite Getränkeindustrie weiter investiert. Informationsaustausch und Kommunikation zwischen Herstellern und Abnehmern sind entscheidend für Investitionsentscheidungen dieser Art. Für GEA ist die drinktec der beste Marktplatz dafür. Mit unserer starken Präsenz unterstreichen wir erneut, welchen hohen Stellenwert diese Messe für uns hat.“

In diesem Jahr feiert GEA Westfalia Separator 100 Jahre Bierseparation. Seit das Unternehmen seinen ersten Separator 1909 zur Klärung von Bier in einer Wiener Brauerei einsetzte, hat GEA Westfalia Separator immer neue Maßstäbe in der zentrifugalen Trenntechnik gesetzt. Und diese Entwicklung findet ihre Fortsetzung

im neuen Separator GSC 250, der auf der drinktec vorgestellt wird. Mit einer Kapazität von 800 Hektolitern pro Stunde ist die Maschine die größte Brauereizentrifuge mit dem Westfalia Separator Hydrostop-System. Dieses spezielle, patentierte Austragssystem sorgt für eine maximale Ausbeute bei minimalen Bierverlusten. Neben der Brauereindustrie beliefert GEA Westfalia Separator auch die Getränke-, Lebensmittel-, chemische und pharmazeutische Industrie sowie die Märkte der nachwachsenden Rohstoffe mit einem breiten Produktspektrum an Dekantern, Separatoren und Prozesslinien mit mechanischer Trenntechnik.

GEA Brewery Systems ist aus der Verschmelzung der beiden international bekannten Unternehmen Huppmann und Tuchenhagen Brewery Systems hervorgegangen. Mit der Zusammenführung des heißen und kalten Prozessbereichs unter ein gemeinsames Dach stellt GEA Brewery Systems ein weltweit einzigartiges Kompetenzzentrum für Brauereianlagen dar. Auf der drinktec wird sich GEA Brewery Systems in dieser neuen Form präsentieren, mit dem fundierten Know-how und der umfassenden Engineering-Erfahrung im Brauerei- und Getränkeanlagenbau. Standbesucher erhalten während der Messe kompetente Beratung von Experten aus den Bereichen Engineering und Vertrieb.

Abfüllspezialist GEA Procomac bietet eine geführte Tour durch ein INSIDE ASEPTIC-Modell, das Technologien für die Sterilisation von Behältern und Verschlüssen präsentiert. Ein Unibloc Spin-Karussell der fünften Generation mit Nasssterilisationstechnik mit Peressigsäure, das die Gesamtbetriebskosten (TCO) reduzieren kann, wird ebenso vorgeführt wie ein Karussell mit der GEA Procomac VHP (Vaporized Hydrogen Peroxide)-Sterilisationstechnik. Außerdem präsentiert GEA Procomac die neue „STERILBEAM“-Verschlusssterilisationsanlage, die das Zeitalter des Einsatzes von Chemikalien hinter sich lässt und energiebasierte Technik einsetzt. GEA Procomac Packaging stellt POLARIS vor, sein „Layer Preparation“-System, das sich für die Fertigung in mittlerer bis hoher Geschwindigkeit eignet.

GEA Wiegand zeigt das Modell einer Verdampfungsanlage, die zur Konzentration einer Vielzahl von Produkten in der Lebensmittelindustrie eingesetzt wird. Das Unternehmen ist führend in der Entwicklung, Fertigung und Lieferung von Verdampfungs-, Destillations- und Membranfiltrationsanlagen. Außerdem liefert GEA Wiegand Systeme für die chemische und pharmazeutische Industrie sowie für Umwelthanwendungen.

Wärmetauscher spielen eine entscheidende Rolle in der Herstellung von Getränken und Flüssignahrung. GEA ist in diesem Bereich mit drei Unternehmen auf der drinktec vertreten. Engineeringsspezialist GEA TDS stellt seine VARITUBE™-Wärmetauscher zum Erwärmen, Kühlen, Pasteurisieren und Ultrahocherhitzen für eine Vielzahl verschiedener Produkte vor. GEA PHE Systems zeigt seine Plattenwärmetauscher NT 50 und VT 20, während GEA EcoServe sein Serviceangebot für alle Arten von Plattenwärmetauschern präsentiert.

GEA Tuchenhagen wird Ventile, Reinigungstechnologie und Pumpen ausstellen. Insbesondere die neuen „T-smart“-Ventile für Standardanwendungen, wie Clean-In-Place-Applikationen, mit denen sich Reinigungszyklen effizienter und wirtschaftlicher gestalten lassen. Die VARIPURE®-Reinigungsanlagen verbrauchen weniger chemische Reinigungsmittel und Energie und produzieren weniger Abwasser, sind also eine umweltfreundliche und kostensenkende Lösung zugleich.

Präzision und Zuverlässigkeit sind die wichtigsten Verkaufsargumente für die elektromagnetische Durchflussmessung, dem zentralen Ausstellungsthema von GEA Diessel. Das Unternehmen, das seit über 40 Jahren Durchflussmesser herstellt, liefert komplette Systeme und Einheiten für die Verarbeitung von Flüssigmedien und führt zudem Tests und Eignungsprüfungen durch.

GEA Niro Soavi, Spezialist für die dynamische Hochdruck-Homogenisierungstechnik, zeigt seine neue Homogenisieranlage Ariete 5315.

Und schließlich steuert GEA Kältetechnik weitere wichtige Produkte zur Fertigung von Getränken und Flüssignahrung bei. Auf der Messe zeigt der führende Hersteller von Kompressoren für die Industriekühlung die neueste Technik für alle Phasen der Fertigung und Lagerung – etwa den Grasso V 1100 (Kolbenkompressor) und den Grasso Ammoniakkühler. ☑



Besuchen Sie uns in Halle A4, Stand 314.