G 2877

85. Jahrgang

FLÜSSIGES OBST

10/2018

Fachzeitschrift für die Fruchtsaft-Industrie, die Gemüsesaft-Industrie, die Fruchtwein-Industrie, für die Hersteller von fruchtsafthaltigen Getränken und die Früchte- und Gemüseverwertung

www.fluessiges-obst.de

HILLER
separation & process

DEKANTIERZENTRIFUGEN FÜR DIE
LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

Höchste Qualität!

- in allen Bereichen -

- Wein
- Püree
- Apfelsaft
- Direktsaft
- Aroniasaft
- Beerensaft
- Premiumsaft
- Babynahrung

Besuchen Sie uns:
BrauBeviale
Halle: 6, Stand: 6-144

www.hillerzentri.de

FRUCHTSAFT-SOMMELIER

+++ Premiere ab Januar 2019 +++

Werden Sie Experte in Sachen Fruchtsaft, Gemüsesaft und Smoothies

Die Deutschen sind Fruchtsaftliebhaber und deshalb Weltmeister im Saftkonsum, aber keine Experten, wenn es um das Wissen in Sachen Fruchtsaft geht. Dies belegt eine aktuelle Befragung von NORDLIGHT research im Auftrag des Verbandes der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF).

confructa colleg und die Doemens Akademie gehen mit einem weltweit einzigartigen Schulungskonzept an den Start: Ab 2019 werden Interessierte im Rahmen eines modularen Lehrgangs zum Fruchtsaftexperten ausgebildet und erhalten nach bestandener Prüfung das Zertifikat „Fruchtsaft-Sommelier".

MODUL 1:	Frucht- und Gemüsesaftherstellung inkl. Besichtigung eines Fruchtsaftbetriebes 28.01.2019 – 30.01.2019
MODUL 2:	Sensorik von Frucht- und Gemüsesaft inkl. zahlreicher sensorischer Verkostungen 18.03.2019 – 20.03.2019
MODUL 3 :	Vermarktung von Frucht- und Gemüsesaft in Handel und Gastronomie 27.05.2019 – 29.05.2019
ZIELGRUPPE:	Mitarbeiter aus der Fruchtsaft-Industrie, der Gastronomie, dem Getränkefachhandel und der Tourismuswirtschaft
VERANSTALTUNGSORT:	Doemens Academy GmbH // Stefanusstraße 8 // D - 82166 Gräfelfing
ANMELDESCHLUSS:	10. Dezember 2018 *(bitte rechtzeitig anmelden, Teilnehmerzahl begrenzt!)*

Weitere Informationen, Kontakt und Anmeldung:

Doemens
Doemens Academy GmbH
Stefanusstraße 8 // D - 82166 Gräfelfing
www.doemens.org
Dr. Peter Schropp:
Telefon: +49 (0)89 / 85805-22 // E-Mail: schropp@doemens.org

confructa colleg
confructa medien GmbH // verlag ■ colleg
Westerwaldstraße 2a // D - 56587 Oberhonnefeld
www.confructa-colleg.de
Evi Brennich:
Telefon: +49 (0)2634 / 9235-0 // E-Mail: colleg@confructa-medien.com

FLÜSSIGES OBST
Oktober 2018, Jahrgang 85

AKTUELLES

Rabenhorst eröffnet neues Logistikcenter und investiert in neue Lagertanks . . . 366
Wintergetränke: Frucht- und Apfelglühweine verbuchen erneut Zuwachs . . . 366
Führungswechsel beim Institut für Getränkeforschung in Geisenheim . . . 367
PepsiCo will den Anteil von recyceltem Plastik in der EU bis 2030 auf 50 % verdreifachen . . . 368
NEU im Kühlregal: Valensina Limited Winter-Editions . . . 368
Pfanner Kinderpunsch & Pfanner Früchtepunsch . . . 369
Berentzen – Managementwechsel im Segment Frischsaftsysteme . . . 369
Egon Schindel mit 66 Jahren verstorben . . . 370
FachPack 2018 setzt neue Bestmarken . . . 370

Tim Brzoska
Pricing – Den wichtigsten Gewinntreiber richtig nutzen . . . 372

Der Preis ist der Gewinntreiber Nummer eins. Hersteller haben allerdings weiterhin viel Optimierungspotenzial, wenn es darum geht, den richtigen Preis für ihre Produkte zu ermitteln oder auch das richtige Produkt für einen wichtigen Preispunkt zu finden. Tim Brzoska, Konsumgüter-Experte bei der weltweit führenden Preisberatung Simon-Kucher & Partners erklärt, welche drei 3 Elemente bei einer UVP-Optimierung von existierenden und neuen Produkten von entscheidender Bedeutung sind ...

Klaus Heitlinger
CSR-Plattform – Brasilien Field Trip 12.–21.08.2018 . . . 376

Im Rahmen der Nachhaltigkeitsplattform der europäischen Fruchtsaft-Industrie (Juice CSR-Plattform der AIJN) wurden die Nachhaltigkeitsaktivitäten der brasilianischen Orangensaft-Industrie im Rahmen eines Field Trips begutachtet. Teilnehmer waren 38 Personen aus der gesamten europäischen Fruchtsaft-Industrie, Nichtregierungsorganisationen (NGOs), Zertifizierungs- und Standardgeber sowie namhafte Vertreter des deutschen Lebensmittelhandels (Aldi Nord und Süd, Kaufland, REWE)...

Florian Brähler
Druckluft, die sich gewaschen hat . . . 378

In der Lebensmittelbranche muss jeder Betrieb sicherstellen, dass seine produzierten Waren nicht durch ölhaltige Druckluft verunreinigt werden. Staatlich Bad Meinberger in Horn-Bad Meinberg in Lippe im Nordosten Nordrhein-Westfalens setzt in der Herstellung seiner Mineralgetränke deshalb auf drei identische 100 Prozent ölfreie wassereingespritzte ALMiG Schraubenkompressoren mit Wasserkühlung. Jeder Kompressor wird über eine eigene, auf dem Dach des Technikgebäudes installierte Rückkühleinheit, mit ausreichend Kühlwasser für eine effektive Wärmeabfuhr versorgt. Die produzierte Druckluft der drei Kompressoren steht in Punkto „Ölhaltigkeit“ für die höchst mögliche Reinheitsklasse „0“ gemäß ISO 8573-1 ...

FLÜSSIGES OBST
Oktober 2018, Jahrgang 85

Anke Gebhardt-Pielen
2. Global Cider Forum in Frankfurt 382

Nach dem erfolgreichen Auftakt letztes Jahr, ging das Global Cider Forum am 6. September 2018 in die zweite Runde: Teilnehmer aus 16 Ländern, darunter 130 Fachbesucher und 16 Referenten trafen sich zu dem Branchenevent erneut in der Apfelwein-Metropole Frankfurt. Initiatoren des internationalen Fachkongresses sind der europäische Dachverband der Cider- und Fruchtweinhersteller (AICV), der Verband der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie (VdFw) sowie der Verband der hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien. Als Schirmherrin hatten die Veranstalter Julia Klöckner gewinnen können ...

Impulse setzen und inspirieren – BrauBeviale 2018 – Ausstellervorbericht 386

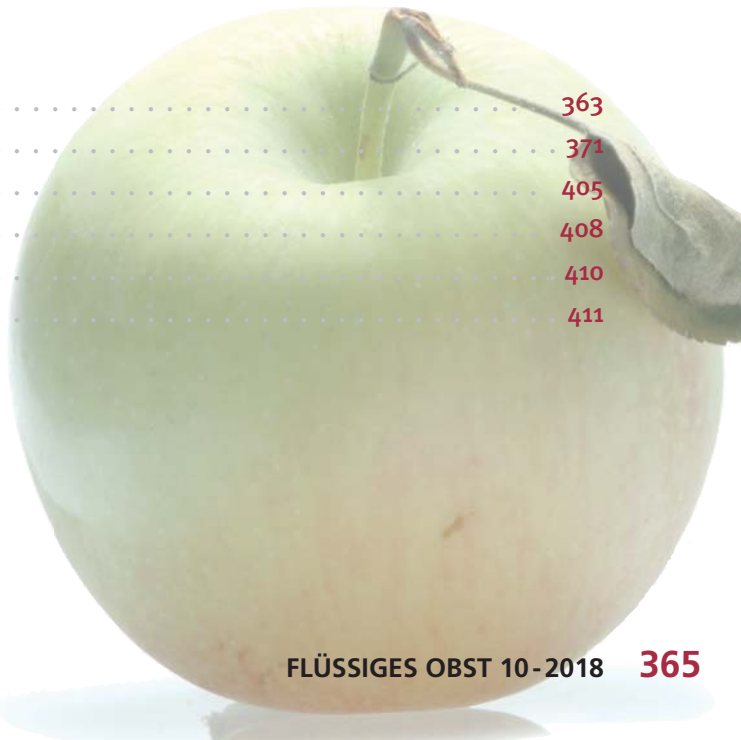
Die BrauBeviale freut sich, vom 13. bis 15. November 2018 endlich wieder die internationale Getränkefachwelt in ihren Messehallen in Nürnberg begrüßen zu dürfen. Das turnusbedingte Pausenjahr hat das Veranstaltungsteam der in diesem Jahr weltweit wichtigsten Investitionsgütermesse für die Getränkeindustrie genutzt, um Feinheiten im Messekonzept anzupassen, sich im Markt umzuhören und aktuelle Themen, die die Branche bewegen, aufzuspüren und für das kommende Triple aufzugreifen. Daraus ist unter anderem ein umfassendes Rahmenprogramm entstanden, das Impulse setzen möchte bei all den Herausforderungen, die die Getränkebranche gerade beschäftigen ...

Drohnen und Robotik: Der Weinbau der Zukunft – INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITechnica 2018 402

Die internationale Technologiemesse INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITechnica wechselte vom 3-jährigen in den 2-jährigen Turnus und zeigte 2016 erstmalig den Bereich Sonderkulturen. Damit ist die Messe nicht nur ein Muss für alle Erzeuger von Wein, Obst, Fruchtsaft, Spirituosen, sondern auch für den gesamten Bereich der Bewirtschaftung von z.B. Spargel, Erdbeeren, Salat, Hopfen etc. Durch die einzigartige Kombination aus Messe, Kongress und Maschinenvorführung finden die Fachbesucher neben Technik und Innovationen auf Weltniveau auch fachlichen Austausch unter Praktikern, Beratern und Experten aus Wissenschaft und Forschung ...

FLÜSSIGES OBST RUBRIKEN

Editorial 363
Bonn direkt 371
Halbware-Preisnotierung 405
Angebote · Gesuche · Stellenmarkt 408
Geschäftskontakte 410
Impressum 411

BEILAGENHINWEIS

Diese Ausgabe enthält eine Beilage der KS Control GmbH.
Wir bitten unsere Leser um Beachtung!