90. Jahrgang

### F L Ü S S I G E S

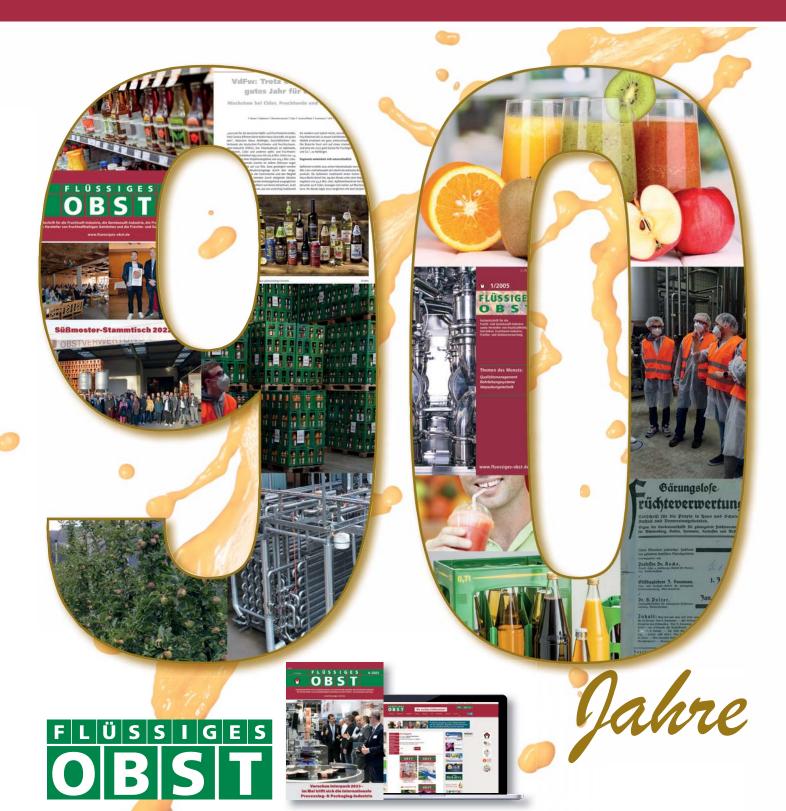
5-2023



## OBST

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



## Karriereplanung im Saftladen für Ihre Mitarbeiter!

## Weiterbildung zur/m Geprüften Industriemeister/in (IHK) Fruchtsaft und Getränke

Nächster Termin für das Modul 1: Januar bis April 2024

#### Die Weiterbildung findet berufsbegleitend in Vollzeit statt.

Alle Informationen zu diesem attraktiven und spannenden Berufsbild finden Sie auf unserer Website www.confructa-colleg.de und in dieser downloadbaren Broschüre (PDF).

#### Allgemein zum Berufsbild



#### Downloads







ZERTIFIZIERTER BILDUNGSTRÄGER

confructa colleg der confructa medien GmbH Westerwaldstraße 2a 56587 Oberhonnefeld

fon: +49 (0) 2634 9235-0 fax: +49 (0) 2634 9235-35

mail: colleg@confructa-medien.com web: www.confructa-colleg.de

#### IDEELLER TRÄGER

Baumann-Gonser-Stiftung e.V. Mainzer Straße 253 53179 Bonn www.baumann-gonser-stiftung.de

#### 90 JAHRE FLÜSSIGES OBST

Liebe Leserinnen und Leser,

unter dem Namen "Gärungslose Früchteverwertung" startete die Vorgängerzeitschrift der Fachzeitschrift FLÜSSIGES OBST im Januar 1930. Was damals begann, hat sich über die Jahrzehnte zu einer angesehenen Branchenzeitschrift mit Peer Review entwickelt. Im nunmehr 90. Jahrgang bietet FLÜSSIGES OBST seinen Leserinnen und Lesern branchenrelevante Informationen und Know-How aus erster Hand von erfahrenen Praktikern der Industrie und Experten aus Wissenschaft und Forschung. Getreu dem Motto der Gründungsväter "Aus der Praxis – für die Praxis".

FLÜSSIGES OBST ist das offizielle Organ des Verbandes der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V., der Baumann-Gonser-Stiftung e. V. und des Verbandes der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie e. V. Das konstruktive Miteinander seit Jahrzehnten ist uns gleichermaßen Verpflichtung und Freude, zukunftsweisende Entwicklungen und aktuelle Fachinhalte auch in den kommenden Jahren in den Fokus zu rücken und zeitnah zu publizieren.

Vor knapp dreieinhalb Jahren durften wir die Geschicke des Verlags in die Hand nehmen, ohne zu wissen, welche Herausforderungen der Fruchtsaft-Branche und uns Medienschaffenden mit der Corona-Pandemie und dem Krieg in der Ukraine bevorstanden. Dass darüber hinaus ein Print-Medium in Zeiten von Digitalisierung, Social-Media und Transformation der Industrie immer noch ein fester Bestandteil der Medienlandschaft ist, verdankt es auch Ihnen, liebe Leserinnen und Leser.

Unser besonderer Dank gilt den Autoren, zahlreichen Persönlichkeiten aus Betrieben und wissenschaftlichen Einrichtungen sowie den Experten innerhalb der nationalen und internationalen Verbände für ihre uneigennützige und freundschaftliche Unterstützung der redaktionellen Arbeit. Ohne sie wäre es schwer umsetzbar, unsere Leserschaft Monat für Monat mit relevanten Informationen versorgen zu können.

An dieser Stelle möchten wir auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hervorheben, die mit ihrem Einsatz und ihrer Passion für die Branche "ihr" FLÜSSIGES OBST in den vergangenen Jahrzehnten mitgeprägt haben. Ganz herzlichen Dank dafür, liebes confructa-Team!

Wir freuen uns bereits auf den diesjährigen Süßmoster-Stammtisch im kommenden November, um mit Ihnen auf die nächsten 90 Jahre anzustoßen!

Marco Brennich Geschäftsleitung (Verlagsleitung) Christian Friedel Geschäftsleitung (Kaufm. Leitung)

Christian Friedel



#### **AKTUELLES**

Von Menschen und	l Machern – Industrie	Produkte Märkte	 154-160
VUII MEHSCHEH UHU	i Machelli – Illuustile	. FIUUUNLE, MAINLE	 154-100

#### **FACHBEITRÄGE**

#### Kleine Drinks, große Träume: erste klimaneutrale Saftfabrik der Welt



Das neue, 100 Prozent elektrische und CO<sub>2</sub>-neutrale Abfüllwerk von innocent ist mit vier Krones PET-Linien sowie der entsprechenden IT-Landschaft ausgestattet. Mit dem sogenannten "Big Blender" (zu Deutsch: großer Mixer) hat der Getränkehersteller innocent getreu seinem Ziel, natürliche Getränke herzustellen, die zum Schutz der Menschen und des Planeten beitragen, eine mutige Vision verwirklicht: Das Abfüllwerk ist als eine der ersten Fabriken weltweit komplett CO<sub>2</sub>-neutral ...

#### 

In der Qualitätskontrolle von Säften spielen Messwerte wie Farbe, pH-Wert und säurekorrigierter Brix eine wichtige Rolle: Sie beeinflussen maßgeblich Geschmack und Haltbarkeit der Produkte. Die InMotion™ Autosampler von METTLER TOLEDO führen diese Messungen in einem einzigen System vollautomatisiert durch − bei Bedarf mit integrierter Homogenisierung und Entgasung. Das spart Zeit in der Analyse, erhöht zudem die Zuverlässigkeit und Wiederholbarkeit der Ergebnisse, inklusive einer ganzheitlichen Dokumentation des Probendurchlaufs ...



Grußworte zum 90. Jubiläum von FLÜSSIGES OBST	170
100 Jahre Bayernwald	178
Partner der Fruchtsaft-Industrie	180
Flevible Produktion durch schnelleren Mijndungswechsel in der Streckblasmaschine	18/



Wurde auf Aseptik-Linien früher in der Regel nur eine Produktkategorie gefahren, sind die Abfüller sensitiver Getränke heute mit steigenden Anforderungen an die Flexibilität konfrontiert: Wer beispielsweise sowohl aseptisch abgefüllte Getränke und Säfte als auch kohlensäurehaltige Erfrischungsgetränke produziert, muss für erstere Flaschenöffnungen von 38 Millimeter und für letztere von 28 Millimeter verarbeiten. Will man aber bei PET-Linien die Behältermündung wechseln, entsteht bisher ein vergleichsweise hoher Umrüstungsaufwand insbesondere in der Streckblasmaschine ...



#### Kreativität mit digitaler Veredelung sichtbar machen



"In vino veritas", heißt es in einem alten lateinischen Spruch. Dass im Wein nicht nur Wahrheit liegt, sondern eine gewisse Menge Alkohol auch die menschliche Fähigkeit Kreativität fördern kann, haben Dr. Tobias Eismann und Dr. Martin Meinel eingehend erforscht. Die Gründer der EUREKA INNOVATION UG aus Nürnberg gehen mit ihrer Forschung der Kreativität – also der Fähigkeit, auf neue und gute Ideen zu kommen – auf den Grund und überführen ihre Erkenntnisse in praxisnahe Produkte ...

#### 

Ein extrem gutes Bauchgefühl hatte Apothekerin Christina Jagla von Anfang an. Trotzdem hat die Wahl-Berlinerin bei der Gründung ihres Unternehmens und der eigenen Marke im Jahr 2016 nichts dem Zufall überlassen. Um dem eigenen hohen Anspruch gerecht zu werden, hat sich die promovierte Pharmazeutin für jede Produktentwicklung ausreichend Zeit genommen. Die hochprozentigen und mittlerweile auch nicht alkoholischen Kräuterspirituosen (die ihren Ursprung in der Familienapotheke haben) stehen für Charakter, Tradition und Innovation, ohne dabei die eigenen Wurzeln zu verlassen ...

#### 

Digitalisierung ist in aller Munde – doch in puncto Zeiterfassung haben viele Unternehmen Nachholbedarf. Wer noch nicht gehandelt hat, sollte dies schnell tun. Denn: Die Vorgaben des Europäischen Gerichtshofes zur Einführung einer objektiven, verlässlichen und zugänglichen Arbeitszeiterfassung sind auch in Deutschland bindend und warten nur noch auf ihre gesetzliche Verankerung ...

#### 

Die weltweit bekannte OeTTINGER Brauerei aus Bayern gehört zu den Unternehmen, die nicht mit Nachhaltigkeit werben müssen – dort lebt man sie. An mehreren Standorten werden WEIMAs Etikettenpressen für Glasflaschen sowie Recyclingpressen für Dosen betrieben, um Reststoffe bequem in einem Arbeitsschritt zu entwässern und zu verdichten. Die Herausforderung dabei: Riesige Produktionsmengen ...

#### FLÜSSIGES OBST RUBRIKEN

								OBS
Editorial	 			٠	۰	۰		
Bonn direkt	 			٠	٠	٠		· 1
Peer Review Board	 			٠	۰	٠		
Peer Review Board	 			۰		۰		- THE
Angebote $\cdot$ Gesuche $\cdot$ Stellenmarkt	 			٠	۰	٠		
Geschäftskontakte	 			٠	۰	٠		
Impressum	 			۰		۰		







#### Geschäftsjahr 2022: Eckes-Granini mit guten Ergebnissen, trotz zahlreicher Herausforderungen



© Eckes-Granini

Die Eckes-Granini Gruppe hat das Geschäftsjahr 2022 zufriedenstellend abgeschlossen und blickt optimistisch auf das laufende Jahr 2023. Mit einer Umsatzsteigerung von + 7,1 % auf 917 Millionen Euro (2021: 856 Mio. Euro) erzielte der Hersteller von Fruchtsäften und fruchthaltigen Getränken 2022 das höchste Umsatzplus seit fünf Jahren. Auch der Absatz entwickelte sich zum Vorjahr leicht positiv und stieg um 3 Millionen auf 808 Millionen Liter. Eckes-Granini verzeichnete im vergangenen Geschäftsjahr im Handel wertmäßig einen Anstieg von + 1,3 % bei gleichzeitig rückläufigem Absatz (- 2,1 %) im Vergleich zum Vorjahr. Dies führte zu einem stabilen, unveränderten wertmäßigen Marktanteil von 12 % bei einem leichten Volumenanstieg im Marktanteil um + 0,2 % auf 11,3 %. Mit Blick auf die größten Märkte für Fruchtsäfte, Nektare und Fruchtgetränke (FJND) in Europa konnten insbesondere in Frankreich Marktanteile gewonnen werden, aber auch in den baltischen Staaten, Finnland und in Österreich.

#### Eckes-Granini baut Marktführerschaft in Europa aus

Wie alle Unternehmen der Getränke- und Lebensmittelbranche musste auch Eckes-Granini im vergangenen Jahr mit einer angespannten Rohstofflage, Frachtraumverknappung und Lieferkettenschwierigkeiten umgehen. Hinzu kam eine noch nie dagewesene Kostenexplosion bei Rohstoffen, auch aufgrund der teilweise schlechten Ernten, sowie bei Packstoffen, Energie und Transport. Diese massiven Kostensteigerungen konnten nur teilweise durch Preiserhöhungen ausgeglichen werden. Durch gezielte Investitionen in die Marken, erfolgreiche Produkteinführungen sowie ein entschlossenes Krisenmanagement hat Eckes-Granini einen Teil der Mehrkosten aufgefangen. Tim Berger, CEO der Eckes-Granini Gruppe äußert sich mit Blick auf das zurückliegende Geschäftsjahr: "Aufgrund unserer schnellen und flexiblen

Reaktion auf das schwierige Marktumfeld 2022 war es uns möglich, ein gutes Umsatzwachstum zu erzielen und - über das gesamte Geschäft betrachtet - auch einen Zuwachs an Marktanteilen zu verzeichnen. Mit dem Ergebnis sind wir angesichts der herausfordernden Rahmenbedingungen zufrieden. Wir haben die Herausforderungen im vergangenen Jahr als Katalysator für die Optimierung und Weiterentwicklung bestehender Prozesse und Strukturen genutzt. So konnten wir beispielsweise effektiv auf Rohstoffverknappungen reagieren und eine durchgehend hohe Lieferfähigkeit sicherstellen."

Schwächeres wirtschaftliches Umfeld prägt Marktentwicklung in 2022

Im Lebensmitteleinzelhandel verzeichnete der FJND-Markt in Europa 2022 mit + 1,3 % im Vergleich zum Vorjahr einen positiven Trend beim Umsatz. Der Absatz entwickelte sich hingegen mit - 3,7 % rückläufig. Während die Marktdynamik 2021 noch von der Covid 19-Pandemie beeinflusst wurde, hatten 2022 der Ukraine-Krieg und seine Folgen erhebliche Auswirkungen auf die Marktentwicklung. So trugen auf der einen Seite Preiserhöhungen zur Umsatzsteigerung bei. Gleichzeitig sank jedoch die Kaufbereitschaft der Konsumentinnen und Konsumenten, mit entsprechenden Folgen für die Absatzzahlen.

#### Innovationen und der Ausbau neuer Vertriebskanäle als Wachstumstreiber

Eckes-Granini hat in 2022 insbesondere von der erfolgreichen Einführung zahlreicher Produktinnovationen profitiert. Insgesamt erzielte das mittelständische Familienunternehmen 30 % seines Wachstums allein durch Innovationen, trotz reduzierter Marketinginvestments. Eine dieser Innovationen sind die hohes C Functional Water in der Wasser Plus-Kategorie, die hervorragend vom Markt angenommen wurden. Auch die Marktführerschaft der hohes C Shots konnte Eckes-Granini 2022 ausbauen und das Shot-Konzept in weiteren Ländern erfolgreich etablieren, wie beispielweise in Österreich, Ungarn und Spanien, in Frankreich unter der Marke Joker oder in Dänemark, Schweden und Finnland unter God Morgon. 2022 markierte auch das erfolgreichste Outof-Home Jahr in der Geschichte von Eckes-Granini. In vielen Ländern verzeichnete das strategisch wichtige Geschäftsfeld Hotel, Gastronomie und Unterwegs-Konsum ein Comeback, insbesondere in Frankreich, wo Eckes-Granini signifikant gewachsen ist. Entgegen der Marktdynamik ist es Eckes-Granini zudem gelungen, im Bereich E-Commerce und E-Retail Marktanteile zu gewinnen und den Umsatzanteil innerhalb von drei Jahren zu verdoppeln.

## DAS BESTE AUS EXOTISCHEN FRÜCHTEN



- ein breites Sortiment an tropischen Säften, Pürees, Konzentraten & IQF-Früchten
- umfangreiche Lagerpositionen in den Niederlanden
- eigenes Büro in My Tho, Vietnam seit 1997















**BARTH FRUIT** 

#### Mineralbrunnen Überkingen-Teinach-Gruppe veröffentlicht Jahreszahlen 2022

Die Mineralbrunnen Überkingen-Teinach GmbH & Co. KGaA hat heute ihre Zahlen für das Geschäftsjahr 2022 veröffentlicht. Der Bruttoumsatz¹ im Konzern konnte im Berichtszeitraum um 26,4 Mio. EUR respektive 19,1 % auf 164,5 Mio. EUR gesteigert werden (Vorjahr: 138,1 Mio. EUR). Hierzu trug insbesondere die Erholung in Gastronomie, Hotellerie sowie im Veranstaltungsgeschäft bei.

Im Mineralwasser-Segment erzielten die Marken Teinacher mit 20,1 % und Krumbach mit 6,8 % deutliche Zuwächse beim Bruttoumsatz. Das Saft-Segment, das aufgrund des hohen Gastronomie- und Hotellerie-Anteils durch die Covid-19-Pandemie in besonderem Maße betroffen war, konnte gegenüber Vorjahr sogar noch wesentlich höhere Umsatzwachstumsraten verbuchen. Der Bruttoumsatz der Hauptmarken Vaihinger, Klindworth und Cocktail Plant konnte im Berichtsjahr insgesamt um 49,1 % gesteigert werden. Dabei lag der Gebinde-Schwerpunkt weiterhin auf umweltfreundlichen Glas-Mehrweggebinden.

Der Konzernumsatz der Mineralbrunnen Überkingen-Teinach-Gruppe legte im Geschäftsjahr 2022 um 21,5 % auf 138,8 Mio. EUR deutlich zu (Vorjahr: 114,2 Mio. EUR). Damit konnte die im Rahmen des letztjährigen Geschäftsberichtes veröffentlichte Prognose eines moderaten Umsatzanstiegs leicht übertroffen werden. Aufgrund der verbesserten Umsatz- und Rohertragssituation wurde auch die Ertragsprognose eines moderat über dem Berichtsjahr 2020 liegenden EBITDA<sup>2</sup> sowohl auf Konzernals auch Einzelabschluss-Ebene übertroffen. Das EBITDA in Höhe von 20,2 Mio. EUR lag deutlich über dem Wert des Berichtsjahres 2020 von 15,1 Mio. EUR und nur leicht unter dem Niveau des Vorjahres (21,3 Mio. EUR), das von erhöhten sonstigen betrieblichen Erträgen in besonderem Maße begünstigt war. Die Konzernergebniskennzahl EBIT<sup>3</sup> lag bei 8,6 Mio. EUR (Vorjahr: 9,6 Mio. EUR). Der Konzern-Jahresüberschuss erreichte trotz erhöhter Aufwendungen für Marketing und Vertrieb sowie gestiegener Rohstoff- und Energiepreise mit 6,0 Mio. EUR das Vorjahresniveau. Die Eigenkapitalquote im Konzern verbesserte sich auf 47,0 % (Vorjahr: 45,9 %) und lag damit weiterhin auf einem sehr hohen Niveau.

- <sup>1</sup> Bruttoumsatz = Umsatz vor Abzug von Erlösschmälerungen.
- <sup>2</sup> EBITDA = EBIT zuzüglich Abschreibungen auf immaterielle Vermögensgegenstände des Anlagevermögens und Sachanlagen.
- <sup>3</sup> EBIT = Ergebnis nach Steuern zuzüglich Steuern vom Einkommen und vom Ertrag, zuzüglich Zinsen und ähnliche Aufwendungen, zuzüglich Abschreibungen auf Finanzanlagen, zuzüglich Aufwendungen aus assoziierten Unternehmen, abzüglich Sonstige Zinsen und ähnliche Erträge, abzüglich Erträge aus anderen Wertpapieren und Ausleihungen des Finanzanlagevermögens.

#### Valensina Gruppe baut Standort Erding aus

Die Valensina Gruppe erweitert die Produktion am bayerischen Standort Erding und investiert im ersten Schritt eine Gesamtsumme von 7,5 Mio. Euro in die Modernisierung zweier Abfüllanlagen. Die Beauftragung der fast ausnahmslos in Deutschland ansässigen Zulieferer erfolgte bereits im vergangenen Jahr. Die Inbetriebnahme einer Glas-Einweg- sowie einer Glas-Mehrweg-Anlage (Nassteil) wird voraussichtlich in der zweiten Jahreshälfte umgesetzt. 2024 erfolgt dann der zweite Schritt mit der Investition in den Trockenteil der neuen Mehrweg-Anlage. "Mit dieser umfangreichen Investition stellen wir uns nicht nur für zukünftige Herausforderungen optimal auf. Wir sind dann zudem in der Lage, die steigende Nachfrage der Verbraucherinnen und Verbraucher nach Glasflaschen mit hoher Produktqualität und großer Flexibilität hinreichend bedienen zu können", erklärt Geschäftsführer Felix Müller, der die umfangreichen Ausbauarbeiten verantwortet und ergänzt: "Es war bereits im letzten Jahr absehbar, dass unsere Kapazitätsgrenze bei Glas-Gebinden bald erreicht sein würde. Glas ist eindeutig das Gebinde der Zukunft und daher ist ein

Ausbau unserer Produktionskapazitäten am Glas-Standort Erding eine logische Konsequenz."

#### Die Umwelt im Blick

"Selbstverständlich spielten Umweltaspekte bei der Auftragsvergabe eine zentrale Rolle. Wir wollen nicht nur unsere Produktionskapazitäten erhöhen, sondern in Zukunft auch effizienter und nachhaltiger abfüllen", legt Felix Müller die Beweggründe für die Investition dar. "Die neuen Anlagen bieten enorme Einsparungspotenziale im Energiebereich und führen so zu einer Reduktion der CO<sub>2</sub>-Bilanz", freut sich Tino Mocken, der die Valensina Gruppe gemeinsam mit Felix Müller leitet. "Gleichzeitig sind wir ab Ende 2023 in der Lage, ein viel größeres Spektrum an Flaschen zu verarbeiten und können so sehr flexibel auf die Nachfrage der Kundinnen und Kunden reagieren. Dies bietet uns nicht nur einen enormen Gestaltungsspielraum bei den eigenen Marken-Sortimenten, sondern eröffnet auch für unsere Geschäftskunden aus dem Private-Label-Bereich attraktive Optionen."

#### Nutri-Score: Anpassung des Algorithmus bei Getränken

Der Nutri-Score-Lenkungsausschuss, der für die übergreifende Koordination und Entwicklung des Nutri-Score auf internationaler Ebene verantwortlich ist, hat die Überarbeitung des Algorithmus vorerst abgeschlossen und weiteren Vorschlägen des Wissenschaftlichen Gremiums zur Anpassung des Algorithmus zugestimmt. Sie betreffen die Kategorie "Getränke" und sollen den Nutri-Score insgesamt noch aussagekräftiger machen, indem dessen Bewertungen weiter an die aktuellen lebensmittelbasierten Ernährungsempfehlungen angepasst werden.

Auf der Grundlage wissenschaftlicher Evidenz, einer Analyse der lebensmittelbasierten Ernährungsempfehlungen in den beteiligten europäischen Ländern und von Stellungnahmen von Verbraucher- und Gesundheitsorganisationen sowie der Lebensmittelwirtschaft beurteilt das Wissenschaftliche Gremium die bisherige Bewertung der Nährstoffzusammensetzung von Getränken als grundsätzlich zielführend und sinnvoll. Für Getränke mit geringem Zuckergehalt, gesüßte Milchgetränke sowie Getränke mit Süßungsmitteln hält das Gremium jedoch folgende Anpassungen für notwendig:

- Alle Lebensmittel, die getrunken werden, werden einheitlich anhand identischer Kriterien bewertet. Auch Milch und Milchgetränke und Pflanzendrinks werden daher zukünftig als Getränke und nicht wie bisher als allgemeine Lebensmittel bewertet.
- Getränke mit geringem Zuckergehalt können eine günstigere Bewertung erzielen und so gegenüber Getränken mit hohen Zuckergehalten besser differenziert werden.
- Wasser wird auch weiterhin als einziges Getränk eine A-Bewertung erhalten.
- Fruchtsäfte und Nektare (einschließlich Smoothies) behalten grundsätzlich ihre derzeitige Einstufung (überwiegend in den Kategorien C bis E) bei.
- Der Nutri-Score sollte keinen Anreiz zur Verwendung von Süßungsmitteln bieten, daher wird der Gehalt an Süßungsmitteln künftig durch die Vergabe von "Negativ-Punkten" berücksichtigt, wodurch Produkte eine Kategorie schlechter eingestuft werden.

In Deutschland treten die aktualisierten Benutzungsbedingungen am 31. Dezember 2023 in Kraft. Bis Ende 2025 gilt dann eine Übergangsfrist.



#### Daniel Krämling der Rapp's Kelterei neu im Vorstand des Verbands der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien



v. l. n. r: Stefan Lampert (Kelterei Dölp), Stefan Krämer (Kelterei Krämer), Alexander Nöll (Kelterei Nöll), Dr. Johanna Höhl-Müller (Dr. Höhl's GmbH & Co. KG), Martin Heil (Vorsitzender Verband der Hess. Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien e. V., Kelterei Heil), Georg Herberth (Kelterei Herberth), Daniel Krämling (Rapp's Kelterei GmbH und Kelterei Wilhelm Höhl)

© Verband der Hess. Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien e. V.

Der Verband der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien e. V. hat seinen Vorstand ergänzt: Auf der Mitgliederversammlung am 13. April 2023 wurde Daniel Krämling, Marketing-Manager bei Rapp's Kelterei in Karben, neu in den Vorstand des Verbands gewählt. Er ersetzt Volker Thoma, der als Geschäftsführer der Rapp's Kelterei in Karben und Kelterei Wilhelm Höhl in Hochstadt zu Beginn des Jahres in den Ruhestand ging und sein Amt im Verband zur Verfügung gestellt hat.

Im Verband der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien e. V. sind 35 Betriebe organisiert. Ihr Ziel: Hessens Kultgetränk, den Apfelwein, klar zu positionieren und dabei vor allem jede Altersklasse mit Fruchtsäften und Apfelweinen zu erreichen. Vorsitzender ist Martin Heil, Geschäftsführer der Kelterei Heil in LaubusEschbach. Weitere Vorstandsmitglieder sind Stefan Krämer, Geschäftsführer der Kelterei Krämer in Reichelsheim, Alexander Nöll, Geschäftsführer der Kelterei Nöll in Frankfurt-Griesheim, Georg Herberth, Geschäftsführer der Kelterei Herberth in Kronberg, Ralf Walther, Geschäftsführer der Kelterei Walther in Bruchköbel, Stefan Lampert, Geschäftsführer der Kelterei Dölp in Brensbach, sowie Dr. Johanna Höhl-Müller, Geschäftsführerin der Dr. Höhl's GmbH & Co. KG in Maintal.

Zur Mitgliederversammlung stellte Martin Heil fest: "Auch 2022 hatte es in sich. Zusätzlich zu den Folgen der Pandemie kämpften die Keltereien mit den Auswirkungen des Krieges in der Ukraine. Gibt es Strom und Gas? Wenn ja, zu welchen Preisen? Sollen wir Kontrakte abschließen oder besser abwarten? Gibt es Flaschen, Paletten, Gläser? Unser Sortiment richtete sich plötzlich nicht nur nach dem Absatz, sondern war vielmehr von der Verfügbarkeit von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen abhängig. Insbesondere bei Flaschen gab es massive Engpässe und exorbitante Preissteigerungen. Doch die zumeist in Familienbetrieben geführten Keltereien haben auch diese Hürden gemeistert, wie auch in der Vergangenheit schon."

Der Hessische Apfelweinverband steht dabei unterstützend zur Seite, wie auch die Partnerverbände auf nationaler und europäischer Ebene. "Aktuell ist es unsere Aufgabe, die Pflege des Pools unserer Apfelweinflaschen zu verbessern. Gestiegene Kosten, ein hoher Anteil an Fremdflaschen und niedrige Umschlaghäufigkeit sind die Herausforderungen. Um einen intakten Flaschenpool zu behalten, werden wir diese Probleme gemeinsam angehen und lösen", sagt der Vorsitzende.

#### KATLENBURGER erhält zum 31. Mal den Preis für langjährige Produktqualität

Die Fruchtweinexpert:innen aus Katlenburg haben wieder einmal bewiesen, dass KATLENBURGER für hervorragende Qualität steht. Sie dürfen sich zum 31. Mal über den Preis für langjährige Produktqualität freuen.

Unternehmen müssen fünf Jahre in Folge an den internationalen Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums Lebensmittel teilnehmen und pro Prämierungsjahr mindestens drei Prämierungen erzielen. Ab dem fünften erfolgreichen Teilnahmejahr wird der Betrieb mit dem "Preis für langjährige Produktqualität" ausgezeichnet. Dieser Prüfung kann die familiengeführte Kellerei kontinuierlich Stand halten.



Alexandra Demuth, Geschäftsführerin der KATLENBURGER Kellerei und Anja Freund, Betriebsleiterin Önologie und Getränketechnologie © KATLENBURGER

#### **GOLDBERG & SONS freut sich über digitalen Zuwachs!**

Die Premium Fillermarke GOLDBERG & SONS heißt seine neueste Verstärkung im Team willkommen: eine künstliche Intelligenz (KI). Mit diesem innovativen Schritt ist GOLD-BERG & SONS die erste Marke in der Branche, die eine KI als festes Teammitglied etabliert hat.

Die KI von GOLDBERG & SONS heißt "Jacob" und wird in Zukunft zumindest digital das Gesicht der Marke werden. Jacob ist darauf programmiert, Wissen rund um das Thema Cocktails, Spirituosen und Filler zu vermitteln aber auch Cocktail- und Drink-Rezepte zu kommunizieren oder neue Produkte der Premium-Fillermarke vorzustellen. Im ersten Schritt stellt Jacob sich den Fans der Marke auf Social Media vor und teilt mit, dass er zwar keinen physischen Körper hat – aber auf grenzenlose digitale Ressourcen zurückgreifen kann.

GOLDBERG & SONS hat eine enorme internationale Markenbekanntheit und eine große Präsenz in Dubai, Italien, Spanien, Israel und weiteren Ländern. Hier ist der Einsatz einer künstlichen Intelligenz von Vorteil, da Jacob in sekundenschnelle von englisch zu italienisch oder arabisch wechseln kann.

Die Einführung der KI als Teammitglied ist ein weiterer Schritt in GOLDBERGs Bestreben, innovative Technologien zu nutzen, um die Zufriedenheit seiner Kunden zu steigern und seine Marktposition zu stärken.

GOLDBERG & SONS ist die Premium-Fillermarke des Paderborner Mutterkonzerns MBG International Premium Brands GmbH, die in der Vergangenheit schon häufig als First-Mover im Bereich der Getränkebranche galten.



Jacob, eine künstliche Intelligenz (KI), verstärkt ab sofort das Team. © MBG

Künstliche Intelligenz (KI) hat in den letzten Jahren erhebliche Fortschritte gemacht und wird in Zukunft voraussichtlich noch bedeutender werden. Experten gehen davon aus, dass KIs in der Lage sein werden, komplexe menschliche Probleme zu lösen und innovative Lösungen zu entwickeln, die weit über unsere aktuellen Fähigkeiten hinausgehen.

Für die Zukunft kann erwartet werden, dass es zu dem Thema KI noch weitere Neuigkeiten aus dem Hause MBG geben wird.

#### "Fachkraft für Fruchtsafttechnik" an den Beruflichen Schulen Rheingau (BSR)



#### Anmeldung neuer Schüler:

Berufliche Schulen Rheingau (BSR), Sekretariat, Winkeler Str. 99-101, 65366 Geisenheim, Telefon +49 6722 497780

Neue Auszubildende sind rechtzeitig bei der örtlichen IHK und bei den Beruflichen Schulen Rheingau zum Blockunterricht anzumelden mit Angabe der Ausbildungsdauer. Auszubildende mit zweijähriger Lehrzeit (auch Umschüler) werden in den Unterricht des 2. Ausbildungsjahres eingestuft.

Die Berufsschule stellt auf Anforderung Pensionslisten zur Verfügung, damit für die Auszubildenden eine Unterkunft gesucht werden kann. Die Lehrverhältnisse sind in jedem Fall der örtlich zuständigen IHK zur Eintragung mitzuteilen.

Die Zulassung der Auszubildenden zur Zwischenprüfung und Abschlussprüfung erfolgt ebenfalls bei der jeweils zuständigen IHK. Diese reichen die Unterlagen an die IHK Wiesbaden zur Durchführung der Prüfung weiter. Die Beendigung eines Lehrverhältnisses vor Ablauf der Vertragsfrist ist den Beruflichen Schulen Rheingau schriftlich mitzuteilen.

Weitere Informationen unter:

#### Schuljahr 2022/2023

#### 1. Ausbildungsjahr

Mo. 31.10.2022 - Fr. 18.11.2022 3 Wochen Mo. 13.03.2023 - Do. 31.03.2023 3 Wochen Mo. 22.05.2023 - Fr. 23.06.2023 5 Wochen

#### 2. Ausbildungsjahr

Di. 05.09.2022 - Fr. 30.09.2022 4 Wochen Mo. 21.11.2022 - Fr. 21.12.2022 5 Wochen Mo. 09.01.2023 - Fr. 03.02.2023 4 Wochen (einschließlich Zwischenprüfung)

#### 3. Ausbildungsjahr

Mo. 06.02.2023 - Fr. 10.03.2023 5 Wochen Mo. 24.04.2023 - Fr. 17.05.2023 4 Wochen Mo. 26.06.2023 - Fr. 21.07.2023 4 Wochen (einschließlich Abschlussprüfung)

#### Bewegliche Ferientage:

Mo.+Di. 20.-21.02.2023 Fastnachtmontag u. -dienstag Fr. 19.05.2023 Brückentag nach Chr. Himmelfahrt Fr. 09.06.2023 Brückentag nach Fronleichnam

#### Zwischenprüfung

Kenntnisprüfung 27.01.2023Fertigkeitsprüfung 01.02. – 02.

01.02. – 02.02.2023

Abschlussprüfung
- Kenntnisprüfung

05.07.2023 18.07. – 20.07.202

Fertigkeitsprüfung

tsprüfung 18.07. – 20.07.2023

#### CEO Tim Berger verlässt Eckes-Granini



Tim Berger © Eckes-Granini

Der CEO der Eckes-Granini Group, Tim Berger, wird das Unternehmen auf eigenen Wunsch bis Jahresende verlassen und eine neue berufliche Herausforderung annehmen.

Reiner Strecker, Aufsichtsratsvorsitzender der Eckes AG: "Ich möchte mich bereits heute bei Tim Berger für seinen großen Beitrag

in den letzten drei Jahren und die zukunftsorientierte Weiterentwicklung des Unternehmens bedanken. Der Aufsichtsrat und die Gesellschafter wünschen Tim Berger für seine berufliche und private Zukunft alles Gute."

Tim Berger: "Ich bin sehr stolz darauf, was wir gemeinsam in den vergangenen drei Jahren erreicht haben, und werde dieses Unternehmen auch in den kommenden Monaten genauso kraftvoll und engagiert leiten wie bisher. Eckes-Granini ist ein herausragendes Unternehmen. Mein Dank gilt bereits heute insbesondere meinen Kolleginnen und Kollegen, allen Mitarbeitenden sowie den Eigentümern und dem Aufsichtsrat für ihr Vertrauen, für ihre Unterstützung und für ihr leidenschaftliches Engagement."

#### Carsten Schemmer wird neuer Geschäftsführer der Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft GmbH

Zum 1. Juli übernimmt Carsten Schemmer (49) die Position des Geschäftsführers der Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft GmbH in Lauterecken und wird Nachfolger von Gerd Gründahl.

Carsten Schemmer kennt den deutschen Getränkemarkt sehr gut und kann auf eine über zwanzigjährige Erfahrung in der Getränkebranche zurückblicken. Er ist seit Jahren erfolgreich in führenden Positionen des Heineken Konzerns tätig. Unter anderem führte er bei Heineken Deutschland als Head of Marketing die Marken Heineken und Desperados. Derzeit ist er als Marketingmanager für mehrere Bier- und alkoholfreie Getränke-Marken in der Region Africa & Middle East verantwortlich.

"Ich freue mich sehr darauf, Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft als strategische Säule im Verbund weiter auszubauen und auf die Wachstumsmöglichkeiten im Premium Saftsegment zu fokussieren", so Carsten Schemmer zu seiner künftigen Verantwortung.

"Ich habe Carsten Schemmer kennengelernt und bin sicher, dass mit ihm ein kompetenter Nachfolger gefunden wurde, der das Unternehmen weiter in die Zukunft führen wird", sagt Gerd Gründahl, Geschäftsführer der Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft GmbH und Karlsberg International Management GmbH zu seiner Nachfolge.

#### Evelyne De Leersnyder ist neue Geschäftsführerin der Coca-Cola GmbH in Deutschland

Evelyne De Leersnyder übernahm zum 1. April 2023 die Rolle als Vice President of Franchise Operations Deutschland, Dänemark und Finnland für die Coca-Cola Company

und damit auch die Geschäftsführung der Coca-Cola GmbH in Deutschland. Zuvor war die gebürtige Belgierin als Chief of Staff to President of Europe für die Coca-Cola Company tätig.

De Leersnyder ist seit 14 Jahren im Unternehmen und begann ihre Karriere im Technical Team in Belgien. Danach wechselte sie in den Bereich Franchise Operations, leitete das Marketingteam in Dänemark und Island,

trieb die kaufmännische Agenda in Österreich voran und war General Managerin in Bulgarien. Als Marketing Director Area North baute sie erfolgreich die Teams in Großbritannien, Irland und den nordeuropäischen Ländern auf.



Evelyne De Leersnyder © Coca-Cola GmbH

Vor ihrem Wechsel zu Coca-Cola war De Leersnyder für die Unternehmensberatung Bain & Company tätig, wo sie die Transformations- und Private-Equity-Projekte im FMCG-Bereich verantwortete. De Leersnyder hat einen Master-Abschluss in Ingenieurwesen und einen MBA von INSEAD in Singapur und Frankreich.

Ihr Vorgänger, Bjorn Jensen, wechselte zum 1. April als Vice President Operations & General

Manager für die Central Europe Region für die Coca-Cola Company nach Wien.





#### VdF & VdFw informieren



#### Ernährung: DGE überarbeitet Empfehlungen

Allgemein bekannt sind die aktuellen "10 Regeln" sowie die "Lebensmittelpyramiden" der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Derzeit sind Frucht- und Gemüsesäfte in der Basis der Pyramide für pflanzliche Lebensmittel eingeordnet, Fruchtsaftschorlen in der Pyramide für Getränke in der Mitte sowie Nektare und Fruchtsaftgetränke in deren Spitze.

Die DGE hat nun mit der Überarbeitung der Ernährungsempfehlungen für Deutschland (food-based diatary guidelines FBGD) begonnen. Diese FBDG sollen mithilfe eines mathematischen Optimierungsmodells unter gleichzeitiger Berücksichtigung von Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltaspekten weiterentwickelt werden. Basis einer gesundheitsfördernden Ernährung sollen eine angemessene Energiezufuhr und eine ausreichende Versorgung mit Nährstoffen sein. Die DGE hat als Schwerpunkt die "Reduzierung des Verzehrs von Lebensmittelgruppen, die mit der Entstehung von ernährungsmitbedingten Krankheiten verbunden sind" gesetzt. Außerdem sollen die "Minimierung von schädlichen Umwelt- und Klimaeffekten (Treibhausgasemission und Landnutzung)" maßgeblich mitberücksichtigt werden.

Zum Hintergrund ist zu erläutern, dass die DGE ein mathematisches Optimierungsmodell, das im Auftrag der DGE programmiert wurde, verwendet, das Indikatoren aus insgesamt drei Bereichen nutzt:

- Gesundheit: Referenzwerte für die Energie- und Nährstoffzufuhr, Gesundheits-Lebensmittel-Relationen (disabilityadjusted life years, DALYs)
- Soziales: aktuelle Verzehrmuster (nach NVS II), agronomische Abhängigkeiten (d. h. Koppelprodukte der Landwirtschaft wie Milch:Rind)
- Umwelt: Treibhausgasemissionen, Landnutzung (SHARP Datenbank aus SUSFANS Projekt)

Die Optimierung des Modellansatzes sowie der verwendeten Modellparameter wurde durch die DGE-Arbeitsgruppe "Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen" vorgenommen. Die Auswahl der Lebensmittelgruppen erfolgt in Anlehnung an die FoodEx-2-Struktur der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA. Die Modellergebnisse beinhalten quantitative Mengenangaben in g/d für folgende 18 Lebensmittelgruppen: Trinkwasser; Kaffee, Tee; Obst; Gemüse; Obst- und Gemüsesäfte; Pflanzenöle; Hülsenfrüchte; Nüsse; Kartoffeln; Vollkorn(-produkte); Getreide(-produkte); Eier; Fisch- und Meeresfrüchte; Geflügel; Rotes Fleisch; Verarbeitetes Fleisch; Streichfette. In den Berechnungen berücksichtigt wurden außerdem fünf sog. diskretorische Lebensmittelgruppen, dazu zählen "Softdrinks", "alkoholische Getränke", "Süßigkeiten", "Soßen und Gewürze" sowie "Andere." Laut DGE handelt es sich bei diesen Lebensmittelgruppen um Gruppen, die nicht empfohlen, aber mitberechnet werden, da im mathematischen Optimierungsmodell z. B. Obergrenzen für gesättigte Fettsäuren oder "freie Zucker" für die gesamte Ernährung gelten.

Für Obst- und Gemüsesäfte wird ausgegangen von einem Tagesverzehr von 223 g/Tag – dies ergibt sich aus der Nationalen Verzehrstudie (NVS II) von 2006 (an der neuen NVS III wird noch gearbeitet). Je nach Gewichtung von "Gesundheit" und "Umwelt" wurde dann durch das mathematische Optimierungsmodell ein zu empfehlender Tagesverzehr zwischen 20 g/Tag (wenn Umwelt stärker gewichtet wird) und 35 g/Tag (wenn Gesundheit stärker gewichtet wird) errechnet.

#### Branchenzahlen der Lebensmittelindustrie

Der Lebensmittelverband Deutschland hat im April Branchendaten für das Jahr 2021 veröffentlicht. Den größten Anteil der Erwerbstätigen in der Lebensmittelbranche bilden die Mitarbeiter/innen des Gastgewerbes (1.856.000), die meisten Betriebe sind im landwirtschaftlichen Sektor (258.700) angesiedelt; den höchsten Umsatz erzielte der Lebensmittelgroßhandel (253 Milliarden Euro).

Über fünf Millionen (5,1 Millionen) Menschen in Deutschland arbeiten für die gesamte Lebensmittelwertschöpfungskette. Das sind 11,4 Prozent aller Erwerbstätigen, die für Versorgungsund Lebensmittelsicherheit, Qualität und die Vielfalt von 170.000 Produkten stehen. Sie arbeiten in der Landwirtschaft (485.000), im Agrargroßhandel (62.710), im Handwerk (499.000), in der Ernährungsindustrie (638.831), im Lebensmitteleinzelhandel (1.300.000), im Lebensmittelgroßhandel (268.726) und im Gastgewerbe (1.856.000). Letztere hatte Corona besonders hart getroffen. Durch die daraus resultierenden massiven Einschränkungen, Unsicherheiten, finanziellen Einbußen und rechtlichen Einstellungshemmnisse hat die Branche laut des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA) in der Spitze rund 15 Prozent ihrer sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten und zahlreiche Minijobber/innen verloren. Mittlerweile erholt sich die Branche wieder.

Insgesamt gehören rund 619.500 Betriebe zur Lebensmittelwirtschaft. Die meisten von ihnen (258.700 Betriebe) sind für die pflanzlichen und tierischen Rohstoffe zuständig, sie zählen also zur Landwirtschaft. Danach folgen das Gastgewerbe (197.800 Betriebe) und der Lebensmitteleinzelhandel (105.100 Betriebe). Den größten Umsatz erzielte der Lebensmittelgroßhandel (253 Milliarden Euro). Dahinter kommt gleich der Lebensmitteleinzelhandel (242 Milliarden Euro) und mit weitaus größerem Abstand die Ernährungsindustrie (186 Milliarden Euro).

Der Wertschöpfungsanteil der Branche liegt bei 6,2 Prozent. Das entspricht 188,5 Milliarden Euro. Insgesamt zeigen die Zahlen zwar in fast allen Bereichen einen leichten Rückgang durch die Corona-Krise – so gab es 2020 noch 5,45 Millionen Beschäftigte und 652.000 Betriebe – dennoch sind die Zahlen im Großen und Ganzen stabil.

Bonn, den 24. April 2023



#### Kleine Drinks, große Träume: erste klimaneutrale Saftfabrik der Welt

CO<sub>2</sub>-Fußabdruck | CO<sub>2</sub>-neutrales Abfüllwerk | Digitalisierung | Klimaneutrale Saftfabrik | PET-Linien |



Solarzellen sind nur eine von vielen Maßnahmen, um die Emissionen des "Big Blenders" zu verringern. © alle Krones

Das neue, 100 Prozent elektrische und CO₂-neutrale Abfüllwerk von innocent ist mit vier Krones PET-Linien sowie der entsprechenden IT-Landschaft ausgestattet.

Mit dem sogenannten "Big Blender" (zu Deutsch: großer Mixer) hat der Getränkehersteller innocent getreu seinem Ziel, natürliche Getränke herzustellen, die zum Schutz der Menschen und des Planeten beitragen, eine mutige Vision verwirklicht: Das Abfüllwerk ist als eine der ersten Fabriken weltweit komplett CO<sub>2</sub>-neutral. Krones trägt mit vier PET-Linien einen wichtigen Teil zum Projekt im Hafen von Rotterdam bei.

Innocent ist europäischer Marktführer im Bereich Smoothies und will als solcher mit gutem Beispiel vorangehen und neue Standards in der Lebensmittelindustrie setzen: Sam Woollett, Site Director bei innocent, erklärt: "Wir haben große Träume, um die Welt zu einem besseren und gesünderen Ort zu machen. Wir wollen bis 2025 klimaneutral sein und dabei spielt der Big Blender eine wichtige Rolle." Umweltschutz war schon immer ein zentrales Anliegen des Unternehmens. Aber da der Klima-

wandel derzeit eine der größten Herausforderungen für die Menschheit darstellt, hat es sich innocent zum Hauptziel erklärt, den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck der Getränke so gering wie möglich zu halten. Diese Bemühungen wurden 2018 belohnt, als innocent offiziell als B Corp zertifiziert wurde – eine weitere Chance, um zu beweisen, dass man als erfolgreiches Unternehmen auch verantwortungsbewusst handeln kann.

Um das Thema Nachhaltigkeit auch bei der eigenen Produktion besser steuern zu können, entschied sich das Getränkeunter-

nehmen nach Jahren der Lohnabfüllung nun auch für ein eigenes Abfüllwerk. Mit Erfolg: Dieses bringt ihn seinem Ziel nämlich einen großen Schritt näher: Der Big Blender ist eine der ersten kohlenstoffneutralen Fabriken der Welt und mit einer Mischung aus technologischen Innovationen und cleveren Designs ausgestattet, um die Emissionen in allen Bereichen des Betriebs zu verringern.

Gebaut wurde das Werk aus nachhaltigen und lokal bezogenen Materialien, der Energiebedarf soll durch die Nutzung von Abwärme, Solarzellen und ab 2024 sogar Windturbinen möglichst reduziert werden. Vollelektrische Lastwagen transportieren beispielsweise Orangensaft von einem nahegelegenen Lager hin zum Big Blender, wo er verarbeitet und abgefüllt wird und sind somit Vorreiter in Sachen Vertrieb. Außerdem wurde auch der Standort im Hafen von Rotterdam nicht zufällig gewählt: "Der Standort ist günstig für unser Logistiknetz. Wir sparen 20 Prozent der Gesamtkilometerzahl unserer Lieferkette ein und somit natürlich auch Emissionen", erklärt Sam Woollett.

Doch beim Planen des Greenfield-Projekts stand nicht nur Umweltfreundlichkeit, sondern auch das Schaffen eines modernen, angenehmen Arbeitsumfelds und einer inklusiven Unternehmenskultur für die mittlerweile 200 Beschäftigten im Mittelpunkt: Viel Tageslicht, Bewegungsfreiheit und Räumlichkeiten zur gemeinsamen Arbeit ermöglichen eine angenehme, produktive Arbeitszeit.

#### **Vier Krones PET-Linien**

Aktuell laufen im Big Blender vier PET-Linien, auf denen hauptsächlich Säfte und Smoothies abgefüllt werden. Mit Blick in die Zukunft wurde aber genügend Platz für eine mögliche fünfte Linie eingeplant. Die Hauptkriterien bei der Auftragsvergabe für das Greenfield-Projekt waren zum einen natürlich der Nachhaltigkeitsaspekt - das heißt, dass zum Beispiel möglichst wenig Betriebsmittel und Wasser verbraucht werden –, zum anderen aber auch die Sicherheit der Anlage und die Qualität des herzustellenden Produkts und dessen Verpackung. "Da wir ein breites Portfolio an verschiedenen Getränken mit unterschiedlichen Flaschengrößen und Rezepturen verkaufen, müssen die Anlagen flexibel sein und einen ausreichenden Ausstoß pro Stunde haben, gleichzeitig aber auch leicht umrüstbar sein. Auf jeder Anlage werden zwei bis drei Flaschenformate und etwa zehn verschiedene Getränke abgefüllt", so Sam Woollett. "Aus diesen Gründen fiel die



Das offen gestaltete Bürogebäude trägt zu einem angenehmen Arbeitsumfeld bei.

Entscheidung letztlich auf Krones. Denn Krones bot die besten Lösungen für unsere Anforderungen."

Anfang 2021 war es dann so weit: Vier identische PET-Linien wurden geliefert. Die Produktion startete im Juli 2022. Momentan füllen die Linien mit unterschiedlichem Ausstoß ab: Eine davon arbeitet mit einer Leistung von 22.000 Behältern pro Stunde, eine andere mit 27.000 Behältern pro Stunde und zwei weitere mit 32.000 Behältern pro Stunde.



WENN PLANET B KEINE OPTION IST.

> Die Flottweg Gruppe investiert nachhaltig in neue Technologien und neue Produkte für die mechanische Trenntechnik und übernimmt somit Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt.

Flottweg gratuliert herzlich zu 90 Jahren Flüssiges Obst.









Innocents Produktsortiment reicht von Orangensaft bis hin zu Vitamin-Smoothies und Ingwer-Shots.

Der Blasmaschinen-Füller-Block Contipure AseptBloc DA besteht aus einer Streckblasmaschine Contiform 3 Pro sowie einem aseptischen Füller Modulfill Asept. Beim Preform-Entkeimungsmodul Contipure D entschied sich innocent für eine besonders nachhaltige Ausführung. Diese erzielt eine geringere Total Cost of Ownership (TCO) dank eines niedrigeren Verbrauchs an Wasserstoffperoxid, Dampf und Energie sowie kürzeren Vorbereitungszeiten. Alle Behälter werden nach dem Füllen mit einer Verschlusssicherung sowie – je nach Format – mit einem Rundum- oder Selbstklebe-Etikett ausgestattet. Das Verpacken übernimmt nach der Modul-Etikettiermaschine Topmodul der Variopac Pro FS.

Die Abfüllung unter absolut keimfreien Bedingungen garantiert eine längere Haltbarkeit und der Geschmack



Contipure AseptBloc DA

des Produkts wird beibehalten. Die Reinigung der einzelnen Linien erfolgt alle 72 Stunden oder nach Bedarf bei Rezepturwechseln. Eine vollständige CIP-Reinigung dauert etwa 90 Minuten.

Der Contipure AseptBloc DA auf einen Blick:

- Eignet sich für:
  - High-Acid-Produkte
  - runde und quadratische PET-Behälter
  - Standard- und Lightweight-Behälter
- Leistung: bis 70.000 Behälter pro Stunde
- Nur ein Sterilisationsmedium: gasförmiges Wasserstoffperoxid (H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>)

#### Vertrauen als Grundlage der Zusammenarbeit

Beim Gespräch über die Zusammenarbeit mit Krones wird vor allem eines deutlich: Bei innocent schätzt man besonders die Zuverlässigkeit und Flexibilität des zuständigen Krones Teams. So erzählt Sam Woollett beispielsweise, dass der Gebäudebau noch etwas im Verzug war, als das Krones Team dort zur Installation der Linien ankam. Nichtsdestotrotz hätte es sich tatkräftig eingebracht und das Projekt flexibel unterstützt.

"Mit dem Krones Team vor Ort hatten wir riesiges Glück. Als das Team ankam, waren wir beim Gebäudebau noch etwas im Verzug, doch das Krones Team war sehr flexibel und unterstützte uns nichtsdestotrotz." sagt Sam Woollett, Site Director bei innocent

Außerdem fügt er hinzu: "Was ich an Krones am meisten schätze, ist, dass sie tun, was sie versprechen. Während der gesamten Zeit, die wir an dem Projekt gearbeitet haben, gab es nie einen Vorfall, bei dem sie etwas versprochen und dann nicht eingehalten hätten. Alle Anlagen wurden pünktlich geliefert, sie wurden pünktlich in Betrieb genommen und die Acceptance-Tests wurden pünktlich durchgeführt. Die Tatsache, dass man sich auf Krones verlassen kann, hat die Zusammenarbeit mit ihnen bei diesem Projekt so einfach gemacht."

#### Digitalisierung aus der Krones Familie

Auch was die Digitalisierung angeht, wird das Projekt von Krones unterstützt: Die Digitalisierungsexperten bei Krones entwickelten für innocent ein Turnkey-MES-Konzept, das durch entsprechende Schnittstellen auch das ERP-System, Prozessleit- und Lagerverwaltungssystem des neuen Werks integriert. Dieses enthält verschiedene Lösungen der IT-Dachmarke SitePilot, unter anderem das Produktionsplanungssystem Planning, das Auftragsund Verwaltungssystem Line Management sowie Line Diagnostics zur Betriebsdatenerfassung und -analyse. Aus dem Bereich der Share2Act Services nutzt innocent künftig Connect: Mit diesem können sämtliche Informationen wie beispielsweise Schichtpläne allen Mitarbeitern digital zur Verfügung gestellt werden.

Mit dem Bau einer der ersten CO<sub>2</sub>-neutralen Fabriken weltweit verfolgt innocent das gleiche Ziel wie Krones:

Produkte anbieten, die mit einem klima- und umweltverträglichen Leben in Einklang stehen. Krones möchte deswegen seine gesamte Innovationskraft in den Dienst einer nachhaltigen, effizienten und somit auch weiterhin erfolgreichen Industrie setzen. Und als Turnkey-Lieferant mit Kunden auf der ganzen Welt haben wir das Knowhow, die Technologien und vor allem auch die Reichweite, um einen wesentlichen Beitrag für drei große Herausfor-



"Die Tatsache, dass man sich auf Krones verlassen kann, hat die Zusammenarbeit mit ihnen bei diesem Projekt so einfach gemacht", erklärt Site Director Sam Woollett.

derungen der Menschheit zu leisten: das Einbremsen des Klimawandels, die Ernährung der Weltbevölkerung und den verantwortungsbewussten Umgang mit Verpackungsmaterialien. Dieses Ziel wurde auch in unserem neuen Claim **Solutions beyond tomorrow** zum Ausdruck gebracht.

#### **Krones AG**

www.krones.com











#### **Mehr Automation wagen**

#### Für effiziente Anwendungen im Labor

| Automation | InMotion™ Autosampler | Multiparametersystem | QK-Tests | Qualitätskontrolle |

In der Qualitätskontrolle von Säften spielen Messwerte wie Farbe, pH-Wert und säurekorrigierter Brix eine wichtige Rolle: Sie beeinflussen maßgeblich Geschmack und Haltbarkeit der Produkte. Die InMotion™ Autosampler von METTLER TOLEDO führen diese Messungen in einem einzigen System vollautomatisiert durch – bei Bedarf mit integrierter Homogenisierung und Entgasung. Das spart Zeit in der Analyse, erhöht zudem die Zuverlässigkeit und Wiederholbarkeit der Ergebnisse, inklusive einer ganzheitlichen Dokumentation des Probendurchlaufs.

#### Aufwändige Tests mit vielen Einzelinstrumenten

Um die hohe Qualität von Säften oder Saftmischgetränke sicherzustellen, durchlaufen diese vor ihrer Auslieferung an den Einzelhandel zahlreiche interne Qualitätskontrollen. Die wichtigsten QK-Tests dienen der Bestimmung von Dichte, Zuckergehalt (Brix), Säuregehalt, pH-Wert sowie bei kohlensäurehaltigen Getränken des CO<sub>2</sub>-Gehalts. Häufig werden auch zusätzliche Parameter wie Vitamin C

Abb. 1: Die Kombination mehrerer Excellence Instrumente mit dem Autosampler zu einem automatischen Multiparametersystem, gesteuert von der LabX PC-Software, ermöglicht die vollautomatische Messung, Berechnung, Protokollierung und Reinigung.

© alle METTLER TOLEDO

oder Farbe bestimmt. Für die Qualitätssicherung bedeutet das zumeist eine mehrschrittige Einzelbestimmung der Kontrollparameter an unterschiedlichen Instrumenten, wie Titrator, Dichtemessgerät, pH-Messgerät, CO<sub>2</sub>-Tester, Colorimeter und UV/Vis Spektralphotometer. Jede Probe muss dabei individuell für die jeweilige Messung vorbereitet, das Einzelergebnis von Hand in eine Datenbank eingetragen und das Instrument anschließend manuell gereinigt werden. Dieses Prozedere ist zeitaufwändig und birgt darüber hinaus das Risiko von Übertragungsfehlern.

#### Alle Parameter in einem Durchlauf

Anstatt die routinemäßigen Analysen auf einzelnen Instrumenten durchzuführen, bietet METTLER TOLEDO ein wesentlich effizienteres, automatisiertes System. Hierfür verbindet die LabX-Software mehrere Excellence Instrumente zu einem Multiparametersystem. Damit lassen sich die verschiedenen Kontrollparameter in nur

einer einzigen Messung analysieren und die Einzelergebnisse in einem Prüfprotokoll zusammenfassen. Die einzelnen Messinstrumente sind hierbei flexibel kombinierbar und an individuelle Anforderungen anpassbar. (Abb. 1)

Im Zentrum des Multiparametersystems steht der InMotion Autosampler. Mit dem Gerät haben Labormitarbeiter nur noch wenige Schritte für die Messung der Routineparameter durchzuführen: Der Becher mit der Probe wird auf das Probenrack gestellt, und der entsprechende Shortcut für die Produktgruppe gedrückt. Anschließend gibt der Anwender die Anzahl der Proben und die entsprechenden ProbenIDs. Ab hier übernimmt der Autosampler die Arbeit. Auch die Reinigung erfolgt automatisch – nach einer Messserie kann das System mit nur einem Klick mit entionisiertem Wasser gespült werden.



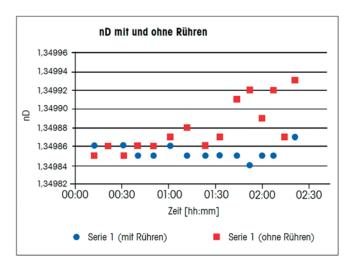


Abb. 2: Vergleich des nD (Brechungsindex) über die Zeit für gerührte und ungerührte Saftproben

Eine Automatisierung aus InMotion Autosampler und den Excellence Instrumenten bietet zahlreichen Vorteile:

#### Homogenisieren von Fruchtsäften

Viele Fruchtsäfte enthalten ungelöste Feststoffpartikel. Für wiederholbare Resultate in der Analyse müssen die Proben vor der Bestimmung ihres Zuckergehalts (% Brix) und pH-Werts im Probenbecher homogen sein. Der In-Motion Autosampler ermöglicht durch die direkte Platzierung des Rührers und der pH-Elektrode im Probenbecher eine homogene Partikelverteilung während des Probenahme- und pH-Messverfahrens. Somit ist keine zusätzliche und schwer zu reinigende pH-Durchflusszelle oder spezifische Elektrode notwendig. Der InMotion Autosampler verrührt die Probe bei hoher Drehzahl

gründlich. Danach wird die Drehzahl reduziert, um die Probe homogen zu halten und eine genaue pH-Messung zu erzielen. Vergleichsversuche zwischen einer pH-Durchflusszelle und Messungen des pH-Wertes direkt im Becher führten zu gleichen Resultaten. Abbildung 2 zeigt über die Zeit durchgeführte Messungen des Brechungsindex für zwei Probenserien desselben Orangensafts – mit und ohne Rühren unmittelbar vor der Messung. Jede Serie umfasste 13 Becher, zur Messung über einen Zeitraum von ca. 2 Stunden. Die Proben der Serie 1 wurden vor der Messung im InMotion Autosampler platziert und im Becher gerührt. Probenserie 2 wurde nur vor dem Befüllen der Messbecher homogenisiert und danach auf dem Probenrack platziert, ohne einer erneuten Homogenisierung.

#### Entgasen von kohlensäurehaltigen Getränken

Kohlensäurehaltige Getränkeprodukte müssen vor der Analyse entgast werden, da die Gasblasen die Messergebnisse maßgeblich beeinflussen können. Mithilfe des InMotion Autosamplers und der Trockenpumpe DryPal™ erfolgt die Entgasung direkt im Probenbecher. Die kohlensäurehaltigen Proben lassen sich direkt und unvorbereitet im Probenrack platzieren. Vor der Messung fährt der Rührer direkt in den Probenbecher und die Luftpumpe bläst Luft in die Probe. Während der InMotion rührt, bläst die DryPal-Pumpe Luft durch die Probe, wodurch das Kohlendioxid entweicht – ein automatischer Entgasungsprozess, der wiederholbare Ergebnisse ermöglicht. Abbildung 4 zeigt die hohe Wiederholbarkeit für Messungen des Zuckergehalts (% Brix) und pH-Werts nach der automatischen Entgasung mit dem InMotion Autosampler.







Abb. 3: Typischer Arbeitsablauf zur Entgasung eines kohlensäurehaltigen Getränks vor der Messung

Integrierte Farbmessungen mittels UV/Vis Spektralphotometrie

Die kompakten UV/Vis Spektralphotometer von METTLER TOLEDO haben einen geringen Platzbedarf und sind in der Lage, sowohl Farbmessungen als auch Messungen des gesamten ultravioletten und sichtbaren Spektrums auf nur einem Instrument durchzuführen. Der offene Probenraum ermöglicht ein einfaches Andocken an das Multiparametersystem per Durchflusszelle – ohne ein zusätzliches Farbmessinstrument.

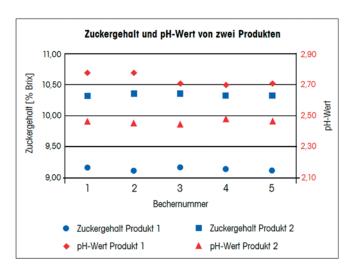


Abb. 4: Wiederholbarkeit der Bestimmung des Zuckergehalts und pH-Werts für zwei verschiedene Produkte, die direkt im Probenbecher entgast wurden



Abb. 5: Die Spektralphotometer von METTLER TOLEDO messen sowohl Farbe als auch das gesamte UV/Vis Spektrum. Der offene Probenraum ermöglicht ein einfaches Andocken an das Multiparametersystem per Durchflusszelle. Ein zusätzliches Farbmessinstrument wird nicht mehr benötigt.

#### **Volle Datenkontrolle**

Das automatische Multiparametersystem und die LabX PC-Software erlauben die vollautomatische Messung von Qualitätsparametern wie z. B. Brix, pH-Wert und Säuregehalt. Die Kombination der beiden Komponenten übernimmt auch die Berechnung des säure korrigierten Brix und des Verhältnisses. Alle Ergebnisse werden sicher in der Datenbank gespeichert und in einem Prüfprotokoll zusammengefasst.

#### Einstieg klug aufsetzen

Automation bringt den höchsten Zugewinn an Effizienz, wenn sie maßgeschneidert erfolgt, rät METTLER TOLEDO. Weshalb das Unternehmen von Anfang an auf Information und Beratung setzt. So profitieren Labore bereits beim Einstieg von der Expertise des Automatisierungsspezialisten. Richtig aufgesetzt, spart der InMotion Autosampler beim Einsatz in der Getränkeindustrie Zeit und steigert den Durchsatz, da die automatisierte Homogenisierung und Entgasung der Proben vollständig im Probenbecher stattfinden. Durch das Verbinden der verschiedenen Excellence Instrumente, werden Einzelkomponenten, wie pH-Messgerät oder Colorimeter, durch den Einsatz eines Titrators und Spektralphotometers eingespart. Ebenfalls verbessert die Lösung nachweislich die Zuverlässigkeit und Wiederholbarkeit der Analyse-Ergebnisse.

#### **METTLER TOLEDO GmbH**

www.mt.com

## Modernste Prozesstechnologie für die Getränkeund Lebensmittelindustrie









Klaus-Jürgen Philipp

#### Präsident Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie (VdF)

90 Jahre FLÜSSIGES OBST. Da darf ich sowohl im Namen des Präsidiums und der Geschäftsführung des Verbandes der deutschen Fruchtsaftindustrie e.V. als auch als Geschäftsführer von Haus Rabenhorst ganz herzlich und mit großem Respekt und Anerkennung gratulieren. Wer konnte schon mit dem Start als "gärungslose Früchteverwertung" im Januar 1930 ahnen, dass hier ein Medium seine Geburt feierte, das sich bis heute als der wertvolle Wegbegleiter und das anerkannte Sprachrohr der Branche fest etabliert hat. Zur Gründerzeit gab es für die Branche viele Herausforderungen. Die von Louis Pasteur erfundene Haltbarmachung von Fruchtsäften musste sich unter einfachsten Verhältnissen durchsetzen. Rückenwind bekam die Branche durch verschiedene Initiativen gegen den Alkohol, wie etwa die Reformbewegung oder auch die Blaukreuzbewegung. Winzervereine versuchten die Herstellung und Vermarktung des "alkoholfreien Medizinalwein", wie das Haus Rabenhorst seine ersten nichtvergorenen Traubensäfte bezeichnete, zu verhindern.

Heute sind diese damaligen Herausforderungen kaum jemandem bekannt. Aus wenigen Saftsorten ist ein breites Programm von über 100 verschiedenen Säften und Nektaren entstanden, die dank technologischer Quantensprünge in bester Qualität hergestellt werden können. Exotische Obstsorten gehören aufgrund von globalen Einkaufsmöglichkeiten genauso zum Angebot wie heimische Früchte. Die Branche steht heute für über 300 Betriebe, die einen Jahresumsatz von 3,1 Mrd.€ erwirtschaften. In Deutschland wird seit vielen Jahren der höchste Pro-Kopf-Verbrauch von Fruchtsäften weltweit erreicht.

Seit mittlerweile über 20 Jahren hat FLÜSSIGES OBST seine Heimat im Verlag confructa medien gefunden. Dabei wird neben der Herstellung, Vervielfältigung und Verbreitung der Fachzeitschrift FLÜSSIGES OBST auch die englische Fachzeitschrift FRUIT PROCESSING publiziert. Veranstaltungen zur Aus- und Weiterbildung runden das Angebot ab und gewährleisten durch diese Vielfalt und dem ständigen Austausch mit Branchenexperten ein stets aktuelles Wissen. Gerade auch durch das Engagement für die Aus- und Weiterbildung für Fachkräfte der Fruchtsaftindustrie konnten viele Fruchtsafttechniker/-meister mit aktuellem Wissen in den jeweiligen Betrieben ihre Kenntnisse einbringen.

In der Zeit von 2002 bis 2020 hat Frau Evi Brennich als geschäftsführende Gesellschafterin ein Team aufgebaut, das mit großem Sachverstand und bestem Netzwerk jede Ausgabe zu einer wichtigen Inspiration für die gesamte Branche macht. Dank der guten Vorbereitung von Frau Brennich funktionierte auch die mit ihrem Ausscheiden aus der Geschäftsführung verbundene Weitergabe an die nächste Generation der Geschäftsführung mit ihrem Sohn Christian Friedel und Marco Brennich hervorragend. Somit sind wichtige Eckpfeiler gesetzt, um in 2033 den dann 100. Geburtstag zu begehen.





Klaus Heitlinger

Geschäftsführer

Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie (VdF)

Der Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V., die Baumann-Gonser-Stiftung und der Verband der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie e.V. gratulieren dem Verbandsorgan FLÜSSIGES OBST sehr herzlich zum 90-jährigen Bestehen. Seit Jahrzehnten verbindet uns eine langjährige und gute Zusammenarbeit, die sich in vielen Möglichkeiten der Zusammenarbeit zeigt. Im schwieriger gewordenen Verlagsgeschäft gelingt es FLÜSSIGES OBST mit seiner Fokussierung auf die Zielgruppe der gärungslosen Früchteverwerter und den damit verbundenen Technologiefirmen sich am Markt zu behaupten. Der Online-Auftritt des Magazins FLÜSSIGES OBST ist ebenfalls auf der Höhe der Zeit, auch die in Englisch erscheinende Ausgabe FRUIT PROCESSING. Zudem bringt sich FLÜSSIGES OBST mit regelmäßig erscheinenden Newslettern "hot of the press" in Erinnerung.

Der Verlag confructa medien organisiert auch die Weiterbildungsmöglichkeiten für Neueinsteiger in die Branche als auch für bestehende Mitarbeiter aus den Betrieben, sowie die Ausbildung zum Industriemeister Fruchtsaft und Getränke. Ein stark frequentiertes Highlight ist der jeweils im Herbst durchgeführte Süßmoster-Stammtisch, welcher mit aktuellen Themen die Praktiker aus den Fruchtsaftbetrieben immer neu begeistert. Der Generationenübergang in der Verlagsleitung ist geglückt, wir wünschen den Verantwortlichen und ihren Mitarbeitern weiterhin alles Gute im sich ständig wechselnden Medienmarkt, sodass sie auch für die Fruchtsaft- und Fruchtweinerzeuger weiter eine verlässliche Informationsquelle und ein Begegnungsort bleiben.

66

Mit freundlichen Grüßen

Klaus Heitlinger





Prof. Dr. Ralf Schweiggert

Institutsleitung
Hochschule Geisenheim University

Im Namen des Instituts für Getränkeforschung der Hochschule Geisenheim beglückwünsche ich das Redaktionsteam der Zeitschrift FLÜSSIGES OBST zur Jubiläumsausgabe anlässlich des 90-jährigen Bestehens! Zweifellos ist die Zeitschrift eine etablierte, unverzichtbare Institution im deutschsprachigen Raum und eine Pflichtlektüre für all diejenigen, die aktuellen Trends und Entwicklungen der Frucht- und Gemüsesaftindustrie folgen wollen.

Anlässlich des Verfassens dieses kleinen Grußworts ging ich ins Archiv unserer Bibliothek in Geisenheim, um auch einen Blick auf die älteren Ausgaben zu werfen. Ich war tief beeindruckt, welch umfassender Schatz, nicht nur an Wissen, sondern auch an historisch interessanten, den Zeitgeist betreffenden Aspekten in den seit 1930 erscheinenden Ausgaben konserviert ist. Wie auch bei anderen ehemals ausschließlichen Printmedien fällt bei der Betrachtung über Dekaden hinweg auf, dass die voranschreitende Digitalisierung nicht nur nie dagewesene Herausforderungen bringt, sondern die Verantwortlichen auch bereit sind, diesen Herausforderungen auch auf innovativen, ausdrucksstarken und zeitgemäßen Wegen zu begegnen. Von ganzem Herzen wünsche ich daher dem Redaktionsteam weiterhin alles erdenklich Gute, viel Erfolg und auch das immer mal wieder nötige Quäntchen Glück!"





Joachim Tretzel

#### Präsident SGF International e.V.

Ein Menschenalter lang gibt es jetzt FLÜSSIGES OBST aus der confructa medien GmbH. Diese vergangenen 90 Jahre waren in allen Sektoren vermutlich der ereignisdichteste Zeitraum seitdem es gedruckte Medien gibt: Kriege und Friedenszeiten, Diktaturen und Demokratien. Bahnbrechende technische Fortschritte – Automobil, Luftverkehr, Raumfahrt. Industrie – Tradition und Transformation. Kommunikation – Rundfunk, Fernsehen, Internet, elektronische Medien.

Die gedruckt verfügbare Information hat in diesem Zeitraum springflutartig zugenommen – laut wissenschaftlicher Bibliometrie verdoppelt sich die globale Anzahl von Publikationen alle 9 Jahre. Angesichts dieser Informationsüberflutung ist die Notwendigkeit hoch zur Fokussierung und zuverlässigen Selektion. Mit FLÜSSIGES OBST, unserer Fach-, Branchen-, Verbandszeitschrift haben wir ein Organ für diese Aufgaben. Vertraut ist sie den Generationen ihrer Leserinnen und Leser geworden – Vertrauen erwächst aus Zuverlässigkeit.

Seien es Fachartikel – Peer-begutachtete Originalarbeiten – seien es aktuelle Meldungen aus der Branche, das breite Themenspektrum unterstützt Monitoring und Fortschritt gleichermaßen. Immer dominierte die Praxisnähe für die technologisch orientierten Anwender und Entscheider der Getränkebranche. Personalnachrichten und der für Anbieter und Interessenten gleichermaßen wertschöpfende Anzeigenteil runden das Bild ab.

Die wesentlichen Entwicklungen eines modernen Printmediums wurden mitgegangen: Seit 33 Jahren gibt es eine internationale Edition in Englisch, auch die internetbasierte elektronische Version und zahlreiche Begleitmedien sind verfügbar. Es bleiben Herausforderungen im Wettbewerb mit anderen Publikationswegen, Open Access und autorenfinanzierten Plattformen. Letztlich entscheidet aber die Qualität und Aktualität der Beiträge und die Passung auf die Herausforderungen der Branche. Dazu kommt die Bindung der Lesergemeinde, die aus der Vertrautheit mit dem Medium herrührt. Daher sehe ich mit großer Zuversicht in die Zukunft: Qualitätsbewusstsein, Kompetenz und Veränderungsbereitschaft – das sind die Attribute, mit denen die Redaktion die nächsten Jahrzehnte meistern kann.

Als Vertreter von SGF, einer der Branchenverbände, dessen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig und gerne in FLÜSSIGES OBST publizieren, gratuliere ich der Redaktion und dem Verlag zum 90-Jährigen Jubiläum und wünsche, dass Sie weiterhin zum Erfolg der Branche beitragen.





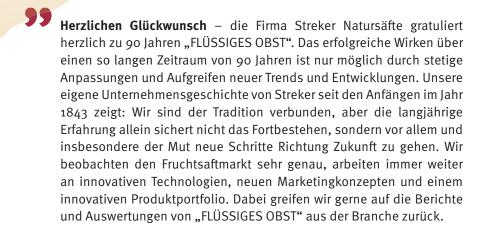


#### Herzlichen Glückwünsch zum 90. Geburtstag von FLÜSSIGES OBST

Unsere Kelterei mit Sitz in der Oberlausitz gibt es schon seit 37 Jahren. Es war schon etwas Besonderes, die Zeitschrift "FLÜSSIGES OBST" zu DDR Zeiten in den Händen zu halten. Mein Vater hat aus dieser Zeitschrift schon gleich 1989 Kontakt zu Firmen wie Flottweg oder Döhler aufnehmen können. Mich selbst begleitet FLÜSSIGES OBST auch schon über 30 Jahre. Bereits in der Ausbildung in Geisenheim haben wir ein Exemplar in die Hand bekommen. Über die ganzen Jahre habe ich hier interessante Artikel über neue Maschinen, Erweiterungen und Innovationen lesen können. Auch über Weiterbildungsmöglichkeiten für meine Mitarbeiter und mich bleibt man mit FLÜSSIGES OBST informiert. Ich wünsche der gesamten Redaktion weiter spannende Ideen und den Mut, diese Zeitschrift noch viele Jahre weiter zu führen. Alles Gute zum Jubiläum "90 Jahre FLÜSSIGES OBST".

66

Kathleen Kitsche, Inhaberin, KEKILA e. K.



Wir freuen uns, dass "FLÜSSIGES OBST" auch den Schritt wagt und mit der Zeit geht und einen wöchentlichen Newsletter "SAFTIGE NEWS – Frisch aus der Presse" verschickt. Wir schätzen die stets objektive und auch durchaus kritische Berichterstattung, den fachlichen Austausch beim Süßmoster-Stammtisch und Informationen zu Fort- und Weiterbildungen.

In diesem Sinne wünschen wir dem Verlag und allen Mitarbeiter/innen von "FLÜSSIGES OBST" für die Zukunft weiterhin viel Erfolg, gute Nachrichten und freuen uns auf viele weitere zukunftsweisende Veröffentlichungen, die aus unserem Fruchtsaft-Alltag nicht mehr wegzudenken sind.





Petra Streker, Geschäftsführerin, W. Streker Natursaft GmbH

#### Es ist mir eine große Ehre und Freude, Ihnen zum 90-jährigen Jubiläum dieser großartigen Fachzeitschrift gratulieren zu dürfen.

Als Saftproduzent weiß ich nur allzu gut, wie wichtig und unverzichtbar "FLÜSSIGES OBST" für unsere Branche ist. Seit neun Jahrzehnten bietet diese Fachzeitschrift eine unübertroffene Plattform für den Austausch von Wissen, Erfahrungen und neuesten Entwicklungen auf dem Gebiet der Obst- und Getränkeproduktion. Von der Ernte und Verarbeitung bis hin zur Abfüllung und Vermarktung – "FLÜSSIGES OBST" gibt uns Jahr für Jahr wertvolle Einblicke in eine Branche, die sich ständig weiterentwickelt und neu erfindet.

Nach wie vor erinnere ich mich gerne an die Verleihung des Süßmoster-Preises 2015 zurück. Ich persönlich möchte mich beim gesamten Team um die Fachzeitschrift bedanken. Durch Ihre ausführlichen Berichte und Analysen konnte ich meine eigene Arbeit immer wieder neu ausrichten und verbessern. Umso mehr freue ich mich auf weitere Jahre und Jahrzehnte mit "FLÜSSIGES OBST". Ich bin sicher, dass diese Fachzeitschrift auch in Zukunft eine unverzichtbare Rolle für die gesamte Branche spielen wird.

In diesem Sinne möchte ich erneut zum 90-jährigen Jubiläum gratulieren und auf viele weitere erfolgreiche Jahre mit "FLÜSSIGES OBST" anstoßen.



Thomas Kohl, Inhaber, Kohl Bergapfelsäfte

# ERFOLG IST...WENN DIE IDEE NICHT MEHR REIFEN MUSS.

#### FLOTTWEG TRENNTECHN IHRE LÖSUNG FÜR DIE FR UND GEMÜSESAFTHERSTELLUNG

- · Erzielung einer hohen Ausbeute bei reduzierten Kosten
- · Verbesserung der Saftqualität und Reduzierung des Trubgehalts
- · Schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen
- · Optimale Klärung der Frucht-, Gemüse- und Direktsäfte











#### 90 Jahre FLÜSSIGES OBST, wir gratulieren ganz herzlich

90 Jahre als Fachzeitschrift eine Branche zu begleiten ist eine enorme Leistung und ich freue mich, dazu meine Glückwünsche überbringen zu dürfen. Gerade als Fachzeitschrift ist dies nur durch einen qualitativ sehr hohen Journalismus zu erreichen.

Schon während meiner Ausbildung 1995 gehörte FLÜSSIGES OBST zu meiner ständigen Lektüre. Bereits damals lernte ich durch diese Zeitschrift über den Tellerrand des Ausbildungsunternehmens hinauszuschauen und zu erfahren, was es in der Branche sonst noch für Aufgaben und Lösungen gab. Ohne die Fachzeitschrift wäre dies nicht in so einer kompakten und doch umfassenden Art und Weise möglich gewesen und ist heute noch möglich.

Auch aktuell wird FLÜSSIGES OBST nicht nur von allen unseren bereits qualifizierten, sondern auch von den Mitarbeitern, die noch in der Ausbildung sind, immer gerne zur Hand genommen und gelesen. Das von der Redaktion über die lange Zeit erreichte Verständnis für Produkte, Markt und Betriebe ist erkennbar in der kompetenten und professionellen Berichterstattung in jeder Ausgabe.

Die weitere Ausrichtung des Verlages auf Aus- und Weiterbildung mit den dabei angebotenen Ausbildungslehrgängen bringt der gesamten Branche hervorragende Möglichkeiten, ihr Personal bestens qualifizieren zu können.

Wir wünschen dem gesamten Verlag das Beste, um die Branche die nächsten neunzig Jahre weiterhin praxisorientiert und sachkundig zu begleiten.

Andreas Erz, Inhaber/GF, Burkhardt Fruchtsäfte GmbH & Co.KG







#### FLÜSSIGES OBST – 90 Jahre

Seit 90 Jahren begleitet FLÜSSIGES OBST nun diese spannende Branche als Fachzeitschrift und ich freue mich ganz besonders, hiermit meine Glückwünsche an alle daran Beteiligten aussprechen zu dürfen.

Einen kleinen Teil dieser 90 Jahre durfte ich erfreulicherweise miterleben. Durch meinen Großvater Reinhold und meinen Vater Rainer Möbus kam ich bereits in sehr frühen Jahren mit der Fruchtsaftherstellung, aber auch mit der passenden Fachzeitschrift in Berührung. Mit anfänglich noch wenig Verständnis für die fachlichen Artikel, weckte die Zeitschrift doch ein großes Interesse und wurde zum stetigen Begleiter. Auch während meines Studiums diente FLÜSSIGES OBST immer wieder dazu, mich vom Lernen abzulenken und mal zu sehen, was es Neues in der Branche gibt. Gerne habe ich auch einige Zeit damit verbracht in der Bibliothek in den historischen Ausgaben der "Gärungslosen Früchteverwertung" zu blättern.

Neben den monatlichen Neuigkeiten aus der Fruchtsaft- und Getränkewelt prägen auch die zahlreichen anderen Aktivitäten rund um Fortund Weiterbildung im confructa-Kosmos die Branche und werden auch langfristig ihre positiven Spuren hinterlassen. Vielen Dank an alle Macher und weiter so!





#### Gabriel Möbus, Betriebsleiter, Rodacher Fruchtsäfte GmbH



In den 1930er-Jahren waren sowohl ich als auch meine Eltern noch lange nicht auf der Welt; nichtsdestotrotz begleitet mich die Fachzeitschrift FLÜSSIGES OBST bereits seit vielen Jahren. Ob als zuverlässige Quelle in meinem getränketechnologischen Studium in Geisenheim für fundierte Vorträge und Referate oder zur eigenständigen Fortbildung während und nach dem Studium oder als Informationsgeber für Innovationen in der Fruchtsaftbranche, FLÜSSIGES OBST war stets an meiner Seite. Und nicht nur an meiner Seite, sondern auch an der Seite meines Vaters, meines Großvaters und sogar meines Urgroßvaters. Die Fachzeitschrift begleitet über ihr 90-jähriges Bestehen zuverlässig mehrere Generationen.

Für die Fruchtsaftbranche ist FLÜSSIGES OBST eine wichtige Fachzeitschrift, nicht nur wegen der Fachartikel. Das Team unterstützt durch den Süßmoster-Stammtisch das Vernetzten und die familiäre Atmosphäre innerhalb der Branche sowie die Anerkennung für besondere Leistungen. In Seminaren wie "Einführung in die Fruchtsaftherstellung", aber auch in Ausbildungen wie zum Fruchtsaft-Sommelier oder zum Industriemeister Fachrichtung Fruchtsaft & Getränke findet ein wichtiger Wissenstransfer und die Möglichkeit zur Weiterbildung statt – auch für Quereinsteiger, was u. a. dem Fachkräftemangel entgegenwirkt.

Ich gratuliere zu diesem besonderen Jubiläum ganz herzlich und wünsche für die nächsten Jahrzehnte weiterhin genauso viel Erfolg.

Linda Möller, Mitglied d. Geschäftsführung, Obstsaftkelterei Josef Möller





#### **FRUCHTGENUSS SEIT 1923**

#### Aus Bayern. Aus Leidenschaft. Aus besten Früchten.

| Bayernwald | Fruchterzeugnisse | Produktentwicklung |

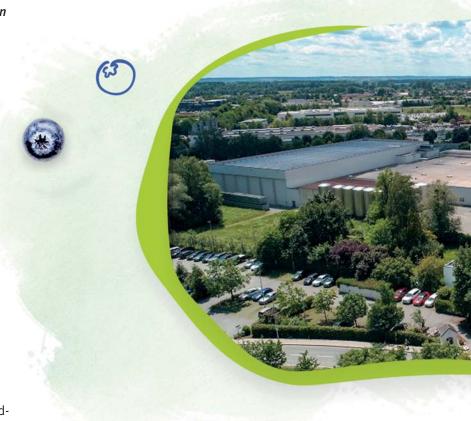
Mit hochwertigen Rohwaren und guten Ideen fing 1923 alles an. 100 Jahre später ist Bayernwald ein international erfolgreiches Familienunternehmen und ein verlässlicher Ansprechpartner, wenn es um exzellente Fruchterzeugnisse geht. Wir bringen Genuss auf den Tisch und Mehrwert ins Regal!

#### Pure Fruchtliebe und langjährige Erfahrung

Die Natur ist die Grundlage aller Bayernwald-Fruchterzeugnisse – ob kultiviert oder wild wachsend, ob regional oder exotisch. Liebe zur Natur und Leidenschaft für exzellenten Fruchtgenuss sind das Herz und die Grundlage unseres Handelns. Liebe, die man einfach schmeckt.

Bayernwald ist ein traditions- und naturbewusstes Familienunternehmen, das seine Heimat in einer der schönsten Naturlandschaften Deutschlands hat: dem Bayerischen Wald. Als Fruchtprodukte verarbeitendes Unternehmen haben wir höchste Qualitätsansprüche. Nicht nur die Auswahl erlesener Zutaten und die Verarbeitung nach höchsten Standards sind für uns selbstverständlich, sondern auch Nachhaltigkeit. Das, was wir wertschätzen, wollen wir auch entsprechend behandeln und bewahren.

Unsere Fruchtexperten verfügen über tiefes Detailwissen. Schon seit 1923 widmet sich Bayernwald der Verarbeitung von Qualitätsfrüchten zu hochwertigen Fruchtkomponenten sowie feinsten Säften, Fruchtweinen und Fruchtglühweinen. Neben der Liebe zu Früchten ist es der große Erfahrungsschatz, der jedes Bayernwald-Produkt zu etwas ganz Besonderem macht.



#### Qualität von A bis Z

Unser umfangreiches Produktsortiment, welches wir in über 50 Länder rund um den Globus exportieren, umfasst Fruchtwaren und Getränke aus über 40 verschiedenen Früchten. Als werteorientiertes Unternehmen hat es für uns oberste Priorität, ausschließlich Rohwaren von geprüften und genehmigten Lieferanten zu verwenden. Auch sorgfältige Qualitätskontrollen in hauseigenen und externen Laboren garantieren einwandfreie Top-Qualität. Die Früchteverarbeitung erfolgt ausnahmslos nach modernsten Verfahren, zudem



werden Bayernwald-Produkte umweltbewusst verarbeitet und verpackt. Unsere Qualitätsphilosophie umfasst jedoch weit mehr als unsere Produkte, auch nachhaltiges Handeln, innovative Weiterentwicklung und ein hervorragendes Arbeitsklima sind für uns selbstverständlich. Die Zertifizierungen für alle Unternehmensbereiche erfüllen höchste Standards.

Bayernwald ist ein traditions- und naturbewusstes Familienunternehmen, das seine Heimat in einer der schönsten Naturlandschaften Deutschlands hat: dem Bayerischen Wald.

© Bayernwald



Durch unsere langjährige Erfahrung ist uns der nationale Markt ebenso vertraut wie der internationale, und für traditionelle Produkte begeistern wir uns genauso wie für innovative Neuentwicklungen. Mit Fruchtwissen, Marktverständnis und kreativem Engagement unterstützen wir unsere Industriepartner bei der erfolgreichen Umsetzung ihrer Ideen. Zuverlässigkeit ist für uns dabei von großer Bedeutung. Konstruktive Partnerschaften, die sich über Jahre entwickelt haben und auf Vertrauen, Qualität und Leistung basieren, gehören zu unseren Stärken.

Dieselbe Expertise und Leidenschaft stecken in unserem umfangreichen Getränkesortiment, das seit Jahren unterschiedliche Zielgruppen anspricht und begeistert. Dass wir als echter Fruchtspezialist die individuellen Charaktereigenschaften der Obstsorten in all unseren Produkten voll zur Geltung bringen, trägt sicher zu deren Erfolg bei. Zudem sind wir mit unserer Produktentwicklung nah am Konsumenten und können Trends im Markt frühzeitig aufgreifen und umsetzen. Dabei gehen wir sowohl mit bewährten und innovativen Rezepturen als auch mit attraktivem Packagingdesign auf die Wünsche der Verbraucher ein.

Nur wenige Unternehmen schaffen ihr Bestehen über die zweite Familiengeneration oder weiter hinaus. Bei Bayernwald sind wir stolz darauf, dass es nun schon die vierte Generation ist, die auf 100 Jahre Erfolgsgeschichte und damit auch auf 100 Jahre erfolgreiche Familientradition zurückblicken darf. Auf die nächsten 100 Jahre Fruchtgenuss!

#### Unsere Produktvielfalt für Genuss und Erfolg

Früchte gehören zum Edelsten, was die Natur uns bietet. Mit Respekt vor ihrem natürlichen Aroma verarbeitet Bayernwald sie zu hochwertigen Fruchtwaren wie z. B. Säften, Pürees und Saftkonzentraten für die Anwendung in den unterschiedlichsten Industrien. Unsere Fruchtkomponenten sind beispielsweise ideal für die Weiterverarbeitung in Fruchtzubereitungen, Getränken, Eiscremes, Konfitüren, Babynahrung, Molkereiprodukten und Süßwaren.

#### **Bayernwald KG**

www.bayernwald.com



#### Wie kann Messtechnik die Getränke-Herstellung optimieren?

Intelligente Sensortechnologie kann helfen, im gesamten Produktionsvorgang eine reproduzierbare Produkt-qualität sicherzustellen, Prozesse zu automatisieren, Energie- und Ressourcenverbrauch zu minimieren, sowie Produktionsausfälle und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

So vielfältig wie Rohstoffqualität, Rezepte und Verfahren in der Getränkeherstellung sind, sind auch die Anforderungen an die Messtechnik. Deshalb bieten wir ein umfassendes Sensor-Programm, jeweils mit einer Vielzahl von Varianten und Optionen, damit Sie als Hersteller regionaler Saftspezialitäten bis hin zum industriellen Abfüller von Softdrinks, genau die Leistung bekommen, die Sie wollen – nicht mehr und nicht weniger.

In einer Übersichtsbroschüre haben wir zusammengefasst, wie wir von Anderson-Negele Sie bei der Optimierung Ihrer Prozesse unterstützen können. Dabei gehen wir nicht nur darauf ein, welche Sensoren wir für welche Prozesse bieten, sondern auch auf die speziellen Fragen, die Sie besonders betreffen.



Übersichtsbroschüre zur Optimierung der Prozesse

© Anderson-Negele

Unser Tipp: Schauen Sie sich unser Produktportfolio an und stellen Sie sich Ihre "Wunschsensorik" zusammen. Gerne helfen wir Ihnen dabei, die für Sie optimalen Lösungen zu finden.

#### **ANDERSON-NEGELE Negele Messtechnik GmbH**

Tel.: +49 (o) 8333 9204-0 sales@anderson-negele.com www.anderson-negele.com

#### **AUSTRIA JUICE - Passion you can taste.**

AUSTRIA JUICE ist global gesehen einer der bedeutendsten Hersteller von hochwertigen Fruchtsaftkonzentraten, Getränkegrundstoffen, Fruchtweinen, natürlichen Aromen und Direktsäften.

Mit diesem Portfolio werden die Bedürfnisse der Kunden in den Getränke- und Lebensmittelbranchen von Fruchtsaft, Soft Drinks über Bier und Wein sowie der Kategorien Back- und Süßwaren bedient.

Vom Rohstoff-Sourcing, der agronomischen Beratung der Bauern vor Ort, über die Fruchtverarbeitung und Konzeptionierung innovativer Getränkeapplikationen bis hin zu individueller Marketingberatung bietet AUSTRIA JUICE eine vollständig integrierte und somit lückenlose Wertschöpfungskette.

Unsere Kunden aus über 65 Ländern schätzen vor allem die langjährige Erfahrung und Kompetenz bei der Entwicklung innovativer Getränkekonzepte und qualitativ hochwertiger Food & Beverage Ingredients. Das Fachwissen unserer internationalen Produktentwickler und Flavoristen fließt dabei in jedes neue Konzept mit ein.



Headquarter von AUSTRIA JUICE in Kröllendorf, Österreich © AUSTRIA JUICE

So realisieren wir maßgeschneiderte Business-to-Business-Produktlösungen, die perfekt an die Bedürfnisse der Kunden angepasst sind.

Sie sind auf der Suche nach einem kompetenten Partner in der Getränke- und Lebensmittelindustrie? Erfahren Sie mehr zu AUSTRIA JUICE auf www.austriajuice.com.

AUSTRIA JUICE GmbH www.austriajuice.com



#### Tanks und Behälter in allen Größen

- > Maßgeschneiderte Projekte
  - Detailzeichnungen
  - · Vor-Ort-Besuche
  - Werksvorabnahme
  - Transport und Montage
  - · Dokumentation und Zeugnisse
- Begehungsanlagen und Alkoven mit Anbindung an Baubestand
- Lager-, Rühr- und Mischtanks,
   Maische-, Druck- und Gärtanks
- > Komplette Kelteranlagen
- > CIP-Behälter und CIP-Anlagen
- > KZE-Anlagen zur Haltbarmachung
- > Verfahren zur Temperierung
  - Pillow Plates
  - Temperierwendel



#### **FULL-SERVICE**

mit über 60 Jahre Erfahrung im Tank- und Behälterbau

RIEGER Behälterbau GmbH Telefon +49 (0)7142 581-0 Fax +49 (0)7142 581-99 info@rieger-behaelterbau.de www.rieger-behaelterbau.de





#### **Bucher Unipektin AG**

Bucher Unipektin, eine Geschäftseinheit der Bucher Industries AG mit Sitz in der Schweiz, ist ein weltweit führender Hersteller von Anlagen und Komponenten für die Saft- und Bierindustrie sowie für Trocknungstechnologien.

Mit der Übernahme des polnischen Geräteherstellers B&P Engineering ist Bucher Unipektin nun in der Lage, ihren Kunden in der Getränkeindustrie komplette Prozesslinien zu liefern, indem sie ihre Hightech-Ausrüstung mit den Systemen und Behältern von B&P ergänzt und damit einen verbesserten Verkaufs- und After-Sales-Service bietet.



Blick in eine Werkshalle von Bucher Unipektin

© Bucher Unipektin

Unsere Geschäftseinheiten als auch Produktionsstätten befinden sich in der Schweiz, Polen, Spanien, Deutschland, Tschechien und China, unterstützt durch eine Vertriebs- und Serviceorganisation in Polen, Ukraine, Neuseeland und Mexiko.

#### **Bucher Unipektin AG**

Murzlenstrasse 80 8166 Niederweningen Schweiz

www.bucherunipektin.com

#### Wie können wir die Nachhaltigkeit und die Profitabilität in der Apfelsaftverarbeitung optimieren?

Apfelsaft ist der in Deutschland meistgetrunkene, lokal hergestellte Fruchtsaft. Aber Apfelsaft nachhaltig und gewinnbringend herzustellen ist eine große Herausforderung, gerade auf dem deutschen Markt, wo aromatische, säurereiche Säfte gefragt sind, am besten auch in Bio-Qualität. Des Weiteren sind Produzenten mit hohem Kostendruck konfrontiert.

Mit Rapidase<sup>®</sup> Enzymen werden Sie allen Anforderungen gerecht, da diese Enzyme nachhaltig in Frankreich hergestellt werden und viele auch bio-tauglich sind. Bei Äpfeln können Press-Ausbeuten von bis zu 95 % während der ganzen Saison erreicht werden.

Unsere Rapidase® Enzyme haben großen Einfluss auf die Apfelsaft-Ausbeute, da sie Pektin nur soweit aufschließen wie es gewünscht ist, um eine optimale Pressbarkeit zu erreichen.

Im weiteren Verarbeitungsprozess können klärende Amylasen, Proteasen und Pektinasen eingesetzt werden. Diese ermöglichen längere Filterlaufzeiten und höheren



Apfelsaft ist der in Deutschland meistgetrunkene, lokal hergestellte Fruchtsaft. © Shutterstock

Durchsatz für eine reibungslose Herstellung glanzheller Säfte und Konzentrate, bei einer signifikanten Einsparung von chemischen Reinigungsmitteln und teuren Filterhilfsmitteln.

Kontaktieren Sie unser **DSM** Team, wir freuen uns Sie individuell beraten zu dürfen unter:

www.dsm.com/food-beverage/en\_US/markets/processing/ingredient-processing/fruit-and-veg-processing.html



#### Erbslöh Geisenheim GmbH

Als internationales Unternehmen für biotechnologische Produkte, Prozesshilfsmittel und Filtermedien sind wir am Puls der Zeit – nicht nur in Deutschland, sondern auf der ganzen Welt. Mit unseren vielseitigen Partnern tauschen wir uns zu den aktuellen Entwicklungen der Industrie aus und entwickeln in unseren vier Standorten in Deutschland, Spanien, Frankreich und Österreich innovative und praktische Lösungen für alle Herausforderungen der Branche.

Mit dem Trend zu veganer Ernährung stand auch die Fruchtsaftbranche vor einer neuen Aufgabe, doch dank veganer Schönung – etwa durch pflanzliches Erbsenprotein – wurden Fruchtsäfte vegan. Auch Getreidedrinks, welche sich immer größerer Beliebtheit erfreuen, fanden ihren Weg in die Regale des Einzelhandels. Der süße Geschmack kann in diesen Dank vielfältiger Enzyme einfach gesteuert werden.

Um immer wieder im Austausch mit unseren Partnern, Lieferanten und Kunden zu sein, haben wir in den letzten Jahren einige fachspezifische Veranstaltungen organisiert und den beliebten Süßmoster-Stammtisch sowie



Produktionsanlage in Geisenheim

© Erbslöh Geisenheim

die Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier des confructa collegs mit Vorträgen begleitet. Gemeinsam können wir die Branche weiter voranbringen.

#### **ERBSLÖH Geisenheim GmbH**

Erbslöhstraße 1 65366 Geisenheim Tel.: +49 (0) 6722 708-0 www.erbsloeh.com

#### Erfolg ist ... eine Idee, die weltweit schmeckt: Trenntechnikspezialist Flottweg

Flottweg ist das auf Separationstechnik spezialisierte Familienunternehmen, das immer den spürbaren Erfolg für den Kunden zum Ziel hat. Mit einem Jahresumsatz von über 282 Millionen Euro in 2022 und einer Exportquote von über 80 Prozent ist Flottweg einer der weltweit führenden Hersteller von Zentrifugen, Anlagen und Systemen zur Fest-Flüssig-Trennung. Mit über 60 Jahren Erfahrung garantiert Flottweg dabei höchste Produktqualität – Made in Germany. Dabei sind Flottwegs Maschinen wahre Globetrotter und unterstützen Kunden in über 500 verschiedenen Anwendungsbereichen weltweit. Mit 11 Niederlassungen in Europa, Asien, Amerika und Australien und 50 Verkaufsbüros ermöglicht Flottweg so allen Kunden optimale Beratung und Service.

Flottwegs Einsatz in der Getränkebranche: Ob es um die Herstellung von Obst- und Gemüsesäften, Bier, Kaffee, Wein oder Spirituosen geht – die mechanische Fest-Flüssigtrennung ist ein entscheidender Prozessschritt in der Getränkeherstellung. Hervorragende Qualität, optimale Ausbeute und – was immer wichtiger wird – schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen sind



Aus dem Produktportfolio von Flottweg

© Flottweg

dabei die entscheidenden Faktoren. Flottweg Maschinen erfüllen diese Anforderungen in hohem Maße.

#### **Flottweg SE**

Industriestraße 6-8 84137 Vilsbiburg, Tel.: +49 (o) 8741 301-0 mail@flottweg.com

www.flottweg.com



# Flexible Produktion durch schnelleren Mündungswechsel in der Streckblasmaschine

| Aseptik-Linien | Behältermündungen | Mündungswechsel | Streckblasmaschinen | Umrüstung |

Wurde auf Aseptik-Linien früher in der Regel nur eine Produktkategorie gefahren, sind die Abfüller sensitiver Getränke heute mit steigenden Anforderungen an die Flexibilität konfrontiert: Wer beispielsweise sowohl aseptisch abgefüllte Getränke und Säfte als auch kohlensäurehaltige Erfrischungsgetränke produziert, muss für erstere Flaschenöffnungen von 38 Millimeter und für letztere von 28 Millimeter verarbeiten. Will man aber bei PET-Linien die Behältermündung wechseln, entsteht bisher ein vergleichsweise hoher Umrüstungsaufwand insbesondere in der Streckblasmaschine. Häufig stehen die Maschinen bis zu vier Stunden still und das oft knappe Bedienpersonal wird unverhältnismäßig lange

gebunden. Dank des neuen vereinfachten Mündungswechsels verkürzt KHS jetzt die Zeit, die für den Umbau der Streckblasmaschine InnoPET Blomax benötigt wird – Preform-Zuführung inklusive.

Üblicherweise versucht man, auf einer Linie nur Flaschen mit identischem Neck herzustellen und abzufüllen. Wenn ein Abfüller von Wasser ein stilles und ein karbonisiertes Produkt im Wechsel produzieren möchte, muss er sich bisher entscheiden: Nutzt er den eigentlich nur für das karbonisierte Wasser erforderlichen höheren und schwereren Neck für beide Produkte? Dann spart er zwar Zeit, verschwendet aber für das stille Wasser Material



Sollen beispielsweise sowohl aseptisch abgefüllte Getränke und Säfte als auch kohlensäurehaltige Erfrischungsgetränke produziert werden, bedarf es verschieden großer Flaschenöffnungen. © alle Frank Reinhold und Jörg Schwalfenberg



und Geld. Oder nimmt er immer wieder die mit einem Mündungswechsel verbundenen langen Stillstandszeiten in Kauf? Neben diesen Fragen spielt bei der Entscheidung oft das Marketing eine Rolle, das eine den verschiedenen Produkten angepasste Flasche fordert. Besonders häufig finden sich solche Kombilinien, die auf den Mündungswechsel setzen, in Japan.

## Bisher hoher Zeitaufwand

Um sich eine Vorstellung davon zu machen, wie aufwendig ein derartiger Austausch allein in der Streckblasmaschine ist, lohnt es sich genau hinzuschauen, welche Arbeitsschritte im Einzelnen dafür erforderlich sind: Zunächst bedarf es der Anpassung der Preform-Zuführung und des Wechsels der sogenannten Dornaufsätze, die in die Mündungen der Rohlinge geklemmt werden, um diese sicher durch das Heizmodul zu führen. Es folgt der Austausch der Greifer auf dem Sternrad, die die Preforms im Neckbereich haltend zum Blasrad führen. Schließlich müssen in den Blasstationen die Formen, die Blasdüsen und häufig die Reckstangen sowie nachgelagert weitere Greifer, die die fertigen Behälter zum sich anschließenden Füller transportieren, gewechselt werden. Die Anzahl der auszutauschenden Teile ist dabei baugrößenabhängig. Von besonderer Bedeutung sind vor allem die Dorne und Abschirmungen: Je höher die Maschinenleistung, desto länger der Ofen, da die Behälter schneller unterwegs sind, zum Aufheizen aber immer die gleiche Verweilzeit benötigt wird. Bei einer Streckblasmaschine des Typs InnoPET Blomax 16 mit einer Leistung von bis zu 48.000 Flaschen pro Stunde müssen zum Beispiel rund 170 Dornaufsätze und Abschirmungen manuell ausgewechselt werden. Damit ist dieser Teil des Neck-Wechsels für den gesamten Zeitaufwand besonders relevant – anders als der Austausch von nur 20 Greifern, der vergleichsweise schnell erfolgen kann.

## Zu Ende gedacht



"Die drastisch verkürzte Umbauzeit beim Neckwechsel eröffnet unseren Kunden ganz neue Optionen für ihre Produktionsplanung", sagt Arne Andersen, Product Manager Stretch Blow Molding, KHS.

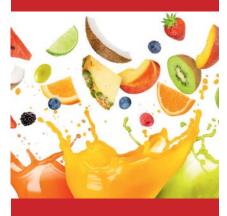
Um den Umbau insgesamt deutlich zu beschleunigen, hat KHS nicht nur die einzelnen Arbeitsschritte vereinfacht, sondern das Konzept für den gesamten Ablauf optimiert. "Gestartet sind wir mit einer Analyse, wie Bediener arbeiten", erklärt Arne Andersen, Product Manager Stretch Blow Molding. "Auf dieser Basis haben wir überlegt, wie sich alle Tätigkeiten möglichst erleichtern und optimal organisieren lassen - besonders unter ergonomischen Gesichtspunkten. So wurden beispielsweise Magazine eingebaut, die verhindern, dass der Bediener die Maschine mehrfach verlassen muss, um etwa Wechselteile weg- oder herbeizuschaffen. Zudem tauschen wir die Zangen aus, um die Zahl der zu lösenden Schrauben zu reduzieren. Gleichzeitig werden neu entwickelte Dorn-

aufsätze verwendet, die sich nach Drücken eines Auslösers einfach entnehmen lassen – das war früher wesentlich komplexer."

Bewusst habe KHS in diesem Fall einen Ansatz gewählt, in dessen Fokus ein auf die realen Kundenanforderungen gerichtetes zu-Ende-Denken der konkreten Prozesse stand, betont Andersen. "Unser Ziel war es, innerhalb

## Prozessanlagen für flüssige Produkte

Individuell. Branchenübergreifend. Mit unbegrenzten Anwendungsmöglichkeiten.







## Unsere Leistungen:

- ✓ Consulting
- ✓ Engineering und Projektmanagement
- ✓ Automatisierungs- und IT-Lösungen
- √ Modulfertigung und Inbetriebnahmen
- √ Service

www.rulandec.com





Beim Umbau für den Neckwechsel in der Streckblasmaschine werden zunächst die Abschirmungen ausgewechselt.



Mit simplem Druck auf eine Feder wird der Dornaufsatz entriegelt, wodurch er einfach und schnell ausgetauscht werden kann.

kürzester Zeit eine möglichst große Verbesserung zu erzielen." Beides wurde erreicht: Durch den einfachen Mündungswechsel verkürzt sich jetzt die Zeit, die zwei Bediener zum Beispiel für den Umbau der KHS Streckblasmaschine InnoPET Blomax16 benötigen, um gut zwei Drittel auf nur noch rund 86 Minuten - Preform-Zuführung inklusive. Da die PET-Flaschen in einer Blocklösung wie der KHS InnoPET BloFill durchgehend am Neck gehalten und transportiert werden, wurde neben der Streckblasmaschine auch der Füller weiterentwickelt. um die Umrüstzeiten zu verkürzen. Im Fokus stand dabei insbesondere der Verschließer, bei dem der für das Anheben und Zudrehen der Flasche zuständige Konus manuell ausgetauscht werden muss. Hinsichtlich der Schraubdeckel ist ein Umbau hingegen nicht erforderlich, da die Kappenzuführung doppelt angelegt ist – für beide Mündungsdurchmesser im jeweiligen Format.

## Größere Flexibilität, geringere Lagerflächen nötig

Die neue Option des Mündungswechsels, davon ist Andersen überzeugt, beschert Getränkeproduzenten erheblich mehr Flexibilität, indem sie deutlich kürzere Produktionszyklen jetzt auch für Flaschen mit unterschiedlichen Mündungen fahren und ihre Lagerhaltung entsprechend reduzieren können. "Manche unserer Kunden produzieren just in time – da gehen die fertigen Gebinde ganz ohne Zwischenlager direkt auf die Lkw. Solchen Abfüllbetrieben wird es durch die drastisch verkürzte Umbauzeit ermöglicht, häufiger einen Neckwechsel vorzunehmen – sie profitieren somit von ganz neuen Optionen für die Produktionsplanung." Das gleiche gelte für Converter, die nun auf einer Linie viel effizienter ihre tendenziell kleineren Chargen mit teils sehr unterschiedlichen Flaschen für ihre Kunden produzieren können. Erste Kunden in Asien, die den von KHS entwickelten schnellen Mündungswechsel bereits nutzen, sind hochzufrieden mit der Zeit- und Aufwandseinsparung. Entsprechend fällt ihr Feedback zu dieser neuen nachrüstbaren Option rundum positiv aus.

KHS Group

www.khs.com





# Kreativität mit digitaler Veredelung sichtbar machen

| Digitale Druckveredelung | Etiketten | Kreativität | Umverpackung | Weinspritzer |

"In vino veritas", heißt es in einem alten lateinischen Spruch. Dass im Wein nicht nur Wahrheit liegt, sondern eine gewisse Menge Alkohol auch die menschliche Fähigkeit Kreativität fördern kann, haben Dr. Tobias Eismann und Dr. Martin Meinel eingehend erforscht. Die Gründer der EUREKA INNOVATION UG aus Nürnberg gehen mit ihrer Forschung der Kreativität – also der Fähigkeit, auf neue und gute Ideen zu kommen – auf den Grund und überführen ihre Erkenntnisse in praxisnahe Produkte. "Während unserer Forschungen sind wir auf Studien gestoßen, die besagten, dass ein bestimmter Alkoholpegel tatsächlich eine positive Wirkung hat, da er unsere Hemmschwelle senkt, eigene Ideen und Gedanken laut auszusprechen", erklärt Tobias Eismann.

So entstand der EUREKA Weinspritzer. Die Schorle, deren Wein von einem Winzer aus dem unterfränkischen Rödelsee stammt, setzt dabei auf einen wissenschaftlich gestützten Clou: Zwei Skalen auf dem Etikett kennzeichnen je nach Geschlecht und Körpergewicht die perfekte Menge des alkoholischen Getränks, nach deren Verzehr die eigene Kreativität einen merklichen Schub erfährt. Das Etikett war also von Beginn an ein wichtiges Element des Produkts.



KURZ und EUREKA machen Kreativität mit digitaler Veredelung sichtbar. © alle LEONHARD KURZ

## Lokale Partner und co-kreative Produkte als Showcase

LEONHARD KURZ suchte zur selben Zeit nach regionalen Projekten, um die Möglichkeiten der digitalen Veredelung anhand echter Produkte erlebbar zu machen. Durch einen glücklichen Zufall kreuzten sich die Wege des Nürnberger Start-ups und des Fürther Spezialisten für hochwertige Oberflächenveredelungen. Laut Julia Meier, Marketing Managerin bei KURZ, hat die Chemie einfach gestimmt. "Daraus ist ein spannender Prozess entstanden, bei dem wir gemeinsam Ideen entwickelt, mit Kreativität gespielt und das Etikett letztlich aufgewertet haben", so Meier. Während des Gestaltungsprozesses sind aus dem ursprünglich einen Etikett sieben verschiedene Varianten geworden, die die unterschiedlichen Verhaltensweisen und Handlungsfelder des kreativen Arbeitens abbilden. Zudem hat EUREKA gemeinsam mit KURZ eine Umverpackung gestaltet, die ebenfalls in sieben Varianten hergestellt wird und für ein noch intensiveres Unboxing-Gefühl beim Kunden sorgen soll. Ihre Form ist inspiriert von hochwertigen Whiskey-Verpackungen, allerdings ist die zylindrische Umverpackung des Weinspritzers nicht geschlossen, sondern oben und unten offen. Sie liegt so eng an der Flasche an, dass diese nicht herausfallen kann.

Gleichermaßen dient die Umverpackung als Halterung für ein Booklet mit Kreativitätsübungen passend zum jeweiligen Flaschentyp.

## Neueste Maschinengenerationen für die digitale Veredelung

Für die Umsetzung der kreativen Etiketten- und Verpackungsdesigns kamen der DM-UNILINER 2D und der DM-SMARTLINER zum Einsatz. Mit Mattgold auf den Etiketten und Silber auf den Umverpackungen demonstriert der EUREKA Weinspritzer eindrucksvoll die vielfältigen Möglichkeiten der digitalen Veredelung und der KURZ DIGITAL-METAL®-Gesamtlösung. Von der Digitaltransfer-Maschine bis zum Transferprodukt erhalten





Kunden wie EUREKA alle Komponenten aus einer Hand, perfekt aufeinander abgestimmt und geeignet sowohl für die kundenspezifische Serienproduktion als auch für Kleinaufträge, Sondereditionen oder komplette Produktfamilien.

Auch auf der Innenseite der Umverpackung des EUREKA Weinspritzers finden sich neben spannenden Texten zum Produkt und den Gründern dekorative Elemente mit Metallisierung – es gibt also auf allen Ebenen etwas zu entdecken. Matthias Miederer, Product Manager Digital Embellishment Solutions bei KURZ, ist überaus erfreut über die Zusammenarbeit mit EUREKA: "Ein echtes Produkt ist natürlich ideal, um der Welt zu zeigen, was unsere neuen Maschinengenerationen leisten können. Dabei passen die sieben Variationen perfekt zu den vielseitigen Veredelungen von KURZ. Hier zeigen wir vor allem auf, welche Möglichkeiten die digitale Druckveredelung eröffnet und welche Variabilität sie bietet." Natürlich spielt bei einem Projekt wie diesem auch das wichtige Thema Nachhaltigkeit eine große Rolle. Bei der digitalen Veredelung mittels DM-UNILINER 2D und DM-SMARTLINER verbleibt kein Plastikfilm auf dem Etikett und der Verpackung. Die Umverpackung des EUREKA Weinspritzers kann demnach im Papiermüll entsorgt werden und ist problemlos recycelbar.

Der EUREKA Weinspritzer ist online unter https://www.drinkeureka.de/shop erhältlich. Für jede verkaufte Flasche spendet EUREKA einen Euro an verschiedene Kreativitätsbildungsprojekte. Somit fördert man beim Trinken nicht nur seine eigene Kreativität, sondern auch die Kreativität in unserer Gesellschaft – ein Herzensanliegen der EUREKA-Gründer.

**LEONHARD KURZ Stiftung & Co. KG** 

www.kurz-graphics.com





# Dr. Jaglas Echte Geschichte, echte Expertise

| Elixiere | Dr. Jaglas | Kräuterspirituosen | Zitronen-Aperitif, alkoholfrei |

Ein extrem gutes Bauchgefühl hatte Apothekerin Christina Jagla von Anfang an. Trotzdem hat die Wahl-Berlinerin bei der Gründung ihres Unternehmens und der eigenen Marke im Jahr 2016 nichts dem Zufall überlassen. Um dem eigenen hohen Anspruch gerecht zu werden, hat sich die promovierte Pharmazeutin für jede Produktentwicklung ausreichend Zeit genommen. Die hochprozentigen und mittlerweile auch nicht alkoholischen Kräuterspirituosen (die ihren Ursprung in der Familienapotheke haben) stehen für Charakter, Tradition und Innovation, ohne dabei die eigenen Wurzeln zu verlassen. Heute, sieben Jahre später, sind die hochprozentigen Kräuter-Elixiere, Gin, Gewürzliköre und alkoholfreien Aperitife des Berliner Apothekenlabels "Dr. Jaglas" längst viel mehr als bloß ein Geheimtipp. Genießer und Connaisseure kaufen die hochwertigen Tropfen nicht nur im Online-Shop und in diversen Feinkostgeschäften wie dem FrischeParadies, sondern auch in Concept Stores wie Manufactum und Restaurants wie Poletto in Hamburg oder Nobelhart & Schmutzig in Berlin mittlerweile weltweit.

"Mir war klar, dass die Artischocken-, Ginseng- und Maca-Elixiere nicht nur dank wertvoller Bitterstoffe und



Dr. Christina Jagla zusammen mit ihrem Vater im Labor der Apotheke © alle Dr. Jaglas GmbH

vieler ätherischer Öle, sondern auch wegen des neuen Geschmacks zertifizierter Klosterkräuter – welche man eher aus der Medizin als aus Lebensmitteln kennt großes Potenzial als Digestif haben und genau den Nerv der Zeit treffen", sagt Christina Jagla. Was ein Elixier ist? Ursprünglich bedeutet es schlicht "Auszug aus Heilkräutern". Die 39-Jährige hat wahren Schätzen, die auf mittelalterliche Klosterapothekenrezepturen zurückgehen und schon seit Jahrzehnten zum selbst entwickelten Sortiment der väterlichen Apotheke gehörten, eine komplett neue Bühne gegeben. Aus eigener Kraft, ganz ohne Investoren und mit viel Gespür für kommende Trends und Design. So folgte nach den drei unvergleichlichen Amaros mit dem "Dry Gin-seng" ein zuckerfreier Ginseng-Gin, der mit seinen 50 Volumenprozent und dem 7-fach destillierten Weizenalkohol zu den hochprozentigsten/ wertigsten Navy Gins am deutschen Markt gehört. Der saisonale Gewürzlikör "Glühweinkräuter-Elixier" wurde ursprünglich für ein Berliner Drei-Sterne-Restaurant entwickelt und ist nun auch regulär im Handel erhältlich. "Und der Aperitif ,Herber Hibiskus – San Aperitivo" wird alkoholfreie Alternative zum Aperol Spritz mittlerweile bis nach Abu Dhabi und Aserbaidschan verkauft", so die engagierte Unternehmerin. Nachdem sie Prognosen las, dass 2023 der Spritz mit Zitronenlikör zu den Trend Drinks gehören wird, war es für sie klar, eine alkoholfreie Alternative hierzu zu entwickeln.

Seit Februar 2023 reiht sich mit dem "San Limello" daher ein neues Highlight in das Produktsortiment ein: der alkoholfreie Zitronen-Aperitif ist die erste deutsche alkoholfreie Alternative zum Limoncello und zaubert italienisches Dolce Vita ins Glas. Die frische Säure gereifter Zitronen wird durch intensive Noten von Ingwer, Thymian, Grapefruit, Honig, Zimt, Fenchel und Chilli ausbalanciert. Der citrusgelbe Limello erinnert an sonnige Stunden auf Sicilien – zu jeder Jahreszeit. Die Apothekerin empfiehlt den Aperitif im Weinglas als "Limello Spritz" mit Prosecco sowie ein paar Blättern Minze als Garnitur.

Christina Jagla weiß, dass ihre Kunden nicht nur die besondere Qualität der handverlesenen Bitterkräuter, Wurzeln und Beeren schätzen, sondern vor allem die authentische Geschichte hinter dem Label Dr. Jaglas. "Von Anfang an habe ich Kunden und Geschäftspartner transparent am Wachstum der Marke teilhaben lassen. Angefangen mit den ersten Rezepturverfeinerungen und Weiterentwicklungen zusammen mit meinem Vater im Labor der Apotheke, den ersten Messen bis hin zum Export. Dadurch haben alle schnell gemerkt, dass echtes Wissen dahintersteht, und ich immer versuche, persönlich ansprechbar zu bleiben."



,San Limello' – der alkoholfreie Zitronen-Aperitif ist die erste deutsche alkoholfreie Alternative zum Limoncello.

Weil die Gründerin gern über den Tellerrand schaut, verfolgt sie selbstverständlich auch, was in anderen Branchen passiert. So konnten bereits Kooperationen mit einem Berliner Drei-Sterne-Restaurant, mit der Wochenzeitung "DIE ZEIT" sowie den Architekten "Herzog & de Meuron" für ein Berliner Großprojekt umgesetzt werden. "Ideen habe ich viele, doch es ist mir wichtig, strukturiert und bedacht meinen eigenen Weg

zu gehen, und die Marke organisch wachsen zu lassen",sagt die Geschäftsführerin.

Obwohl ihr stetig und seit dem ersten Gründungsjahr stark wachsendes Unternehmen immer mehr Mitarbeiter verzeichnet und mittlerweile weltweit exportiert, ist es der promovierten Apothekerin wichtig, in allen Bereichen weiterhin mitzuwirken und die Zügel in der Hand zu halten. "Genau diese Vielfältigkeit gibt mir jeden Tag neue Energie und Motivation und macht einfach enorm viel Spaß", schildert die Gründerin. Ob sie sich vorstellen könne, ihr Unternehmen einmal zu verkaufen? "Das müsste schon ein ziemlich gutes Angebot sein" sagt sie lächelnd.

"Auf jeden Fall war ich mir ab Tag 1 sicher, dass es die beste Entscheidung war, mich selbstständig zu machen. Weil ich zu 100 Prozent hinter meinen Produkten stehe!"

**Dr. Jaglas GmbH** www.dr-jaglas.de









## Im Wettlauf mit der Zeit?

## Smarte Zeiterfassung und Co.

| Arbeitszeitgesetz | Digitalisierung | Softwaresysteme | Zeiterfassung |

Digitalisierung ist in aller Munde – doch in puncto Zeiterfassung haben viele Unternehmen Nachholbedarf. Wer noch nicht gehandelt hat, sollte dies schnell tun. Denn: Die Vorgaben des Europäischen Gerichtshofes zur Einführung einer objektiven, verlässlichen und zugänglichen Arbeitszeiterfassung sind auch in Deutschland bindend und warten nur noch auf ihre gesetzliche Verankerung. Gleichzeitig verändern sich die Strukturen auf dem Arbeitsmarkt: Hybride Zeitmodelle fordern mehr Flexibilität vonseiten der Unternehmen. "Entsprechend modern und digital müssen sich Arbeitgeber aufstellen, um nicht nur die erforderliche Dokumentation sowie Datenschutz und Sicherheit zu gewährleisten, sondern auch auf dem Arbeitsmarkt attraktiv zu sein", weiß Marc Hoffmeister, Geschäftsführer der Miditec Datensysteme GmbH.

## Von der Kür zur Pflicht

Spätestens mit Implementierung der Vorgaben des Europäischen Gerichtshofes im deutschen Arbeitszeitgesetz nicht nur maximale Flexibilität und Anpassungsfähigkeit, sondern sparen Unternehmen auch Zeit und Geld. "Viele unterschätzen den Aufwand für eine manuelle Zeiterfassung beispielsweise in Excel-Tabellen", erklärt

Smarte Softwaresysteme bieten bei der Zeiterfassung

müssen Unternehmen eine genaue Aufschlüsselung der

Arbeitszeit ihres Personals vorweisen können, ansonsten

drohen entsprechende Bußgelder. "Für Unternehmer

lohnt es sich daher, zeitnah zu handeln und gut vorbereitet

zu sein", erklärt Marc Hoffmeister. "Wie die systematische

Erfassung erfolgt, ist gesetzlich nicht vorgeschrieben,

allerdings sollte die Lösung rechtlich sicher sein und

sich für jegliche Arbeitsform - mobil oder standort-

gebunden – eignen. Die Zukunft der Zeiterfassung wird

Bürokratie abbauen - Effizienz steigern

daher digital sein."

der Experte. "Ausfüllen, korrigieren, zusammenführen, überprüfen - alle diese Arbeitsschritte kosten Unternehmen bares Geld und sind zudem fehleranfällig." Bei

> einer smarten Lösung laufen alle Prozesse automatisiert. Wer sich digital aufstellt, sollte allerdings auf eine übersichtliche Benutzeroberfläche sowie eine einfache Bedienbarkeit für eine möglichst effiziente Abwicklung setzen.



Zeiterfassungsterminal

© alle Miditec Datensysteme GmbH

## **Human Ressource**

Nicht nur für Personalabteilungen kann eine smarte Zeiterfassung eine enorme Entlastung bedeuten. "Beim Einsatz einer zentralen Web-Software haben Mitarbeiter ortsungebunden Zugriff und können ihre Arbeitszeiten auch im Homeoffice oder im Außendienst entsprechend festhalten", erläutert der Experte. "So können Ange-



## Über MIDITEC Datensysteme GmbH

Seit über 35 Jahren als führender Anbieter für Hardund Softwarelösungen bei Produkten im Bereich des
Zutrittsmanagements, der Raumautomation, Zeitwirtschaft und Gebäudesicherheit im Geschäft, steht
MIDITEC seinen Kundinnen und Kunden bei Fragen zu
effektiven Personal- und Sicherheitsmanagement
beratend zu Seite. Benutzerfreundlich auch über
Intra- und Internet bedienbar passen sich die MTZ®
Business Solution sowie MIDITEC Hotel Solution optimal an alle individuellen Bedürfnisse der Auftraggeber an. Durch eine individuelle Anpassung sowie
hochwertig verarbeitete Materialien bietet beispielsweise das ER3500 Energiesparterminal eine optimale
Komplettlösung für mehr Nachhaltigkeit, Komfort und
Effizienz im eigenen Unternehmen.

stellte ihre Arbeitszeit flexibel bestimmen und entweder per Browserlösung oder über eine gekoppelte App dokumentieren." Gleichzeitig sorgt die neue geschaffene Transparenz für klare Strukturen und Absprachen und beugt Missverständnissen vor. Auch die Korrektur von Fehlzeiten, die Beantragung von Urlaub oder der Eintrag von Abwesenheitszeiten wird durch das flexible Zeiterfassungssystem enorm vereinfacht. Dank übersichtlicher Planungsansicht ist der Status der Mitarbeiter jederzeit einsehbar.

## Individuelle Skalierbarkeit

Smarte Software passt sich an die internen Strukturen von Betrieben an und nicht umgekehrt. "Parametrierbare Module wie MTZ Time lassen sich bezüglich der Arbeitszeitmodelle individuell konfigurieren", erklärt Marc Hoffmeister. "Arbeits-, Zuschlags- und Fehlgrundzeiten werden dann automatisch berechnet." Bereits bei der Installation sollten allerdings klar umrissene Rollenprofile mit Zugriffsrechten festgelegt werden, damit Angestellte nur Zugriff auf für sie relevante Informationen erhalten.



Über eine gekoppelte App können Angestellte ihre Arbeitszeit flexibel bestimmen.

## **Digitale Personalarbeit?**

Smarte Zeitwirtschafts-lösungen sind nicht nur effiziente Tools, um Arbeitszeiten zu erfassen, sondern sie verringern zugleich den Administrationsaufwand und sorgen für mehr Flexibilität. Die gespeicherten Informationen finden beispielsweise Verwendung für die weiterführende Datenverarbeitung in einem entsprechend integrierten Lohn- und Gehaltssystem. "Wer hier auf integrierte Systeme statt auf einzelne Lösungen setzt, kann die Funktionen jederzeit nach Bedarf erweitern", erklärt Marc Hoffmeister. "Dank vielfältiger Software-Schnittstellen lassen sich Zeiterfassung, Personalmanagement, Zutrittskontrolle und Gebäudesicherheit effizient miteinander verknüpfen.

## **MIDITEC Datensysteme GmbH**

www.miditec.de



## Alte und neue Apfelsorten Franz Mühl

Eine gesundheitsbewusste Ernährung – und nicht so sehr die wirtschaftliche Notwendigkeit – hat das Interesse an Obst aus dem eigenen Garten sprunghaft ansteigen lassen. Dazu kommt der steigende Bedarf an naturreinen Säften und Apfelweinen, die in bester Qualität nur aus den mehr säurereichen Sorten der Obstwiesen zu gewinnen sind. Darüber hinaus hat man auch die ökologische Bedeutung dieses Streuobstanbaus erkannt.

Um das große Informationsbedürfnis über geeignete alte, lokale und vor allem auch neue Sorten erfüllen zu können, wurde dieses handliche Buch geschaffen. Es enthält alles Wissenswerte über die Vorteile, aber auch über die Schwächen der einzelnen Sorten. Dem Benutzer kommt dabei die reiche Praxiserfahrung des Autors zugute, der selbst einen Lehr- und Versuchsgarten leitet.

ISBN 978-3-87596-093-8 · Preis: EUR 18,60 zzgl. MwSt. & Porto

Bestellung über confructa medien GmbH: fax +49 (0) 2634 9235-35 • abo.buecher@fluessiges-obst.de



# Dosenrecycling und Etikettenentsorgung mit Entwässerungspressen

| Dosenpressen | Dosenrecycling | Etikettenpressen | Flaschenreinigung | Nachhaltigkeit |

Die weltweit bekannte OeTTINGER Brauerei aus Bayern gehört zu den Unternehmen, die nicht mit Nachhaltigkeit werben müssen – dort lebt man sie. An mehreren Standorten werden WEIMAS Etikettenpressen für Glasflaschen sowie Recyclingpressen für Dosen betrieben, um Reststoffe bequem in einem Arbeitsschritt zu entwässern und zu verdichten. Die Herausforderung dabei: Riesige Produktions-

forderung dabei: kiesige Produktions-

mengen.

OeTTINGER befüllt jedes Jahr etwa zwei Milliarden Flaschen und Dosen an vier Standorten in Deutschland. Das sind zusammen rund acht Millionen Hektoliter (800 Mio. Liter) Bier, Biermischgetränke sowie diverse Erfrischungsgetränke. Damit ließen sich umgerechnet 320 olympische Schwimmbecken füllen. All das macht das seit 1731 aktive Traditionsunternehmen zu einer der einflussreichsten Brauereien weltweit.

Sobald die vielen Mehrwegglasflaschen nach Gebrauch wieder bei OeTTINGER eintreffen, werden sie gewaschen und die Etiketten entfernt. Hier verrichten hydraulische

Etikettenpressen der A-Serie seit vielen Jahren treu ihren Dienst. Braumeister Johann Dietrich zieht ein positives Fazit:

"Wir haben uns damals für WEIMA Etikettenpressen bei unseren Flaschenreinigungsmaschinen entschieden. Aus eigener Erfahrung können wir bestätigen, dass sie nicht nur sehr zuverlässig laufen, sondern vor allem auch einen niedrigen Instandhaltungsaufwand haben. Das hat sich wirklich ausgezahlt für OeTTINGER."

Durch die Verpressung inklusive Entwässerung der nassen Etikettenreste reduzieren sich sowohl Abfallvolumen wie auch Transportkosten für die

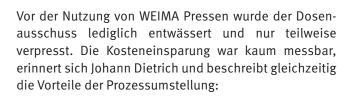
> schwäbische Brauereigruppe deutlich. Die bei der Reinigung entstehende

Lauge ist fachgerecht entsorgbar und wird von den nahezu trockenen Flaschenetiketten getrennt. Als runder Pressling geformt, gelten die verdichteten Etiketten als

reiner Papierabfall.

Der zweite Anwendungsfall von WEIMA Pressen bei OeTTINGER betrifft die Aufbereitung von Dosenausschuss. der Befüllung von Getränkedosen kommt es zu Beginn und am Ende eines Produktionszyklus unvermeidlich dazu, dass einzelne Dosen unter- bzw. überfüllt sind. Sie entsprechen dann nicht den Qualitätsstandards des Brauereiprimus und müssen aussortiert werden. Das Ausschleusen passiert bei OeTTINGER

mittels Sensorik blitzschnell und vollautomatisiert.





Pressling aus entwässerten Bierdosen





© alle Weima



Maschinenaustrag für verpresste Dosen

"Die bisherige Lösung war nicht zufriedenstellend für uns. Einzelne Bierdosen wurdne zwar auch gepresst, allerdings nicht so zuverlässig wie mit der WEIMA Maschine. Für OeTTINGER steht die Reduzierung des Frachtvolumens im Vordergrund. Unsere Dosen werden nun optimal zu einer Einheit verpresst – zu kompakten Presslingen mit 200 mm Durchmesser. Mithilfe unserer Recyclingpartner gelangen Aluminiumdosen so wieder zurück in den Rohstoffkreislauf."

Die an zwei Abfüllstandorten von OeTTINGER verwendeten hydraulischen Dosenpressen gehören zu der G Serie von WEIMA. Sie dienen als zentrale Anlaufstelle für das interne Dosenrecycling abseits der eigentlichen Abfülllinie und werden flexibel von bis zu 30 unterschiedlichen Mitarbeitenden betrieben – je nach Ausschussaufkommen. Wie einfach und effizient

das Recycling nun geworden ist, erklärt Braumeister Dietrich: "Schon bei der Anschaffung war uns wichtig, dass die Maschine leicht zu bedienen ist. Wir schätzen bei der G.200 vor allem die unkomplizierte Reinigung und die hohe Verfügbarkeit. Und wenn es mal zu einer Störung kommt, dann lässt sie sich auch in der Regel leicht beheben. Insgesamt haben wir mit WEIMA eine sehr partnerschaftliche Zusammenarbeit."

## **WEIMA Maschinenbau GmbH**

www.weima.com

# **PEER REVIEW BOARD**

Neue Mitglieder willkommen!

Kontakt unter: redaktion@fluessiges-obst.de

Die für die Fachzeitschrift FLÜSSIGES OBST eingereichten Fachartikel aus Wissenschaft und Forschung durchlaufen einen PEER-Review-Service, wodurch die Qualität wissenschaftlicher Veröffentlichungen gewährleistet wird. Ständige Mitglieder dieses Redaktions-Gremiums:

- · Chelab, Hemmingen
- Prof. Dr. Helmut Dietrich, emeritiert Hochschule Geisenheim
- Dr. Dirk Hofmann, Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, Weinsberg
- Mikko Hofsommer, GfL, Berlin
- Prof. Tilo Hühn, ZAHW, Wädenswil, Schweiz
- Dr. Stefan Pecoroni,
   GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde

- Matthias Sass,
   ADM WILD Europe GmbH & Co. KG, Eppelheim
- SGF International e. V., Nieder-Olm
- Dr. Joachim Tretzel, DöhlerGroup, Darmstadt
- Prof. Dr. Frank Will, Hochschule Geisenheim
- Dr. Edgar Zimmer, Bucher Unipektin AG, Niederweningen, Schweiz

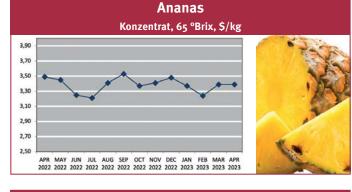


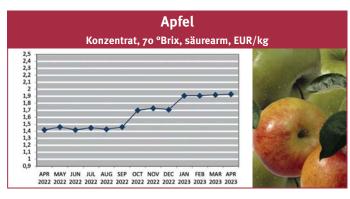
Quelle: Erhebung der confructa medien GmbH als Zusammenstellung aus Nennungen von jeweils mindestens fünf Händlern und fünf Fruchtsafteinkäufern. Seit Erscheinen dieser Halbware-Preisnotierungen im Jahr 1991 erhalten wir Preismeldungen von mehr als 30 Firmen. Gerne nehmen wir auch Ihre Preismeldungen auf und weisen in diesem Zusammenhang darauf hin, dass Ihre Meldungen im Einklang mit den kartellrechtlichen Vorschriften stehen.

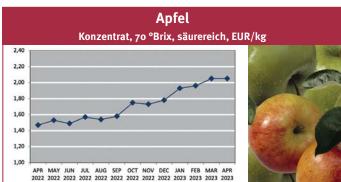
Haben Sie Fragen? Wünschen Sie dabei zu sein? Bitte wenden Sie sich direkt an: christian. friedel @confructa-medien.com

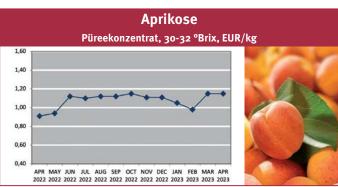
Preise: Berechnet bei Bezug von Fassware bis Tankzugware, als Saft oder Püree unterschiedlicher Provenienzen, \$/kg = cif Rotterdam, EUR/kg = DDP (Delivery Duty Paid) Zollsätze: Die Bandbreite der Zollsätze beinhaltet Präferenz-Zollsätze bis zu 30 %

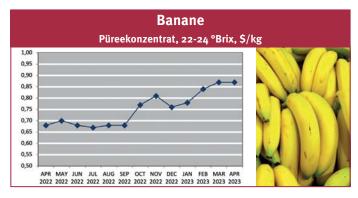
Die Linie zeigt den Mittelwert der gesamten Nennungen auf.  $(ausgenommen\ Orangensaftkonzentrat-Warenterminnotierung)$ 

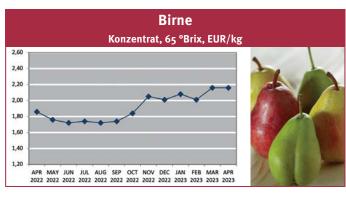


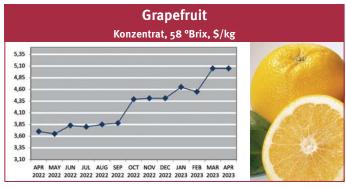


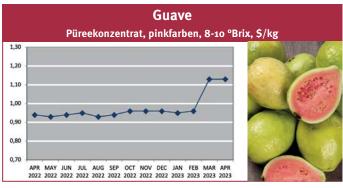


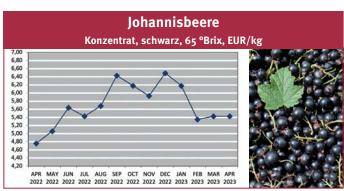




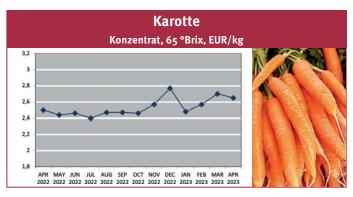


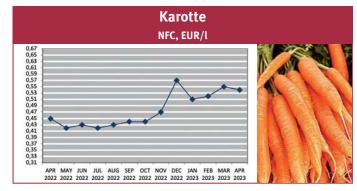


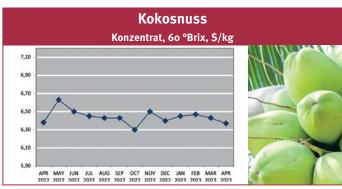


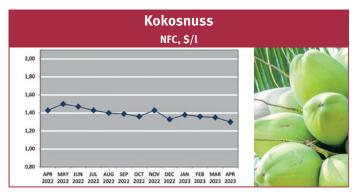


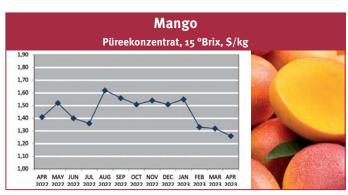


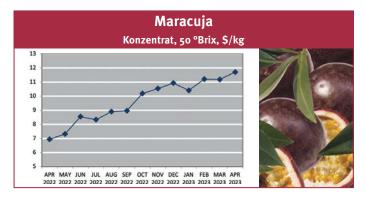


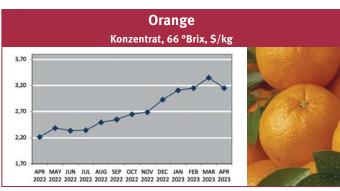


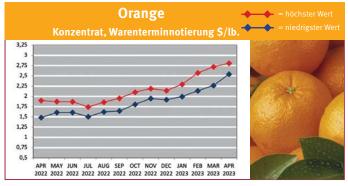


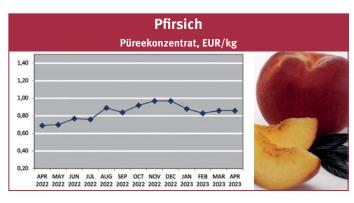


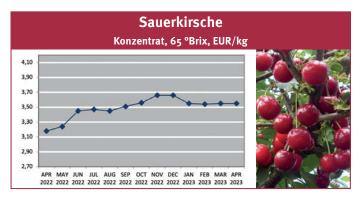




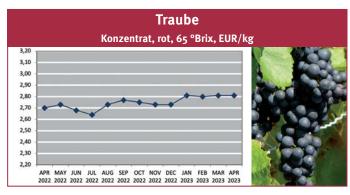


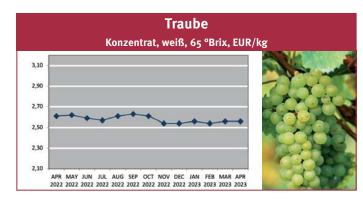






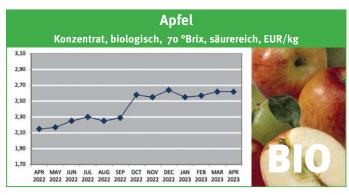


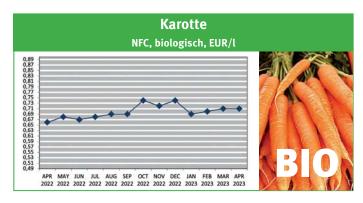


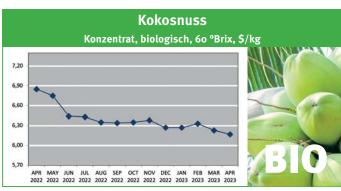


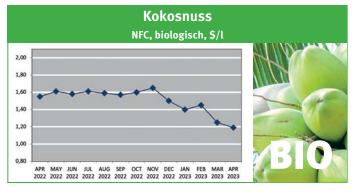


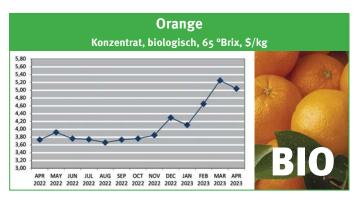


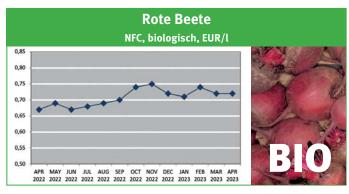














## **Angebote**







## **Anzeigenschlusstermine:**

FLÜSSIGES OBST 06/2023: 17.05.2023 FLÜSSIGES OBST 07/2023: 16.06.2023 FLÜSSIGES OBST 08/2023: 14.07.2023

Sie erreichen uns unter

cornelia.hebbe@confructa-medien.com und regina.geiling@confructa-medien.com oder per Telefon +49 (0) 2634 9235-16 und -11.





- · Ob fair angebaute exotische Zutaten wie Ingwer und Kurkuma, heimisches Gemüse oder kerniges Getreide: Als marktführende Bio-Mosterei verarbeiten wir so viele unterschiedliche Rohwaren in Verbandsqualität (z. B. Bioland, Demeter, Naturland) in unserem eigenen Haus wie keine andere in Deutschland.
- Nutzen Sie für Ihre Projekte unsere 85-jährige Herstellerkompetenz in den Bereichen Frucht- und Gemüsesäfte, Fermentationsgetränke wie Essig und Kombucha sowie in der Entwicklung von Grundstoffen und Trester.
- Auf Wunsch liefern wir im Tankzug, Fass, IBC oder Bag-in-Box.





## Angebote

# centrimax **II**

## WINKELHORST TRENNTECHNIK GMBH

KELVINSTR. 8 // 50996 KÖLN // DEUTSCHLAND TEL.: +49 2236 393530 FAX: +49 2236 393559

INFO@CENTRIMAX.DE WWW.CENTRIMAX.DE

## Separatoren und Dekanter von GEA Westfalia Separator, Alfa Laval und Flottweg

Für die Klärung von Frucht- und Gemüsesäften

- Mehr als 500 Separatoren und Dekanter auf Lager
- Mehr als 50 Jahre Erfahrung
   Fachgerechte Generalüberholung durch unsere Spezialisten
- Lieferung mit Gewährleistung
- Mit neuester Steuerungstechnik (Siemens S7)
- VERKAUF und ANKAUF!

## **An- und Verkauf von Lagertanks** in verschiedenen Größen

Demontage von Tanks auch möglich

## Scholten Tanks GmbH

Brüsseler Str. 1 48455 Bad Bentheim Tel: 05924 255 485 kontakt@scholten-tanks.de www.scholten-tanks.de



## Gebrauchte Edelstahlbehälter zu verkaufen:

Stehend: 2 x 253 m<sup>3</sup>, 3 x 225 m<sup>3</sup>, 4 x 135 m<sup>3</sup>, 120 m<sup>3</sup>, 2 x 100 m<sup>3</sup>, 12 x 90 m<sup>3</sup>, 1 x 80 m<sup>3</sup>, 2 x 70 m<sup>3</sup>, 2 x 67 m<sup>3</sup>, 63 m<sup>3</sup>, 54 m<sup>3</sup> 7 bar, 2 x 50 m<sup>3</sup>,  $2\ x\ 45\ m^3, 7\ x\ 42\ m^3, 2\ x\ 40\ m^3, 2\ x\ 37\ m^3, 2\ x\ 35\ m^3, 33\ m^3, 32\ m^3\ 4\ bar$ isol., 8 x 30 m<sup>3</sup>, 2 x 25 m<sup>3</sup>, 20 x 24 m<sup>3</sup>, 5 x 20 m<sup>3</sup>, 4 x 10 m<sup>3</sup>, 8 x 5 m<sup>3</sup>; **Steh. isol.:** 2 x 170 m<sup>3</sup>, 10 x 160 m<sup>3</sup>, 2 x 86 m<sup>3</sup>, 60 m<sup>3</sup>, 2 x 40 m<sup>3</sup>, 2 x 30 m<sup>3</sup>, 25 m<sup>3</sup>, 20 m<sup>3</sup>

**Steh. Rührwerk:** 2 x 70 m<sup>3</sup>, 2 x 60 m<sup>3</sup>, 2 x 57 m<sup>3</sup>, 2 x 40 m<sup>3</sup>, 38 m<sup>3</sup>,  $8 \times 30 \text{ m}^3 \text{ steril}, 27 \text{ m}^3, 3 \times 25 \text{ m}^3, 23 \text{ m}^3, 2 \times 17 \text{ m}^3$ 

**KZE-Tanks steh.:** 3 x 92 m<sup>3</sup>, 6 x 50 m<sup>3</sup>, 3 x 33 m<sup>3</sup>, 9 x 30 m<sup>3</sup>, 3 x 26 m<sup>3</sup>, 20 x 24 m<sup>3</sup>, 2 x 10 m<sup>3</sup>, 6 x 5,6 m<sup>3</sup>, 12 x 5 m<sup>3</sup>

**ZKG-Tanks steh.:** 2 x 290 m<sup>3</sup> isol., 2 x 140 m<sup>3</sup> isol. 4 x 118 m<sup>3</sup> isol. neu, 20 x 100 m3 isol., 2 x 86 m3 isol., 3 x 40 m3

liegend: 7 x 100 m<sup>3</sup>, 3 x 98 m<sup>3</sup> isol. 2,5 bar, 3 x 90 m<sup>3</sup> 1 bar, 70 m<sup>3</sup>, 2 x 68 m<sup>3</sup>, 3 x 45 m<sup>3</sup> 8 bar, 25 m<sup>3</sup> 1 bar, 2 x 24 m<sup>3</sup>, 3 x 20 m<sup>3</sup>, 4 x 12,5 m<sup>3</sup> 8 bar, 18 x 5 m<sup>3</sup> KZE

**kubisch:** 5 x 100 m<sup>3</sup>, 2 x 93 m<sup>3</sup>, 2 x 60 m<sup>3</sup>, 9 x 33 m<sup>3</sup>, 2 x 30 m<sup>3</sup> Silos aus VA/Alu: 10 - 250 m<sup>3</sup>, Zuckersilo 118 m<sup>3</sup>, 80 m<sup>3</sup>, 2 x 70 m<sup>3</sup> Lösch-/Regenwasserbehälter u. Pufferspeicher von 10 m³ bis 300 m³ u. div. kleinere Behälter, tlw. isol.; 1 Bucher-Presse MPX 50, Dampfkessel 0,5-30 t

An- u. Verkauf von gebrauchten Tanks, Maschinen u. kompl. Betriebseinrichtungen.

Tank und Apparate Barth GmbH · www.barth-tank.de Tel.: 07251/9151-0 · Fax: -75 · info@barth-tank.de



www.fluessiges-obst.de

## **Stellenmarkt**

## GESA Gemüsesaft GmbH



Obere Mäurichstrasse 4, D-74196 Neuenstadt-Stein



Die Produkte der GESA sind im Firmennamen verankert: frisch gepresste und schonend verarbeitete Gemüsesäfte. Seit mehr als 30 Jahren garantieren wir unseren Kunden weltweit qualitativ hochwertige Säfte aus ökologischem und konventionellem Anbau. Wir produzieren mit modernster Technologie, schonender Verarbeitung und einem verantwortungsvollen Umgang mit unseren Ressourcen. Werden Sie Teil der rund 40-köpfigen GESA Familie und schreiben Sie mit uns die gemeinsame Erfolgsgeschichte weiter! Die GESA Gemüsesaft GmbH ist ein Unternehmen der Schweizer Food & Beverage Gruppe ORIOR.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine\*n

## Einkäufer\*in (m/w/d) 100 %

## Ihre Verantwortung:

Sie verhandeln und gestalten Verträge und bringen diese erfolgreich zum Abschluss. Sie vergleichen und analysieren Angebote aufgrund der Ausschreibungen und identifizieren neue nationale und internationale Beschaffungsmärkte. Ihre Hauptaufgabe ist die Planung, Beschaffung und Disposition aller Waren und Dienstleistungen, insbesondere Gemüse aus ökologischem Anbau unter Einhaltung der einschlägigen Richtlinien, Gesetze und Verordnungen. Sie ermitteln die Bedarfe mittels ERP System und planen die Einkaufsmengen. Zusätzlich führen Sie die dazugehörigen Lieferantenbewertungen durch.

## Was wir erwarten:

- Kaufmännische Ausbildung
- Mehrjährige Erfahrung im strategischen/operativen Einkauf von landwirtschaftlichen Produkten, optimalerweise im Bio-Umfeld
- Kenntnisse in der Vertragsgestaltung
- Freude und Geschick an Verhandlungen zu Verbesserung der Preise und Einkaufskonditionen
- Analytische und strategische Arbeitsweise
- Interesse an der weltweiten Entwicklung der Rohstoff-Beschaffung im Bio-Bereich
- Gute Kenntnisse in MS Office sowie ERP-Systemen
- Sehr gute Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Verhandlungssichere Englischkenntnisse

Wir bieten ein dynamisches Unternehmen mit offenem Betriebsklima, einen umfassenden Verantwortungsbereich bei leistungsgerechter Vergütung, Weiterbildung und weiteren Benefits wie zum Beispiel Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge, Tankkarte sowie 30 Tage Urlaub.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Gehaltsvorstellung an den Link «Jetzt bewerben» auf dieser Website:

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Auskünfte wünschen, steht Ihnen Eva Hofacker, Personalverantwortliche unter 06264 9223-66 gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Sie!



## **Stellenmarkt**





## Erstklassiges Safthandwerk!

Die Mosterei Möhl AG in Arbon (moehl.ch) ist ein familiengeführtes Traditionsunternehmen und hat sich auf die Herstellung von Apfelsaftprodukten spezialisiert. Die Marken Saft vom Fass, Möhl-Apfelsaft, SHORLEY, Swizly, Möhl Cider Clan und FiftyFifty sind bei Getränkehändlern, im Detailhandel und Gastronomiebetrieben zum festen Bestandteil des Sortiments geworden. Das Unternehmen in der fünften Generation beschäftigt rund 85 Mitarbeitende. In den letzten Jahren wurde beträchtlich in den Standort und die Infrastruktur investiert. Die erfolgreiche Weiterentwicklung sollen auch Sie als

## Leiter/in Produktion & Innovationsprozesse 80-100%

engagiert mittragen. Sie übernehmen die Verantwortung für die Abfüllerei, die technische Entwicklung der Produktion mit all ihren Prozessen und sind mitverantwortlich für die Einhaltung der Qualitätsstandards. Zudem leisten Sie einen wichtigen Beitrag in Bezug auf «Innovationen» und «Zukunftsprojekte», die Sie entweder begleiten oder federführend vorantreiben. Dazu zählen neben Produkt- und Prozessinnovationen auch Themen im Bereich Nachhaltigkeit und Qualitätsmanagement. Das bedeutet vor allem: Initiative ergreifen, koordinieren, planen, hinterfragen, organisieren und umsetzen.

## Was SIE mitbringen

Wir suchen eine dynamische Persönlichkeit mit Führungserfahrung, die sowohl technologisch kompetent wie unternehmerisch denkt und handelt. Sie haben sich in den letzten Jahren erfolgreich in der Produktion von Lebensmitteln, vorzugsweise Getränke bestätigt und dabei nie den Bezug zur Basis verloren. Zudem konnten Sie Ihren Innovationsgeist und Ihre kreative Ader schon unter Beweis stellen. Grundlage bildet eine abgeschlossene Lehre als Lebensmitteltechnologe, ergänzt mit einer Weiterbildung zum

Lebensmitteltechnologen (BSc/MSc o.ä.)

Sie verstehen es, mit Herz und Verstand Menschen zu führen, diese zu befähigen und zu begeistern. Innovative Proiektarbeit bereitet Ihnen ebenso viel Spass wie das zielgerichtete Verbessern von Abläufen. Auch Ihr Know-how in der Produktionsplanung können Sie hier vollumfänglich einbringen. Betriebswirtschaftliche Kenntnisse wie auch eine hohe IT-Affinität sind für diese Funktion deshalb unabdingbar.

## Was IHNEN geboten wird

Es erwartet Sie eine unternehmerische, abwechslungsreiche und fordernde Tätigkeit bei einem soliden und erstklassigen Arbeit-

Sind Sie «voll im Saft» und bereit, sich überdurchschnittlich zu engagieren? Dann freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung auf www.humanrelations.ch oder per E-Mail (max. 8 MB) an urs.eberle@humanrelations.ch.

HUMAN RELATIONS | Eberle HR Consulting Rosenbergstrasse 62 | CH-9000 St.Gallen T 071 250 31 30 | www.humanrelations.ch

## Machen Sie Eindruck mit Farbe.

Wie Sie in dieser Ausgabe sehen können, sind Stellenangebote ansprechend mit farbigem Logo und anderen Eyecatchern.

Heben Sie Ihre Anzeige hervor, machen Sie sie attraktiv. Mit Farbe wird Ihr Stellenangebot noch besser gesehen!

Alle Stellenanzeigen erscheinen zusätzlich kostenlos unter www.fluessiges-obst.de!

Auch über unsere Social Media Kanäle Facebook und Twitter wird auf Ihr Angebot aufmerksam gemacht.

Kontakt: Telefon +49 (0) 2634 9235-16/-11 oder anzeigen@fluessiges-obst.de





## Aseptische Fruchtkochanlagen, Steriltanks, **KZE Technologie, Misch- und CIP Anlagen**



#### bawaco ambh

Mercedesstraße 17 D-71384 Weinstadt Telefon +49 7151 20531-30 Telefax +49 7151 20531-50 bawaco@bawaco.de www.bawaco.de

Vom Engineering bis zur Gesamtanlage alles aus einer Hand. Die bawaco gmbh liefert für den kompletten Bereich des Anlagenbaus individuelle Lösungen in der aseptischen Fruchtzubereitungsund Getränkeindustrie.

## Komplette Produktionsanlagen für Säfte und Konzentrate, Verdampfer, Ultrafiltrationen, Hydraulische Pressen, Tanks



## **B&P Engineering**

Str. Lubomirskich 1e 37-200 Przeworsk / POLEN

Telefon: +48 16 649 00 98 office@engineering-bp.com www.engineering-bp.com

Wir sind spezialisiert auf die Fertigung von hochwertigen Maschinen und Anlagen für die Herstellung von Säften und Konzentraten. Wir bauen schlüsselfertige Fruchtsaft- und Konzentratverarbeitungslinien sowie vollautomatisierte Tanklager für die Konzentratlagerung.

Komplette Prozesslinien, Micro-&Ultrafiltration, Adsorber, hydraulische Filterpressen, Verdampfer, Vakuumtrockner

# BUCHER unipektin

## **Bucher Unipektin AG**

Murzlenstrasse 80 CH-8166 Niederweningen Phone +41 44 857 23 00 +41 44 857 23 41 Fax info@bucherunipektin.com www.bucherunipektin.com

Bucher Unipektin ist weltweit führender Hersteller von Anlagen und Komponenten für die Saft-, Konzentrat- und Bierproduktion sowie von Vakuumtrocknungsanlagen für die Lebensmittelindustrie. Zudem bieten wir auch industrielle Klärschlammentwässerungsanlagen an.

Etikettiermaschinen für die Getränke-, Lebensmittel-, Consumer Healthcare- und Non-Food-Industrie



## More than Labelling

#### **GERNEP GmbH**

Benzstraße 6 D-93092 Barbing Tel. +49 (0) 9401 9213-0 Fax +49 (0) 9401 9213-29 info@gernep.de www.gernep.de

GERNEP ist seit mehr als 30 Jahren ein weltweit etablierter Hersteller von Rundläufer-Etikettiermaschinen "Made in Germany". Das Produktspektrum umfasst Nassleim-, Selbstklebe- und Heißleim-Etikettiermaschinen, sowie die Kombination verschiedener Etikettiersysteme.

## Kongresse, Seminare, Workshops, Industriemeister Fruchtsaft und Getränke (IHK)



## confructa colleg

Westerwaldstraße 2a 56587 Oberhonnefeld Tel.: +49(2634) 9235-0 www.confructa-collea.de colleg@confructa-medien.de



## Fachzeitschriften print + online, Newsletter Fachbücher, confructa colleg



Vorsprung durch Information und Innovation!



# Gestalten Gesehen werden Geschäfte machen!

Nutzen Sie das Online-Firmenverzeichnis Geschäftskontakte mit weiteren Darstellungsoptionen und Suchfunktion!

Immer präsent sein - gedruckt und online. Das Geschäftskontakte-Vorteilspaket print & online inklusive einem Banner auf der Startseite www.fluessiges-obst.de!



Fragen Sie uns: Cornelia Hebbe-Laub / Regina Geiling · anzeigen@fluessiges-obst.de

Herausgeberin: Evi Brennich

#### Redaktion:

**Chef-Redaktion:** Marco Brennich (V.i.S.d.P.) redaktion@fluessiges-obst.de

## Ressort Aktuelles print und online:

Marco Brennich: +49 (o) 2634 9235-21 marco.brennich@confructa-medien.com

Christian Friedel: + 49 (o) 2634 9235-15 christian.friedel@confructa-medien.com

## Ressort Fachbeiträge:

Lothar Hoffmann: +49 (0) 2634 9235-14 lothar.hoffmann@confructa-medien.com

## Redaktionsanschrift:

confructa medien GmbH Redaktion FLÜSSIGES OBST Postfach 9, 56585 Straßenhaus fon: + 49 (o) 2634 9235-0 fax: + 49 (o) 2634 9235-35 www.fluessiges-obst.de

## Mediaberatung:

Cornelia Hebbe-Laub: +49 (o) 2634 9235-16 cornelia.hebbe@confructa-medien.com

Regina Geiling: +49 (o) 2634 9235-11 regina.geiling@confructa-medien.com

#### Vertrieb:

Christian Friedel: + 49 (0) 2634 9235-15 christian.friedel@confructa-medien.com

## Verlagsanschrift:

confructa medien GmbH Westerwaldstr. 2a, 56587 Oberhonnefeld fon: + 49 (o) 2634 9235-0 fax: + 49 (o) 2634 9235-35

Inhaberverhältnisse gem. Pressegesetz Rheinland-Pfalz: Evi Brennich 51 %, Guido Hoffmann 26 %, Lothar Hoffmann 14 %, Hubert Brennich 9 %.

Geschäftsführung: Marco Brennich (Verlagsleitung)

(Verlagsleitung), Christian Friedel (Kaufmännische Leitung)

Eingetragen im Handelsregister beim Amtsgericht Montabaur unter HR B 14556 USt.-Id.-Nr. gemäß § 27 UStG: DE813542360

#### Erscheinungsweise:

12 x jährlich

#### Anzeigenpreisliste:

Nr. 57; gültig ab 01.01.2023

## Bezugspreis Inland 2022

Jahresabonnement print: EUR 134,58
Jahresabonnement digital: EUR 120,00
Jahresabonnement premium: EUR 194,58
Jahresabonnement kombi print: EUR 168,22
(inkl. Versand und zzgl. der ges. MwSt. von 7 %)
Alle Abonnements beinhalten den Newsletter
SAFTIGE NEWS.

## Schriftliche Kündigung:

1 Monat zum Ende des Bezugszeitraums

#### Druck

WIRmachenDRUCK GmbH, Mühlbachstr. 7, 71522 Backnang

#### Bankverbindung:

Raiffeisenbank Neustadt eG: BIC: GENO DED1ASN IBAN: DE7857069239 000017588

Postbank Ludwigshafen: BIC: PBNKDEFF

IBAN: DE6854510067 0320976670

ISSN 0015-4539

## FLÜSSIGES OBST

ist das monatlich erscheinende Fachmagazin für die Getränkewelt: Fruchtsaft-Industrie, Gemüsesaft-Industrie, Fruchtwein-Industrie, für alle Hersteller fruchthaltiger Getränke in der gesamten Getränkebranche.

Mit der Annahme eines Manuskripts zur Veröffentlichung erwirbt confructa medien GmbH vom
Verfasser alle Rechte. Des Weiteren gelten die
veröffentlichten Autorenrichtlinien. Für den Inhalt
der redaktionellen Beiträge sind die Verfasser
verantwortlich. Ihre Meinung kann von der
Auffassung des Verlages und der Redaktion bzw.
der u. g. Institutionen abweichen.
Die Zeitschrift sowie alle in ihr enthaltenen Beiträge
sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung,
die nicht ausdrücklich vom Urheberrechtsgesetz
zugelassen ist, bedarf der vorherigen schriftlichen

Zustimmung des Verlages. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung sowie Verarbeitung in elektronischen Systemen und im Internet. Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen etc. in dieser Zeitschrift berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichenund Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

## Hinweis gemäß BDSG

Die personenbezogenen Daten der Zeitschriftempfänger werden in einer EDV-gestützten Adressdatei gespeichert.

Die Fachzeitschrift FLÜSSIGES OBST ist Fachorgan

- · der Baumann-Gonser-Stiftung (BGS)
- · des Verbandes der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF)
- · des Verbandes der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie e. V. (VdFw)



FLÜSSIGES OBST ist der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern e. V. (IVW) angeschlossen.

© 2023 by confructa medien GmbH, 56587 Oberhonnefeld























Kontaktieren Sie unser DSM-Team. Wir freuen uns, Sie individuell beraten zu dürfen. Wir helfen Ihnen effizienter und nachhaltiger in der Saftherstellung zu werden.



