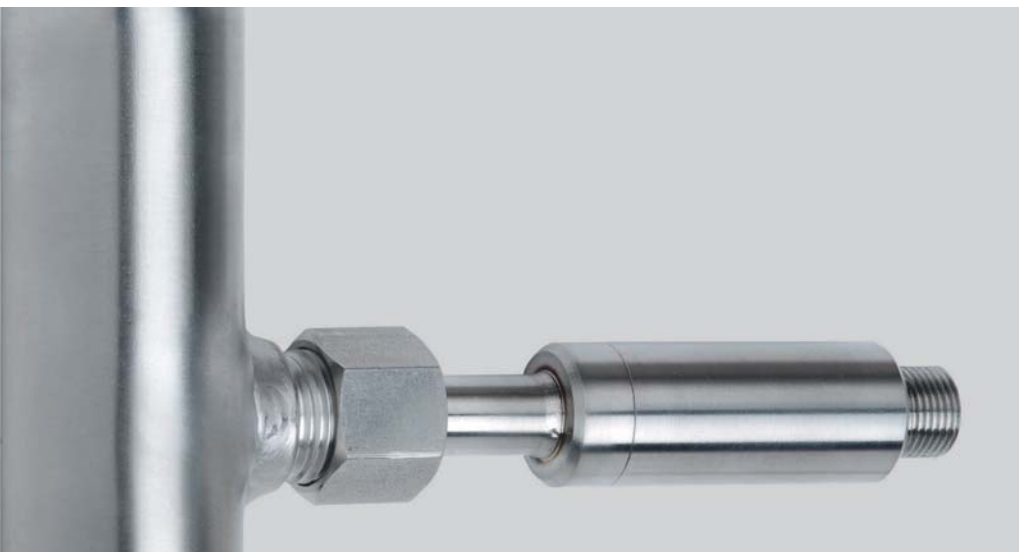




Fachzeitschrift für die Fruchtsaft-Industrie, die Gemüsesaft-Industrie, die Fruchtw Wein-Industrie,
für die Hersteller von fruchtsafthaltigen Getränken und die Früchte- und Gemüseverwertung

www.fluessiges-obst.de

Kontaktlose und hygiene-zertifizierte Temperaturmessung



SÜSSM^{STER}-STAMMTISCH

30. November 2026
64689 Grasellenbach

Der Süßm^{STER}-Stammtisch jedes Jahr im November hat sich als Branchentreff und Kommunikationsforum etabliert. Die Teilnehmer sind interessiert an aktuellen, Themen, kollegialem Austausch, der Möglichkeit innovative Betriebe zu besichtigen und am Fachsimpeln in ungezwungener Atmosphäre. In diesem Jahr findet die Veranstaltung zum 18. Mal statt.

Stand vom 07.07.2026, Änderungen vorbehalten

Die Themen

- Apfelsaftkampagne 2026 – Aktuelle Marktsituation und Trends
- Entwicklung einer Dekanterzentrifuge für die Saft- und Ölproduktion unter Einsatz modernster Technologien
- Eure Marge hat ein Führungsproblem
- TBA
- TBA

Die Referenten

Klaus Heitlinger
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V.

Benedikt Haider
GHS Separationstechnik GmbH

Dörte Thiel
Strategic Advisory

N.N.

N.N.

- Inklusive einer Betriebsbesichtigung bei der Kelterei Krämer GmbH, 64385 Reichelsheim-Beerfurth
- Abends **Süßm^{STER}-Stammtisch**

Veranstalter:

confructa colleg der confructa medien GmbH
Westerwaldstraße 2a
56587 Oberhonnefeld
www.confructa-colleg.de

Veranstaltungsort:

Ringhotel Siegfriedbrunnen
Hammelbacher Straße 7
64689 Grasellenbach

**Anmeldeschluss beim Veranstalter
confructa colleg: Montag, 12.10.2026
Frühbucherrabatt bis zum 04.09.2026!**

**Zimmeroption im Ringhotel Siegfriedbrunnen
garantiert bis zum 04.09.2025, danach auf Anfrage**



Melden Sie sich jetzt an!

Frühbucherrabatt!

AKTUELLES

Von Menschen und Machern – Industrie, Produkte, Märkte 230–235

FACHBEITRÄGE

VdF-Fruchtsaft-Jahrestagung 2026

Die Branche feiert 75 Jahre Fruchtsaftverband im Bonner Plenarsaal 236



In Verbindung mit der Fruchtsaft-Jahrestagung feierte der Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. (VdF) unter dem Motto „VdF – 75 Jahre gemeinsame Leidenschaft“ sein Jubiläum im Plenarsaal in Bonn. In der ehemaligen Hauptstadt der Bundesrepublik Deutschland kamen vom 24.–25. Juni mehr als 260 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus ganz Europa zusammen und sorgten für eine Rekordbeteiligung. Im Fokus der VdF-Mitgliederversammlung standen ...

Michael Kunze

Digitale Hilfestellung für die Getränkeindustrie

Wie Werkerassistenzsysteme zum Schlüssel moderner Produktion werden 243

Fachkräftemangel, steigende Qualitätsanforderungen und eine immer größere Variantenvielfalt stellen auch die Getränkeindustrie vor tiefgreifende Herausforderungen. So bewegt sich die Branche heute in einem Spannungsfeld aus hohem Kostendruck, kurzen Lieferzyklen, strengen Hygienevorgaben und wachsendem Innovationsbedarf. Gleichzeitig verändern sich die Anforderungen an die Produktion. Neue Produktlinien, saisonale Sorten, kleinere Losgrößen und eine zunehmende Individualisierung verlangen nach flexiblen Fertigungsprozessen. In diesem Umfeld gewinnen Automatisierungslösungen an Bedeutung, die nicht ausschließlich auf klassische Robotik setzen, sondern den Menschen gezielt in digitalisierte Prozesse integrieren ...

GEA führt neue Serie an KOB-Homogenisatoren für kleine und mittlere Produktionskapazitäten ein . . . 246



Mit der Produktfamilie KOB stellt GEA eine neue, kosteneffiziente Serie von Hochdruckhomogenisatoren vor, die Leistungen von bis zu 400 bar abdeckt. Die KOB-Reihe wurde entwickelt, um Betreibern kleiner und mittelgroßer Produktionsanlagen Zugang zu industrieller Leistung bei attraktivem Investitionsaufwand zu ermöglichen. Die Modelle KOB 11, 22, 45 und 90 bieten eine kompakte, hygienische und flexible Lösung

für ein breites Spektrum an Anwendungen in den Bereichen Lebensmittel und Getränke – einschließlich Homogenisierung und Beschickung von Sprühtrocknern ...

Mit dieser Ausgabe erhalten Sie auch die Sonderpublikation zum 75-jährigen Jubiläum des Verbandes der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V.



Hygienischer geht's nicht mehr:
Temperatursensoren mit kontaktlosem Einbausystem 248

In der Saft-, Getränke- und Lebensmittelindustrie werden die Hygieneanforderungen immer höher. Immer mehr Betriebe orientieren sich an der Pharma-Industrie für eine Maximierung der eigenen Prozess- und Produktsicherheit. Für die hygienische Temperaturmessung bietet Anderson-Negele dabei eine besonders hilfreiche Lösung: Dank spezieller Einbausysteme mit eingebauter Tauchhülse besteht keinerlei Kontakt zwischen Sensor und Medium, und der Sensor kann ohne Prozessöffnung jederzeit entnommen werden. Hygienischer geht's nicht mehr ...



75 Jahre Zipperle:
Tradition, Qualität und Innovation als Erfolgsrezept 250



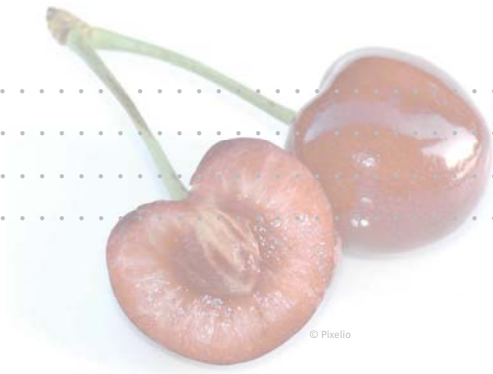
Von den ersten Saftlieferungen mit dem Fahrrad bis zum international tätigen Fruchtverarbeitungsspezialisten: Die Geschichte der Zipperle AG ist geprägt von Unternehmergeist, familiärem Zusammenhalt und dem Mut, sich immer wieder neu zu erfinden. Heute verarbeitet das Meraner Unternehmen jährlich rund 160.000 Tonnen Früchte und zählt zu den bedeutenden Herstellern von Fruchthalbwaren Europas ...

Ruben Bay
NIS2: Vom Reagieren zum Handeln
Von der Pflicht zur Proaktivität in der Fruchtsaft- und Getränkeindustrie 254

In vielen Unternehmen der Fruchtsaft- und Getränkeindustrie wird die Diskussion um NIS2 noch immer primär unter regulatorischen Vorzeichen geführt. Im Fokus stehen Fristen, Pflichten, Nachweise und mögliche Sanktionen. Diese Perspektive greift jedoch zu kurz. Gerade in einer Branche, deren Wertschöpfung auf hochvernetzten Produktionsprozessen, automatisierten Abfülllinien, sensiblen Rezepturdaten, digital gesteuerten Lieferketten und maximaler Anlagenverfügbarkeit beruht, stellt NIS2 weit mehr als ein Compliance-Thema dar ...

FLÜSSIGES OBST RUBRIKEN

Editorial 227
Halbware-Preisnotierung 257
Angebote · Gesuche · Stellenmarkt · Geschäftskontakte 260
Impressum 263



BEILAGENHINWEIS

Dieser Ausgabe liegt eine Beilage der Firma C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG bei.