

Veletrh BrauBeviale 2014 představí všechny články výroby nápojů

Veletrh investičních celků pro nápojový průmysl BrauBeviale 2014 (11. až 13. listopadu v Norimberku) bude mít oproti předchozím ročníkům zcela změněnou koncepci. Na květnové tiskové konferenci v Meranu v Itálii ji představila nová vedoucí projektu společnosti NürnbergMesse Andrea Kalraitová. „Kompletně jsme přepracovali nomenklaturu, v některých částech jsme ji doplnili a důsledně jsme ji uspořádali podle řetězce procesů výroby nápojů. To se také odráží v členění výstavních hal. BrauBeviale si však zachová svou kompaktnost, je to veletrh krátkých vzdáleností.“

Veletrh BrauBeviale představí nejen suroviny a nápoje, ale zejména zařízení pro výrobu, plnění a balení nápojů, automatizační a měřicí techniku a průmyslovou informatiku používanou v tomto oboru. Prostor zde budou mít také výrobci energetických zařízení, soustav stlačeného vzduchu a plynů. Dále budou vystavovány logistické systémy včetně nakládací techniky a transportních a skladovacích zařízení používaných v nápojovém průmyslu.

Veletrh BrauBeviale odráží změny v současném nápojovém průmyslu. Vedle četných globálně působících výrobců nápojů totiž roste počet malých, inovativních společností, které mnohdy dávají na trh netradiční nápoje, zejména piva. Umění řemeslného vaření piva se začalo prosazovat v USA v 80. letech minulého století. Dnes je na trhu USA téměř 2 800 těchto minipivovarů. Tomuto směru přicházejí na chuť ve stále větší míře také němečtí i čeští pivovarníci. Právě zmíněný trend kreativní pivní kultury představí letošní BrauBeviale v Norimberku. Veletrh rovněž reaguje na rostoucí oblibu nealkoholických nápojů a poskytuje tomuto segmentu stále větší prostor.

V oblasti inovativních obalů bude představena koncepce PETnology a výrobci se budou moci pochlubit rozmanitými tvary a typy PET lahví. Na výstavišti bude také uspořádána PETaréna, kde si budou moci vyměňovat zkušenosti návrháři obalů.

Na BrauBeviale 2014 bude vystavovat kolem 1 300 firem a organizací. Očekává se, že si jejich nabídku přijede prohlédnout přibližně 33 000 návštěvníků.

Dobré vyhlídky potravinářského a balicího odvětví

Dobré zprávy pro dodavatele zařízení na zpracování potravin a balení přednesl na tiskové konferenci předseda sdružení VDMA pro techniku zpracování potravin a balicí techniku Volker Kronseder. Zatímco



Obr. 1. Vinařský závod Kellerei Meran Burggräfler leží v krajině, kde se daří vínu (foto: Kellerei Meran Burggräfler)

strojírenskému průmyslu v Německu došel v roce 2013 dech, hodnota produkce zařízení na zpracování potravin a balení se zvýšila přibližně o 6 % na rekordních 12,2 miliardy



Obr. 2. Automatická stáčírna vína vinařského družstva Kellerei Meran Burggräfler (foto: NürnbergMesse)



Obr. 3. Stáčírna minerální vody Plose Quelle v Brixenu (foto: NürnbergMesse)

eur. Z této hodnoty připadá 2,3 miliardy eur na stroje a zařízení na balení a výrobu nápojů. Připočtou-li se k tomu ještě dobré výsledky v oblasti vyfukovacích a tvářecích strojů, vychází objem produkce pro nápojový průmysl na 5 miliard eur. „Očekávám, že světový trh balicí techniky poroste v budoucnosti o 5 až 7 %“, prohlásil Volker Kronseder. Tuto předpověď opírá o růst celkového počtu obyvatel ve světě, přesídlování lidí do měst a předpokládaný celosvětový rozmach střední třídy, jejíž příslušníci budou více nakupovat.

Víno a minerálka v moderních provozech

Dvě ukázky moderních nápojových provozů byly novinářům představeny na tiskové konferenci v Meranu. První exkurze vedla do moderního vinařského závodu Kellerei Meran Burggräfler (obr. 1). Toto vinařské družstvo sdružuje 380 členů, vinařů hospodařících na vinicích o celkové rozloze 260 ha. Ručně sklizené hrozny vinaři odvázejí ke zpracování do vinařského závodu. Po odzrnění a lisování kvasí víno v kovových nebo dřevěných sudech. Následuje filtrace, popř.

další úpravy, a hotové víno je plněno do lahví v plně automatické stáčírně (obr. 2). Po kontrole správného naplnění jsou lahve na lince zašpuntovány a označeny etiketou. Automatické je také skládání lahví do krabic a krabic na palety.

Stáčírna minerální vody Plose Quelle v Brixenu (obr. 3) využívá vratné lahve. Lahve vrácené od spotřebitelů vstupují do provozu v přepravkách. Po vyjmutí jsou lahve i přepravky odděleně umyty v myčkách. Lahve pak pokračují ke kontrole kamerou, kde jsou vyřazeny vadné lahve (rozbité, špatně umyté). Poté jsou lahve plněny minerální vodou a opatřeny šroubovacím závěrem. Na etiketu je laserem vyznačen čas plnění a etiketa je nalepena na lahev. Další kontrolní operace ověřuje, zda je lahev správně naplněna, uzavřena a označena etiketou. Konec linky patří robotům a manipulátorům – ty se postarají o vložení lahví do přepravek a složení přepravek na palety.

(ev)