|  |  |
| --- | --- |
| Presseinformation Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Kontakt | Margret Menzel |
| Telefon | +49 69 6603-1897 |
| E-Mail | Margret.menzel@vdma.eu |
| Datum | 09. September 2025 |

**Neue Impulse für die Getränkeindustrie – VDMA zeigt praxisnahe Lösungen für Effizienz und Nachhaltigkeit**

**Auf der drinktec 2025 vom 15. bis 19. September in München präsentiert der VDMA gemeinsam mit seinen Kooperationspartnern aus Wissenschaft, Forschung und Industrie eine Auswahl innovativer Verfahren und Systeme für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie.**

**Frankfurt am Main, 09. September 2025** – Circularity & Ressource Management, Data2Value, Lifestyle & Health – das sind die drei TOP Themen der diesjährigen drinktec. Alle drei Themen spiegeln sich in den Exponaten wider, die der VDMA in seiner Technologie Lounge in Halle C4, Stand 177 zeigt. Im Fokus stehen KI-gestützte Reinigungslösungen für hygienekritische Prozesse, nachhaltige Verpackungskonzepte, Kreislaufwirtschaft und Bildung, digitale Werkstoffrecherche und neue Ansätze zur Qualitätsoptimierung alkoholfreier Weine. Bei allen Technologien und Verfahren geht es darum, die Prozesse sicherer, nachhaltiger und effizienter zu gestalten, Ressourcen zu schonen und damit die Betriebskosten zu senken.

**Fraunhofer IVV, Dresden: Data2Clean – Mehrwert durch bedarfsgerechte Reinigungsprozesse dank KI und hochintegrierter Sensorik**

Das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV zeigt drei innovative Lösungen für die bedarfsgerechte Reinigung in hygienekritischen Bereichen wie Wärmetauschern, Tanks und Rohrleitungen. Mithilfe von KI, intelligenter Software und neu entwickelter Sensorik wird sichtbar, wann, wo und wie stark Verschmutzungen auftreten – und Reinigungsprozesse können gezielt angepasst werden. Das spart Ressourcen, reduziert Stillstandzeiten und erhöht die Produktsicherheit. Alle drei nachfolgend beschriebenen Systeme lassen sich einfach in bestehende Anlagen integrieren.

***CoControl-FouliQ: Fouling frühzeitig erkennen – effizienter produzieren***

Das KI-basierte Überwachungssystem CoControl-FouliQ erkennt Ablagerungen (Fouling) in Wärmetauschern bereits im Entstehen – ideal für den Herstellungsprozess der aktuell sehr gefragten High-Protein-Produkte wie Joghurtdrinks oder Milchmischgetränke. Mithilfe von Temperatursensoren und Machine Learning analysiert es kontinuierlich die Prozessdaten und ermöglicht eine bedarfsgerechte Reinigung. Das spart Ressourcen, reduziert Stillstandszeiten und erhöht die Produktsicherheit.

***AJCsens: Intelligente Tankreinigung – schneller, sicherer, effizienter***

Das smarte Spritzreinigungssystem AJCsens erkennt Verschmutzungen direkt an der Tankinnenwand und passt die Reinigung gezielt daran an. Dank integrierter Sensorik und flexibler Steuerung spart es über 50 Prozent Reinigungszeit – bei voller Kontrolle und Hygienesicherheit. Ideal für Molkereien, die Zeit und Ressourcen effizient nutzen wollen.

***CoControl-QCM: Reinigungsstatus direkt an der Rohrwand erkennen***

Das Sensorsystem CoControl-QCM überwacht die Reinigung von Rohrleitungen dort, wo Verschmutzungen tatsächlich entstehen – direkt an der Rohrwand. Mithilfe eines hochsensiblen Schwingquarz-Sensors erkennt es selbst feinste Ablagerungen und misst den Reinigungserfolg in Echtzeit. So lässt sich der tatsächliche Reinigungsbedarf zuverlässig bestimmen, Reinigungsprozesse optimieren und Ressourcen sparen.

**ITQ GmbH – Plastik sinnvoll nutzen – Wissen nachhaltig fördern**

Die ITQ GmbH zeigt, wie Kreislaufwirtschaft und Bildung zusammen gedacht werden können – wie aus recyceltem Kunststoff praxisnahes Lernmaterial entsteht. Mit Projekten wie PlastiX und EduDemos verbindet ITQ moderne Technologien wie KI, Robotik und 3D-Druck mit Bildungsinitiativen für Kinder, Jugendliche und Studierende. Ziel ist eine „Circular Society“, in der nicht nur Materialien, sondern auch Wissen und Begeisterung für Nachhaltigkeit im Kreislauf bleiben.

**Krones AG: Verpackung neu denken – mit recycelten, biobasierten und wiederverwendbaren Materialien**

Krones erforscht, wie alternative Werkstoffe wie Pulpe-Flaschen oder biobasierte Kunststoffe zuverlässig auf bestehenden und neuen Maschinen verarbeitet werden können. Ziel ist es, Verpackungen zu entwickeln, die ökologisch sinnvoll sind und gleichzeitig technisch stabil und effizient verarbeitet werden können.

Dabei werden Materialien unter den Aspekten Recycled, Recyclable, Reusable und Renewable bewertet – für eine nachhaltige Zukunft der Getränkeverpackung.

**SLUB Dresden: Material Hub – Materialien finden statt lange suchen**

Die Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden präsentiert Material Hub – eine zentrale Online-Plattform zur schnellen und gezielten Recherche von Werkstoffen. Sie bündelt Daten aus Herstellerdatenblättern, Fachdatenbanken und Forschungsergebnissen und macht sie über eine intuitive Oberfläche durchsuchbar – nach Eigenschaften, Anwendungen oder regulatorischen Vorgaben. So sparen Forschende und Entwickler Zeit und finden passende Materialien effizienter.

Auch Datenanbietende profitieren: Sie können ihre Materialien sichtbar machen und direkt mit Interessierten in Kontakt treten. Material Hub ist kostenfrei nutzbar. Mehr Infos unter: <www.materialhub.de>.

**Hochschule Geisenheim University: AROMAnoALK – Mehr Aroma für alkoholfreien Weingenuss**

Alkoholfreie Weine sind gefragt – doch oft fehlt es ihnen am typischen Weinaroma. AROMAnoALK setzt genau hier an: Durch gezielte Fermentation von Traubentrester werden rebsortentypische Aromen zurückgewonnen und zur Qualitätsverbesserung entalkoholisierter Weine eingesetzt.

Das Verfahren kombiniert mikrobiologische und physikalische Methoden und nutzt einen bisher wenig genutzten Reststoffstrom sinnvoll weiter. So entsteht mehr Geschmack, weniger Abfall – und neue Chancen für die Branche im wachsenden Marktsegment entalkoholisierter Weine.

Besuchen Sie uns in der VDMA Technologie Lounge in Halle C4, Stand 177. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Die Pressemappe des VDMA sowie seiner Kooperationspartner mit ausführlicheren Beschreibungen aller Exponate finden Sie hier [zum Download](https://vdma.eu/viewer/-/v2article/render/145825666).

Haben Sie noch Fragen? Beatrix Fraese, stellv. Geschäftsführerin VDMA Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen, Telefon 069 6603 1418, E-Mail: [beatrix.fraese@vdma.eu](mailto:beatrix.fraese@vdma.eu), beantwortet sie gerne.

Mehr Informationen zur drinktec, der VDMA-Technologie Lounge und zu Märkten finden Sie auf unserer Webseite: [vdma.eu/drinktec](https://vdma.eu/drinktec). Mehr Informationen zum VDMA Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen finden Sie hier: <vdma.eu/nuv>.

Der VDMA vertritt 3600 deutsche und europäische Unternehmen des Maschinen- und Anlagenbaus. Die Industrie steht für Innovation, Exportorientierung und Mittelstand. Die Unternehmen beschäftigen insgesamt rund 3 Millionen Menschen in der EU-27, davon mehr als 1,2 Millionen allein in Deutschland. Damit ist der Maschinen- und Anlagenbau unter den Investitionsgüterindustrien der größte Arbeitgeber, sowohl in der EU-27 als auch in Deutschland. Er steht in der Europäischen Union für ein Umsatzvolumen von geschätzt rund 870 Milliarden Euro. Rund 80 Prozent der in der EU verkauften Maschinen stammen aus einer Fertigungsstätte im Binnenmarkt.

**Ihre Ansprechpartner auf der drinktec:**

**Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV**, Dresden: Max Hesse, Chief Engineer Verarbeitungs- und Reinigungssysteme, E-Mail: [max.hesse@ivv-dd.fraunhofer.de](mailto:max.hesse@ivv-dd.fraunhofer.de)

**ITQ GmbH**, Garching: Caroline Schiller, Marketing Manager, E-Mail: [schiller@itq.de](mailto:schiller@itq.de)

**Krones AG**, Neutraubling: Peter Mörtl, Public Relations, E-Mail: [peter.moertl@krones.com](mailto:peter.moertl@krones.com)

**SLUB – Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden:** Henriette Wiehl, Projektleiterin, E-Mail: [henriette.wiehl@slub-dresden.de](mailto:henriette.wiehl@slub-dresden.de)

**Hochschule Geisenheim University, Institut für Oenologie**: Lorenzo Italiano, B.SC., E-Mail: [italiano@hs-gm.de](mailto:italiano@hs-gm.de)