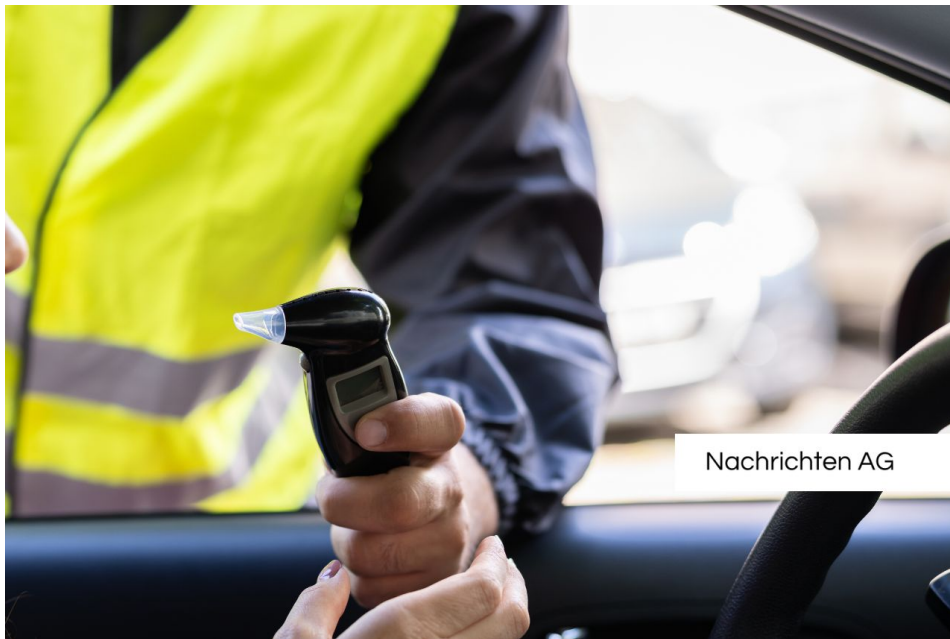


Kitzinger Brauerei GEA: Von Bier zu Whisky und Laborfleisch - Neues Zeitalter!

GEA in Kitzingen adaptierte seine Brautechnologie und expandiert in neue Märkte wie Whisky und Laborfleisch.



Nachrichten AG

Kitzingen, Deutschland - Die GEA Brewery Systems aus Kitzingen, ein führender Anbieter von Brautechnologie, steht vor grundlegenden Veränderungen, die durch den Rückgang des Bierkonsums ausgelöst werden. Während der weltweite Biermarkt seit 2015 um etwa 4 % auf jetzt 1,88 Milliarden Hektoliter gesunken ist, hat Deutschland, die Heimat traditioneller Brauereien, im Jahr 2023 einen Rückgang des Bierkonsums um 3,3 % verzeichnet. Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken, plant GEA, ihr Know-how nicht nur im Bereich Brauereien zu nutzen, sondern auch in angrenzenden Märkten wie der Whisky-Produktion, Laborfleisch und fermentierten Proteinen, so Matthias Finking, der seit Sommer

2024 die Geschäftsführung verantwortet. Laut der **Main-Post** soll GEA dazu eine Zusammenlegung der Tochtergesellschaften für Bier und Milch bis Ende 2025 vornehmen.

Feierlichkeiten und innovative Umstellungen

Am 150-jährigen Jubiläum von GEA Brewery Systems wurde nicht nur die lange Geschichte des Unternehmens gefeiert, sondern auch ein aktiver Blick in die Zukunft geworfen. GEA setzt auf technologische Innovationen, die es dem Unternehmen ermöglichen sollen, sich den Herausforderungen des Marktes zu stellen. Ein neues, CO2-neutrales Sudhaus wird in der ersten Großbrauerei seiner Art angestoßen, um die Effizienz in der Bierproduktion weiter zu steigern. Dr. Matthias Finking äußerte sich optimistisch über die Partnerschaften mit Brauereien weltweit, die die technologische Erneuerung vorantreiben sollen, so **Prozesstechnik**.

Zusätzlich wird GEA durch die Fusion mit der Molkerei-Sparte Synergien schaffen, die vor allem durch eine Verjüngung der Mitarbeiterstruktur und die Einführung eines Freiwilligen Vorruhestandsprogramms unterstützt wird. Das Unternehmen ist bestrebt, sich durch nachhaltige Lösungen und ressourcenschonende Verfahren im Nahrungsmittel- und Getränke-Sektor weiter zu positionieren und so auf die veränderten Verbrauchergewohnheiten zu reagieren. Der Fokus auf innovative Ansätze in der Produktion, von alkoholarmen Getränken bis hin zu alternativen Proteinen, könnte dem Unternehmen helfen, neue Märkte zu erobern und weiterhin eine Schlüsselrolle in der globalen Lebensmitteltechnologie zu spielen.

Details	
Vorfall	Unternehmensfusion
Ursache	Rückgang Bierkonsum, steigende

Details	
	Energiekosten, schwankende Rohstoffpreise, Fachkräftemangel
Ort	Kitzingen, Deutschland
Quellen	• nag-news.de • www.mainpost.de • prozesstechnik.industrie.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at