

MILCHWERK

Arbeitsmesse für Milchverarbeitung
und Zulieferer im Alpenraum



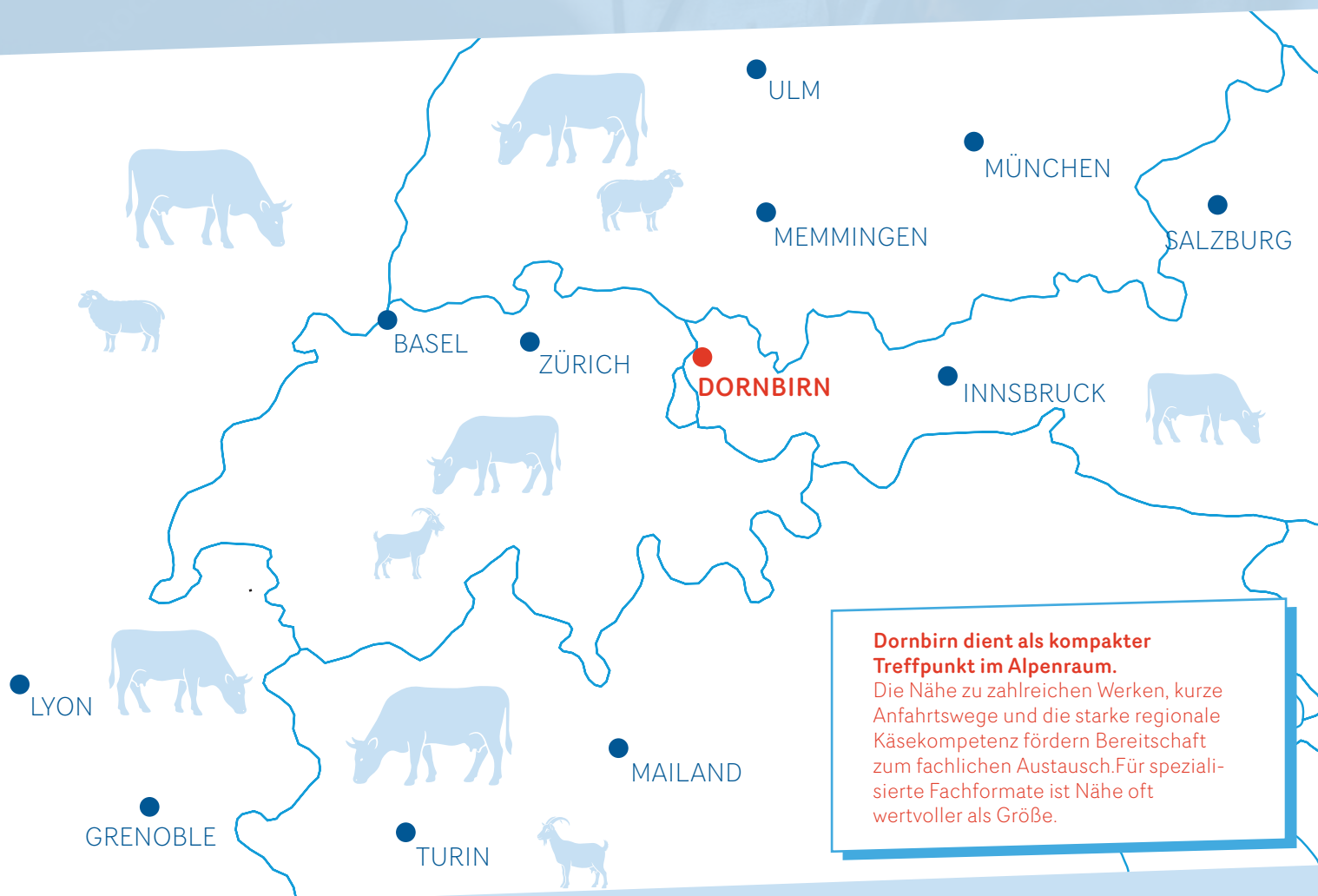
6. – 7. OKTOBER 2027
MESSEQUARTIER DORNBIRN

ERSTE FACHMESSE FÜR DIE MILCHWIRTSCHAFT IM ALPENRAUM

Mit **MILCHWERK** schaffen wir erstmals ein eigenständiges, branchenspezifisches Format für Molkereien und Käsereien. Im Fokus stehen technische Ausstattung, innovative Verfahren und aktuelle Entwicklungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Milchverarbeitung bis zur Käseproduktion.

ALPENREGION

MILCHWERK Besucherpotenzial

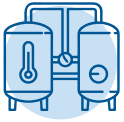


Über 8.000 milchwirtschaftliche Betriebe,
Zulieferer und Facheinrichtungen im Einzugsgebiet
mit ca. 90.000 Fachkräften.

MILCHWERK adressiert Bayern, Österreich, die Schweiz, Liechtenstein sowie Norditalien und Ostfrankreich – eine der stärksten Milch- und Käseregionen Europas. Dornbirn liegt als kompakter Messestandort mittendrin: kurze Anfahrtswege, hohe Branchendichte und eine traditionsreiche Käsekompetenz direkt vor der Tür.

TECHNOLOGIEBEREICHE

Was auf der **MILCHWERK** ausgestellt wird



PROZESSTECHNIK & ANLAGENBAU

- Separatoren
- Homogenisatoren
- Pasteure
- Wärmetauscher
- Tanks, Pumpen, Rührwerke
- Rohrleitungssysteme, Ventile
- Prozesssteuerung
- Für Molkereien und Käseereien aller Größen



KÄSEREI- & SENNEREI-TECHNIK

- Käsefertiger, Käsewannen
- Schneidharfen
- Bruchbearbeitung
- Pressen, Formen
- Salzbadanlagen
- Reifungstechnik
- Wendeanlagen, Pflegemaschinen
- Vom Kupferkessel bis zur vollautomatischen Linie



HYGIENE, REINIGUNG & LEBENSMITTELSICHERHEIT

- CIP-Anlagen
- Hygienic Design
- Reinigungschemie
- Desinfektionssysteme
- Oberflächentechnik
- Inspektions- und Prüfsysteme
- HACCP-/IFS-konforme Lösungen



ENERGIE, KÄLTE & VERSORGUNGSTECHNIK

- Kältetechnik (CO₂, Ammoniak)
- Dampf- und Wärmerückgewinnung
- Wasseraufbereitung
- Abwasserbehandlung
- Druckluft
- Energiemanagement
- Klimatechnik für Reifekeller & Räume



AUTOMATION, SENSORIK & DIGITALISIERUNG

- Prozessmesstechnik (Durchfluss, Füllstand, Temperatur, pH)
- MES/OEE
- Robotik
- SCADA/HMI
- Traceability
- ERP-Integration
- Digitale Zwillinge
- Fernwartung



ABFÜLLUNG, VERPACKUNG & KENNZEICHNUNG

- Becherfüller, Flaschenfüller
- MAP-Verpackung
- Folien- und Schlauchbeutelmaschinen
- Etikettierung, Coding/Marking
- Inspektion, Wägetechnik
- Palettierung, End-of-line



QUALITÄTSSICHERUNG & LABORAUSSTATTUNG

- Schnelltests
- Analytik
- Mikrobiologie
- Probenmanagement
- Inline-Messungen
- Laborgeräte
- Prüfmittel



INGREDIENTS, KULTUREN & ZUSATZSTOFFE

- Starterkulturen, Lab und Enzyme
- Schimmelpilzkulturen
- Stabilisatoren, Emulgatoren
- Aromen, Verdickungsmittel, Salz
- Bio-zertifizierte Rohstoffe und Zusatzstoffe



VERPACKUNGSMATERIAL & PACKSTOFFE

- Becher, Folien, Kartonagen, Glas
- Verschlüsse, Etiketten
- Nachhaltige Verpackungsmaterialien
- Käsepapier, Wachs, Beschichtungen



BETRIEBSMITTEL, SERVICES & DIENSTLEISTUNGEN

- Schmierstoffe
- Filtertechnik
- Arbeitsschutz/Hygienekleidung
- technische Dienstleister
- Beratung
- Zertifizierung, Schulung
- Wartungsverträge
- Engineering-Büros

BESUCHERZIELGRUPPEN

Wer kommt zur **MILCHWERK** und warum

WER?	THEMENSCHWERPUNKTE	BEDARF
 <p>INDUSTRIELLE MOLKEREIEN & KÄSEREIEN</p> <p>Werks-/Produktionsleitung, Engineering, QS, technischer Einkauf</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Retrofit, Kapazitätserweiterung • Energieeffizienz • Automatisierung • Prozessoptimierung • Digitalisierung & Datenintegration 	<ul style="list-style-type: none"> • Hohe Leistungen • Skalierbarkeit • Effizienz • Compliance • OEE-Steigerung
 <p>REGIONALE MOLKEREIEN & GENOSSENSCHAFTS-MOLKEREIEN</p> <p>Betriebsleitung, Produktion, QS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Modernisierung • Hygiene-Upgrades • Verpackungsumstellung • Energie- & Wassereffizienz • Compliance (HACCP, IFS, QS) 	<ul style="list-style-type: none"> • Zuverlässige Technik • einfache Bedienung • Investitionssicherheit • Service
 <p>ALPINE KÄSEREIEN & SENNEREIEN</p> <p>Senner/Käsemeister, Betriebsleiter</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Effiziente Kleinanlagen • Reifungstechnik • Rohmilchverarbeitung • Bio-Zertifizierung • Klimatisierung Reifekeller • Handwerkliche Automatisierung 	<ul style="list-style-type: none"> • Kleine Chargen • traditionelle Verfahren • robuste Technik • Hygiene • Regionalität
 <p>BIO-MOLKEREIEN & SPEZIALITÄTENBETRIEBE</p> <p>GF, Produktion, QS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bio-konforme Verarbeitung • Slow-Food-Zulieferung • GMO-freie Ingredients • Nachhaltige Verpackung • Transparenz & Traceability 	<ul style="list-style-type: none"> • Bio-Standards • Nachhaltigkeit • Markenqualität • Transparenz
 <p>TECHNISCHER EINKAUF & ENGINEERING-DIENSTLEISTER</p> <p>Einkauf, Planung, Projektierung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lieferantenscreening • Ausschreibungsvorbereitung • Technologievergleich • Projektabwicklung • Gesamtanlagen & Schnittstellen 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologievergleich • Lieferantennetzwerk • Planungssicherheit • Innovations-Scouting

ARBEITSMESSE

Für wen **MILCHWERK** besonders geeignet ist

MILCHWERK richtet sich an Anbieter, die:

- projektbezogen und lösungsorientiert arbeiten
- erklärungsbedürftige Technologien oder Systeme anbieten
- gezielt mit EntscheiderInnen sprechen möchten
- Wert auf nachvollziehbare Ergebnisse legen

MILCHWERK ist kein klassisches Messeformat.

Die Plattform verbindet eine klare Zielgruppenansprache mit strukturierter Begegnung und nachvollziehbarem Nutzen.

Für Technologie- und Engineeringanbieter bedeutet das: planbare Gespräche, hohe fachliche Qualität und tragfähige Ansätze für zukünftige Projekte.



QUALITATIVE KONTAKTE

MILCHWERK überzeugt wirtschaftlich

Gezielter Zugang zu relevanten AnsprechpartnerInnen

MILCHWERK spricht gezielt WerkleiterInnen, Produktions-, Technik- und QS Verantwortliche sowie den technischen Einkauf an. Die Teilnahme erfolgt bewusst und themenbezogen. Gespräche finden mit Personen statt, die Projekte verantworten, vorbereiten oder priorisieren.

Strukturierte Begegnungen statt Zufallskontakte

MILCHWERK setzt auf eine klare Teilnehmerauswahl und auf inhaltlich geführte Begegnungen. Zwei Messe Bühnen mit Fachforen, News-Cases und klar definierte Gesprächsanlässe bringen BesucherInnen und Anbieter gezielt zusammen.

Fokus auf konkrete Aufgabenstellungen im Werk

Behandelt werden Themen, die aktuell in vielen Betrieben parallel anstehen: Energie und Versorgungsfragen, Hygiene und Lebensmittelsicherheit, Automatisierung, Verpackung, Qualitätssicherung sowie Umbau- und Erweiterungsprojekte. Der Austausch knüpft direkt an laufende oder geplante Maßnahmen im Werk an.



MESSEBÜHNEN

Weiterbildung auf hohem Niveau

Zwei Messebühnen liegen direkt im Ausstellungsgeschehen und verbinden Information mit Praxis.

WERKSBÜHNE 1

20-Minuten-Live-Slots der AusstellerInnen zu Produkten und Lösungen

AusstellerInnen präsentieren in kompakten 20-Minuten-Slots neue Produkte, Verfahren und Lösungen direkt auf der Bühne. Praxisnah, konkret und auf den Punkt.

WERKSBÜHNE 2

Spezialistenvorträge zu

- Hygieneverordnung
- Neue Technologien
- Alpine Anforderungen für kleine und mittlere Produktionen
- Bio- und Slow-Food-Ansätze



+49 (0) 151 510 66602

Gerhard Reiter

gerhard.reiter@messeladen.de
messeladen GmbH/PULSE5
69115 Heidelberg, Zollhofgarten 2



+49 (0) 160 368 2914

Claus Hähnel

claus.haehnel@messeladen.de
messeladen GmbH/PULSE5
69115 Heidelberg, Zollhofgarten 2