



PRESSEMITTEILUNG

VITeff 2019

15. bis 18. Oktober 2019
Le Millesium, Epernay (51)

Juni 2019

un événement



SOMMAIRE

— P 4 —

VITeff 2019 der Treffpunkt für Schaumweintechnologien
in Epernay

— P 7 —

Innovationspreise

— P 9 —

Programm

— P 12 —

Praktische Informationen

Presse Kontakt

NC Communication's — Nathalie Costa +33 (0)6 37 32 90 12
contact@nathaliecosta.com

CCI Marne : Emma Brünig — e.brunig@marne.cci.fr

15TH EDITION

VITeff

THE SPARKLING WINE
TECHNOLOGY
EXHIBITION

15-18

OCTOBER 2019

Epernay
- FRANCE -

THE SPARKLING
WINES
TECHNOLOGIES
GLOBAL EVENT



viteff.com



ALCOHOL ABUSE IS BAD FOR YOUR HEALTH.

an event



Logo : CochetConcept - Graphie design : CCI MARNE - Do not litter.

Der Treffpunkt für Schaumweintechnologien in Epernay

Vom 15. bis zum 18. Oktober 2019 findet die 15. Edition des VITeff im Millesium d'Epernay statt. Diese internationale Messe der Schaumweintechnologien, organisiert durch die CCI Marne ist eine wichtige Veranstaltung, die bereits von vielen Fachleuten weltweit erwartet wird.

Regionale weintouristische Initiativen, Innovationspreise, Geschäftstreffen, Konferenzen und vieles mehr - das Programm 2019 wurde entwickelt, um den aktuellen und zukünftigen Herausforderungen des Brausektors gerecht zu werden.

Die Besucher haben während der 4 Messetage nicht nur die Möglichkeit die Angebote von Unternehmen wie z.B. Material-, Geräte- und Dienstleistungsanbietern zu entdecken, sondern auch die momentanen Hürden der Schaumweinbranche kennenzulernen. Bereits 6 Monate vor Messebeginn sind mehr als 95% der 27.000 m² Ausstellungsfläche verkauft worden.

Innovation stellt einen wichtigen Bestandteil der Entwicklungs- und Exportstrategie des VITeff dar. 2019 wird es eine neue Ausstellung im sogenannten **Sparkling Lab** geben, eine Art Zelt, welches sich interessanten sprudelnden Projekten und Prozessen widmet. Die von der « Epernay Agglo Champagne Urban Community » organisierten Innovationspreise, werden stetig durch eine verbesserte Kommunikation gefördert.

Weintourismus, eine gemeinsame Herausforderung

Vier Jahre nach der Aufnahme in die UNESCO-Liste des Weltkulturerbes und die dadurch gestiegenen Besucherzahlen, erlebt die Champagne einen enormen Zuwachs an weintouristischen Angeboten. Das kürzlich von der « Mission Coteaux Maisons et Caves de Champagne » herausgegebene Weißbuch ermöglichte es, wichtige Leitlinien festzulegen, die nun von allen regionalen Akteuren unterstützt und von den zuständigen Dienstleistern der Region genehmigt werden.

VITeff möchte sich in Zusammenarbeit mit der CCGVM (Communauté de communes de la Grande Vallée de la Marne) als Förderer dieser Entwicklung profilieren, indem es als Anlaufstelle dialogorientierte, fachkundige Workshops und Diskussionsrunden anbietet. Während der 4 Tage wird ein spezielles Programm im Sparkling Lab angeboten.

- **NEU 2019: Dieses Jahr liegt der Schwerpunkt auf dem "Oenotourisme Lab", dem Inkubator, der gemeinsam vom ADT de la Marne, der Agglo de Châlons-en-Champagne und dem ThinLab Châlons betrieben wird. Es wird in erster Linie der Förderung von Start-ups dienen, aber auch als Informationsquelle für die Verantwortlichen von Weintourismusprojekten.**

Internationalität

Ein wichtiges Merkmal des VITeff ist seine internationale Dimension, die sich auch im Programm wiederfinden lässt.

Mehrere ausländische Delegationen, bestehend aus Produzenten und institutionellen Akteuren, werden nach Epernay kommen, um die Angebote der ausstellenden Unternehmen zu entdecken.

Es werden Workshops und Konferenzen zum Thema Export angeboten und Belgien wird 2019 als Ehrengast anwesend sein.

Des Weiteren werden einige skandinavischen Länder, die eine starke Dynamik in Bezug auf den Weinkonsum aufweisen, während Expertenworkshops für Winzer besonders hervorgehoben werden.

- **NEU 2019 : Zwei Experten aus den Bereichen Logistik und internationaler Transport werden an den Workshops teilnehmen.**

Schwerpunkt Innovation

Dieses Jahr versammelt ein 300 m² großes Zelt die innovativsten Teilnehmer aller Innovationsbereiche des Schaumweinsektors: Weinbau, Vinikultur, Verpackung, Marketing, Digital, Weintourismus. Das Zelt ist aufgeteilt in mehrere Bereiche : Coworking, Vorstellung der Gewinner der Innovationspreise, Konferenzbereich, Weintourismusbereich und eine Caféecke.

Am Dienstag Abend, den 15. Oktober, wird ein "Riesen-Apéro" mit allen Beteiligten organisiert.

- **2019 nahm eine bedeutende Anzahl an Unternehmen, mit 28 eingereichten Bewerbungen, am Innovationspreis teil. Die ausgewählten Unternehmen wurden am 20. Juni 2019 erstmals vorgestellt.** Am 15. Oktober werden die Preise bei einer Preisverleihung im Sparkling Lab an die Unternehmen verliehen. Die Stände der gewinnenden Unternehmen werden während der gesamten Messe als Gewinner gekennzeichnet sein.

Ausbildung und Beschäftigung im Mittelpunkt der Ausstellung

Unter der Leitung der « Maison de l'Emploi d'Epernay » wird die « Passerelle des Métiers à l'Emploi » Veranstaltungen zum Thema Innovation und Weintourismus anbieten, wie z.B.: Demonstrationen zur technologischen

Innovation, interaktive Workshops zu den Themen „Weinbau/Vinifikation“ und „Champagnerindustrie“ sowie Führungen durch die Ausstellung. Außerdem werden drei neue Features die Ausgabe 2019 kennzeichnen: ein Schwerpunkt wird auf dem Weintourismus liegen, Maßnahmen für einen nachhaltigen Weinbau werden präsentiert werden und es wird eine sogenannte „Jobbar“ geben. In dieser wird die Möglichkeit bestehen, Bewerbungen direkt bei einigen Unternehmen einzureichen und Fachleute können vor Ort befragt werden.

INNOVATIONSPREISE

Für die 24. Ausgabe der „Innovationspreise“, organisiert durch die „Epernay Agglo Champagne Urban Community“, wurden 5 auf dem VITEff ausstellenden Unternehmen in 5 verschiedenen Kategorien ausgezeichnet:

- **Weinbau**, belohnt das innovativste Unternehmen im Weinsektor, welches eine nachhaltige Entwicklung am besten respektiert (2000€).
- **Önologie**, belohnt das innovativste Unternehmen im Bereich der Schaumweine (2000€).
- **Technologische Innovation** "Prozess, Produkte und Verbrauchsmaterialien" belohnt das Unternehmen das eine technologische Innovation entwickelt, sei es ein Prozess, ein Produkt oder ein Verbrauchsmaterial (2000€).
- **Marketing/Dienstleistungen**, Auszeichnung des Unternehmens, das die innovativsten Dienstleistungen oder neue Vertriebsstrategien präsentiert (2000€).
- **Jury-Preis**: Der sogenannte « Coup de cœur » wird aus der "offiziellen Auswahl" der Mitglieder der Jury ausgewählt (2000€).

- **VITIBOT** (Reims, 51), Kategorie Weinbau

Bakus

Dieser 100% elektrische und 100% autonome Roboter ist für die Weinherstellung bestimmt. Es ist eine universelle Plattform eingebaut, welche Winzer bei der Nutzung ihrer Weinberge durch neueste technologische Lösungen unterstützt. Er ist so konzipiert, dass er verschiedenste Aufgaben erfüllt und direkt vor Ort arbeitet.

Kontakt : Mathieu Nowara

Tel : 06 73 28 78 64 — mathieu.nowara@vitibot.fr

- **OENOCONCEPT** (Mardeuil, 51), Kategorie Önologie

Remulab

Visualisierung der Bewegung und des Verhaltens des Bodensatzes in der Flasche, während des gesamten Rührzyklus. Damit kann das Rührprogramm an Veränderungen in der Weinherstellung angepasst werden: Flaschenformen, önologische Produkte, Verkürzung der Prozesszeiten, Änderungen der Weinzusammensetzung, etc.

Kontakt : Fabien Semence

Tel : 03 26 51 14 30 — f.semence@oenoconcept.com

- **LBM INDUSTRIES** (Reims, 51), Kategorie Technologische Innovation
« Prozesse, Produkte und Verbrauchsmaterialien »

Robot encartonnage

« Flascheneinpacker » welcher die Flaschen längs in einen Karton legt. Die Flaschen werden so angeordnet, dass das Etikett bei Öffnung des Kartons lesbar ist. Des weiteren wird eine Abriebschutzfolie hinzugefügt um das Etikett während des Transports der Flaschen zu schützen.

Kontakt: Stéphane Lambert

Tel : 03 26 04 77 26 — stephane.lambert@lbm-industries.fr

- **EOS** (Dizy, 51), Kategorie Marketing/ Dienstleistungen

Harmony

Kappenartige Vorrichtung, die auf den Korken großer Jeroboams Flaschen(3l) aufgesetzt wird. Diese ermöglicht es, die Größe der Korkenköpfe und der Ringe aus ästhetischen Gründen an die großen Flaschen anzupassen.

Kontakt: Charles Barangé

Tel : 07 76 04 44 05 — charles.barange@eos-innovation.com

- **MAISON MELAN MOUTET** (Reims, 51), Jury-Preis

Muselet YO

Die dreibeinige Drahtglocke namens "YO" wurde entwickelt, um den Korkstopfen am Ring und gleichzeitig dicht zu halten. Die Drahtglocke hat im Gegensatz zu traditionellen Schnauzen nur 3 Beine statt 4. Das Konzept ermöglicht es, das Gewicht des Kabelbaums um fast 15 bis 20% zu reduzieren und trägt so zur Reduzierung der Verpackung bei.

Kontakt: Clovis Malherbe

Tel : 06 25 59 48 38 —

clovis.malherbe@comptoircommercialchampenois.com

Programm

DIENSTAG 15 OKTOBER ERÖFFNUNG

- 11h00/12h30 : Eröffnungszeremonie / **Innovationspreisverleihung**, durch die « Communauté d'Agglomération Epernay Agglo Champagne » / Parcours durch die Messe mit Schwerpunkt auf den gewinnenden Unternehmen
- 14h30 : **Präsentation « Espace Champagne »** organisiert vom Crédit Agricole Nord Est über den Brexit
- **Neu 2019: 17h30 Verkostung der beim „Concours d’Epernay des Champagnes du Vignoble » preisgekrönten Champagner**
- Riesiger Aperitif mit allen Innovationsteilnehmern des « Grand Est » im Sparkling Lab.

MITTWOCH 16 OKTOBER INTERNATIONALER TAG

Anlässlich dieses Tages stellt die Industrie und Handelskammer den Teilnehmern erstmals ein « International Business Book » zur Verfügung, ein Kontaktverzeichnis mit Exportpartner der Region.

- **8h30/9h30 : NEU** – individuelle Begegnungen mit den Ausstellern
- **9h30/12h – 16h/18h : individuelle Begegnungen mit den Exportpartnern**
 - Delegierte des Crédit Agricole Nord Est zu folgenden Ländern
 - ✓ USA Kanada
 - ✓ Benelux- Türkei und Griechenland
 - ✓ Deutschland
 - ✓ Spanien / Portugal
 - ✓ Osteuropa / Russland
 - ✓ Großbritannien, Irland und Skandinavien
 - ✓ Italien
 - Business France :
 - ✓ Champagnerspezialist in den nordischen Ländern
 - Themenbüros :
 - ✓ Le Cane
 - ✓ Altios
 - ✓ La Région Gd Est & BPI France
 - ✓ Team France Export CCI International, Business France und BPI France
 - ✓ NR International

- ✓ Douanes
- ✓ Logistique & transport JF Hillebrand
- ✓ Logistique & transport Oenotrans
- ✓ SGV

➤ 14h/15h30 : **Runder Tisch « International »**

- ✓ Fokus auf die Hilfen « Be Est-programms » der Région Grand Est & BPI France
- ✓ Vorstellung der « Team France export »
- ✓ Schwerpunkt auf den nordischen Ländern
- ✓ Bericht eines Winzers, der auf den nordischen Märkten präsent ist, Florent Collet aus dem Domaine in Fontaine-Denis (51)

DONNERSTAG 17 OKTOBER

Öffnung bis 21 Uhr

WEINTOURISMUSTAG

- **9h30/12h30 - 16h/17h30 : Gratis Expertenworkshops für Projektleiter**
- Wichtig :
 - Gratis Workshops
 - Obligatorische Anmeldung beim Tourismusverband Hautvillers
 - Spezieller Bereich unter einem Zelt
- Themen :
 - Die Voraussetzungen für die Schaffung von Touristenunterkünften
 - Entwicklung oder Verbesserung des Empfangserlebnisses
 - Digitale Unterstützung
 - Vermarktung von Reisebüros und Reiseveranstaltern
 - Qualitätsansatz und Labels
 - Arbeiten mit der Presse
 - Senden und teilen einer Geschäftsnachricht.
- **Von 14h bis 16h : Runder Tisch/ Konferenz**
 - Wichtig :
 - Im Amphithéâtre des Millésium
 - Themen :
 - Kulturberufe im Sinne des Weintourismus
 - Die Berufe der audiovisuellen Kommunikation im Sinne des Weintourismus

FREITAG 18 OKTOBER

- **10h : Runder Tisch "Neue Wege des Schaumweintrinkens", organisiert mit V&S**

WÄHREND DER GESAMTEN MESSE

- **Stand für Beschäftigung und Berufe**, welcher vom « Maison de l'Emploi d'Eprenay » sowie regionalen Bildungseinrichtungen verwaltet wird.
 - Job-Bar
 - Animations-Workshops: Weintourismus-Innovationsschulung
- **Sparkling Lab, 360° Sprudeln!**
- 4 Tage lang bietet dieser Raum der Möglichkeiten die innovativsten Initiativen in den Bereichen Weinbau, Verpackung, Marketing, Digitalisierung und Weintourismus.

NEU: Die Ateliers de la Vallée organisieren eine Korkensammlung. Einzelne Sammlbehälter werden auf jedem Stand platziert sein. Jeder Aussteller wird eingeladen, zum Recycling seiner gebrauchten Verschlüsse beizutragen.



15TH EDITION

VITeff
THE SPARKLING WINE
TECHNOLOGY
EXHIBITION

15-18
OCTOBER 2019
Eprenay
- FRANCE -

THE SPARKLING
WINES
TECHNOLOGIES
GLOBAL EVENT

viteff.com

ALCOHOL ABUSE IS BAD FOR YOUR HEALTH.

an event

CCI MARNE EN CHAMPAGNE Grand Est EPENAY

ALCOHOL ABUSE IS BAD FOR YOUR HEALTH.

© 2019 CCI Champagne - CC BY-NC-SA

In der Praxis

Dienstag 15. bis Freitag 18. Oktober 2019
9:30 bis 18:30 Uhr - Abendveranstaltung am Donnerstag 17. bis 21 Uhr
Le Millesium in Epernay (51) - 1 Straße Jean Bagn

EINTRITT

Preis: 15 € pro Person (gültig für die gesamte Dauer der Ausstellung)

Akzeptierte Zahlungsmethoden: Scheck und Bargeld
(ACHTUNG: keine Verkaufsautomaten am Millesium d'Epernay).

Um Warteschlangen zu vermeiden ist eine
Voranmeldung zwingend erforderlich unter www.viteff.com

Anfahrt

Auto

Parkplätze: Kapazität von 1000 Plätzen - 2 kostenlose Besucherparkplätze
Der erste befindet sich gegenüber des « Hall Bulle », der ab 9:15 Uhr geöffnet ist. Der zweite befindet sich im oberen Teil der Rue Jean Bagnost.

Zug

Gare TGV Reims (Centre ou Champagne-Ardenne) und Gare d'Epernay
(TER Vallée de la Marne aus Paris).

Vom Bahnhof Epernay aus fahren kostenlose Bus-Shuttles bis zum Gelände (alle 15 Minuten).

Für weitere Informationen :

viteff.com



facebook.com/VITeff/



@VITeff (#viteff2019)

un événement



EN PARTENARIAT AVEC



In Kooperation mit



un événement

