



Aktuell

Das Kundenmagazin der Heinr. Leicht GmbH & Co. KG

Ausgabe Nr. 15 - Juni 2018

Neue Gasthausbrauerei „Herr Max und Frau Hopfen“ nutzt HELBApro zur Flaschen- und Partydosenabfüllung

Weitere Themen dieser Ausgabe:

- 130 Jahre Heinr. Leicht: Conny Krug aus Breitenlesau im Interview
- Sonderanfertigung: unsere Edelstahlwanne als Reinigungsbecken für Spineboards
- Seit kurzem im Sortiment: der Edelstahl-Muldenkipper – ein kompaktes Multitalent

TECHNISCHER HANDEL
INDUSTRIEBEDARF



HANDEL MIT
BRAUEREIBEDARF



MASCHINEN
UND ANLAGEN



INSTANDHALTUNG
SERVICELEISTUNGEN





**Liebe Kunden/innen,
liebe Geschäftspartner/innen,**

im April wurde die Firma Heinr. Leicht 130 Jahre alt – eine Zahl, die uns mit Stolz und Freude erfüllt. Das Jubiläum haben wir zum Anlass genommen, um uns mit Konrad Krug von der Breitenlesauer Krug Bräu über seine enge Verbindung zu Günter Heidenreich und der Firma Heinr. Leicht zu unterhalten und ein paar Jahrzehnte Firmengeschichte Revue passieren zu lassen (S. 2-3).

Wir freuen uns nicht nur über unser Jubiläum, sondern auch über die Neueröffnung unseres Kunden, der Gasthausbrauerei „Herr Max und Frau Hopfen“ in Holzgünz bei Memmingen im April, zu der wir herzlich gratulieren! In der neuen Gasthausbrauerei kommt unser Partyfass- und Siphonflaschenfüller HELBApro zum Einsatz (S. 7). In dieser Ausgabe erfahren Sie außerdem, dass sich der HELBApro zum Ausspritzen einzelner Flaschen mit einem Rinser nachrüsten lässt (S. 6).

Unsere Desinfektionswanne aus Edelstahl haben wir auf Wunsch unseres Kunden, des Technologieunternehmens MiniTec GmbH & Co. KG, zu einem Reinigungsbecken für Spineboards umgebaut. Spineboards werden bei Rettungseinsätzen zum Transport verunglückter Personen verwendet – mehr dazu auf Seite 4. Für die Held-Bräu in Oberailsfeld haben wir einen Muldenkipper aus Edelstahl als transportables Auffangbecken angefertigt (S. 3). Auf Seite 5 finden Sie unsere neue Serie „Unser technischer Handel stellt sich vor“.

Eine informative und vergnügliche Lektüre wünschen Ihnen

Anja Seelmann Wolfgang Böhm

Anja Seelmann und Wolfgang Böhm

130 Jahre Heinr. Leicht: auf Zeitreise mit Konrad Krug von der Krug Bräu, Breitenlesau

■ Die Zeit verfliegt! Es war der 20. April 1888 – also vor 130 Jahren –, als Heinrich Leicht sein „Spezialgeschäft für die Lieferung von Brauerei- und Bedarfs-Artikel zum Maschinenbetrieb“ in der Bierstadt Bamberg gründete, und zwar in der Keßlerstraße 9. Nach mehreren Umzügen wurde 1983 der Laubanger zum aktuellen Firmensitz. Auf den langjährigen Inhaber Günter Heidenreich, der die Geschicke der Firma von 1976 bis 2002 lenkte, folgten Anja Seelmann und Wolfgang Böhm.

Aus dem Kleinstbetrieb für regionale Brauereien ist inzwischen ein moderner Betrieb geworden, der über eine eigene Produktion sowie ein Vertriebs- und Planungsbüro verfügt. Außerdem vertreibt die Firma neben Artikeln des Brauereibedarfs auch Produkte für den technischen Handel und den Industriebedarf.



Conny von der Krug Bräu in Breitenlesau mit der Krug- und Gläserreinigungsmaschine HELBA FESTUS.

Anlässlich des 130-jährigen Jubiläums sprachen wir mit Konrad Krug – besser bekannt als Conny – von der Krug Bräu aus Breitenlesau, der seit Jahrzehnten eng mit der Firma Heinr. Leicht verbunden ist.

Herr Krug, was bedeutet der Name Heinr. Leicht für Sie und andere Brauer und Brauerinnen? — *Konrad Krug: „Wenn ein fränkischer Brauer Leicht hört, da denkt er nicht ans Gewicht. Da weiß er sofort, das hat was mit der Brauerei zu tun.“*

Sie kannten auch den einstigen Geschäftsführer Günter Heidenreich? — *„Ja. Günter Heidenreich war ein Segen für die kleinen Brauer in Franken. Wenn es den Günter nicht gegeben hätte, wäre die ein oder andere Brauerei vielleicht heute gar nicht mehr da.“*

Was können Sie uns noch aus der Zeit erzählen, als Heiden-

reich den Betrieb bis 1983 in der Geisfelderstraße führte? — „Der Laden in der Geisfelderstraße war ein Paradies für Jungbrauer. Wenn du da hingegangen bist, wenn du diese Messinghähne hast blitzen sehen in den Holzregalen hinter den Verkaufstheken, all die Bürsten und Dichtungen... Diese Erinnerungen haben sich in mein Gedächtnis eingebrannt wie ein Brandzeichen.“



Heinr. Leicht, seit 1983 im Laubanger in Bamberg.

Welche Rolle spielte die Firma Heinr. Leicht, wenn Sie auf den Werdegang Ihrer Brauerei zurückblicken? — „Heinr. Leicht und auch die Firma Kaspar Schulz – mehr haben wir damals nicht gebraucht. Da haben wir alles gekriegt. Mit diesen beiden Firmen konntest du eine ganze Brauerei betreiben. Ich denk gerne daran zurück. Ich glaube, das kommt daher, dass man so einen familiären Kontakt hatte. Wir sind immer bei der Firma Leicht geblieben, weil

wir dort alles bekommen haben, was wir zum Werdegang gebraucht haben – bis zum heutigen Tag.“

Unter der Geschäftsführung von Anja Seelmann und Wolfgang Böhm wurde der Bau von Maschinen und Anlagen stark vorangetrieben, die das Arbeiten in kleineren Brauereien erleichtern sollen. Was halten Sie von den Produktentwicklungen? — „Nehmen wir mal eure

große Krugspülmaschine. Ich kenn keine bessere. Wir sind so absolut zufrieden, die würde ich nie mehr hergeben, weil sie wirklich sauber arbeitet und weil sie so einfach, aber auch so effizient aufgebaut ist. Mit der Geschwindigkeit zum Beispiel und mit der VA-Gliederkette ist sie von der Hygiene her ganz schnell sauber zu halten. Verstopfte Düsen gibt es fast überhaupt nicht mehr.“

Im April jährte sich das Firmenjubiläum zum 130. Mal. Was empfinden Sie dabei? — „Ich bin sehr dankbar, dass es eine Firma wie Leicht gegeben hat und dass es sie auch noch heute gibt. Da freu ich mich persönlich, wenn so eine Firma nicht einfach im Boden versinkt, und es Leute gibt, die die Firma weiterführen und sie auch weiterentwickeln. Man merkt auch, da passiert was, da gibt's neue Strukturen und trotzdem ist der Name Leicht in aller Munde!“

Neu im Sortiment: Der Edelstahl-Muldenkipper – ein wahres Multitalent

■ Ein Neuzugang in unserem Sortiment ist der Muldenkipper aus Edelstahl, der vielseitig verwendbar ist. Er lässt sich am besten als transportables Auffangbecken beschreiben, in dem man Flüssig- sowie Feststoffe sammeln und transportieren kann.

Auf die Idee gebracht hat uns die Held-Bräu in Oberailsfeld, die sich den Muldenkipper als Ergänzung zu ihrer Flaschenreinigungsmaschine wünschte. Die abgelösten Etiketten werden hierbei über die automatische Etikettenaustragung gefördert und im Muldenkipper aufgefangen. Über ein Edelstahl-Lochblecheinsatz erfolgt der Auslauf der Restflüssigkeit mittels eines Kugelhahnes DN 25. Am nächsten Tag werden die angetrockneten Etiketten im Muldenkipper mittels Gabelstapler in eine Mulde entleert. Juniorchef Christoph Polster freut sich über den Muldenkipper: „Ich bin froh, dass ich den Muldenkipper habe. Er vereinfacht den Abtransport der Etiketten in den Container enorm, und es ist eine saubere Sache.“

Da der Muldenkipper mit lärmindernden Rollen ausgestattet ist, sorgt er für einen angenehm leisen Transport. Er verfügt zudem über Staplerschuhe und zwei Ringösen, so dass er auch mit einem Gabelstapler befördert werden kann. Sein Fassungsvermögen beläuft sich auf 80 bis 140 Liter (Flüssig- /Feststoffe). Die Mulde hat einen umlaufenden Kantenschutz im Hygienic Design, einen Bügelgriff und eine Kippsicherung über Rastbolzen. Am Boden befindet sich ein demontierbarer Lochblecheinsatz zum Abtropfen.



Das Fahrgestell verfügt über zwei Bock- und zwei Lenkrollen mit einem Feststeller zur Arretierung. Die Rollen sind aus Polyurethan und haben Gummipuffer zur Lärminderung. Der Kipper hat die Maße 1100 x 665 x 620 mm. Sein Eigengewicht beträgt 48 Kilogramm. Erhältlich ist er bei uns zum Netto-Komplettpreis von 1.965 €. Weitere Ausführungen sind auf Anfrage möglich.

Held-Bräu, Oberailsfeld

► www.held-braeu.de

Sonderauftrag für die Fa. MiniTec: unsere Desinfektionswanne als Reinigungsbecken für Spineboards

■ Wer individuelle Sonderanfertigungen benötigt, ist bei Heinr. Leicht genau richtig! Dies konnten wir erst vor kurzem wieder unter Beweis stellen, als die Firma MiniTec eine besondere Anfrage an uns richtete: Wir sollten unsere Edelstahl-Desinfektionswanne zu einem Spineboardbecken umkonstruieren. Ein Spineboard kommt bei Rettungseinsätzen zur Anwendung, um verunglückte Menschen zu transportieren. Ein solches Spineboard muss nach einem Einsatz gründlich gereinigt und desinfiziert werden, um maximale Hygiene zu gewährleisten. Und hier kamen wir nun ins Spiel: mit der Entwicklung eines Edelstahlbeckens zur vollständigen gründlichen Reinigung des Spineboards.

Das Spineboardbecken, das wir planten und bauten, hat die Maße 2100 x 600 x 350 mm und ist damit ausreichend groß, um ein komplettes Spineboard aufzunehmen. Die große Außenwanne wurde von uns so konstruiert, dass sie sich wie ein Spülbecken in der Arbeitsfläche versenken lässt, dabei stabil bleibt und ein Gefälle zum Abfluss hat.

Der Wanneninhalt umfasst ungefähr 300 Liter, wobei ein Standrohr ein Überlaufen verhindert. Damit das Spineboard in unserem Becken nicht an der Oberfläche schwimmt, bauten wir einen Niederhalter ein, der das Spineboard für die Reinigung nach unten gedrückt hält.

Der Niederhalter selbst lässt sich über Scharniere auf und zu klappen und wird über einen Griff betätigt. Er hat ein hohes Eigengewicht, um das mit Luft gefüllte Board unter Wasser zu halten und ein Desinfizieren der kompletten Oberfläche zu gewährleisten. Eingebaute Anschläge und Rastbolzen halten den Niederhalter beim Schließen unten und gewährleisten außerdem ein kontrolliertes Öffnen. Mehrere Kantungen sorgen für zusätzliche Stabilität.



Das Spineboardbecken hat einen Wannendeckel. Öffnet man diesen Deckel, so lässt sich auch der Niederhalter so weit nach oben



Eingebautes Spineboardbecken in der Arbeitsfläche.

klappen, bis er am Wannendeckel anschlägt. Der Deckel hat Edelstahlaschen, die ihn bei 100 Grad offenhalten, und fünf Anschlagpuffer, die beim Verschließen dämpfen. Auf der Außenseite verfügt der Deckel über zwei versenkte Griffschalen, sodass nichts übersteht und die Oberfläche als Arbeitsfläche mit genutzt werden kann. Die Funktion des Wannendeckels liegt darin, die abtropfende Flüssigkeit vom Niederhalter aufzufangen und Personen vor der Desinfektionsflüssigkeit in der Wanne zu schützen.

Bis auf die Anschlagpuffer bestehen alle Materialien aus rostfreiem Edelstahl. Alle Schweißnähte wurden von uns umlaufend (beidseitig) ausgeführt, um Rostfreiheit zu gewährleisten. Wir schliffen die gesamte Oberfläche fein (innen ist sie matt). Alles, was man von außen bei geschlossenem Deckel sieht, hat einen Schliff K240.

Alle Kanten und Ecken wurden von uns aus Gründen der Hygiene und Sicherheit zudem abgerundet. Wegen der kurzen Zeitvorgabe haben wir das Spineboardbecken innerhalb von nur drei Wochen geplant, hergestellt und der Spedition übergeben. Zum Einsatz kommt es nun bei einer Feuerwehr in Luxemburg.

MiniTec GmbH & Co. KG

► www.minitec.de

Neue Serie: Unser technischer Handel stellt sich vor – Dirk Lautenbacher als Berater für persönliche Schutzausrüstung

■ Nicht nur Brauereien zählen zu unseren Kunden, sondern auch verschiedenste Unternehmen aus der Industrie und dem Handwerk, die wir mit Bedarfsartikeln des technischen Handels versorgen. In unserem Kundenmagazin gibt es daher eine neue Serie „Unser technischer Handel stellt sich vor“. Hier möchten wir Sie mit unseren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen näher vertraut machen und deren jeweilige Fachkenntnisse aufzeigen. Auftakt zu dieser Serie macht unser Verkaufsberater Dirk Lautenbacher, der sich im Bereich PSA, abgekürzt für Persönliche Schutzausrüstung, besonders weitergebildet und qualifiziert hat:

„Die PSA – also die Persönliche Schutzausrüstung – umfasst eigentlich alles: von Arbeitskleidung, Handschuhen, Sicherheitsschuhen, Augen-, Gesichts- und Kopfschutz, bis hin zu Atem- und Gehörschutz und vielem mehr. Bei uns gibt es Schuhe und Handschuhe in verschiedenen Größen und Arten. Wir bieten Sicherheitsschuhe von Sicherheitsklasse S1 bis S3 sowie Arbeits- und Sicherheitsstiefel in verschiedenen Ausführungen und Sicherheitsklassen an. Unser Vorteil gegenüber Baumärkten ist, dass wir eine größere Auswahl haben und eine fachkundige und tiefergehende Beratung nach der Baumusterprüfung BGR191 anbieten. Damit sind unsere Kunden prüfungstechnisch mit Arbeitsschuhen auf der sicheren Seite. Zur Ermittlung der Schuhgröße und -breite bieten wir eine computergestützte Vermessung der Füße an. Außerdem haben wir auch semi-orthopädische Einlegesohlen in verschiedenen Fußtypen im Programm.“



Der Schuh im Schuh: Dirk Lautenbacher stellt den DIALUTION - den Diabetiker-Schuh von ELTEN vor.

Neu im Sortiment ist der Diabetiker-Schuh von ELTEN – der DIALUTION – mit herausnehmbarem, waschbarem Innenschuh. Besonders für Diabetiker ist es wichtig, dass der Schuh perfekt sitzt und nicht drückt.

Was mich absolut überzeugt, ist die WELLMAXX Technologie von ELTEN mit der speziellen Dämmung aus thermoplastischen Polyurethan. Man läuft damit wie auf Wolken. Das macht den Schuh weich und bequem und unterstützt Knie-, Kreuz- und Hüftgeschädigte in ihrem Arbeitsalltag. Das ist besonders gut geeignet für den harten Industrieboden. Kommen Sie einfach bei uns vorbei. Wir finden für Sie den passenden Sicherheitsschuh!“

Unser Partyfass- und Siphonflaschenfüller HELBApro findet weitere Abnehmer im ganzen Land

■ In den letzten Jahren haben wir über 70x unseren Partyfass- und Siphonflaschenfüller HELBApro produziert. Davon 34 einstellige und 28 zweistellige Füller sowie einige Sondermodelle. Die zahlreichen Bestellungen verdeutlichen uns, dass wir hier ein Produkt geschaffen haben, das von kleinen und mittelgroßen Brauereien geschätzt und benötigt wird.

Zu den neuesten Abnehmern des HELBApro mit einer Füllstelle zählt das Schlenkerla, die historische Rauchbierbrauerei aus Bamberg. Ausführungen mit zwei Füllstellen wurden ausgeliefert an die Privatbrauerei Jacob Stauder in Essen, die Düsseldorfer Brauerei „Im Füchsen“, die Stuttgarter Wichtel-Verwaltungs-GmbH, die vier Gasthausbrauereien in Stuttgart und Umgebung unterhält, die neu eröffnete Gasthausbrauerei „Herr Max und Frau Hopfen“ in Holzgünz bei Memmingen sowie – in der Ausstattung mit einer

Rinserstation – an den Brauereigasthof Bayer „Zum Grünen Baum“ in Theinheim.

Privatbrauerei Jacob Stauder GmbH & Co. KG, Essen

► www.stauder.de

„Heller-Bräu“ Trum GmbH, Bamberg

► www.schlenkerla.de

Brauerei „Im Füchsen“, Düsseldorf

► www.fuechschen.de

Wichtel-Verwaltungs-GmbH, Stuttgart

► www.wichtel.de

Brauereigasthof Bayer „Zum Grünen Baum“, Theinheim

► www.bayer-theinheim.de



Ein edler Schieber: unsere neue Hefekrücke für die Essener Privatbrauerei Jacob Stauder

■ Für die Hefereinzucht in einem 10 hl-Bottich haben wir auf Wunsch der Privatbrauerei Jacob Stauder in Essen eine neue Hefekrücke angefertigt. Die Hefekrücke dient zum Aufkrücken der Hefe und zum Ausschieben der Hefe aus dem Bottich zur erneuten Aufbereitung. Die Hefekrücke ist komplett aus Edelstahl. Somit genügt der Schieber maximalen Hygieneansprüchen und verhindert das Verunreinigen der Hefe. Die 2000 mm lange Hefekrücke erleichtert dem Brauer die Arbeit im 10 hl-Bottich.

- Schieber aus 4-mm-Blech, 330 mm breit
- Gesamtlänge 2000 mm, Rohr \varnothing 29 mm
- komplett in Edelstahl, geschliffen
- alle Kanten abgerundet

Privatbrauerei Jacob Stauder GmbH & Co. KG, Essen

► www.stauder.de



Partyfass- und Siphonflaschenfüller HELBApro mit neuer Rinserstation

■ Für unseren Partyfass- und Siphonflaschenfüller HELBApro ist seit kurzem eine Flaschenausspritzstation erhältlich. Die nachrüstbare Ausspritzstation ist für alle Modelle verfügbar, unabhängig von der Anzahl der Füllstellen, und funktioniert rein mechanisch. Spüldruck und Flüssigkeitsmenge sind einstellbar. Drückt man die Flasche auf die Aufnahme, so wird die Spritzung ausgelöst. Über Feder- und Wasserdruck wird die Spritzung gestoppt.

- für 0,33 l- bis 1,0 l-Flaschen (auch mit Bügel)
- komplett in Edelstahl, Dichtung EPDM, Formateil Kunststoff
- funktioniert komplett mechanisch
- Zu- und Ablauf über GEKA-Gewindestück in Edelstahl
- inkl. Flaschenhalterung zum Austropfen
- einstellbarer Spüldruck / Menge
- beidseitig am HELBApro verwendbar (links / rechts)
- auch einzeln mit Standfuß erhältlich
- an bestehenden Füller montierbar
- auch für 2- bis 3 l-Flaschen verwendbar gegen Aufpreis

Günstig mieten: die Krug- und Gläserreinigungsmaschine HELBA FESTus L im Verleih

■ Ebenfalls groß ist die Nachfrage nach dem Verleih unserer Krug- und Gläserreinigungsmaschine HELBA FESTus L. Viele Kunden haben sich schon ihren Wunschtermin gesichert, so dass die beiden Exemplare unserer Reinigungsmaschine, die wir verleihen, nahezu über den kompletten Sommer bereits ausgebucht sind. Der Vorteil der HELBA FESTus L ist, dass sie einfach bedient werden kann und Krüge und Gläser sowohl mit als auch ohne Körbe gründlich reinigt.

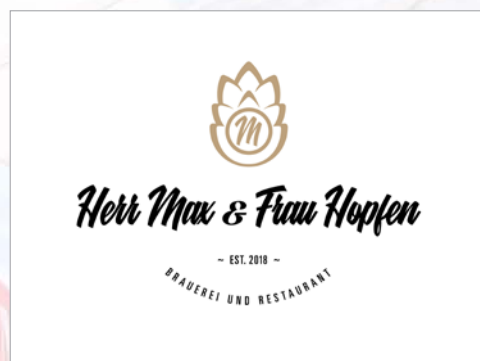
Mieten Sie die HELBA FESTus L:
1 Tag für 87,50 € netto
2 Tage für 175,00 € netto
3 Tage für 231,50 € netto
...plus 50 € für jeden weiteren Tag!



Neu eröffnete Gasthausbrauerei „Herr Max und Frau Hopfen“ setzt auf Abfüllung mit dem HELBApro

■ In Holzgünz bei Memmingen gibt es seit dem 28. April eine neue Gasthausbrauerei namens „Herr Max und Frau Hopfen“. Geführt wird sie von Diplom-Braumeister Max Berchtold, der im Tagesgeschäft tatkräftig von seiner Frau Carolin und dem Küchenchef Tobias Mästele unterstützt wird. Der 33-jährige Inhaber konnte zahlreiche Erfahrungen in verschiedenen Brauereien in Deutschland, Italien sowie Österreich sammeln, bevor er sich selbständig machte. Beim Brauen liegt ihm die Verwendung bester Materialien unter strengsten hygienischen Standards am Herzen. Küchenchef Tobias Mästele ist nur ein Jahr älter und stammt wie Berchtold ebenfalls aus Memmingen. Mästele absolvierte seine Ausbildung zum Koch bei Sternekoch Hubert Retzbach und war dann unter anderem bei Steffen Hensslers „Hensslers Küche“ in Hamburg tätig.

Wir belieferten die neue Gasthausbrauerei mit einem zweistelligen Füller HELBApro und sprachen mit Max Berchtold über seine Motivation zur Selbständigkeit.



Warum haben Sie sich selbständig gemacht? — Max Berchtold: *„Da ich schon Jahre lang mit meinem Kumpel, Tobias Mästele, den Traum von einer eigenen Gasthausbrauerei teile und sich das Gebäude in Familienbesitz befindet, war der Zeitpunkt perfekt, unseren Traum wahr werden zu lassen.“*

Wie ist der Name „Herr Max und Frau Hopfen“ entstanden? — *„Wir hatten sehr lange Probleme, einen Namen zu finden, welcher noch nicht geschützt ist. Nach einiger Zeit wollten wir es schon Schlössle oder so ähnlich nennen. Irgendwie ist mir dann ganz spontan zuerst der Name Herr Malz und Frau Hopfen eingefallen. Meine Frau fragte mich dann, warum wir es eigentlich nicht Herr Max und Frau Hopfen nennen. Mittlerweile sind wir der Meinung, dass es kein anderer Name hätte sein dürfen. Er passt so gut zu uns und unserem Erscheinungsbild. Der Wiedererkennungswert ist klasse! Das stundenlange Grübeln über einen passenden Namen hat sich letzten Endes wirklich gelohnt.“*

Auf was dürfen sich Ihre Gäste freuen? — *„Das Schloss Holzgünz bietet unseren Gästen ein wunderschönes, gemütliches Ambiente, was durch die integrierte Brauerei noch weiter verstärkt wird. Die rustikalen Räume schaffen mit der tollen Beleuchtung und Dekoration eine ganz besondere Stimmung: Hier bleibt man gerne sitzen und genießt den Abend. Mit etwas Glück kann der Gast während seines Besuchs dem Braumeister bei der Arbeit zuschauen und einen Blick in die Küche werfen. Ebenfalls gefällt mir die Aufteilung der Räume: Wir haben einen etwas größeren Gastraum mit ca. 35 Plätzen sowie einen kleineren, noch gemütlicheren Raum mit ca. 20 Plätzen sowie einen tollen Festsaal in einem etwas anderen Stil.“*



Diplom-Braumeister Max Berchtold

Warum haben Sie für Ihre Brauerei die Scheune des Schlosses umgebaut? — *„Es gab einfach keine andere Möglichkeit. Und auch in der Scheune gab es zunächst ziemliche Platzprobleme in Bezug auf die Höhe und Breite des Raumes. Das Schloss an sich ist schon länger in Familienbesitz. Es gehört somit einfach zu mir und meiner Familie. Außerdem gab es hier früher schon mal eine Brauerei. An diesem Ort eine alte Tradition wieder aufleben zu lassen, war und ist immer noch faszinierend.“*

Wie sind Sie auf Heindr. Leicht gestoßen? — *„Heindr. Leicht ist in der Brauerbranche bekannt. Bei meinem letzten Arbeitgeber gab es ebenfalls Gerätschaften von Ihnen.“*

Warum haben Sie sich über Heindr. Leicht einen HELBApro angeschafft? — *„Wir sind eine kleine Gasthausbrauerei mit ca. 400 Hektolitern im Jahr. Da kann man noch handwerklich anpacken und auch das Flaschenabfüllen handwerklich übernehmen. Zudem ist es ein schönes Gefühl, wenn das eigene Produkt wirklich von Anfang bis Ende in der eigenen Brauerei hergestellt wird und dann direkt an den Kunden weitergegeben wird. Den HELBApro habe ich mir angeschafft, da ich einen bekannten Brauer habe, der ebenfalls diesen Flaschenabfüller hat und damit sehr zufrieden ist.“*

Gasthausbrauerei „Herr Max und Frau Hopfen“, Holzgünz bei Memmingen

► www.herrmaxundfrauhopfen.de

Heinr. Leicht stattet Kaspar Schulz für die Fertigung von Malztrommeln mit extrem belastbaren Ketten aus

■ Mälzereianlagen gehören seit jeher zum Produktionsspektrum der Bamberger Brauereimaschinenfabrik & Apparatebauanstalt Kaspar Schulz. Relativ neu ist allerdings die Fertigung von Malztrommeln für unterschiedlichste Abnehmer und Abnehmerinnen wie beispielsweise getreideverarbeitende Betriebe oder Brauereien, die ihr Malz selber herstellen wollen. Wir beliefern Kaspar Schulz nun seit mehr als einem Jahr mit großen, extrem belastbaren Ketten, die zum Antreiben der Malztrommeln dienen. Ein Satz Ketten besteht jeweils aus einem Antriebsrad, einem Spannrad, der mehrere Meter langen Kette, einem Verschlussglied sowie speziellen Zahnsegmenten. Die Ketten stehen dabei für eine hohe Verschleiß- und Dauerfestigkeit.

„Unsere Malztrommel ist quasi ein Standardprodukt mit Anpassungen an die Gegebenheiten vor Ort“, erklärt Matthias Grünbeck, Konstrukteur bei Kaspar Schulz und verantwortlich für den Bereich der Malztrommeln. „Zur Zusammenarbeit mit Heinr. Leicht kam es eher zufällig, als die Firma mit einem Kunden bei uns war. Da kam das Gespräch spontan auf unsere Malztrommeln, und Heinr. Leicht machte uns darauf aufmerksam, dass sie uns die hierfür notwendigen Ketten anbieten könnten.“ Die Zusammenarbeit ist inzwischen so weit gewachsen, dass mehrere Malztrommeln mit den von uns gestellten Ketten in den USA im Einsatz sind.



Demnächst erhält ein getreideverarbeitendes Unternehmen in Italien zwei Malztrommeln, denn Kaspar Schulz vertreibt die Trommeln weltweit. Darüber hinaus hat die Brauereimaschinenfabrik weitere Komplettsätze geordert. „Wir freuen uns über die rege Nachfrage nach Malztrommeln“, zieht Matthias Grünbeck ein zufriedenes Zwischenfazit. Und wenn unser Kunde zufrieden ist, sind wir es auch.

Kaspar Schulz Brauereimaschinenfabrik & Apparatebauanstalt GmbH, Bamberg

► www.kaspar-schulz.de

Ideal für den Einsatz bei Festen und im Biergartenbetrieb: die Doppelspülwanne mit Gestell

■ Eine komfortable und einfache Lösung zum Spülen von Gläsern, Krügen und ähnlichem ist unsere Doppelspülwanne mit Gestell. Die Wanne ist mit ihrem rostfreien Edelstahl-Gestell aus Eigenfertigung extrem robust. Die grauen Kunststoffwannen (HDPE) sind besonders langlebig und einfach im Handling. Sie fassen jeweils bis zu 55 Liter Inhalt. Die Außenmaße der Wannens sind 535 x 475 x 380 mm. Der Komplettpreis für die Doppelspülwanne mit VA-Gestell, inkl. Zulauf-Kugelhahn ½" mit GEKA-Anschluss, Ablaufverschraubungen mit Überlaufrohren und Restetrichter und den Kunststoffwannen beträgt netto 415 €. Auf Wunsch lässt sich unser Doppelspülgestell mit einem zweiten Zulaufhahn (Netto-Preis: 59 €) und einer Wannensicherung aus V2A ausrüsten (Netto-Preis: 29,90 €). In unserem Laden erhalten Sie ergänzend dazu eine große Auswahl an Reinigungsbürsten und Spülmitteln.



Impressum:



Heinr. Leicht GmbH & Co. KG

Laubanger 17f · D-96052 Bamberg

Tel. +49 (0) 951 / 96599-0

Fax +49 (0) 951 / 96599-50

E-Mail: info@heinrich-leicht.de

www.heinrich-leicht.de

Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Freitag: 7.30 - 17.00 Uhr

Auflage: 2.500 Exemplare