seit 1888

Aktuell

Das Kundenmagazin der Heinr. Leicht GmbH & Co. KG

Ausgabe Nr. 06 - April 2013

Ein Prost auf

125 Jahre Heinr. Leicht

Seit 1888 starker Partner der Brauereien

Es war der 20. April 1888, als Heinrich Leicht sein „Spezialgeschäft für die Lieferung von Brauerei- und Bedarfs-Artikel zum Maschinenbetrieb“ in der Bierstadt Bamberg gründete.

125 Jahre sind seitdem vergangen, und der Kleinstbetrieb für regionale Brauereien hat sich inzwischen zu einem modernen Betrieb mit Werkstatt, eigenem Maschinenbau sowie Vertriebs- und Planungsbüro entwickelt. Die Firma vertreibt nicht mehr nur Artikel des Brauereibedarfs, sondern auch Produkte für den technischen Handel wie Schläuche, Dichtungen und vieles mehr. Außerdem plant und montiert sie Abfüllanlagen und repariert Brauerei- sowie Getränkemaschinen.

Das Traditionsunternehmen beschäftigt aktuell 17 Mitarbeiter und ist als Zulieferer innerhalb der Brau- und Getränkeindustrie zu einer festen Größe geworden. ▸

TECHNISCHER HANDEL INDUSTRIEBEDARF

HANDEL MIT BRAUEREIBEDARF

MASCHINEN FÜR DIE GETRÄNKEINDUSTRIE

INSTANDHALTUNG SERVICELEISTUNGEN

Heinr. Leicht GmbH & Co. KG · Laubanger 17f · D-96052 Bamberg · Tel: +49 (0) 951 / 96599-0 · Fax: -50 · E-Mail: info@heinrich-leicht.de · www.heinrich-leicht.de

Liebe Kunden/innen,
liebe Geschäftspartner/innen,

die vorliegende Ausgabe steht ganz im Zeichen unseres 125-jährigen Firmenjubiläums. Deshalb widmen wir gleich mehrere Seiten unserem Jubiläum und laden Sie dazu ein, unseren Betrieb auf einem historischen Streifzug noch besser kennen zu lernen.

Aktuelle Projekte sind auch diesmal wieder Bestandteil der Ausgabe. Lesen Sie über die Inbetriebnahme einer Flaschenvollinspektionsmaschine im schweizerischen Schwanden sowie über den spektakulären Umzug einer kompletten Füllerei in ein denkmalgeschütztes Haus. Heinr. Leicht konnte hier die Demontage der alten Anlage, den Neuaufbau und die Ergänzung um zahlreiche Apparaturen in kürzester Zeit bewerkstelligen.

Sehr erfreulich ist auch der große Anklang, den unser Füller HELBApro findet. Ein 2-stelliger Füller kommt inzwischen bei der Brauerei Schumacher, Düsseldorf, zum Einsatz. Ein weiterer Füller mit einer Füllstelle wurde an eine Brauerei in Pennsylvania ausgeliefert.

Für das rege Interesse, das uns und unseren Produkten entgegengebracht wird, sagen wir herzlich Danke. Ohne unsere kompetenten Geschäftspartner, unsere loyalen Kunden und engagierten Mitarbeiter wäre Heinr. Leicht nicht die erfolgreiche Firma, die sie heute ist.

Herzlichst,

Anja Seelmann und Wolfgang Böhm

Ein Prost auf

125 Jahre Heinr. Leicht

Seit 1888 starker Partner der Brauereien

den 20. April 188

Stadtma

mit MUSIK von der Capelle des 5. Infant.-Reg.
(Musik frei.)
Für verschiedene Frühstücke ist bestens Sorge getragen.
Heinrich Leicht, Kesslerstrasse 7.
Erlaube mir hiemit die ergebenste Mittheilung, daß ich von heute ab am hiesigen Platze Keßlerstraße 7 ein
Spezialgeschäft für Lieferung von Brauerei- & Bedarfs-Artikel zum Maschinenbetrieb
gegründet habe. Da ich nur Ware und Vertretungen der besten Firmen in dieser Branche halte, ist es mir ermöglicht, bei sehr soliden Preisen nur stets die besten Artikel zu liefern.
Hochachtungsvoll
Bamberg, den 20. April 1888. [3,1]
Heinrich Leicht, Keßlerstraße 7.

1880 1890 1900 1910 1920 1930 1940 1950

Tradition und Innovation

Tradition und Innovation prägen das Schicksal der Firma. Der Firmensitz innerhalb Bambergs wechselte oft: Nach Gründung in der Keßlerstraße 9 erfolgte kriegsbedingt der Umzug in die Kleberstraße 33 in 1945, danach wurde der Firmensitz wieder an den alten Standort zurückverlegt. 1972 zog der Betrieb in die Geisfelder Straße, um elf Jahre später, im Jahr 1983, den Laubanger 17f als neuen und heute noch aktuellen Firmensitz zu wählen.

Was aber stets lange währte, war die jeweilige Geschäftsleitung. Auf den Gründervater Heinrich Leicht folgte nach dessen Tod 1906 später eine Familien-KG unter der Geschäftsführung von Gretel Jaud, geb. Leicht. Günter Heidenreich trat 1954 als Auszubildender ins Unternehmen ein und übernahm 1976 als Inhaber die Geschicke der Firma, bevor er diese gesundheitsbedingt 2002 an Anja Seelmann und Wolfgang Böhm übergab. Seelmann hatte bereits als Azubi unter Heidenreich in der Firma gearbeitet, Böhm hatte jahrelang einen engen geschäftlichen Kontakt zu Heinr. Leicht gepflegt. Man kann durchaus sagen, dass die Führungskräfte den Betrieb bei ihrem Amtsantritt bereits in- und auswendig kannten. Diese Kontinuität hat gewiss einen wichtigen Anteil am Unternehmenserfolg.

Ein anderer Erfolgsfaktor ist sicher auch, dass man mit der Zeit Schritt hält. Der Betrieb ist insgesamt moderner geworden, ▸

die Anzahl der Mitarbeiter ist allein in den letzten zwei Jahren um sechs Neuzugänge angestiegen und auch die Investitionen in Werbung und Öffentlichkeit fallen höher aus. Seit Jahren unterhält Heinr. Leicht im Web eine eigene Internetpräsenz www.heinrich-leicht.de, die über Produkte und Dienstleistungen informiert. Auch auf der Brau Beviale in Nürnberg zeigt man sich zum wiederholten Male mit einem eigenen Messestand.

Aus der Region für die Region

Nimmt man mit Heinr. Leicht per E-Mail Kontakt auf, ist die regionale Verwurzelung bereits dem elektronischen Schriftverkehr zu entnehmen. So schließen die Grüße der Firma mit dem Slogan „Aus der Region für die Region“ ab. In seiner 125-jährigen Firmengeschichte ist man dem oberfränkischen Standort stets treu geblieben. Erweitert hat sich hingegen der Aktionsradius der Firma. Heinr. Leicht erhält heute Aufträge und Anfragen aus aller Herren Länder: aus Malaysia, Australien, Südkorea, Vietnam, Nord- und Südamerika. Das Gros der Kunden, das sich aus Privatpersonen, Familienbetrieben und mittelständischen Unternehmen zusammensetzt, findet sich allerdings in Deutschland und im europäischen Ausland wieder wie in Liechtenstein, der Schweiz und Österreich.

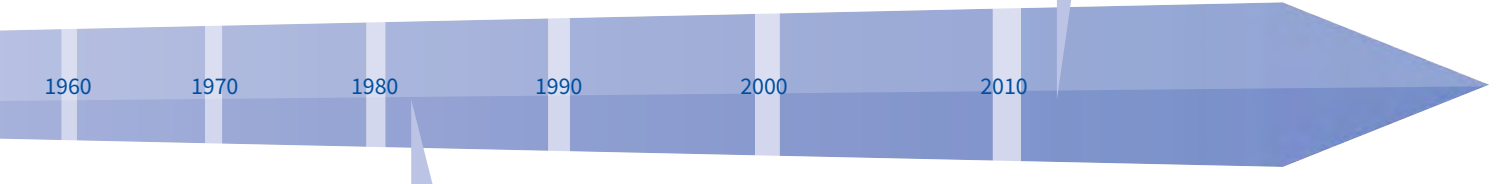
Hauseigener Maschinenbau

„Wir verstehen uns als Ansprechpartner für alle Getränkehersteller und Brauereien – unabhängig von Betriebsgröße und Standort“, erklärt Geschäftsführer Wolfgang Böhm. Zusammen mit Anja Seelmann verbringt er einen Großteil der Zeit im Firmenwagen, um Kundengespräche vor Ort wahrzunehmen. Es wird viel Wert auf persönlichen Kontakt gelegt. Auf Zuverlässigkeit, Termintreue und Flexibilität. „Geht nicht, gibt’s nicht“, heißt es auf der Website der Firma. Man ist bestrebt, für jedes Problem eine individuelle Lösung zu finden. Und was es auf dem Markt nicht gibt, wird einfach in der hauseigenen Produktionsstätte erfunden und gebaut, so wie zuletzt der HELBApro, ein Partyfass- und Siphonflaschenfüller. Er entstand unter der Regie des technischen Betriebsleiters und Diplom-Braumeisters Joachim Kilian. Dem 38-Jährigen ist es wichtig, Maschinen zu schaffen, die sich durch maximale Nutzerfreundlichkeit auszeichnen.

„Gerade Maschinen für den Einsatz bei kleineren Brauereien konzipieren wir so, dass die einzelnen Bauelemente leicht zugänglich sind und auftretende Fehler schnell selbst behoben werden können“, erläutert Kilian. Aus der Schmiede von Heinr. Leicht stammen auch Krug- und Gläserreinigungsmaschinen, Kastenwascher, Flaschen-Kistentransporteure sowie Sondermaschinen.

Alle Leistungen des Engineerings

Bei Heinr. Leicht widmet man sich aber auch Maschinen und Abfüllanlagen älteren Jahrgangs. Man überprüft diese auf Leistung und Effizienz, passt Flaschentransportbänder an oder organisiert für kaputt gegangene Bauteile schnell Ersatz von namhaften Herstellern. Die Firma erbringt sämtliche Leistungen des Engineerings: von der Planaufstellung über die Dimensionierung aller notwendigen Geräte bis hin zur Entwicklung eines Verrohrungsplans inklusive Anpassung an lokale Bedingungen. Man arbeitet in Absprache mit Kunden und lokalen Lieferanten detaillierte Pläne aus und legt Anschlüsse für Gas, Wasser und Strom fest.



Zukunftspläne

125 Jahre Heinr. Leicht – Anlass für eine rauschende Feier, wie man meinen könnte. Doch bei Heinr. Leicht liegen die Dinge etwas anders. Die Auftragsbücher für 2013 sind so gut wie voll. Das Team ist auch in diesem Jahr wieder mehrere Tage und Wochen unterwegs, um Abfüllanlagen zu installieren und Maschinen zu reparieren. Keine Zeit also für ein großes Fest. Einen Betriebsausflug nach Kelheim soll es dennoch geben. Geplant ist außerdem eine Spende an eine karitative Einrichtung aus der Region. In der Zukunft will man neue Märkte erschließen, aber auch bestehenden Kunden weiterhin ein verlässlicher Ansprechpartner sein. Weil man im Geschäftsbereich „Service und Instandhaltung“ eine steigende Nachfrage verzeichnet, will man auch hier investieren. Neues Personal zur Verstärkung hat man schon gefunden. Erst zum April nahmen zwei neue Mitarbeiter ihre Arbeit bei Heinr. Leicht auf.

1888–2013 125 Jahre ...Tradition & Innovation!

Burgdorfer Gasthausbrauerei: Spektakulärer Umzug der Füllerei

„Recht abenteuerlich, aber von Erfolg gekrönt“ lautet unser Fazit zur Verlagerung der Füllerei der Burgdorfer Gasthausbrauerei ins historische Kornhaus.

Im Herbst 2012 durften wir den Umzug der alten Braustätte in das denkmalgeschützte Haus begleiten. Heinr. Leicht fiel die Aufgabe zu, die bestehende Füllerei an die neue Stätte zu überführen, die Anlage mit zahlreichen Zusatzfunktionen und Apparaturen auszustatten und für eine Inbetriebnahme ohne Ausfallzeit der Produktion zu sorgen. Die Anlage sollte dem Kunden quasi schlüsselfertig übergeben werden. Und tatsächlich gelang es uns, die existierende Füllerei innerhalb von nur zwei Wochen zu demontieren, durch zugekaufte Maschinen zu ergänzen und am neuen Standort aufzubauen.

Neue Heimat für die Abfüllanlage: der Kulturschutzgüterraum im Keller des denkmalgeschützten Kornhauses.

Umzug ins denkmalgeschützte Kornhaus

Der Umzug war kein leichtes Unterfangen, allein schon aufgrund der komplizierten Gebäudesituation des historischen Kornhauses: Es ist in der Schweiz der höchsten Kategorie des Denkmalschutzes zugeordnet. Von außen ist eigentlich gar nicht zu erkennen, dass es sich hier um eine Brauerei handelt. Durch die Installation neuer Maschinen ergaben sich auch in logistischer und anlagentechnischer Hinsicht weitere Herausforderungen. Dass der Standortwechsel so reibungslos verlief, war vor allem zwei Umständen zu verdanken: Bereits 2009 hatten wir eine erste Füllerei nach Burgdorf geliefert und, wie es der Zufall will, war unser technischer Betriebsleiter Joachim Kilian vor wenigen Jahren selbst als Braumeister bei den Burgdorfern angestellt gewesen und konnte von seinem Wissen um die lokalen Begebenheiten profitieren. ▸

Ankunft der Abfüllanlage im schweizerischen Burgdorf. Um die schweren Apparaturen ins Gebäude zu schaffen, war der Einsatz eines Krans erforderlich.

Was in Bamberg von langer Hand geplant wurde, fand in Burgdorf eine rasche Umsetzung. Die Idee des Ganzen war es, dass wir nach dem Abfüllen auf der bestehenden Anlage den Schlüssel bekommen und diesen an der neuen Anlage wieder zurückgeben sollten, damit nahtlos weiter produziert werden konnte.

Unter der Koordination von Joachim Kilian wurden vorhandene und neue Maschinen zu einer neuen Abfülllinie zusammengebracht. Einzelne Komponenten mussten dafür mittels Kran von oben in das Kornhaus eingebracht werden.

Abfüllanlage als Mix aus alten und neuen Maschinen

Die Abfüllanlage fand im ehemaligen Kulturgüterschutzraum im Keller des Hauses ihre neue Heimat. Eine Vielzahl bestehender Maschinen, die noch freitags am alten Standort im Einsatz waren, hatten bis zum Donnerstag ihre neue Position im Kornhaus bezogen: eine Flaschenreinigungsmaschine, ein Füller, ein Kastenwascher, ein Einpacker sowie diverse Transportbänder. Hinzu kamen fast ebenso viele neue Apparaturen: eine vollautomatische Flaschenvollinspektion, ein Ausscheidebahnhof, zwei Kastenwender, ein Auspacker und eine Etikettiermaschine. Durch den Mix von Alt und Neu entstand eine vollautomatisierte Abfüllanlage, die selbst höchsten hygienischen Standards entspricht und die Qualität des produzierten Bieres perfekt aufrechterhält.

Und so sieht die Abfüllanlage im Kornhaus nach erfolgter Installation aus.

Mit Produktneuheiten auf der Brau Beviale in Nürnberg

Zum dritten Mal in Folge nahmen wir an der Brau Beviale im Messezentrum von Nürnberg teil. Mit unserem Stand waren wir vom 13. bis 15. November 2012 auf der Fachmesse vertreten, um Produktneuheiten zu präsentieren.

Ausgestellt waren der selbstentwickelte Füller HELBApro, eine Abfüllanlage mit Rinser der Partnerfirma VIPOLL sowie unsere Krug- und Gläserreinigungsmaschine FESTus. Zahlreiche Kunden nutzten die Gelegenheit zu einem informellen Austausch am Messestand bei einem guten Schluck Bier und Bratwürsten im Schlafrock.

Es freute uns, auch neue Braumeister kennen zu lernen, die sich für unsere Neuheiten interessierten. Darunter fanden sich Hobbybrauer, Familienbetriebe sowie mittelständische Unternehmen aus Ländern wie der Schweiz, Irland, Frankreich, Italien, Monaco und Kanada.

XPlorer für die Brauerei Adler, Schwanden, geliefert und in Betrieb genommen

Die Brauerei Adler im schweizerischen Schwanden zählt zu unseren neueren Kunden. Vor rund zwei Jahren kam der erste Kontakt zustande.

Nun durften wir für die Brauerei die Flaschenvollinspektionsmaschine Xplorer, die unsere Partnerfirma KS Control herstellt, liefern und vor Ort montieren. Die Montage erfolgte im Herbst 2012 durch ein 3-köpfiges Team unter der Federführung unseres technischen Betriebsleiters Joachim Kilian. Die besondere Herausforderung bestand darin, die Inspektionsmaschine in das bestehende Flaschentransportsystem einzubinden.

Dass alles so glatt verlief, verdanken wir auch unserem Partner KS Control, der mit uns gemeinsam die Inbetriebnahme durchführte.

Genießt Panoramablick auf die Berge: die von uns montierte Flaschenvollinspektionsmaschine XPlorer.

Die auf der Brau Beviale gezeigte Abfüllanlage der Partnerfirma VIPOLL kommt nun in der Brauerei Stadtguet, Winterthur, zum Einsatz.

Rohrtechnischer Anschluss der kompletten Füllerei bei Brauerei Stadtguet, Winterthur

Ein weiteres Projekt in der Schweiz konnten wir ebenfalls erfolgreich vor kurzem abschließen: die Montage und Inbetriebnahme einer Füllerei der Brauerei Stadtguet in Winterthur. Hier waren wir für den rohrtechnischen Anschluss der gesamten Füllerei verantwortlich.

Der Verrohrungsplan stammte aus unserem hauseigenen Zeichnungsbüro und wurde vor Ort durch ein 3-köpfiges Team inklusive Schweißer unter der Führung von Betriebsleiter Joachim Kilian umgesetzt. Bei der in Betrieb genommenen Abfüllanlage handelt es sich um die auf der Brau Beviale gezeigte Maschine unseres Partners VIPOLL, die durch neuestes Design besticht und über einen Rooftable verfügt. Die Apparatur ist zum Abfüllen von Einwegflaschen gedacht und schafft rund 2.500 Flaschen in der Stunde.

Was die Maschine so besonders macht:

Obwohl sie klein ist, läuft sie dennoch vollautomatisiert und verfügt sogar über einen integrierten Rinser. Sie rinst, füllt und verschließt Flaschen – und das alles in einem Block. Die ideale Apparatur für alle Brauereien mit wenig Platzbedarf!

Kleine Größe, große Wirkung: Die Abfüllmaschine läuft vollautomatisiert und verfügt sogar über einen integrierten Rinser.

Unser Team vollbrachte den rohrtechnischen Anschluss der gesamten Füllerei.

Maschine mit Versorgung

Versorgungs-Behälter

CIP-Ventile

Paneel Versorgung - CIP

Sie läuft nun: die gelieferte Keg-Anlage bei der Brauerei Hetzel in Frauendorf

In der letzten Ausgabe haben wir über die Auslieferung einer vollautomatischen Keg-Anlage unseres Partners ATS Wibbing an die Brauerei Hetzel, Frauendorf, berichtet. Ende April haben unsere Fachkräfte die Montage und Verrohrung abgeschlossen, so dass die Apparatur nun ihren Betrieb aufgenommen hat. Konkret handelt es sich bei dem Produkt um die Reinigungs- und Füllmaschine HRF 111 mit einer Leistung von 30 bis 40 Keg-Fässern pro Stunde.

Noch aktueller: unser Online-Katalog

Auf dem neuesten Stand der Dinge ist nun unser Online-Katalog (zu finden auf www.heinrich-leicht.de unter „Technischer Handel“ und „Handel mit Brauereibedarf“).

Wir haben eine neue Software eingeführt, die mit unserem Warenwirtschaftssystem kompatibel ist. Durch die Anbindung an das System aktualisieren sich Produktinformationen künftig von selbst. Der neue Katalog ist ab Ende Mai online. Bei konkretem Interesse an einem oder mehreren Artikeln erstellt Ihnen unser Thomas Eisenbrand, erreichbar unter 0951/96599-33 oder per E-Mail an thomas.eisenbrand@heinrich-leicht.de, gerne ein individuelles Angebot.

Schonende Bierabfüllung. Der HELBApro.

Gut gebrautes Bier verdient eine gute Behandlung: Unser Füller macht's möglich! Der Partyfass- und Siphonflaschenfüller ist eine Eigenentwicklung unseres Hauses und überzeugt durch zahlreiche praktische Vorteile:

- zum Abfüllen von Flaschen von 0,33l bis 2 Liter
- mit 1 oder 2 Füllstellen lieferbar (50 bzw. 80 Fässer/h)
- sauerstofffreie Abfüllung
- kein Elektroanschluss nötig
- robuste Edelstahl-Bauweise

Heinr. Leicht GmbH & Co. KG

...Tradition & Innovation!

Rege Nachfrage nach unserem Füller HELBApro

Der von uns selbst entwickelte und gebaute Partyfass- und Siphonflaschenfüller HELBApro erfreut sich auch jenseits der fränkischen Heimat großer Beliebtheit.

Erhältlich ist er in zwei Varianten: mit einer oder zwei Füllstellen. Die Leistung beträgt je nachdem 50 bzw. 80 Fässer in der Stunde. Im Flaschenbereich eignet er sich für sämtliche Größen: von der 0,33l bis zur 2l-Flasche.

Einen zweistelligen Füller haben wir an die Brauerei Schumacher in Düsseldorf ausgeliefert, einen einstelligen dank der Vermittlung unseres Kontaktmanns in den USA, Herrn Tom Clark, an eine Brauerei in Pennsylvania.

Dämpfbar aufgrund von Pneumatik-Membranventilen

Ein Video zur Funktionsweise des Füllers HELBApro sowie die Produktdatenblätter mit weiteren technischen Details finden sich auf unserer Internetseite unter www.heinrich-leicht.de

Verletzungspech beim Motor Nützel Company Cup

Mit gutem Beispiel voran: Chef Wolfgang Böhm gab alles.

Trotz vollem Körpereinsatz reichte es nur für einen der hinteren Plätze.

Wir haben unser Bestes gegeben, doch es hat leider nicht gereicht.

Beim Motor Nützel Company Cup, einem Basketballturnier, das am 23. März in Bamberg ausgetragen wurde, kamen wir in der Mittelklassenliga lediglich auf Platz 8 von 10.

Wochenlang hatten wir hart trainiert, doch letztlich machte uns das Verletzungspech einen Strich durch die Rechnung: Kapitän Thomas Eisenbrand konnte aufgrund einer Knieverletzung erst gar nicht zum Turnier antreten, und Hoffnungsträger Sven Porzelt musste verletzungsbedingt früh aus dem Spiel ausscheiden.

Spaß gemacht hat es trotzdem!

Danke auch an alle Fans und diejenigen, die uns die Daumen gedrückt haben!
Eure Heinr. Leicht Baskets

Unser Team für den Motor Nützel Company Cup

Eine Brauerei aus unserer Region stellt sich vor:

Held Bräu in Oberailsfeld

Beliebtes Ausflugslokal nahe der Burg Rabenstein

Die Anfänge der Brauerei Held in Oberailsfeld liegen weit zurück. Laut Aufzeichnung gibt es die Brauerei bereits seit 1680. „Hollerbusch“ war der einstige Hausname. Die Mutter von Helmut Polster, aktueller Inhaber und Seniorchef, war die „letzte geborene Held“, der Vater stammte aus der Brauerdynastie Polster aus Neunkirchen am Brand.

Man kann also sagen, das Brauen liegt der Familie im Blut. Auch die nächste Generation ist schon kräftig am Zuge: Sohn Christoph Polster führt die Brauerei mittlerweile selbstständig, die beiden Töchter Hanna und Lisa helfen am Wochenende im Wirtshaus aus.

Nicht nur Einheimische kommen gerne hierher, sondern auch Touristen, denn in der Nähe befinden sich zwei beliebte Ausflugsziele: Burg Rabenstein und die Sophienhöhle.

Burg Rabenstein lieferte einst auch das Motiv fürs Brauereilogo, das von Helmuts Vater dann verändert wurde. Heute zieren der Held der Burg Rabenstein und der Rabe das Logo – zu sehen zum Beispiel auf den Bierfilzen.

Helmut mit Tochter Hanna

Bei Familie Polster dreht sich in ihrem Leben alles um die Brauerei und das Wirtshaus. Ehefrau Gertrud steht am Herd und kocht selbst. Jeden Sonntag gibt es die gleiche Auswahl an Mittagsgerichten: Schäuferla, Sauerbraten und Rouladen – und das schon seit vielen Jahren. Die Gäste wissen den gleichbleibenden sonntäglichen Mittagstisch zu schätzen.

Helmut mit Gästen in der Wirtsstube

Eine weitere Besonderheit ist, dass Helmut und Gertrud 1990 die Gaststube „zurück renoviert“ haben. Die alte hölzerne Spunddecke, die nach Renovierungsarbeiten unter Helmuts Vater verdeckt war, wurde frei gelegt, und der Kachelofen, der 100 Jahre auf dem Dachboden geschlummert hatte, erfuhr ebenfalls einen zweiten Frühling – genauso wie zahlreiche alte Möbel, die man überall im Wirtshaus wieder aufstellte. Das antike Mobiliar und die Holzdecke verleihen dem Haus eine ganz besondere Atmosphäre, und Gäste fühlen sich spontan in die guten alten Zeiten zurückversetzt.

Apropos alte Zeiten: Das Heldsche Wirtshaus bekam einst sogar königlichen Besuch. Es ist historisch belegt, dass König Ludwig hier am 6. Juni 1851 als Kind mit seiner Mutter verweilte.

Held Bräu, Oberailsfeld

- Inhaber: Helmut Polster
- Oberailsfeld 19 · 95491 Ahorntal
  Telefon: 09242 / 295
- Mittwoch Ruhetag

Biersorten:

- Hell, Dunkel, Pils, Hefeweizen
- Saisonbedingt: Weizenbock
- In der Fastenzeit: naturtrüber Bock

Gebinde:

- 0,5 l Euroflasche
- 10 l, 15 l und 20 l Fässer mit bayerischem Anstich
- 30 l und 50 l KEG-Fässer

Investitionen:

- 2000 neues Sudhaus von Kaspar Schulz
- 2006 vollautomatische Flaschenabfüllanlage 4.500 Fl./h
- 2011 Neubau einer Voll- und Leerguthalle

www.held-braeu.de

Die beiden Neuen: Gerd Tischler und Johannes Heisterberg

Eigentlich lautet das Sprichwort ja: Alles neu macht der Mai. Bei uns ist es der April, denn in diesem Monat heißen wir gleich zwei neue Mitarbeiter bei uns im Team von Heinr. Leicht herzlich willkommen: Gerd Tischler und Johannes Heisterberg.

Gerd Tischler startet bei uns als neuer Verkaufsberater im technischen Handel. Der 43-Jährige hat den Beruf des Schlossers erlernt und ihn mehr als 20 Jahre ausgeübt. Aufgrund seiner Umschulung zum Kaufmann für Groß- und Außenhandel ist er die perfekte Besetzung für unsere Beratung, da er neben seiner technisch-orientierten Vorbildung auch kaufmännische Kenntnisse besitzt.

Johannes Heisterberg wird uns als Anlagenmonteur unterstützen. Der 25-Jährige hat eine Ausbildung zum Metallbauer - Fachrichtung Konstruktionstechnik absolviert. In einem spontanen Bewerbungsgespräch konnte er uns rasch von seinen Stärken überzeugen.

Gerd Tischler und Johannes Heisterberg verstärken seit kurzem das Team von Heinr. Leicht

Impressum:

Heinr. Leicht GmbH & Co. KG

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