seit 1888

Aktuell

Das Kundenmagazin der Heinr. Leicht GmbH & Co. KG

Ausgabe Nr. 07 - März 2014

Klüver‘s Brauhaus:
vom lokalen zum regionalen Bieranbieter dank neuer Abfüllanlage

Weitere Themen:

- Begehrt: Flaschenfüll- und Verschließmaschinen von VIPOLL
- Neuer 3D-Schweißtisch für präziseres Arbeiten
- Willkommen: Sebastian Schneider als Fertigungsleiter
- Unser Webauftritt in neuer Optik

TECHNISCHER HANDEL INDUSTRIEBEDARF | HANDEL MIT BRAUEREIBEDARF | MASCHINEN UND ANLAGEN | 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 aktuelle Ausgabe unseres Kundenmagazins erreicht Sie zwar etwas verspätet, dafür aber mit vielen interessanten Neuigkeiten.

Unsere Titelgeschichte ist Klüver's Brauhaus gewidmet und wird Sie an die Lübecker Bucht entführen, wo zum Anlass des 40-jährigen Jubiläums auch die neue, von uns installierte Abfüllanlage ihren Premierenlauf hatte.

In den letzten Monaten wurden außerdem zahlreiche Flaschenfüll- und Verschließmaschinen unseres slowenischen Partners VIPOLL bei Brauereibetrieben im In- und Ausland installiert und in Betrieb genommen: so bei der Brauerei Held in Oberailsfeld, Fränkische Schweiz, bei der Post-Brauerei in Weiler, Allgäu, und bei Hasli-Bier im schweizerischen Langenthal.

Ans Herzen legen möchten wir Ihnen auch den Besuch unserer neu gestalteten Website. Was Sie erwartet? Mehr Infos, mehr Fotos, neue Videos. Schauen Sie einfach selbst auf www.heinrich-leicht.de! Ebenfalls lohnenswert: ein Blick in unseren neuen Gesamtkatalog. Die Printausgabe ist ab sofort im handlichen DIN-A5 Format erhältlich.

Herzlichst,

Anja Seelmann und Wolfgang Böhm

Rund 40 Gäste genossen Brauer-Abend bei Heinr. Leicht

Im November vergangenen Jahres luden wir zu einem „Brauer-Abend" in unsere Geschäftsräume am Laubanger 17f ein, der unter dem Motto „Tradition und Innovation" stand.

Im Gespräch: Außendienstmitarbeiter Thomas Eisenbrand (li).

Rund 40 Gäste, vorwiegend Geschäftsführer und Inhaber kleiner und mittelständischer Brauereien aus der Region, nahmen unsere Einladung an und genossen einen geselligen Abend mit fränkischen Schmankerln und interessanten Gesprächen.

In Vorträgen informierten wir über bisherige Entwicklungen in unserem Geschäftsbereich „Maschinen und Anlagen".

Bernd Wibbing, Geschäftsführer des Anlagenspezialisten ATS Wibbing GmbH, stellte außerdem seine KEG-Anlagen vor.

Aufgetischt: Fränkische Spezialitäten.

Großen Anklang fand auch der Vortrag von Joachim Kilian, Diplom-Braumeister und technischer Betriebsleiter von Heinr. Leicht. Er gab Einblick in Projekte, die in den letzten Monaten erfolgreich abgewickelt wurden.

Mit angeregten Gesprächen und guter Laune ließ man den Abend dann ausklingen.

Betriebsausflug nach Kelheim: Hochwasser, Bierproben und Befreiungshalle

Im Jubiläumsjahr 2013 lud die Geschäftsführung von Heinr. Leicht die Mitarbeiter zu einem mehrtägigen Betriebsausflug ein.

Für zwei Tage ging es nach Kelheim, welches wunderschön im Altmühltal direkt an der Donau liegt. Während unseres Aufenthalts am 1. und 2. Juni war leider Hochwasser angesagt, und das Wetter zeigte sich auch nicht von der besten Seite. Dennoch sorgte das Programm, das Thomas Brückl vom Brauhandwerk Kelheim auf die Beine gestellt hatte, für viel Kurzweil und interessante Einblicke.

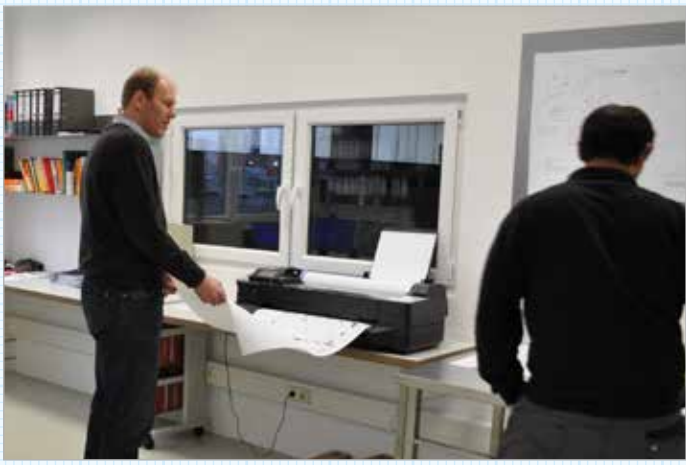
Unsere erste Station war der Besuch des Weissen Bräuhauses G. Schneider & Sohn in Kelheim, wo wir uns bei einer Schneider Weissen und leckerem Essen stärkten. Nachdem wir in unserem Hotel eingecheckt hatten, ging es zur ältesten Klosterbrauerei der Welt nach Weltenburg. Hier besichtigten wir die Asam-Kirche und anschließend die Brauerei. Eine Bierprobe durfte natürlich nicht fehlen! Das Abendessen nahmen wir dann im Gasthof Lamm ein. Es folgten eine Bierverkostung und ein gemütlicher Abend im Brauhandwerk Kelheim.

Am zweiten Tag stand die Besichtigung der Befreiungshalle, die auf dem Michelsberg oberhalb von Kelheim thront, auf dem Programm. Danach war es schon wieder Zeit für die Heimreise. Unterwegs kehrten wir noch in die Brauereigaststätte Held in Oberailsfeld ein.

Eine kleine Rast unterwegs.

◂ Links: Einkehr im Weissen Bräuhaus.

Stand auch auf dem Programm: ein Besuch der Befreiuungshalle auf dem Michelsberg nahe Kelheim.



Das neue Büro bietet mehr Platz für Besprechungen. Ausgestattet wurde es auch mit einem neuen Drucker und einem CAD-Zeichenprogramm.

Neues Büro für technischen Betriebsleiter Joachim Kilian

Seit Herbst ist es fertig: das neue Büro für unseren technischen Betriebsleiter Joachim Kilian. Die Idee dahinter: mehr Platz für Besprechungen mit unseren Kunden und Lieferanten zu schaffen. Da es sich in unmittelbarer Nähe zur Werkstatt befindet, können Arbeiten nun noch besser in zeitlicher, fachlicher und planungstechnischer Hinsicht koordiniert werden. Das Büro verfügt außerdem über ein neues CAD-Zeichenprogramm und einen neuen Drucker, um Pläne in DIN-A1 Format ausdrucken zu können.

Die Abfülllinie wurde bereits im Vorfeld bei Heinr. Leicht in Bamberg aufgebaut, um die spätere Montage vor Ort zu erleichtern.

Neue Flaschenabfüllanlage krönt 40-jähriges Jubiläum von Klüver‘s Brauhaus in Neustadt, Holstein

Lädt zum Verweilen ein: Klüver‘s Brauhaus in Neustadt.

Dort, wo das ZDF seine Fernsehserie „Küstenwache“ dreht, befindet sich auch der Gastronomie- und Brauereibetrieb unseres Kunden Klüver‘s Brauhaus. Während Einheimische und Touristen an der Schiffbrücke in Neustadt, Holstein, leckere Fischspezialitäten und selbstgebrautes Bier genießen, geht die Crew der „Küstenwache“ in unmittelbarer Nähe auf Fang nach Schmugglern und Kleinkriminellen.

Eine Menge Action stand Klüver‘s Brauhaus vor wenigen Monaten dabei selbst ins Haus: Es galt, das 40-jährige Bestehen zu feiern. Aus diesem Anlass lud Familie Klüver am 19. Oktober zu einem Tag der offenen Tür in die neue Produktionshalle nach Gleschendorf ein.

Neben der heimischen Bevölkerung waren die am Hallenbau beteiligten Firmen willkommen, so auch Geschäftsführung und Mitarbeiter von Heinr. Leicht. Herzstück des Hallenbaus bildet nämlich eine neue Anlage zur Abfüllung von 0,33-Liter-Mehrwegflaschen, geliefert und installiert von Heinr. Leicht. „Wir waren für das Engineering der gesamten Anlage verantwortlich“, kommentiert Wolfgang Böhm, Geschäftsführer von Heinr. Leicht, den Kundenauftrag. „Wir haben die Aufstellung und Dimensionierung aller notwendigen Geräte geplant, einen Verrohrungsplan entwickelt und diesen an die lokalen Bedingungen angepasst, die Pläne auf CAD ausgearbeitet und die Anschlüsse für Gas, Wasser und Strom vor Ort eng mit der Familie Klüver und örtlichen Lieferanten abgestimmt.“ Die Anlage wurde von Heinr. Leicht außerdem so geplant, dass sie jederzeit mit zusätzlichen Maschinen wie beispielsweise einem Ein- und Auspacker erweitert werden kann.

Platz für die Füllerei gibt es im Rohbau der neuen Halle in Gleschendorf.

Flaschenfüllmaschine mit Ventilknoten und Panel.

Vor ihrer Auslieferung nach Holstein wurde die Anlage bei Heinr. Leicht in Bamberg aufgestellt und angepasst, um eine spätere reibungslose Montage und Inbetriebnahme zu ermöglichen. Ein weiteres Unternehmen aus Bamberg trug ebenfalls zum Erfolg des Projekts bei: Dank der guten Zusammenarbeit mit der Brauereimaschinenfabrik Kaspar Schulz klappte die Aufstellung der Apparaturen und Anlage in Gleschendorf wie am Schnürchen.

Pünktlich zum Festtag am 17. Oktober konnte die Familie Klüver eine schlüsselfertige Anlage in Betrieb nehmen und die ersten Flaschen der 0,33-Liter-Serie mit ihrem hellen Küstenweizen abfüllen. Den Premierenlauf der Abfüllanlage gibt es übrigens als Video auf der Facebookpräsenz von Klüver's Brauhaus zu sehen (Post vom 20. Oktober 2013).

Familie Klüver zeigt sich angesichts der neuen Abfüllanlage mit Stolz erfüllt und beweist damit auch unternehmerische Weitsicht. So Olaf Klüver, Sohn und geschäftsführender Gesellschafter von Klüver's Brauhaus: „Wir entwickeln uns vom lokalen zum regionalen Anbieter und erschließen uns Ostholstein." Bis dato gab es das Bier nur im Brauhaus sowie in 1-Liter-Flaschen. Dank der Abfüllanlage kommt das Bier nun in den beliebten 0,33-Liter-Flaschen auf den Markt und kann auch von weiteren Händlern geordert werden.

Von Heinr. Leicht gelieferte und installierte Maschinen:

- Flaschenfüll- und Verschließmaschine der Fa. VIPOLL, mit elektropneumatisch gesteuerten Füllventilen, optimale und flexible Einstellung aller Füllparameter, neuestes Design
- Etikettiermaschine für Nassleim mit drei Etiketten (Rumpf-, Hals- und Rückenetikett), automatische Datierung der Etiketten mittels Inkjet-Codierung
- Vollautomatische Flascheninspektionsmaschine der Firma KS Control, mit Höhenkontrolle, Dichtflächen-/Mündungsinspektion, Bodeninspektion, Seitenwandinspektion und Laugenkontrolle/Restflüssigkeitserkennung
- Gesamtverbindung der Einzelmaschinen mittels Flaschentransportbänder durch Heinr. Leicht, gesteuert über frequenzgeregelte Motoren, Flaschensammeltisch nach der Etikettiermaschine, zusätzlich: Ausleitbahnhof für Flascheninspektionsmaschine mit Pusher

Anlagenleistung:

- Leistung von 4.000 Fl/h bei 0,33-l-Flaschen
- Mehrwegflaschen
- Kronenkorkverschluss

...vom lokalen zum regionalen Bieranbieter dank der neuen Abfüllanlage von Heinr. Leicht!

Familie Klüver

Klüver's Brauhaus (Neustadt, Holstein)
▸ www.kluevers-brauhaus.de

VIPOLL-Füller steigert Abfüllvolumen bei Hasli Bier in Langenthal, Schweiz, von 700 auf 2.500 Flaschen pro Stunde

„Statt zu zweit in einer Stunde 700 Flaschen abzufüllen, schaffen wir mit dem neuen Füller in derselben Zeit mit nur einer Person 2.500 Flaschen!“ Das Résumé, das Peter Kläfiger, Geschäftsführer der Brauerei Hasli Bier im schweizerischen Langenthal, zu seiner neuen VIPOLL-Flaschenfüll- und Verschließmaschine zieht, fällt deutlich aus.

Für eine kleine Brauerei wie Hasli Bier liegen die Vorteile einer solchen Anschaffung klar auf der Hand: eine enorme Steigerung von Leistung und Ausstoß, schließlich auch Entlastung für das Brauerei-Team und Braumeister Sebastian Schmaus.

Das Flaschengeschäft hat bei Hasli Bier zugenommen. Durch den neuen Füller ist es Peter Kläfiger nun möglich, seine Kunden noch besser zu bedienen. Abgefüllt wird in der beliebten 0,33-Liter-Flasche, bei der die Brauerei großes Potenzial sieht.

Aufgrund der sauerstoffarmen Abfüllung will man außerdem eine Verdoppelung des Haltbarkeitsdatums erreichen.

Unser Kontakt zu Hasli Bier besteht bereits seit 2006. Den Vertrag konnten wir dann in 2012 abschließen. Die Lieferung, Montage und Inbetriebnahme des VIPOLL-Füllers, der über zwölf Füllstellen und drei Kronenkorkverschlussköpfe verfügt, erfolgte dann Mai letzten Jahres. Die Optimierung der Bänder für die Abfüllanlage gehörte ebenfalls zu unseren Dienstleistungen, die wir gerne für Hasli Bier erbrachten.

Brauerei Hasli Bier (Langenthal, Schweiz)
▸ www.haslibier.ch

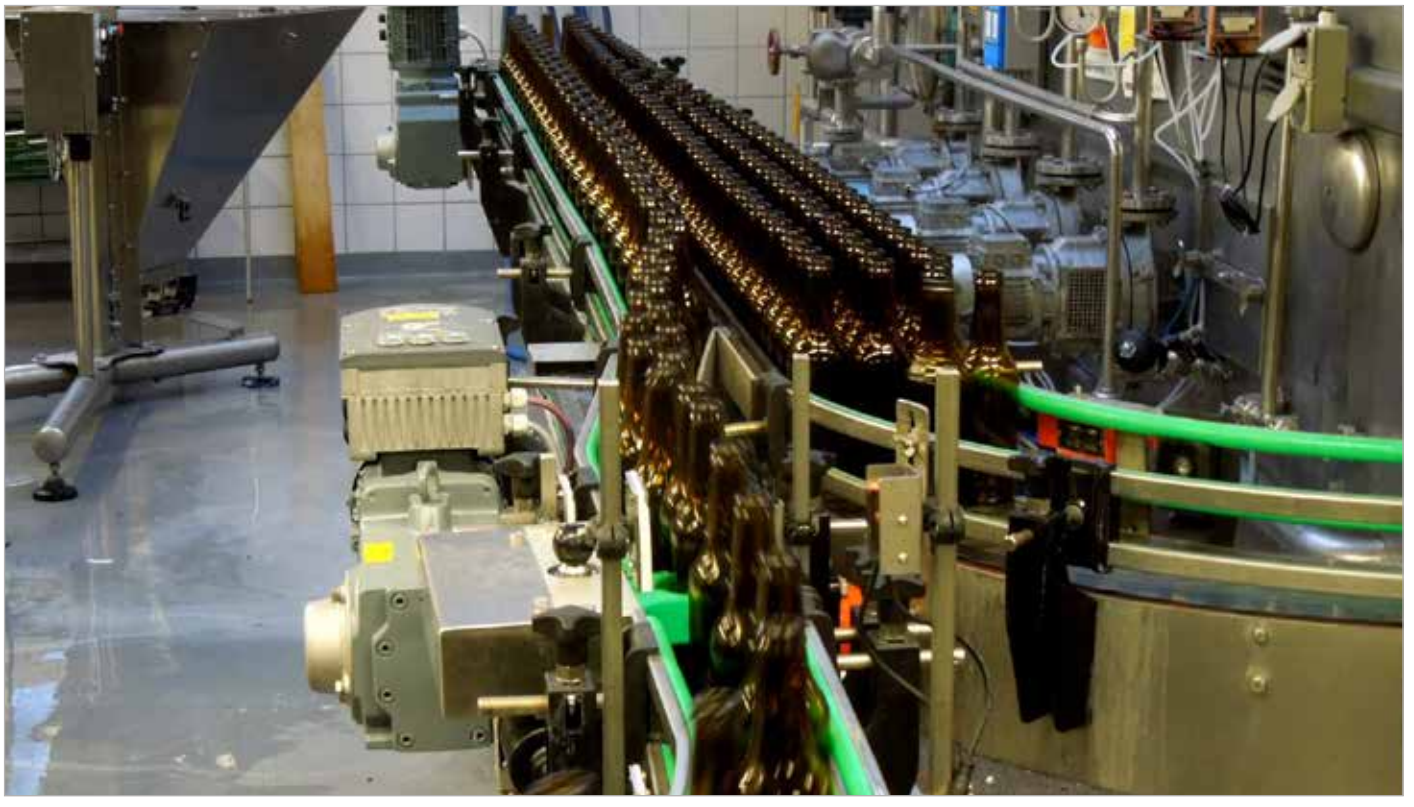
Brauerei Grasser in Huppendorf füllt Fässer auf neuer KEG-Anlage ab

Nach der Brauerei Hetzel in Frauendorf hat sich eine weitere fränkische Brauerei mit einer vollautomatischen KEG-Anlage unseres Partners ATS Wibbing ausgestattet: Seit Anfang Januar füllt die Brauerei Grasser in Huppendorf ihr selbstgebrautes Bier in KEG-Fässern ab.

Die Anlage wurde maßgeschneidert und auf die Kundenbedürfnisse angefertigt und verspricht optimale Raumnutzung für einen sehr kleinen Raum. Sie ist außerdem von allen Seiten gut zugänglich und bedient ca. zehn KEG-Sorten und -Größen: vom bauchigen 10-Liter-KEG bis zum 20,5-Liter-Schmal-KEG und zum 30/50-Liter-VA- u. Plus-KEG.

Die KEGs werden automatisch erkannt und über Diessel-IDM befüllt. Es stehen spezielle Programme für verschiedene Reinigungen der KEGs zur Auswahl. Aus den Versorgungsbehältern werden verschiedene CIP-Programme gefahren (CIP/KEG-Maschine/Leitungen – CIP/Leitungen/Kerzenfilter – CIP/Flaschenfüller).

Brauerei Grasser (Huppendorf)
▸ www.huppendorfer-bier.de



Pufferstrecke nach der Flaschenreinigungsmaschine.

Brauerei Felsenau, Schweiz kann dank Xplorer von KS Control auf Austausch von Formatteilen verzichten

Im vergangenen Jahr konnten wir auch Produkte unseres Partners KS Control vertreiben. So legte sich die Schweizer Brauerei Felsenau, Bern, einen neuen Leerflaschen-Modulinspektor vom Typ „XPlorer“ zu.

Dieser ermöglicht die Inspektion von Seitenwänden, Dichtflächen und Flaschenboden. Außerdem kontrolliert er Laugen sowohl mit einem Hochfrequenz-Sensor, um leitende Flüssigkeiten zu erkennen, als auch mit einem Infrarot-Sensor, um nicht leitende Flüssigkeiten zu erkennen.

Wir übernahmen bei dem Projekt den Umbau des Flaschentransportbandsystems, bestehend aus folgenden Komponenten: einem Einlaufstern zum Vereinzeln der Flaschen sowie einem vierbahnigen Ausleitbahnhof inklusive Linearausleitsystem (Klavier).

Außerdem bauten wir einen Flaschenüberschub sowie frequenzgesteuerte Getriebemotoren zur optimalen Flaschenbändersteuerung zwischen Flaschenreinigungsmaschine und Füller ein. Den Abtransport aus der Flaschenreinigungsmaschine optimierten wir durch ein Flaschentransportband, das zwei-bahnig ist und über eine Auslauf-Stau-Lichtschranke verfügt. Unser technischer Betriebsleiter Joachim Kilian plante den Inspektor sowie die Flaschenbänder mittels CAD-Zeichenprogramm ein.

Der Brauerei Felsenau gefällt an der neuen Inspektionsmaschine vor allem, dass man keine Formatteile wechseln muss. Immerhin bedient die Brauerei sechs unterschiedliche Flaschengrößen – für das Brauereiteam eine enorme Entlastung.

Brauerei Felsenau (Bern, Schweiz)
▸ www.felsenau.ch

Ausleitbahnhof.

Von der Inspektionsmaschine zum Flaschenfüller.

Im Hintergrund die neue Flaschenfüll- und Verschließmaschine.

Postbrauerei in Weiler, Allgäu, bedient mit Füllmaschine von VIPOLL mehrere Flaschengrößen von 0,25 bis 0,75 Liter

Auf sehr angenehme Projektbesprechungen und Verkaufsverhandlungen können wir mit der Post-Brauerei in Weiler, Allgäu, zurückblicken. Hier waren der Geschäftsführer Herbert Zinth sowie Braumeister Lothar Steiner unsere Gesprächspartner. Nach einem spontanen Erstbesuch im Januar 2012 konnten wir im April 2013 den Vertrag über die Montage und Inbetriebnahme einer VIPOLL-Flaschenfüll- und Verschließmaschine besiegeln.

Da die Post-Brauerei über ein großes Flaschenspektrum von 0,25-Liter- bis 0,75-Liter-Flaschen verfügt, war es dem Kunden wichtig, künftig kein Füllrohr mehr wechseln zu müssen, sondern nur mit einem einzigen Rückluftrohr alle Flaschen bedienen zu können. Zudem wünschte sich die Brauerei eine automatische Höhenverstellung der Säule mit den Füllorganen sowie der Verschließköpfe. Die neue Maschine von VIPOLL des Fabrikats VISITRON VKR-ES-DN 66-11K-11SA (Blockausführung) vereint diese Eigenschaften. Die Werte der Sauerstoffaufnahme während des Füllens sind zudem sehr niedrig. Durch Schnellverschlüsse lassen sich Formatteile auch leichter umrüsten. Kam es in der Vergangenheit beim Abfüllen von Schorle-Getränken immer wieder zum Überschäumen, können diese nun einwandfrei abgefüllt werden.

„Mit dem neuen Füller haben wir uns sogar Kosten gespart, denn für den alten Füller hätten wir ein neues System kaufen müssen, um eine feinperlige Bindung von Gasen und Inhaltsstoffen zu erreichen und dadurch schaumsensible Produkte beruhigen zu können“, stellt Inhaber Herbert Zinth fest. Auch ist er davon überzeugt, mit der Neuanschaffung eine größere biologische Sicherheit zu bieten.

Frontansicht der Maschine.

Die neue Maschine kommt beim Abfüllen von Bier auf eine Leistung von 19.000 Flaschen in der Stunde, bei alkoholfreien Getränken sogar auf 20.000 Flaschen. Der Füller hat 66 Füllstellen und einen kombinierten Kronenkork- und Schraubverschließer mit jeweils elf Verschließköpfen. Auch Braumeister Steiner ist zufrieden: „Die Maschine läuft gut!“

Post Brauerei (Weiler, Allgäu)
▸ www.post-brauerei.de

Flaschenfüll- und Verschließmaschine von VIPOLL verhilft Held Bräu, Oberailsfeld, zu mehr Abfüllflexibilität und Produktqualität

Helmut Polster, Inhaber der Privatbrauerei und Gastwirtschaft Held Bräu mit Sitz in Oberailsfeld, Fränkische Schweiz, war einer der Teilnehmer unserer Slowenienreise in 2012. Auf Einladung der Firma VIPOLL konnte er sich während des dreitägigen Aufenthalts von der Leistungsfähigkeit des Unternehmens und der Qualität der Abfüllmaschinen überzeugen. Was er vor Ort sah, bestärkte ihn in seinem Vorhaben, sich eine neue Flaschenfüll- und Verschließmaschine des slowenischen Unternehmens anzuschaffen.

Inzwischen ist die Maschine des Fabrikats VISTIRON VKR-E 24-6 K in Betrieb. Der Füller verfügt über 24 elektropneumatisch gesteuerte Füllventile und ermöglicht so eine optimale Einstellung aller Füllparameter. Das Füllsystem zeichnet sich durch kurze Rückluftrohre aus. Verschlussköpfe gibt es sechs Stück. Die Maschine erbringt eine Leistung von 6.600 Flaschen pro Stunde bei 0,5-Liter-Flaschen. Weitere Leistungsmerkmale sind ein Abschwallungspaket sowie eine mechanische Verschlussförderanlage für Kronenkorken, ebenfalls von der Firma VIPOLL.

Aufgrund des modularen Füllventil-Designs kann auf den mikrobiologisch kritischenen Einsatz von Pneumatikschläuchen verzichtet werden, was den Hygienestandard deutlich verbessert. Auch ist die Abfüllflexibilität größer, da die modular zusammengesetzten Gaskanäle für verschiedene Prozessschritte verwendet werden können.

Ein Orientator im unteren Bereich des Füllventils sorgt zudem für ein ruhiges Abfüllen. Möglich sind eine Gegendruckabfüllung für CO_2-haltige Getränke sowie ein druckloses Abfüllen für stille Getränke. Die Rückluft aus der Flasche wird dabei nicht in den Rohrringbehälter zurückgeführt, sondern in einen separaten Kanal, was die Produktqualität erhöht. Die Heißabfüllung ist ebenfalls möglich.

Unser technischer Betriebsleiter Joachim Kilian plante mittels CAD-Zeichenprogramm den Füller mit der mechanischen Förderanlage für Kronenkorken sowie alle bestehenden Maschinen ein, wie zum Beispiel eine Etikettiermaschine sowie einen Aus- und Einpacker. Etikettiermaschine sowie Einpacker mussten versetzt werden,

Nach erfolgter Installation: die neue Flaschenfüll- und Verschließmaschine von VIPOLL.

um der Förderanlage für Kronenkorken Platz zu machen. Die Lieferung, Montage und Inbetriebnahme der Flaschenfüll- und Verschließmaschine erfolgte in enger Kooperation zwischen Heinr. Leicht und VIPOLL. Gemeinsam wurde auch das Brauereiteam auf die neue Anlage geschult.

Privatbrauerei Held Bräu (Oberailsfeld)
▸ www.held-braeu.de

Isendorfer Brauerei in Emsdetten versorgt sich mit Gebrauchtmaschinen, die von Heinr. Leicht generalüberholt wurden

Unser Kontakt zur Isendorfer Brauerei in Emsdetten kam dadurch zustande, dass Andre Dieckmann, Geschäftsführer der Hausbrauerei, an der Abschlussfahrt der Braumeister-Absolventen der Doemens-Akademie im Juli 2013 teilnahm und so auch Heinr. Leicht einen Besuch abstattete.

Um sein Bier in Einweg-Flaschen abzufüllen, suchte Herr Dieckmann damals eine bezahlbare, technisch gute Lösung. Wir schlugen ihm vor, von uns generalüberholte Gebrauchtmaschinen zu nutzen. Herr Dieckmann entschied sich schließlich für einen halbautomatischen 12-stelligen Flaschenfüller Seitz-Tirax, einen vollautomatischen 1-stelligen Korker von AROL sowie einen halbautomatischen Rinser von VIPOLL. Suchen auch Sie eine preiswerte Alternative zur Anschaffung neuer Maschinen oder haben Sie Maschinen, die einer Generalüberholung bedürfen, kontaktieren Sie uns! Wir übernehmen auch die Vermittlung von Gebrauchtmaschinen.

Isendorfer Brauerei (Emsdetten)
▸ www.isendorfer.de

Neuer Schweißtisch von Demmeler bereichert unsere Werkstatt

Der neue 3D-Schweißtisch ermöglicht ein präziseres Arbeiten. Über ein Lochrastersystem als Planquadrat können Werkstücke über den gesamten Tisch gespannt werden.

Auf diese Anschaffung sind wir besonders stolz: Der neue 3D-Schweißtisch aus dem Hause Demmeler (www.demmeler.com) erlaubt es uns, Schweißbauteile noch exakter und schneller zu fertigen. Einzelteile lassen sich maß- und winkelgenau anordnen. Durch Spann- und Anschlagelemente ergibt sich für uns eine wesentliche Zeitersparnis bei der Ausführung von Schweißarbeiten. Werkstücke können über ein Lochrastersystem als Planquadrat mittels Positionier- und Spannbolzen über den gesamten 3D-Schweißtisch auf alle fünf Seiten gespannt werden.

Unser Gesamtkatalog ist ab jetzt auch gedruckt im praktischen DIN-A5 Format erhältlich

Unseren Gesamtkatalog mit über 10.000 Artikeln kann man auf www.heinrich-leicht.de als PDF online durchblättern. Wer den Katalog lieber in den Händen halten möchte, kann diesen auch als handliche DIN-A5 Printausgabe bestellen:

Einfach E-Mail an **info@heinrich-leicht.de** schicken
oder auf der **0951/ 96599-0** anrufen.

Der Katalog informiert über unser großes Spektrum an Artikeln für den Brauereibedarf und technischen Handel: von Bürsten und Schürzen, Bier- und Zapfhähnen über Armaturen, Dichtungen und Reinigungsmittel bis hin zu Schläuchen jeglicher Art, Gummistiefeln, Sicherheitsschuhen und Arbeitshandschuhen.

Simon Feuerpfeil: unser neuer Azubi im Verkauf

Ihm macht die Arbeit sichtlich Spaß: unser neuer Azubi Simon Feuerpfeil (li).

Seit dem 1. August 2013 verstärkt der 17-jährige Simon Feuerpfeil als Auszubildender unsere Verkaufsabteilung und unterstützt die Kollegen Dirk Lautenbacher, Gerd Tischler, Markus Schlund, Sven Porzelt und Thomas Eisenbrand.

Neben der Beratung von Kunden zählt auch die Vermessung von Füssen an unserem computergestützten Fußmessgerät zu seinen Aufgaben. Auf diese Weise lässt sich schnell der individuelle Fußtyp ermitteln.

Passendes Schuhwerk für die Arbeit gibt es bei Heinr. Leicht übrigens in großer Auswahl.

Gehört zum Service dazu: die Durchführung von Fußmessungen.

Herzlich willkommen: Metallbaumeister Sebastian Schneider als neuer Fertigungsleiter

Neben Simon Feuerpfeil haben wir eine weitere Personalie zu vermelden: Nachdem wir uns zum Jahresende von Monteur Stephan Götz verabschieden mussten, der sich neuen Aufgaben stellen wollte, freuen wir uns sehr über unseren Neuzugang Sebastian Schneider.

Seit November vervollständigt der Metallbaumeister das Team von Heinr. Leicht als Fertigungsleiter und geht in dieser Funktion vor allem unserem technischen Betriebsleiter Joachim Kilian zur Hand.

Vor Heinr. Leicht war Schneider bereits in leitender Position bei verschiedenen Metallbaufirmen tätig, wo er sich er über Jahre hinweg einen großen Erfahrungsschatz aufbauen konnte. Wir wünschen ihm viel Spaß und Erfolg bei uns.

Stets gut gelaunt: unser neuer Fertigungsleiter Sebastian Schneider.

www.heinrich-leicht.de mit neuer Optik und mehr Inhalt

Seit Dezember erwartet Sie unsere Website in neuer Optik. Auf www.heinrich-leicht.de finden Besucher zunächst einen Überblick über aktuelle Themen wie Rabattaktionen und Events. Hier gibt es auch die Möglichkeit, unseren Gesamtkatalog online durchzublättern.

Die Navigation unserer vier Geschäftsfelder wurde zudem mit vielen neuen Inhalten angereichert, um noch ausführlicher über die einzelnen Bereiche zu informieren.

Zahlreiche Videos erklären anschaulich die Funktionsweise unserer Produkte. Für mehr Authentizität sorgen auch Fotos aus den Geschäftsräumen von Heinr. Leicht sowie von unseren Mitarbeitern.

Insgesamt dürfen Sie sich also auf eine übersichtlichere Navigation, mehr aktuelle Informationen und attraktive Angebote freuen. Wir wünschen viel Spaß beim Stöbern!

Stammtisch „4nach4“ der Brauerei Surselva zu Gast in Bamberg

Interessiert nahmen die Gäste an einem Rundgang durch die Firma Heinr. Leicht teil.

Die vierte Bier- und Kulturreise des Stammtischs „4nach4“ von der Brauerei Surselva aus Flims, Schweiz, führte die Teilnehmer diesmal nach Bamberg. Hier nutzten die Gäste die Gelegenheit, ortsansässigen Firmen wie Kaspar Schulz und Heinr. Leicht einen Besuch abzustatten.

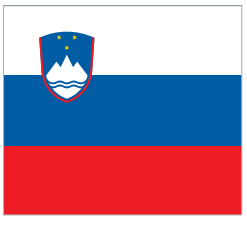
Durfte nie fehlen: Flüssignahrung!

Zu Surselva unterhält Heinr. Leicht schon seit Jahren eine enge Kundenbeziehung. Daher sind uns auch viele Teilnehmer des Stammtisches wohl bekannt.

Wir luden zu einer Betriebsbesichtigung von Heinr. Leicht mit anschließendem Umtrunk ein. Zum Abendessen genossen wir zusammen mit unseren Gästen fränkische Gerichte und süffiges heimisches Bier in der Bamberger Brauerei Fässla.

Der Stammtisch genoss die fränkischen Spezialitäten.

Wir laden vom 14.-16. März 2014 wieder zu VIPOLL nach Slowenien ein



Auch in diesem Jahr laden wir wieder zum Besuch unserer slowenischen Partnerfirma VIPOLL, Hersteller von Anlagen für die Getränkeindustrie, ein.

Interessierte Kunden dürfen sich vom 14. bis 16. März auf Fachvorträge rund um das Thema moderne Abfülltechnik freuen und während einer Besichtigung der Firma VIPOLL Anlagen und Maschinen genauer unter die Lupe nehmen. Teilnehmer der Reise erwartet zudem ein unterhaltsames Rahmenprogramm sowie leckere slowenische Spezialitäten. Wir bitten, bei Interesse mit uns Kontakt aufzunehmen.

Interessante Details gibt's in der Produktion von VIPOLL.

Interessant zu wissen: Die Kosten für die Übernachtung im 4-Sterne-Hotel inklusive Verpflegung übernimmt VIPOLL dankenswerterweise in kompletter Höhe!

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