seit 1888

Aktuell

Das Kundenmagazin der Heinr. Leicht GmbH & Co. KG

Ausgabe Nr. 08 - September 2014

Neue leistungsstarke Flaschenabfüllanlage für die Altenauer Brauerei

Weitere Themen:

- Anspruchsvoll: Rohrleitungsbau für die Spessart Brauerei in Kreuzwertheim
- Maßgeschneidert: die neue Krug- und Gläserreinigungsmaschine HELBA „FESTus“
- Am Puls der Zeit: Mitarbeiter in Schulungen bei NORRES und ELTEN
- Rückblick: Betriebsausflug durch Bambergs Katakomben
- Vorschau: Brauer-Abend am 10. Oktober

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,

begleiten Sie uns mit der Lektüre unserer Titelgeschichte in den Harz nach Altenau. Hier haben wir im Auftrag der hiesigen Klostergutsbrauerei Wöltingerode eine neue Flaschenabfüllanlage für die Altenauer Brauerei installiert.

Mit Flaschen- und Kastenreinigungsmaschine, Leerflascheninspektionsmaschine, Flaschen- und Kastentransportbändern, Flaschenfüll- und verschließmaschine sowie einer KEG-Reinigungs- und Füllmaschine ist es eines der interessantesten Projekte, die wir in unserer Firmengeschichte umgesetzt haben.

Einige Modelle unserer selbst gebauten Maschinen haben wir an neue Bedürfnisse angepasst und weiterentwickelt: so unsere Krug- und Gläserreinigungsmaschine HELBA „FESTus“ und unseren Partyfass- und Siphonflaschenfüller HELBApro.

Und schließlich wollen wir Ihnen auch nicht vorenthalten, was sich in den letzten Monaten bei Heinr. Leicht ereignet hat. Unsere Mitarbeiter haben sich – auch zum Nutzen unserer Kunden – in etliche Weiterbildungen und Schulungen begeben.

Außerdem haben wir auf Betriebsausflügen zu Fuß und per Rad unsere fränkische Heimat erkundet.

Eine vergnügliche Lektüre wünschen Ihnen

Anja Seelmann und Wolfgang Böhm

Betriebsausflug durch Bambergs Katakomben

Am 17. Mai gab es für unser Team einen Betriebsausflug der besonderen Art: Wir blieben diesmal hier vor Ort in Bamberg und erkundeten zu Fuß die Katakombenwelt am Stephansberg. Die Stollenanlagen sind jahrhundertealt.

Beeindruckend: Bambergs unterirdische Katakombenwelt.

Im 17. und 18. Jahrhundert dienten sie zunächst als Felsenkeller zur Lagerung von Wein, später von Bier und Malz. Während des 19. Jahrhunderts kamen weitere Stollenanlagen dazu, wodurch ein Stollensystem von fast 10 km Länge entstand. Während des 2. Weltkriegs wurden die Stollen für Luftschutzzwecke ausgebaut. Wir blieben nicht unbeeindruckt von dem Ausmaß der unterirdischen Anlagen.

Mittagessen im Spezial-Keller.

Zum Mittagessen ging es auf den nahegelegenen Spezial-Keller. Gestärkt brachen wir danach zum Michaelsberg auf, wo wir an einer Führung durch das Fränkische Brauereimuseum teilnahmen. Hier zapften wir unser mitgebrachtes 6-Liter-Holzfass an und nahmen einen ersten stärkenden Schluck.
Den Umtrunk führten wir schließlich auf unserer letzten Station, dem Greifenklau-Keller, fort. Junior-Chef Sigmund Brockard begleitete uns auf der Betriebsbesichtigung.

Doemens-Abschlussklasse zu Besuch

Am 23. Juli besuchte uns die Abschlussklasse der Akademie Doemens bei München. Das Fortbildungs- und Beratungsunternehmen für die Brau-, Getränke- und Lebensmittelwirtschaft schickte ihre Abschlussklasse bereits zum fünften Mal unter der Leitung von Herrn Roithmeier nach Bamberg.

Geschäftsführung Anja Seelmann und Wolfgang Böhm hießen rund 35 Absolventen bei Heinr. Leicht herzlich willkommen und luden zu einer Betriebsbesichtigung ein. Joachim Kilian, technischer Betriebsleiter, referierte dabei über die Einplanung einer Abfülllinie bis hin zur Inbetriebnahme. Am Ende gab es für die frisch ausgebildeten Brau- und Malzmeister ein gemeinsames Essen, bei dem persönliche Einzelgespräche mit dem Team von Heinr. Leicht möglich waren.

Absolventen der diesjährigen Abschlussklasse der Doemens-Akademie.

Brauerei Sander kauft gebrauchte Flaschenreinigungsmaschine

Zu den Leistungen von Heinr. Leicht zählt auch die Instandsetzung älterer gebrauchter Brauerei-Maschinen. Auf Kundenwunsch übernehmen wir hier auch die Vermittlung an Interessenten.

Vor kurzem hat nun die von uns generalüberholte Flaschenwaschmaschine Seitz Cerma, Baujahr 1982, einen neuen glücklichen Besitzer gefunden: die Privatbrauerei Sander mit Sitz in Worms. Die Maschine reinigt 12 Flaschen in der Reihe, verfügt über eine große Flaschenzelle und über Wasser- und Laugebäder aus Edelstahl. Die Dosierung der Lauge erfolgt automatisch über eine Messsonde. Von uns wurde die Maschine zudem mit einer neuen elektrischen Verkabelung und einer neuen Heizung ausgestattet.

Eine Seitz Cerma von 1982.

Traditioneller Brauer-Abend am 10. Oktober in den Räumlichkeiten von Heinr. Leicht

Getreu unserem Motto „Tradition und Innovation" laden wir unsere Kunden aus dem Brauerei-Bereich am Freitag, den 10. Oktober 2014, ab 18:00 Uhr zur Fortsetzung unseres traditionellen Brauer-Abends in unsere Geschäftsräume im Laubanger 17 f in Bamberg ein. Unsere Gäste dürfen sich auf einen regen Austausch rund um die Brauereitechnik in lockerer Atmosphäre freuen. Außerdem stellen wir aktuelle Projekte aus dem Bereich der Abfülltechnik vor und zeigen Produktneuheiten für den Brauereibedarf.

▶ Zur besseren Planung bitten wir um Anmeldung telefonisch oder per E-Mail.

Frontansicht der Abfüllanlage für 4.000 Fl/h mit manueller Auf- und Abgabe der Flaschen sowie die Kastenwenderstrecke.

Brauerei Altenau im Harz erhält neue leistungsstarke Flaschenabfüllanlage

Es ist bisher eines der interessantesten und am schnellsten realisierten Projekte unserer Firmengeschichte: die Lieferung und Installation einer Flaschenabfüllanlage für die Altenauer Brauerei im Harz.

Um über unsere Leistungen für die Altenauer Brauerei zu berichten, ist es hilfreich, tiefer in die Geschichte der Altenauer Brauerei einzutauchen. 2012 noch insolvent, setzten sich Landtagsabgeordnete bei der Klosterkammer Hannover für den Erwerb der Brauerei ein. Und tatsächlich erwarb die Klosterkammer bzw. die zur Kammer gehörende Klostergutsbrauerei Wöltingerode GmbH die Altenauer Brauerei – trotz des massiven Investitionsstaus, den es nun nach und nach abzubauen galt. 2013 investierte man bereits in eine neue 450 Quadratmeter große Produktionshalle.

Da die Abfüllanlage aus den 60er Jahren stammte, zeigte diese ebenfalls Altersschwächen und musste oft repariert werden. Schließlich konnte die Abfüllanlage gar nicht mehr genutzt werden. Das Bier wurde zeitweise zu einer Partnerbrauerei nach Nordrhein-Westfalen transportiert, um abgefüllt zu werden. Der Bau einer neuen Abfüll- und Lagerhalle und die Bestückung mit neuen Maschinen waren daher unumgänglich.

Ausscheidebahnhof für Leerflaschenvollinspektion.

So kam es im Juli 2013 zu ersten Gesprächen zwischen der Geschäftsführung von Heinr. Leicht und Günther Heuer, dem Geschäftsführer der Klostergutsbrauerei Wöltingerode. Danach folgte alles Schlag auf Schlag: erste Beratungen und ein Angebot unserseits bis Mitte September, die Erstellung einer ersten Planzeichnung der Halle mit dem neuen Maschinenpark und die Fertigstellung der Bodenplatte inklusive der Rinnen bis Mitte Oktober 2013. Der endgültige Plan war Mitte Februar 2014 fertiggestellt, und die Montage nahm im Mai 2014 ihren Anfang.

Flaschenfüll- und Verschließmaschine Fabrikat VIPOLL, Typ VISIPRAKTIK VKR-ES-DN-20-3K-3SV.

Unser Lieferumfang für die neue Flaschenabfüllanlage war beträchtlich und beinhaltete unsere Kastenreinigungsmaschine HELBAclean, eine Kastentransportstrecke mit Wendern, eine Flaschenreinigungsmaschine der Firma KLINGER, Typ BUSINESS CLASS 12/1/689, eine Leerflascheninspektionsmaschine von KS Control, Typ XPlorer, inklusive Vollinspektion mit Ausscheidebahnhof und einer Gewindekontrolle, eine Flaschenfüll- und Verschließmaschine der Firma VIPOLL, Typ VISIPRAKTIK VKR-ES-DN-20-3K-3SV, mit 20 Füllstellen, drei Kronenkorkern und drei Schraubverschließern, des Weiteren Flaschentransportbänder inkl. Vereinzelungsstern und Klavier für die Inspektionsmaschine, einen Schnelldampf-

erzeuger des Fabrikats CERTUSS, Typ Universal 850 TC Erdgas, eine Bierpumpe des Herstellers Fristam sowie eine KEG-Reinigungs- und Füllmaschine von ATS, Typ MRF 101 zur manuellen Beschickung mit KEGs.

Blick in die Arena – Aufstellung.

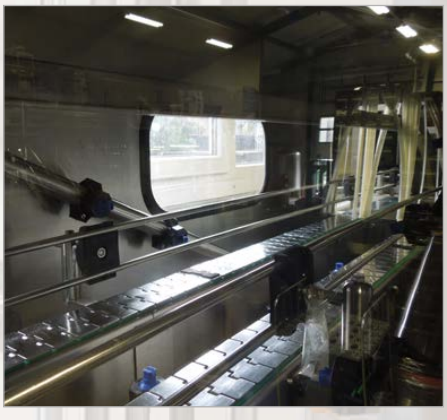
Unsere Dienstleistungen bestanden in der Planung der Gesamtanlage. Wir planten außerdem die KZE, den Kompressor, die Filtration sowie die Drucktanks und erstellten Rohrleitungspläne für die gesamte Anlage. Der Transport, die Montage und Inbetriebnahme sowie die Schulung der Mitarbeiter fielen ebenfalls in unseren Aufgabenbereich. Durch einen Ausfall des örtlichen Braumeisters aufgrund von Krankheit koordinierten wir sogar die Inbetriebnahme von nicht durch uns gelieferte Bestandteile.

Günther Heuer hält seine Festrede.

Doch bis es zur Inbetriebnahme kam, waren noch viele Arbeitsschritte nötig. Der Zeitrahmen war außerordentlich eng gesteckt, und die für Juni/Juli vorgesehene finale Inbetriebnahme konnte nur aufgrund der hervorragenden Zusammenarbeit mit den örtlichen Firmen gehalten werden. Zeitweise waren bis zu acht verschiedene Gewerke auf der Baustelle zugange und erbrachten Höchstleistungen.

Die Inbetriebnahme und eine erste Abfüllung erfolgten am 12. und 13. Juni. Zeitgleich schulten wir die Mitarbeiter auf die neue Abfüllanlage, so dass diese nach beendeter Schulung in der Lage waren, das Abfüllen weitestgehend in Eigenregie vorzunehmen. Um letzte Anpassungen durchzuführen und Fragen von Mitarbeitern zu klären, wurde für Mitte August nochmals eine Abfüllwoche mit den beteiligten Firmen eingeplant. Alle Aggregate können nun über Fernwartung beaufsichtigt werden – für den Betreiber ein gutes Gefühl der Sicherheit, denn Unklarheiten können nun unmittelbar und schnell geklärt werden. Am 22. August war es endlich soweit: Die Anlage wurde endgültig abgenommen und übergeben.

„Bei unserer Investition in eine neue Abfüll- und Lagerhalle handelt es sich um ein langfristiges Anlagevermögen, dessen Rendite zur Erfüllung unserer Stiftungsaufgaben beitragen wird“, erklärt Klosterkammer-Präsident Hans-Christian Biallas die Motivation der Stiftung.



Innenansicht Kastenreinigungsmaschine.

Und Günther Heuer von der Klostergutsbrauerei Wöltingerode GmbH ergänzt: „Wir können nun die doppelte bis dreifache Menge an Bier produzieren.“ Dank der getätigten Investitionen ist die Altenauer Brauerei bestens für die Zukunft gerüstet.

Altenauer Brauerei (Altenau)
▸ www.altenauer-brauerei.de

Unser Lieferumfang im Überblick:

- Kastenreinigungsmaschine Fabrikat Heinr. Leicht, Typ HELBAclean
- Kastentransportstrecke mit Wendern
- Flaschenreinigungsmaschine Fabrikat KLINGER, Typ BUSINESS CLASS 12/1/689
- Leerflascheninspektionsmaschine Fabrikat KS Control, Typ XPlorer
- Gewindekontrolle Fabrikat KS Control
- Flaschenfüll- und Verschließmaschine Fabrikat VIPOLL Typ VISIPRAKTIK VKR-ES-DN-20-3K-3SV mit 20 Füllstellen, 3 Kronenkorker und 3 Schraubverschließer
- Flaschentransportbänder inkl. Vereinzelungsstern, Klavier, Ausleittisch (für Inspektionsmaschine)
- Schnelldampferzeuger Fabrikat CERTUSS, Typ Universal 850 TC Erdgas, mit einer Dampfleistung von 850 kg/h
- Bierpumpe Fabrikat Fristam
- KEG-Reinigungs- u. Füllmaschine Fabrikat ATS, Typ MRF 101 zur man. Beschickung

Mitarbeiter erhalten Schulungen bei NORRES und ELTEN

G. Tischler (li) und D. Lautenbacher (re) mit ihren Urkunden.

Einblick in die Herstellung eines ELTEN Sicherheitsschuhs.

G. Tischler (li) hörte aufmerksam zu.

Die Geschäftsleitung von Heinr. Leicht legt viel Wert darauf, Mitarbeiter immer wieder in spezielle Schulungen und Weiterbildungen zu schicken, um in Sachen Fachkenntnis am Puls der Zeit zu bleiben. In den letzten Wochen und Monaten durften sich vor allem Mitarbeiter, die im Bereich Verkauf beschäftigt sind, über Produktschulungen freuen, und zwar direkt in den Werken der jeweiligen Herstellerfirmen.

So ging es für unsere Verkaufsberater Dirk Lautenbacher und Gerd Tischler zur Firma NORRES Schlauchtechnik nach Gelsenkirchen und zu Europas führendem Hersteller von Sicherheits- und Arbeitsschuhen ELTEN nach Uedem. Bei ELTEN gab es einen Firmenrundgang mit Besichtigung von Produktion und Logistik. Die Schulungen hatten die Normung von Sicherheitsschuhen, deren Merkmale und Anforderungen sowie die einzelnen Arbeitsschritte bei der Produktion zum Thema.

NORRES Schlauchtechnik führte in die Materialkunde, den Herstellungsprozess und die unterschiedlichen Einsatzbereiche von Schläuchen ein. Zudem stand die Besichtigung von Logistik, Lager und Produktion auf dem Programm. Die mehrtätigen Schulungen schlossen jeweils mit einem Abschlusstest ab.

BrauBeviale2014
Raw Materials | Technologies | Logistics | Marketing
Nürnberg, Germany | 11. – 13. November

Besuchen Sie uns, wir laden Sie ein:
Halle 7, Stand 237
Eintrittskarten können kostenlos bei uns angefordert werden.

Joachim Kilian und Sebastian Schneider sind nun Elektrofachkräfte

Im Rahmen eines Kurses, angeboten von der Handwerkskammer, ließen sich unsere Mitarbeiter Joachim Kilian und Sebastian Schneider über mehrere Monate hinweg in den Abendstunden zu Elektrofachkräften für festgelegte Arbeiten weiterbilden.

Der Vorteil, der sich für unsere Kunden daraus ergibt: Bei der Aufstellung von Maschinen und der Durchführung von Reparaturen vor Ort braucht es keine Fremdelektriker mehr. Denn Pumpen, Motoren, Sensoren etc. an bestehende Leitungen anklemmen – das dürfen nun auch unsere neuen frischgebackenen Elektrofachkräfte. Und Sie als Kunde sparen damit Zeit und Geld!

Stolz auf ihre Weiterbildung: Sebastian Schneider (li) und Joachim Kilian (re).

Hier herrscht Ordnung: Neue Paneele und Schlauchverbindungen erleichtern das Arbeiten.

Neue Paneele und Rohrleitungen für Gär- und Lagertanks der Brauerei Held, Oberailsfeld

Aufgrund des erfreulich starken Wachstums legte sich die Held-Bräu in Oberailsfeld vor kurzem zusätzliche Gär- und Lagertanks zu. Wir wurden von der Brauerei mit den Arbeiten der produkttechnischen Anbindung beauftragt.

Im Bereich des Gär- und Lagerkellers sowie der Filtration minimierten wir die bestehenden Verbindungen mittels Schlauchleitungen. Dank der Anbringung von Paneelen ist den Mitarbeitern der Brauerei nun ein einfaches Arbeiten möglich.

Zu unseren Aufgaben gehörten sowohl die Aufnahme der bestehenden Rohrleitungen und die Erstellung eines zukünftigen Rohrleitungsnetzes, das von den hauseigenen Monteuren vor Ort realisiert wurde.

Kühlanhänger für Greif-Schuster zum Ausschankwagen umgebaut

Auf Kundenwunsch bauen wir Standard-Kühlanhänger zu Ausschankwagen um. So zuletzt geschehen mit einem Anhänger der Brauerei Greif-Schuster in Forchheim.

Der neue Außenaufbau der Sonderanfertigung besteht aus einem Edelstahl-Ausschankkasten, den man absperren kann, sowie einer Öffnung zur Seite. Der Ausschankkasten enthält drei Kompensator-Schankhähne, ebenfalls aus Edelstahl, und Zwischendruckregler, um den CO_2-Druck separat zu regeln.

Der Innenaufbau verfügt über einen Hauptdruckminderer für eine CO_2- oder Stickstoffflasche inklusive Halterung und KEG-Zapfköpfe mit Aufbewahrungshaltern. Jede CO_2-Leitung ist dabei separat absperrbar. Die SK-zugelassenen Bier- und CO_2-Leitungen sind mittels Cliphalter an der Wand montiert und können bei Bedarf leicht ausgetauscht werden.

Bier- und CO_2-Leitungen sind per Cliphalter an der Wand befestigt.

Rohrleitungsbau mit Köpfchen für den neuen Gär- und Lagerkeller der Spessart Brauerei, Kreuzwertheim

Ein neuer Gär- und Lagerteller mit 12 modernen zylindrokonischen Gärtanks bereichert seit wenigen Wochen die Spessart Brauerei in Kreuzwertheim. Der hierfür erforderliche Rohrleitungsbau stellte Heinr. Leicht vor große Herausforderungen, da der Umbau während des regulären Braubetriebs und über zwei Kellerabteilungen hinweg erfolgte. Das in den bestehenden liegenden Tanks gelagerte Bier musste für die Entsorgung der alten Tanks sukzessive in die neuen ZKG-Tanks umgepumpt werden. Besonders knifflig: die im Vorfeld notwendige Planung und Versorgung der ZKGs mit kühlendem Glykol zu jedem Zeitpunkt der Umbauphase.

Wir hatten in der Vergangenheit bereits immer wieder diverse Arbeiten für die Spessart Brauerei erledigt wie beispielsweise die komplette Verrohrung des Filterkellers. Brauerei-Inhaber Dr. Horst Müller kam schließlich im Frühjahr 2013 mit einem besonderen Anliegen auf uns zu. Er wollte den bestehenden, in zwei Kellerabteilungen untergebrachten Lagerkeller durch einen neuen Gär- und Lagerkeller ersetzen. Seine konventionellen liegenden Lagertanks aus Aluminium waren 50 Jahre alt, rissig und verbraucht. Sie sollten deshalb modernen, aufrecht stehenden ZKGs weichen. Der neue Keller sollte zudem an eine automatische CIP-Anlage angebunden werden.

Mit dem Umbau verfolgte die Spessart Brauerei gleich mehrere Ziele: Durch die neuen ZKG-Tanks wollte man die Möglichkeit des Eintank-Verfahren nutzen, Kälteenergie sparen und für die Herstellung individueller Biere einzelne Tanks steuern können. Mit der neuen CIP-Anlage zielte man auf eine höhere Effizienz bei der Reinigung der Tanks. Durch die Modernisierung des gesamten Kellers sollten Arbeitsabläufe vereinfacht und Kosten gespart werden.

In Gesprächen zwischen Dr. Horst Müller und unserer Geschäftsführung verständigte man sich darauf, die Arbeiten nicht in der bevorstehenden sommerlichen Hochsaison zu starten, sondern in den Wintermonaten, wenn die Kapazitäten nicht voll ausgeschöpft sein würden.

Noch bevor die Bauarbeiten Ende Oktober begannen, verlangte das Projekt von uns bereits im Vorfeld viel Denkarbeit und intensive Vorbereitungen. Für den provisorischen Lagerkeller, der sofort nach Anlieferung des gesamten Lieferumfanges von 12 ZKGs à 120 Hektoliter in Betrieb gehen sollte, musste eine vorläufige Kälteversorgung für das Kellerabteil Nr. 1 eingeplant werden – dies wurde mit provisorischen Gummischläuchen und vier 6-fach Verteilern für jeweils einen Vor- und Rücklauf zum Verteilen des Glykols sichergestellt.
Für das Kellerabteil Nr. 2 als endgültigen Standort der Tankanlage war die Installation einer stabilen Edelstahl-Ringleitung vorgesehen. Die Ringleitung musste vor dem eigentlichen Umzug der Lagertanks an ihren finalen Ort eingebracht werden, da sich ein nachträglicher Einbau aus platztechnischer Sicht nicht realisieren ließ. Versorgt werden sollten die Leitungen über eine Kunststoff-Glykoltank-Pum-

penstation als Puffer und Kälteüberträger zwischen dem NH_3-Verdampfer und der Glykolversorgung. Die Pumpenstation wurde in direkter Nähe zum NH_3-Verdampfer positioniert und besteht aus zwei isolierten Glykol-Tanks à 500 Litern und zwei hocheffizienten Edelstahl-Pumpen: eine für den NH_3-Verdampferkreis sowie eine für die ZKGs mit einem H-O-A Betriebsschalter. Die Anbindung des Glykols an den neuen Gär- und Lagerkeller verläuft über mehrere Etagen. Die Primärpumpensteuerung erfolgt dabei als Steuerung der NH_3-Verdampferkreis-Pumpe in Abhängigkeit der Glykolwasser-Vorlauftemperatur zu den Tanks.

Wir planten im Vorfeld außerdem die Verrohrungsarbeiten für beide Kellerabteilungen sowie die Anbindung der neuen CIP-Anlage. Der Umbau des Kellers erfolgte dann in mehreren Schritten und in enger Abstimmung mit den Zulieferern sowie Handwerksfirmen vor Ort. Zunächst galt es, den Bestand leerzuräumen und zu entsorgen. Das vierköpfige Team von Heinr. Leicht, bestehend aus zwei Monteuren und zwei Schweißern, übernahm unter der Aufsicht von Joachim Kilian die Demontage der bestehenden Ammoniakverdampfer, der Wandverkleidung und der Traggestelle, die bisher die liegenden Tanks gehalten hatten. Ende Oktober wurden die neuen ZKGs geliefert. Die Einbringung der neuen Tanks dauerte lediglich zwei Tage.

Unser Team richtete anschließend die provisorische Kälteversorgung ein, um für die neuen Tanks im Keller 1 einen provisorischen Lagerkeller erstellen zu können. Im Keller 2 wurden die leergeschlauchten Tanks zerschnitten und über einen Zwischengang und den Keller 1 abtransportiert. Gleichzeitig begannen im Keller 2 die Boden-, Wand- und Deckenarbeiten. Die bisherigen Räumlichkeiten wurden komplett neu gestaltet, Fliesen und Böden an heutige hygienische Anforderungen angepasst: Der Keller erhielt Sechseckfliesen mit säure- und laugefester Verfugung. Aufgrund der beengten Platzverhältnisse erforderten alle Arbeiten ein hohes Maß an Abstimmungen, Flexibilität und Improvisationsvermögen.

Nach erfolgter Deckenisolation begann Ende November die Installation der Edelstahl-Ringleitung für die endgültige Glykolversorgung. Die provisorischen Gummischläuche führte man aus dem Keller 1 in den Keller 2 hinüber, um sie dort an die stabile Ringleitung anzuschließen. Somit war ein kurzzeitiger Betrieb von beiden Kellern möglich, da von vornherein feststand, dass nicht alle Tanks auf einmal umziehen konnten. Der Umzug musste je nach Pufferkapazitäten im Drucktank und Flaschenkellerbereich sowie den Möglichkeiten der Filtration erfolgen. Parallel zur Tankeinbringung begannen wir, den Verschneidbock zu verlegen und die Produktleitungen einzubringen.

Noch vor Weihnachten konnten der Umzug der ZKGs in den Keller 2 und deren sofortige Inbetriebnahme erfolgen. Im neuen Jahr wurde dann die CIP-Anlage verrohrt und an Dampf, Kondensat, Druckluft- und Wasser angebunden. Bis Mitte Februar waren sämtliche Verrohrungsarbeiten abgeschlossen, und der neue Gär- und Lagerkeller konnte in Betrieb genommen werden. Erwähnenswert: Sämtliche Produktleitungen sowie die CIP-Anlage sind über ein zentrales Paneel miteinander verbunden. Mittels Umlenkbogen können somit alle Abteilungen der Brauerei angeschlossen werden.

Für Inhaber Dr. Horst Müller hat sich die Investition gelohnt: „Wir haben jetzt eine gewaltige Energieeinsparung, da wir nur noch die Wandungen der ZKGs und nicht mehr den ganzen Raum kühlen müssen. Die Tanks können einzeln und langsam heruntergekühlt werden."

Dampf und Kondensat für CIP und Keller 1.

Die neue CIP-Anlage in Keller 1.

Zentrales Paneel und Verschneidbock.

Neue Verrohrungen.

Die ZKGs wurden 2-reihig angeordnet.

Unsere Leistungen im Überblick:

- Planung der Glykolpumpenstation
- Einbringung der Pumpenstation und Anbindung an NH_3 und Glykolkreislauf
- Planungen der Rohrleitungen im Gär- und Lagerkeller
- Montage der Rohrleitungen Produkt / CO_2 / Wasser / Dampf / Kondensat / Druckluft

ANZEIGE WASSER IN HAUS + GARTEN TITEL

Mit dem richtigen Schlauch bis zu 70 Prozent Wasser sparen

Große Auswahl an Gartenzubehör bei „Heinr. Leicht“

Der Sommer ist heiß, der Garten benötigt viel Wasser. Mit dem richtigen Schlauch oder dem richtigen Regner lässt sich der Wasserverbrauch deutlich senken.

Perlschläuche der Firma REHAU versprechen aufgrund ihrer tropfenweise Abgabe eine Wassersparnis von bis zu 70 Prozent. Erhältlich sind sie bei der Firma „Heinr. Leicht“ in Bamberg, dem Spezialisten für Schläuche jeglicher Art, regional auch bekannt als „Gummi Leicht“.
Hier findet man an Gartenzubehör alles, was das Herz begehrt: Wasserschläuche, Kreis- und Viereckregner in diversen Größen, Saug- und Tauchpumpen sowie hochwertige Schlaucharmaturen, Spritzdüsen und Gießstäbe, außerdem Sprühgeräte und Zubehör für Pflanzenschutzmittel. Groß ist auch die Auswahl an Arbeitsschutz: von robusten Gummistiefeln über Gartenhandschuhe bis hin zu Atemschutzmasken. Wer sich genauer informieren möchte, ist herzlich eingeladen, den Online-Katalog auf www.heinrich-leicht.de zu durchblättern oder direkt im Verkaufsladen am Laubanger 17 f vorbeizuschauen. Kompetentes Fachpersonal steht für eine umfassende Beratung zur Verfügung.

Heinr. Leicht GmbH & Co. KG
Laubanger 17f · 96052 Bamberg
T 0951/96599-0 · F 0951/96599-50
www.heinrich-leicht.de

Heinr. Leicht GmbH & Co. KG

EURO-TRIX®

Der robuste Wasserschlauch zum TOP-Preis-/Leistungsverhältnis:

Für den universellen Einsatz:
- Betriebsdruck bis 15 bar
- Temperaturbeständig von –20°C bis +100°C
- Hochflexibel, drallfrei und knickstabil
- Ozon- und witterungsbeständig

TECHNISCHER HANDEL INDUSTRIEBEDARF · MASCHINEN UND ANLAGEN · HANDEL MIT BRAUEREIBEDARF · INSTANDHALTUNG SERVICELEISTUNGEN

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

Haus + Hof BA/LIF 7

Heinr. Leicht mit wassersparendenden Schläuchen in der Bamberger Ausgabe von „Haus + Hof“

Heinr. Leicht ist hinlänglich als DER Spezialist für Schläuche bekannt. Egal ob zum Einsatz in der Brauerei, der Lebensmittelindustrie, in Gärtnereien oder im Privathaushalt – wir haben für jeden Anlass den passenden Schlauch. Das Juli- / Augustheft der Bamberger Ausgabe von „Haus + Hof“ berichtete über den Einsatz von Wasserschläuchen im privaten Garten – und wie sich mit Schläuchen aus unserem Sortiment bis zu 70 % Wasser sparen lässt.

Neue Krugreinigungsmaschine HELBA „FESTus“ sorgt beim Spezial-Keller, Bamberg, für ein besseres Spülergebnis

Im Juli erhielt der Spezial-Keller in Bamberg von uns die neue Krugreinigungsmaschine HELBA „FESTus“.

Bei der Maschine kommt ein neues Hygienekonzept zum Tragen: Wir haben die Wannenkonstruktion abgeändert, um möglichst wenig konstruktiv bedingte Einbauten im Innern der Wanne und des Spülbereichs zu haben. Alle Lager wurden deshalb außerhalb angebracht. Anstelle der Mattenkette haben wir eine Drahtösengliederkette aus langlebigem Edelstahl eingebaut. Dadurch fällt die Unterkonstruktion zum Führen der Kette komplett weg. Weil sich die Kette weitestgehend von selbst reinigt, haben Biofilme und Schimmelansatz keine Chance mehr. Deutlich erhöht hat sich die Durchgangsfläche von vorher 40 auf nun 70 Prozent: Krüge erhalten viel mehr Spülwasser und einen höheren Spritzdruck. Die Reinigungsdüsen sind in einer Ringleitung angebracht und geben gleichmäßigen Druck auf alle Düsen. Hieraus ergibt sich bei gleicher Bandgeschwindigkeit ein besseres Spülergebnis.

Spezial-Keller (Bamberg)
▸ www.spezial-keller.de

Mit der HELBA „FESTus“ werden Krüge gründlich gereinigt.

…und ermöglicht bei der Brauerei Krug, Breitenlesau, das Reinigen von Gläsern und Krügen in Körben

Soeben fertig geworden ist unsere neue Krug- und Gläserreinigungsmaschine für die Brauerei Krug in Breitenlesau. Wir haben die Maschine mit einer stärkeren Pumpe und einem höheren Aufbau ausgestattet, damit Gläser und Krüge in Körben gereinigt werden können.

Wie auch beim Spezial-Keller wurde auf die Mattenkette verzichtet und stattdessen eine Drahtösengliederkette aus Edelstahl eingebaut.

Brauereigasthof und Tanzcenter Krug (Breitenlesau)
▸ www.krug-braeu.de

Daumen hoch für die neue HELBA „FESTus“.

Schweizer Burgdorfer Gasthausbrauerei und Meierei in Potsdam investieren in Siphon- und Dosenfüller HELBApro

Die Burgdorfer Gasthausbrauerei AG, Schweiz, hat sich unseren 1-stelligen Siphon- und Dosenfüller HELBApro zugelegt. Die Entscheidung fiel vor allem wegen der Vorteile im mikrobiologischem Bereich, da alle produktberührenden Teile gedämpft werden können. Außerdem ist ein sauerstofffreies Abfüllen mit unterschichtendem Spülen und Vorspannen der Gebinde möglich. Der Füller lässt sich ausschließlich pneumatisch steuern.

Für unser neues Modell des HELBApro mit zwei Füllstellen entschied sich die Meierei im Neuen Garten, Potsdam, und zwar aufgrund der Möglichkeit des Dämpfens sowie der CIP-Reinigung aller produktführenden Wege. Hauseigene Produkte sind nun noch länger haltbar. Der HELBApro der Meierei enthält außerdem einen halbautomatischen 4-stelligen Rinser und einen einstelligen Kronenkorker zur Abfüllung von Spezialbieren.

Burgdorfer Gasthausbrauerei AG (Burgdorf, Schweiz)
▸ www.burgdorferbier.ch

Meierei im Neuen Garten (Potsdam)
▸ www.meierei-potsdam.de

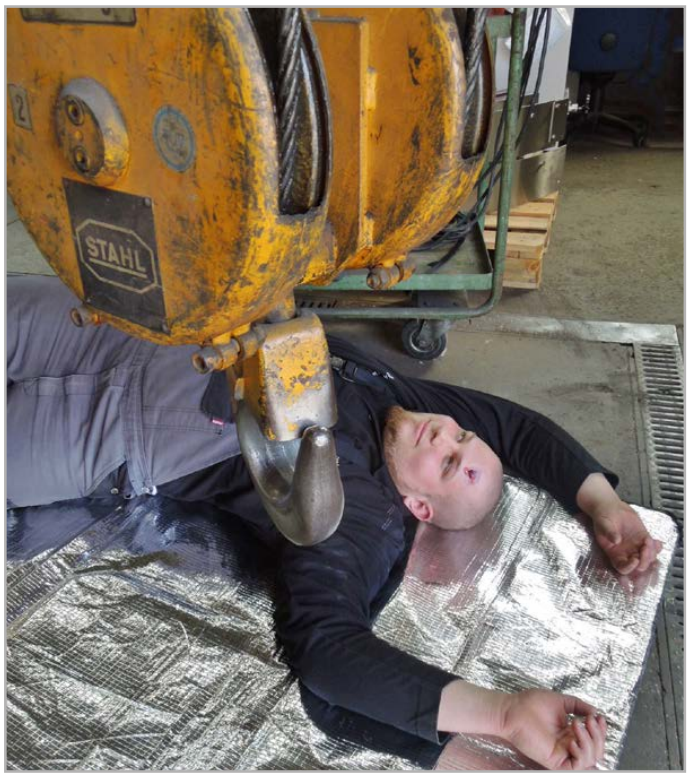
Der 1-stellige Füller HELBApro im Einsatz in der Burgdorfer Gasthausbrauerei.

Erste-Hilfe-Kurs bei den Johannitern: Üben für den Notfall

Was ist zu tun an einem Unfallort? Wie hilft man Personen mit einer Kopfverletzung oder nach einem Stromschlag? Für diese und ähnliche Fragen gab es bei einem Erste-Hilfe-Kurs für alle Mitarbeiter von Heinr. Leicht Antworten.

Unsere Mitarbeiter wissen nun, wie man reanimiert.

Der Kurs wurde von den Johannitern durchgeführt und enthielt einen theoretischen sowie praktischen Teil. Letzterer fand bei Heinr. Leicht in der Werkstatt statt, um anhand nachgestellter Szenen praxisnah den Ernstfall zu üben.



Johannes Heisterberg spielte den am Kopf verletzten Mitarbeiter.

Fahrradtour zum Annafest nach Forchheim

Viel Spaß hatten Mitarbeiter und Geschäftsführung von Heinr. Leicht bei einer Fahrradtour, die am 2. August zum Annafest nach Forchheim führte – vorbei an zahlreichen fränkischen Brauereien. Startpunkt war Heinr. Leicht mit Richtung Jahn-Schleuse. Hier gab es bereits die erste Verpflegungsstation durch ein Begleitfahrzeug, das Bier zur Stärkung ausschenkte. Bei strahlendem Sonnenschein ging es dann weiter zur Brauerei Kraus in Hirschaid, der zweiten Verpflegungsstation. Nachdem alle ihre Akkus für den Endspurt nach Forchheim aufgeladen hatten, erreichten wir auf dem Annafest schließlich die Endstation: den Greif's Keller der Familie Schuster. Der Juniorchef begrüßte uns herzlich, und wir genossen das leckere Essen und erfrischende Bier. Für den Rücktransport unserer Fahrräder war durch das Begleitfahrzeug gesorgt. Wer wollte, konnte den Abend noch auf dem Annafest ausklingen lassen.

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