seit 1888

Aktuell

Das Kundenmagazin der Heinr. Leicht GmbH & Co. KG

Ausgabe Nr. 09 - Juli 2015

„Ordnung und Sauberkeit im Lebensmittelbereich“

Weitere Themen:

- **Clever investiert: Krug-Bräu mit neuer KEG-Anlage und neuem Klär-Separator**
- **Verkaufsschlager: unser Füller HELBApro**
- **Erstmals dabei: Heinr. Leicht auf der Bamberger Gartenmesse „Blüte & Ambiente“**
- **Rückblick: die Brau Beviale 2014 in Nürnberg – ein voller Erfolg**

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,

unser aktuelles Titelthema widmet sich der Sauberkeit und Ordnung im Lebensmittelbereich – einem äußerst wichtigen Thema, wie wir finden. Denn kommt es beispielsweise bei der Handhabung von Hygienezubehör zu Verwechselungen, können Kreuzkontaminationen unerwünschte Folgen haben und gerade im Lebensmittelbereich zu verheerenden Ergebnissen führen. Um die Verwechslungsgefahr in hygienerelevanten Bereichen zu reduzieren, empfehlen wir die Verwendung unserer Schattenwand: Hier hat jedes Hygienezubehör seinen festen, unverwechselbaren Platz!

Ebenfalls notwendig: die Einhaltung von Sauberkeit auf Volks- und Sommerfesten. Gerade die Trinkwasserverordnung kennt hier kein Pardon: Wer Getränke ausschenkt, muss strenge Vorschriften einhalten, sonst drohen empfindliche Bußgelder. Auch hier können wir helfen – mit lebensmittelechten Schläuchen und Armaturen sowie konkreten Tipps von unseren erfahrenen Verkaufsberatern.

Reißenden Absatz findet inzwischen unser Füller HELBApro. Lesen Sie, welche Brauereien im In- und Ausland unseren Füller in den letzten Monaten gekauft haben. Nachberichte zur Brau Beviale und unserem Brauer-Abend sowie aktuelle Infos zu Schulungen und neuen Mitarbeitern bereichern die vorliegende Ausgabe unserer Hauszeitung.

Eine interessante und hilfreiche Lektüre wünschen Ihnen

Anja Seelmann und Wolfgang Böhm

Rund 50 Braumeister zu Gast bei unserem Brauer-Abend

Unser alljährlicher Brauer-Abend hat inzwischen einen festen Platz in unserem Kalendarium eingenommen. So luden wir auch vergangenes Jahr wieder zu unserer Info-Veranstaltung am 10. Oktober 2014 in unsere Firmenräumlichkeiten ein.

Viel Beifall gab es für unsere informativen Vorträge.

Ungefähr 50 Braumeister aus der Region waren unserer Einladung gefolgt und lauschten verschiedenen Vorträgen rund um unsere selbst hergestellten Produkte und Maschinen. Unser technischer Betriebsleiter Joachim Kilian sprach an dem Abend über das Gesamtprojekt der Flaschenabfüllung von Planungsbeginn bis hin zur Ausführung.

Thomas Eisenbrand (links) und Gerd Tischler (rechts) erklärten unser Ordnungssystem „Schattenwand“.

Von den Verkaufsberatern Thomas Eisenbrand und Gerd Tischler gab es einen Gemeinschaftsvortrag zu unserer Schattenwand, mit deren Hilfe man spielend einfach für mehr Ordnung und Sauberkeit im Lebensmittelbereich sorgen kann – dank besserem Überblick über die eigenen Hygiene-Utensilien.

Mit fränkischen Leckereien und frisch gezapftem Bier ließen wir den Abend in geselliger Runde ausklingen.

Mit Gartenzubehör erstmals auf der „Blüte & Ambiente“ in Bamberg

Mitten in der traditionsreichen Bamberger Gärtnerstadt fand vom 17. bis 19. April die Bamberger Gartenmesse „Blüte & Ambiente“ statt. Bereits zum achten Mal wurde die Böhmerwiese zum Mekka für Gartenfans und Genießer.

Etwa 100 Aussteller präsentierten hier ihre Pflanzen, Accessoires für Garten und Haus, Möbel und Kunstwerke rund um Garten, Balkon und Terrasse. Abgerundet wurde das Angebot durch Werkzeug, Mode, Schmuck sowie allerlei fränkische Leckereien.

Und wir waren erstmals mit von der Partie! An unserem Verkaufsstand gab es vor allem Produkte aus unserem Gartenzubehör-Sortiment wie Schläuche, Schlauchwägen, Gummistiefel und Arbeitshandschuhe, aber auch Artikel für den Brauereibedarf wie Bierhähne und einiges mehr! Mit vielen Besuchern, die interessiert an unseren Stand herantraten, führten wir nette Gespräche. Wir sind froh über die drei wunderschönen Tage, die wir auf der Böhmerwiese verbringen durften. Unser Fazit: „Blüte & Ambiente“ – für uns gerne wieder!

VHS-Betriebsbesichtigung bei Heinr. Leicht

In Bamberg und Landkreis ist Heinr. Leicht vielen Einheimischen als „Gummi Leicht“ mit Sitz am Laubanger bekannt. Viele Besucher, die bei uns einkaufen, kennen jedoch lediglich den vorderen Verkaufsraum.

Die wahre Größe und das umfangreiche Betätigungsfeld unseres Betriebes sind ihnen nicht geläufig. Diese Feststellung mussten wir selber machen, als wir über die VHS Bamberg zu einer Betriebsbesichtigung Anfang November 2014 einluden.

Das Interesse im Vorfeld war groß, und die maximale Anzahl von 20 Teilnehmern aufgrund der eingehenden Anmeldungen schnell erreicht. In der kurzen Zeit von eineinhalb Stunden versuchten wir am Tag der Besichtigung, möglichst alle verschiedenen Facetten von Heinr. Leicht aufzuzeigen. Unsere Gäste durften die Verkaufsräume, unser Lager und die Werkstatt besuchen, in der wir Maschinen für die Getränkeindustrie herstellen und sogar komplette Abfüllinien für Brauereien aufbauen.

Der Rundgang beinhaltete auch einen Abstecher in unsere Ausstellung historischer Brauereimaschinen. Was wir immer wieder zu hören bekamen, waren Sätze wie dieser „Wir haben gar nicht gewusst, dass sich hinter Gummi Leicht ein so breites Spektrum verbirgt“.

Immerhin, 20 Teilnehmer haben nun einen besseren Einblick in unsere vier Geschäftsfelder: technischer Handel & Industriebedarf, Handel mit Brauereibedarf, Maschinen & Anlagen, Instandhaltung & Services.

VHS-Teilnehmer zu Gast bei uns.

Die allgemeine Öffentlichkeit versuchen wir mit Pressearbeit und gezielten Marketingmaßnahmen besser über unser großes Angebot an Dienstleistungen und Produkten für Brauereien, Gärtnereien, Handwerker, Industriebetriebe und Privatleute zu informieren. Die beste Informationsquelle ist nach wie vor unser Webauftritt unter www.heinrich-leicht.de.

Brauerei Wagner in Kemmern mit neuer Kastenreinigungsmaschine HELBAclean

Auf der Suche nach einer geeigneten Kastenreinigungsmaschine entschied sich Hubert Wagner, Brauerei-Inhaber und Braumeister von der Brauerei Wagner in Kemmern, vor wenigen Wochen für ein Produkt aus unserem Haus: unsere Kastenreinigungsmaschine HELBAclean. Im Zuge der Neuanschaffung erneuerten wir vor Ort auch die Transportbänder der Kastenwascherstrecke.

Die Kisten werden nun über den bestehenden 180°-Wender nach oben transportiert und dabei auf den Kopf gedreht. Anschließend erfolgt das Waschen der Kisten in der Reinigungskabine. Der große Vorteil ist die platzsparende Aufstellung, da Reinigungskabine und Reinigungsmittelbehälter voneinander getrennt aufgestellt sind. Die Waschflüssigkeit befindet sich in einem Behälter am Boden und wird mittels einer ausreichend dimensionierten Pumpe zu den Düsenstöcken in der Waschkabine befördert. Weiterer Pluspunkt: Alle Reinigungsarbeiten, z. B. an den Stecksieben sowie dem Reinigungsmittelbehälter, können ohne größeren Aufwand am Boden durchgeführt werden.

Brauerei Wagner, Kemmern
- www.brauerei-wagner.de

Die Kastenreinigungsmaschine HELBAclean im Einsatz bei der Brauerei Wagner.

XPLORER Leerflaschen-Inspektor von KS Control günstig zu kaufen

Das innovative und wirtschaftliche Leergebinde-Inspektionssystem XPLORER für die Getränke- und Lebensmitteindustrie gibt es nun zum tollen Angebotspreis. Bis Ende Oktober gewähren wir einen Rabatt auf den Listenpreis des Leerflascheninspektors XPLORER von KS Control in Höhe von 5.000 Euro.

Der XPLORER Leerflaschen-Inspektor wurde speziell für die besonderen Anforderungen kleiner und mittelständischer Brauereien und Abfüllbetriebe entwickelt. Im Fokus stehen hierbei Wirtschaftlichkeit, Flexibilität im Flaschensortiment, geringstmöglicher Platzbedarf und modernste Licht- und Kameratechnik. Der XPLORER entspricht nach „Prüfliste Leerflaschenkontrolle für Glas- und Mehrwegflaschen“ der Genossenschaft Deutscher Brunnen e.G. den Anforderungen an einen Vollinspektor. Der Leistungsbereich des Leerflascheninspektors geht bis zu 20.000 Flaschen/h und beinhaltet die Inspektionsmöglichkeiten Boden-, Mündungs-, Gewinde- und Seitenwandkontrolle sowie Restflüssigkeitserkennung.

Die Anlage ist inzwischen mehrfach bei unseren Kunden im Einsatz und hat zu einer maßgeblichen Qualitätssteigerung beigetragen. Der Inspektor ist unter anderem bei den bereits in unserem Magazin vorgestellten Kunden wie der Brauerei Altenau, Klüvers Brauhaus, der Burgdorfer Gasthausbrauerei und der Brauerei Felsenau in Betrieb.

Den Leerflaschen-Inspektor XPLORER gibt es nun 5.000 € günstiger.

Weitere Informationen zum XPLORER erhalten Sie auf www.kssr.de

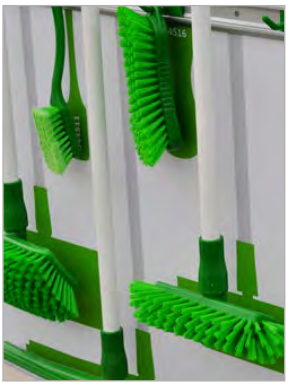
Unsere Schattenwand – für mehr Ordnung und Hygiene im Lebensmittelbereich

Für Sauberkeit und Hygiene zu sorgen ist für alle im Lebensmittelbereich arbeitenden Betriebe unerlässlich, auch für Brauereien. Mit unserem Ordnungssystem namens Schattenwand erhält jedes Reinigungszubehör seinen eigenen festen Platz. Anwender profitieren dadurch von mehr Ordnung und Sauberkeit in den hygienisch relevanten Bereichen, da Verwechslungen und somit Verunreinigungen ausgeschlossen sind. Die Schattenwand wird von uns speziell nach Kundenwusch angefertigt und ist als mobiles Rahmengestell sowie zur Wandmontage erhältlich.

Unsere Schattenwand: Hier hat jede Bürste und jeder Schrubber seinen festen Platz.

Zur Unterscheidung der verschiedenen Einsatzbereiche können auf der Schattenwand verschiedene Farbkonzepte umgesetzt werden, z. B. ein roter Farbbereich für den Boden und ein gelber für die Wandfliesen oder Blau für den Lagerkeller und Grün für die Füllerei. Dadurch erhalten Anwender leichter die Möglichkeit, den Betrieb nach dem HACCP-Gefahrenanalyse-Konzept auszurichten. Die Ausgestaltung bestimmen unsere Kunden – wir fertigen das Gestell aus Edelstahl in unserer hauseigenen Werkstatt und bauen die nach Wunsch bedruckte, wasserfeste Platte ein. Wir beraten auch zur Bestückung des Ordnungssystems und sorgen für schnelle Nachlieferung, falls Ersatz benötigt wird. Durch die auf den Schatten gedruckten Artikelnummern können die einzelnen Produkte einfach identifiziert und nachgeordert werden.

Zur Bestückung der Schattenwand stehen verschiedenste Hygiene-Bürsten und anderes Zubehör zur Verfügung. Erhältlich sind diverse Schrubber, Besen und Wasserschieber mit unterschiedlich langen und austauschbaren Stielen sowie verschiedene Stiel- und Waschbürsten. Aber auch andere Zubehörteile wie Schaufeln oder Eimer finden ihren Platz auf der Schattenwand. Dabei sind alle Rohmaterialien FDA-konform und lebensmittelgenehmigt laut den neuesten EC-/EU-Richtlinien für Produkte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.



Unsere Produkte helfen, die Trinkwasserverordnung auf Sommerfesten einzuhalten

Sommerzeit ist Feste-Zeit! Im Sommer ist immer was los: Kindergarten- und Feuerwehrfeste, Kirchweihen und Volksfeste wie die Sandkerwa in Bamberg. Für alle, die auf solchen Festen ausschenken, ist die Teilnahme mit einer Menge Arbeit verbunden. Gerade im Hinblick auf Hygiene und Sauberkeit gilt es, viele Vorschriften zu beachten. Seit einigen Jahren prüfen die jeweiligen Ordnungsämter verstärkt die Umsetzung der Trinkwasserverordnung vor Ort.

Mit Produkten aus unserem Sortiment sind Sie auf der sicheren Seite, was die Einhaltung der Trinkwasserverordnung betrifft. So führen wir:

- Trinkwasserschläuche von Markenherstellern für Kalt- und Warmwasser mit allen nötigen Prüfungen und Normungen: „Aquapal“ von ContiTech und „Rauaqua“ von Rehau
- baumustergeprüfte, trinkwasserzugelassene GEKA-Schnellkupplungen und Dichtungen
- zertifizierte Rückflussverhinderer für die Trinkwasserleitung
- alles verfügbar in verschiedenen Größen (1/2“,3/4“, 1“)

Zusätzlich führen wir für Feste und Veranstaltungen noch weitere Artikel, die helfen, den Ausschankbereich sauber zu halten:

- Bürsten und Reinigungsmittel für Krug- und Gläserreinigung
- mobile Spülbecken, Krug- und Gläserkörbe
- Krug- und Gläserreinigungsmaschine HELBA FESTus zum Verleih oder Verkauf

Grandiose Messe: die Brau Beviale 2014 übertraf unsere Erwartungen

Unsere Eindrücke von der letzten Brau Beviale in Nürnberg lassen sich mit wenigen Worten beschreiben: Die Messe war großartig! Zwar war unser Messestand auch in den Jahren zuvor gut besucht gewesen, doch diesmal hatten wir das Gefühl, dass unser Stand zeitweise regelrecht „überrannt“ worden ist. Unsere Verkaufsberater wie auch die Geschäftsführung waren pausenlos in Beratungsgesprächen. Unsere Messehostessen kamen kaum hinterher, Bier – diesmal von der Brauerei Krug aus Breitenlesau – auszuschenken und Brote zu schmieren.

Ob das große Interesse vielleicht auch daran lag, dass wir diesmal ausschließlich eigene Maschinen ausgestellt haben? Zu sehen gab es einen Neuglasabräumer mit einem Flaschenabheber, bestehend aus einem Neuglasgreifer von max. 20 Reihen Neuglas, mit Bedieneinheiten direkt am Kopf und Pneumatik-Einheiten sowie mit Luftanschlüssen und Schläuchen für die pneumatischen Greiferleisten. Die Greiferleisten gibt es immer nur für eine Flaschensorte: Je nach Flaschenmaterial müssen die Greiferleisten an die Flaschensorten angepasst werden.

Unsere Reinigungsmaschine HELBA FESTus weckte großes Interesse.

Der Flaschentisch selbst besitzt ein Grundgestell aus Edelstahl, die Scharnierbandketten sind in Kunststoff ausgeführt. Das Messeausstellungsstück war bereits an die Brauerei Öufi im schweizerischen Solothurn verkauft gewesen, und zwar im Rahmen einer von uns gelieferten Flaschenabfüllanlage (Wir werden darüber in der nächsten Ausgabe der HL aktuell berichten.)

Weitere Ausstellungsstücke waren unser neuer Partyfass- und Siphonflaschenfüller HELBApro für ein sauerstofffreies Abfüllen und unsere Krug- und Gläserreinigungsmaschine HELBA FESTus mit neuem Hygiene-Design. Der neue HELBApro lässt sich mit dem zusätzlich erhältlichen halbautomatischen Kronenkork-Verschließer HELBA KK und der manuellen Flaschen-Rinserstation HELBA R4 zu einer kleinen Abfülllinie erweitern. Bei der Reinigungsmaschine HELBA FESTus haben wir eine Drahtösengliederkette aus Edelstahl mit großem Gliederabstand integriert – für ein optimales Spülergebnis mit und ohne Körbe.

Besonders erfreulich für uns: Viele Maschinen, vor allem den HELBApro, konnten wir direkt von der Messe wegverkaufen. Auch im Nachgang zur Brau Beviale erhielten wir zahlreiche Bestellungen. Davon abgesehen ist die Brau Beviale für uns immer eine willkommene Gelegenheit, mit unseren Stammkunden sowie neuen Interessenten angenehme Gespräche zu führen.

Allen, die unseren Messestand besucht haben, sagen wir an dieser Stelle nochmals: Herzlichen Dank! Und natürlich gilt unser Dank auch den fleißigen Helfern, die mit ihrem unermüdlichen Einsatz die Brau Beviale zu einem für uns so erfolgreichen Event gemacht haben.

Unser Füller HELBApro: Verkaufsschlager auf der Brau Beviale 2014

Das Interesse der Besucher war zwar an all unseren auf der Brau Beviale ausgestellten Maschinen groß, aber als Publikumsmagnet erwies sich unser neuer Füller HELBApro, der sich wie sein Vorgängermodell zum Abfüllen von 0,33l- bis 2l-Flaschen sowie 5l-Partyfässern eignet. Die Flaschen werden durch das Füllrohr mit CO2 gespült, was eine sauerstofffreie Atmosphäre vor dem eigentlichen Füllprozess gewährleistet. Der HELBApro ist mit einer oder zwei Füllstellen lieferbar. Seine Abfüllleistung liegt bei ca. 50 Partyfässern/h (1-stellig) und ca. 80 Partyfässern/h (2-stellig).

Auf der Brau Beviale konnten wir gleich mehrere Füller mit unterschiedlichem Leistungsvermögen an folgende Brauereien verkaufen: an die Felsenbräu im bayerischen Thalmannsfeld, an Klüver's Brauhaus in Neustadt in Holstein und an die Brauerei Clemens Härle in Leutkirch im Allgäu. Als eigene Leistung bieten wir stets die Inbetriebnahme an, zudem die kostenlose Schulung durch unser Technikteam für den Fall, dass der Kunde die Maschine bei uns in Bamberg abholt. Die ausführliche Bedienungsanleitung zum HELBApro ermöglicht aber auch die Inbetriebnahme ohne Schulung.

Seit der Brau Beviale haben noch folgende Kunden unseren Flaschenfüller gekauft: die im italienischen Biella beheimatete Brauerei Menabrea, und zwar zusammen mit dem Rinser HELBA R4, die Tucher Bräu in Nürnberg – die Lieferung des 2-stelligen Füllers erfolgte hier an die zum Tucherkonzern gehörende Hasen-Bräu in Augsburg – sowie die Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), und zwar hier das Institut für Lebensmitteltechnologie, das sich für das Modell mit dem 1-stelligen Füller entschied.

Kerstin Böhm und Sebastian Schneider im Beratungsgespräch am Füller HELBApro.

Informationen zu den einzelnen Brauereien:

Felsenbräu, Thalmannsfeld
- www.solarbier-felsenbraeu.de

Klüver's Brauhaus, Neustadt
- www.kluevers.com

Brauerei Clemens Härle, Leutkirch
- www.haerle.de

Menabrea, Biella, Italien
- www.birramenabrea.com

Hasen-Bräu, Augsburg
- www.hasen-braeu.de

Universität für Bodenkultur Wien, Österreich
- www.boku.ac.at

Heinr. Leicht GmbH & Co. KG
seit 1888

Doppelspülwanne mit Gestell

Extra robuste Doppel-Spülwanne mit rostfreiem Edelstahl-Gestell aus Eigenfertigung und grauen Kunststoffwannen für den universellen Einsatz z.B. bei Festen oder Biergartenbetrieb:

- **mit 2 stabilen Kunststoff-Spülwannen aus HDPE à 55l Inhalt (535 x 475 x 380 mm Außenmaß)**
- **inklusive Ablaufverschraubungen mit Überlaufrohren und einem Restetrichter**
- **inklusive Zulauf-Kugelhahn 1/2" mit GEKA-Anschluss**
- **Maße komplett: Breite ca. 1150 mm / Tiefe ca. 475 mm / Höhe ca. 1100 mm (inkl. Zulaufhahn)**

Krug-Bräu in Breitenlesau freut sich über neue KEG-Anlage und neuen Klär-Separator

Gleich mehrere Investitionen tätigte Conny Krug von der Krug-Bräu in Breitenlesau. Zum einen entschied er sich für die Anschaffung eines Klär-Separators der Fa. Flottweg, um eine Standardisierung bei der Trübung seiner naturtrüben Biere zu erreichen und Arbeitsabläufe seines Personals zu optimieren. Zum andern ließ er sich eine KEG-Anlage der Fa. ATS Wibbing GmbH installieren.

Der Klär-Separator der Fa. Flottweg sorgt bei Krug-Bräu für eine standardisierte Trübung der naturtrüben Biere und einen optimierten Personaleinsatz.

Wir übernahmen die Planung der Gesamtanlage inklusive des Flottweg-Separators und eines von der Fa. Kaspar Schulz gelieferten Puffertanks. Zudem waren wir für die Planung und Durchführung der Verrohrung verantwortlich. Die Vorgaben seitens der Brauerei bestanden in einer möglichst übersichtlichen Anbindung der Anlage an die weiterführenden technologischen Arbeitsabläufe wie Filtration, Kurzzeiterhitzung und Abfüllung. Als zentralen Baustein der Verrohrung installierten wir ein großes Umschaltpaneel mit insgesamt 22 Anschlüssen für die unterschiedlichen Abteilungen der Brauerei. Der Braumeister kann nun vom Paneel aus entscheiden, welches Bier er mit den unterschiedlichen technologischen Möglichkeiten (Filtration, Separation, KZE oder Trübungseinstellung) bearbeiten möchte.

„Unser Wunsch nach einem Separator entstand, weil wir die Standzeiten verlängern und dadurch weniger Bierschwand haben wollten“, erklärt Brauerei-Inhaber Conny Krug seine Motivation zur neuen Anlage. Weitere Vorteile des neuen Separators: Einsparung von Kieselgur und eine Standardisierung bei der Trübung im Bereich naturtrüber Biere oder Weizenbier. Außerdem stellt der Separator eine Vorstufe zur kieselgurfreien Bierfiltration dar, die zukünftig in Betracht gezogen werden kann.

Bei dem Klär-Separator der Fa. Flottweg, den wir nach längeren Recherchen und einer gründlichen Evaluierung der Lieferanten empfahlen, sind alle produktberührenden Teile aus hochlegierten, nicht rostenden Edelstählen. Alle Rohrleitungssysteme lassen sich problemlos in die bestehende CIP-Reinigung einbinden. Es existiert eine zusätzliche Spülung und CIP-Reinigung von Trommelgehäuse und Feststoff-Auffangbehälter. Die Sauerstoffaufnahme wird durch die hydrohermetische Abdichtung mit entgastem Wasser vermieden. Der Separator kann kontinuierlich automatisch betrieben werden: Die Durchsatzleistung wird über den Durchflussmesser und die Trübungsmessung automatisch angepasst. Ein zusätzlicher Bypass dient der Verarbeitung naturtrüber Biere. Die Klärung läuft hocheffizient bei schonender Produktzuführung. Dank eines speziellen Feststoff-Entleerungssystems ergeben sich lediglich minimale Produktverluste.

Ebenfalls neu: die KEG-Anlage von ATS Wibbing mit 2 Reinigungsstationen, Sterilisierstation und Füllstation.

Bei der KEG-Anlage der Fa. ATS Wibbing GmbH handelt es sich um die Reinigungs- und Füllmaschine HRF 211 mit 2 Reinigungsstationen, einer Sterilisierstation und einer Füllstation mit einer Leistung von 60 KEG/h. Zur Maschine gehört noch eine Transportanlage mit einer Länge von ca. 13 Metern und eine Versorgungsanlage mit drei beheizbaren Behältern je 400-Liter-Nutzinhalt. Aus den

Versorgungsbehältern wird sowohl die KEG-Maschine als auch die Bierleitung mit einer Länge von 2 x 90m bis hin zum Drucktankkeller gereinigt. Die Anlage ist so konzipiert, dass später ein Außenreiniger für KEGs in die Anlage integriert werden kann.

Die Anlage steht auf einem eigens dafür vorbereitetem Sockelboden. Die Maschine kommt durch die beidseitigen Klarsichtverkleidungen mit der dahinterliegenden Verfliesung sehr gut zur Geltung und ist frei zugänglich. Aufgrund der günstig gelegenen Zuleitungen der Medien und aufgrund der Aufstellung der Komponenten konnte die Verrohrung kompakt durchgeführt werden. In den Aufgabenbereich der ATS Wibbing fielen die Aufstellungsplanung, das Engineering, die Ausführung der kompletten Anlage von der Maschinen- u. Behälterfertigung sowie die Erstellung der Verrohrung bis hin zur Inbetriebnahme.

Mit dem neuen Klär-Separator und der KEG-Reinigungs- und Füllmaschine verfügt Conny Krug nun über topmoderne Anlagen, die den wachsenden Anforderungen der Bierproduktion nachkommen.

Krug-Bräu (Breitenlesau)
- www.krug-braeu.de

Müllheizkraftwerk Bamberg erhält Natronlauge- und Salzsäure-resistente Armaturen

Anlässlich eines Außendienstbesuchs beim Bamberger Müllheizkraftwerk (MHKW) wurden wir von Ewald Burkart, Leiter der Instandhaltung Mechanik, gefragt, ob wir Natronlauge- und Salzsäure-resistente Festflansche aus Edelstahl liefern könnten, dazu Klemmschalen und den passenden Schlauch. Und siehe da – wir konnten!

Wir lieferten die gewünschten Artikel, insgesamt 10 Fenstflansche aus beschichtetem Edelstahl, 20 Klemmschalen und 40 Meter Spiralschlauch. Die ersten zwei Flansche wurden mit entsprechender Schlauch-Flanschverbindung zum Jahreswechsel von den Mitarbeitern des MHKWs montiert, und zwar im Rahmen einer Umbaumaßnahme, als das Müllheizkraftwerk für zwei Wochen stillgelegt wurde und man Zugriff auf die Kessellinien hatte.

„Die Flansche und die Schlauchverbindung kommen bei uns in der Rauchgasreinigung zum Einsatz“, erzählt Ewald Burkart. „Die Rauchgasreinigung unserer 3 Kessellinien besteht jeweils aus einem Elektrofilter, einem nachgeschalteten 2-stufigen Wäscher, der anschließenden Abgaswiedererwärmung, einem Gewebefilter mit Adsorbenseindüsung sowie einem Katalysator. Die Spezialflansche und der Spezialschlauch sind hier im Bereich der 2-stufigen Nass-Wäscher eingebaut, speziell in der Stufe 1, der die Salzsäure aus dem Rauchgas wäscht. Als Restprodukt entsteht hier dann hochprozentige Salzsäure, die durch viele chemische Prozesse direkt im MHKW neutralisiert wird. Das Problem hierbei ist die Handhabung der Salzsäure, welche sehr aggressiv wirkt und die normalen Edelstahlflansche, auch V4A, immer wieder sehr schnell beschädigt. Mit den neuen Flanschen haben wir nun DIN- und normgerechte Flansche sowie Schlauch-Flanschverbindungen und erfüllen optimal die Vorschriften im Gefahrenstoffbereich.“

Die Edelstahl-Flansche mit Innenbeschichtung sind robuster und stabiler als ihre Vorgängermodelle aus Kunststoff. Die Festflansche sowie der neue Spiralschlauch sind hochwertig verarbeitet und besonders langlebig. Ein Austausch wird deshalb erst nach einem längeren Zeitraum fällig, was dem MHKW Zeit und Kosten spart.

Hält gegen Salzsäure Stand: die neuen Edelstahl-Festflansche.

„Ich bin überzeugt. Auch optisch machen die neuen Flansche etwas her. Die nächsten werden wir einbauen, sobald wir wieder Zugriff auf eine Kessellinie haben, meist im Rahmen einer Revision“, meint Ewald Burkart.

Unser Lieferumfang im Überblick:
- 10 Stück Festflansche DN 25 PN 16 aus Edelstahl mit Innenbeschichtung E-CTFE, die speziell für Salzsäure und Natronlauge geeignet ist
- 20 Stück spezielle Klemmschalen aus Edelstahl zur Befestigung des Schlauches am Festflansch
- 40 Meter Chemie-Spiralschlauch, 16 bar CHEMIE/SP 16 EPDM 25 x 6 mm, EN 12115, mit elektroleitfähiger Stahlspirale.

Starke Nachfrage nach unserer Krug- und Gläserreinigungsmaschine HELBA FESTus mit selbstreinigender Drahtösengliederkette

Eine weitere Maschine, die wir in unserer Werkstatt nach eigenen Plänen anfertigen und die aktuell eine hohe Nachfrage verzeichnet, ist unsere Krug- und Gläserreinigungsmaschine HELBA FESTus. Diese wurde von uns erst vor wenigen Monaten neu überarbeitet und mit einer selbstreinigenden Drahtösengliederkette aus Edelstahl ausgestattet.

Gläser und Krüge können von der HELBA FESTus mit und ohne Körbe gewaschen werden. Ein besonders großer Gliederabstand ermöglicht ein optimales Spülergebnis bei der Reinigung mit Körben. Die Bandgeschwindigkeit ist regulierbar, alle elektronischen Teile sind spritzwassergeschützt. Zudem verfügt die Reinigungsmaschine über eine Heißwasser-Vor- und eine Klarwasser-Nachspritzung, eine integrierte Reste-Entleerung, einen selbstregulierenden Wasserzulauf und einen Siebbehälter für Scherben und Schmutz. Die Reinigungsmaschine konnten wir allein in den letzen neun Monaten an folgende Brauereien verkaufen: an Dachsenfranz in Zuzenhausen, an die Brauerei Kühbach, die sich für unser Ausstellungsstück der Brau Beviale entschied, an die Privatbrauerei Nothhaft in Marktredwitz, an Oechsner in Ochsenfurt und an Fischer's Brauhaus in Mössingen in der Schwäbischen Alb. Alle georderten und auch schon ausgelieferten Maschinen sind ungefähr baugleich, mit nur kleinen Unterschieden bei der Aufnahme und Abgabe. Beim Bau der HELBA FESTus können wir stets individuelle Kundenwünsche berücksichtigen. Alle aufgeführten Maschinen verfügen über das neue Hygienedesign mit der Edelstahl-Drahtösengliederkette. Die Spritzdüsen lassen sich individuell anbringen, um flexibel auf unterschiedliche Korbraster reagieren zu können. Die HELBA FESTus ist insgesamt übersichtlich und durch die Modulbauweise gut zugänglich. Mit ihr ist die Reinigung von Krügen, aber auch von Gläsern in unterschiedlichen Größen möglich. Das Spülergebnis ist überzeugend!

Kompakt und platzsparend: unsere HELBA FESTus zur Reinigung von Krügen und Gläsern.

Brauerei Dachsenfranz, Zuzenhausen
- www.dachsenfranz.de

Brauerei Kühbach, Kühbach
- www.brauereikuehbach.de

Privatbrauerei Nothhaft, Marktredwitz
- www.brauerei-nothhaft.de

Brauerei Oechsner, Ochsenfurt
- www.oechsner.de

Fischer's Brauhaus, Mössingen
- www.brauhaus-moessingen.de

Reinigungsmaschine HELBA FESTus im Einsatz am Tag des Bieres

Mit dem Tag des Deutschen Bieres wird seit 1994 vom Deutschen Brauer-Bund der Erlass der bairischen Landordnung von 1516 gefeiert. Der Tag des Deutschen Bieres findet jährlich am 23. April, dem Jahrestag des Erlasses, statt.

Vor allem in der Bierstadt Bamberg, die im 19. Jahrhundert mit ihren 65 Brauereien eine herausragende Stellung innehatte und heute noch durch neun Brauereien aufwartet, wird dieser Tag gerne und ausgiebig gefeiert: und zwar direkt auf dem Bamberger Maxplatz vor dem Rathaus. Besucher erwartet hier die Verkostung unterschiedlichster Biersorten: von Ungespundenem über Pils und Weißbier bis Rauchbier. In Bamberg gibt es alles, was das Herz eines Biergenießers begehrt, Informationen zum jeweiligen Bier durch die Brauereibesitzer mit inbegriffen.

Wir sind stolz, mit unserer Krug- und Gläserreinigungsmaschine HELBA FESTus, die wir am 23. April 2015 in Bamberg kostenlos zur Verfügung stellten, für optimal saubere Krüge und damit für einen uneingeschränkten Biergenuss gesorgt zu haben.

Auf Schulungen bei ContiTech in Korbach und ConCar in Hohenkammer

Im Herbst vergangenen Jahres standen für mehrere unserer Mitarbeiter Schulungen auf dem Programm.

Eine davon führte unseren Metallbaumeister Sebastian Schneider, Leiter der Fertigung, zusammen mit unserem Monteur Johannes Heisterberg nach Korbach zur ContiTech AG. Vom 15. bis 17. September drehte sich für sie alles um Schläuche. Das Schulungsprogramm war sehr abwechslungsreich:

Am ersten Tag gab es nach der Vorstellung der ConiTech AG allgemeine Infos zu Industrieschläuchen und den in ihnen verarbeiteten Werkstoffen. Sebastian Schneider und Johannes Heisterberg durften den Mischsaal, die Materialfreigabe und das Prüflabor besichtigen. Am zweiten Tag stand eine Führung durch die Schlauchfertigung an mit Einblick in das TRIX Schlauchprogramm und Infos zu den Qualitätsmerkmalen von Conti-Schläuchen. Tag drei war dem Thema Lebensmittel, Getränke und Trinkwasserschläuche gewidmet: Welcher Schlauch eignet sich wofür, welche Normen werden erfüllt, wo können Groß- und Spezialschläuche eingesetzt werden etc.. Die Schulung schloss mit einem Lerntest ab.

Für unsere Mitarbeiter Dirk Lautenbacher und Sven Porzelt aus dem Verkaufsteam ging es dann im Oktober für zwei Tage zu ConCar nach Hohenkammer. Die Schulung behandelte vom 21. bis 22. Oktober das Thema Antriebstechnik, angefangen von Keilriemen über Zahnkeilriemen bis hin zu Zahnflachriemen.

Sebastian Schneider (links) und Johannes Heisterberg (rechts) mit ihren Zertifikaten von ContiTech.

Zu den Schulungsinhalten des ersten Tages zählten Infos rund um Rillenkugellager, Wälzlager, Präzisionsketten für Antriebs- und Förderzwecke, Hochleistungsrollen und Förderketten. Am zweiten Tag ging es um klassische Keilriemen, Zahnflachriemen, Weitwinkelriemen, Zahnkeilriemen und vieles mehr. Für Abwechslung sorgte ein Ausflug auf die Bowlingbahn in Pfaffenhofen.

Fußbrett SensiCare von ELTEN für Sicherheitsschuhe

Menschen laufen und stehen viel. Damit aus kleinen Beschwerden keine orthopädischen Beschwerden werden, gibt es von der Fa. ELTEN passend für den jeweiligen Fußtyp drei verschiedene SensiCare Einlegesohlen, die jeweils über eine unterschiedlich starke Ausprägung der Längsgewölbestütze verfügen: für einen normalen Fuß, den Senk- und den Hohlfuß. Die Einlegesohlen bewirken eine individuelle Dämpfung und gleichmäßige Gewichtsverteilung, was wiederum der Entlastung von Druck- und Schmerzpunkten dient. Füße werden angenehm weich gebettet und ermüden weniger leicht. Aber auch der Rücken wird sich durch die Dämpfung der Schritte gleich viel wohler fühlen.

(Von li nach re) SensiCare low, SensiCare medium und SensiCare high: für jeden Fußtyp die richtige Einlegesohle.

Den individuellen Fußtyp kann unser Verkaufsteam anhand des Fußbretts „SensiCare“ von ELTEN ermitteln: Man stellt sich barfuß oder in Socken auf das Brett, das aufgrund einer Thermofolie die individuelle Fußform farbig aufzeigt. Das Farbbild verrät schnell die richtige Einlegesohle: „medium“ für den Normalfuß, „low“ für den Senkfuß und „high“ für den Hohlfuß. Alle Einlegesohlen gibt es in den Größen 36 bis 48.

Schauen Sie bei uns vorbei und lassen Sie Ihren individuellen Fußtyp ermitteln! Ihre Füße haben diesen Komfort verdient!

Neu im Team: Azubi Dominik Alt und Braumeister Manuel Müller

Seit September 2014 bereichert Dominik Alt als auszubildender Metallbauer Fachrichtung Konstruktionstechnik unser Team. Der 19-Jährige hat bereits eine Ausbildung als Maschinen- und Anlagenführer mit dem Schwerpunkt Metall- und Kunststofftechnik abgeschlossen. Als angehender Metallbauer sucht er bei uns nach neuen Aufgaben und Herausforderungen: Er biegt, schweißt, trennt, schneidet und gestaltet alle typischen Metallarbeiten.

Seit März unterstützt uns außerdem Brau- und Malzmeister Manuel Müller als Bereichsleiter Mechatronik und Energie in Teilzeit. Der 34-Jährige betreibt mit der Goikelbräu in Lohr a.Main selbst eine eigene kleine Brauerei. Nach einer Ausbildung zum Brauer und Mälzer sowie einer Ausbildung zum Mechatroniker absolvierte er eine Fortbildung zum Brau- und Malzmeister bei der HWK Kulmbach. An der IHK Mittelfranken in Nürnberg ließ er sich dann zum European Energy Manager weiterbilden. In der Funktion als Bereichsleiter Mechatronik und Energie soll er unseren technischen Betriebsleiter Joachim Kilian entlasten und seine Kenntnisse in die technologische und energetische Beratung unserer Kunden einbringen.

Unsere Neuen: Azubi Dominik Alt (links) und Braumeister Manuel Müller (rechts).

Goikelbräu (Lohr a.Main)
- www.goikelbraeu.de

Thomas Eisenbrand verlässt uns

Viele unserer Brauereikunden kennen unseren Verkaufsberater und Außendienstmitarbeiter Thomas Eisenbrand. Nach fast 20 Jahren Mitarbeit stellt sich Eisenbrand einer neuen beruflichen Herausforderung und gehört seit Juli nicht mehr unserem Team an. Wir bedauern seine Entscheidung sehr, wünschen ihm viel Erfolg und versuchen, die Lücke, die er hinterlassen hat, schnellstmöglich zu schließen.

Wiederentdeckt: historische Abfüllmaschine im Tsingtao Beer Museum, China

Was war das für eine freudige Überraschung! Ein aufmerksamer Besucher des Tsingtao Beer Museums in Tsingtao, China, übermittelte uns nach seiner Chinareise ein selbst geschossenes Bild einer alten Braumaschine aus dem Hause Heinr. Leicht. Tsingtao ist Chinas größte Biermarke: Die Brauerei wurde 1903 von Deutschen gegründet, und das gleichnamige Museum beherbergt, wie wir nun wissen, eine unserer Braumaschinen. Geschätztes Alter der Maschine: zwischen 1935 und 1940. Wir bedanken uns sehr bei Herrn Wolfgang Bremer für den aufmerksamen Hinweis und das Foto!

Abfüller von ca. 1935 - wiederentdeckt im Tsingtao Beer Museum.

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