



PRESSEMELDUNG

Wernesgrüner Brauerei nimmt neue Fassabfüllung in Betrieb

Anlage für höchste Qualität eingebaut

Wernesgrün / 09. April 2019. Die neue Fassabfüllung der Wernesgrüner Brauerei hat offiziell ihren Betrieb aufgenommen. Ausgelegt ist die Abfüllanlage für Fassgrößen von 30 und 50 Litern. In der Stunde können bis zu 90 Fässer auf höchstem Qualitätsniveau abgefüllt werden. „Entscheidende Kriterien bei der Planung der Anlage waren Produktqualität, Leistungsfähigkeit, Flexibilität sowie ein nachhaltiger Umweltschutz. Mit der neuen Anlage können wir den Wasser- und Energieverbrauch der Wernesgrüner Brauerei signifikant weiter senken“, erklärt Dr. Marc Kusche, Geschäftsführer der Wernesgrüner Brauerei. „Die erfolgte Investition stärkt zudem die Zukunftsfähigkeit des Unternehmens“, so Kusche weiter.

Die neue Anlage arbeitet wie folgt: In einem Prozessdurchlauf werden die Fässer zunächst außen und innen gereinigt, auf qualitative Unversehrtheit geprüft, im Anschluss erfolgt die Abfüllung und eine qualitative Prüfung. Die abgefüllten Fässer werden danach palettiert, mittels einer Transportsicherungs-Maschine auf der Palette gesichert und schließlich für die Verladung in der Logistik bereitgestellt. Das Besondere der neuen Anlage ist ein vollautomatisch arbeitender Knickarmroboter. Dieser ermöglicht es, verschiedene Arbeitsschritte auf kleinem Raum auszuführen. Auch mit Hilfe dessen Technologie kann die neue Fassabfüllung in Spitzenzeiten sicherstellen, dass ausreichend Fässer in bewährter Qualität befüllt werden.

Die Installation der neuen Anlage selbst war ebenfalls eine Herausforderung. Für die Rückbauarbeiten der alten Anlage aus dem Jahr 1989,



der kompletten Innensanierung des Produktionsraumes, den Aufbau der neuen Anlage und deren Inbetriebnahme hatte die Brauerei gerade einmal zwei Monate eingeplant. Entsprechend wurde vorrausschauend in mehreren Schichten vorproduziert und sich so auf die nicht alltägliche Situation eingestellt. „Mein besonderer Dank geht an alle Mitarbeiter und Kollegen aus Produktion und Technik, die mit ihrem persönlichen Einsatz für einen reibungslosen Projektablauf gesorgt haben“, so Geschäftsführer Dr. Marc Kusche.

Insgesamt investiert die Wernesgrüner Brauerei mit der neuen Fassabfüllung zwei Millionen Euro in den Standort. Bei der Projektumsetzung waren über 20 Firmen beteiligt. Dabei übernahm die Albert Frey AG, ein mittelständiges Unternehmen aus dem Allgäu mit mehr als 100-jähriger Firmengeschichte, den Anlagenbau. Handwerker und Bauunternehmer aus dem Vogtland und Erzgebirge waren ebenso beim Bau aktiv.

Über die Wernesgrüner Brauerei

Seit 1436 pflegt Wernesgrüner beste Braukunst. Die Biere verdanken ihren einzigartigen Geschmack der Verwendung allerbesten Zutaten. In der Verbindung traditionsreicher Erfahrung und der Leidenschaft der Wernesgrüner Bierbrauer kommt alles Gute für die Wernesgrüner Braukunst zusammen. Sechs Sorten Wernesgrüner Biere werden aktuell im Vogtland gebraut: Wernesgrüner Pils Legende, Wernesgrüner Landbier 1436, Wernesgrüner Alkoholfrei und Wernesgrüner Radler, Wernesgrüner Naturtrüb Radler und Wernesgrüner Naturtrüb Radler Alkoholfrei.