



Zukunftsinvestition in zwei neue Abfüllanlagen

Veltins macht Tempo: Neue Mehrweg-Abfüllung arbeitet in Spitzengeschwindigkeit

- **Erste Anlagenteile im neuen Gebäudeabschnitt eingebracht**
- **Maschinen mit vielen Besonderheiten für höchste Qualität**

Die Brauerei C. & A. Veltins gehört zu den modernsten Privatbrauereien Europas – und um sich diesen Status zu erhalten, investieren die Verantwortlichen konsequent in ihre Braustätte. Aktuell stehen die Zeichen auf Wachstum, Innovation und Flexibilisierung – Getränkeanlagen-Spezialist Krones unterstützt dabei mit gleich zwei neuen Abfüllanlagen für Mehrweg-Flaschen.

Bereits seit 2020 tut sich einiges auf dem Gelände der Brauerei C. & A. Veltins in Grevenstein: Momentan wird ein Gebäude mit sechs Ebenen errichtet, in dem unter anderem zwei Abfülllinien Platz finden werden. Der Einzug ist seit Anfang März in vollem Gange: Mit Kränen werden die ersten tonnenschweren Maschinen der neuen Krones Mehrweg-Glaslinie auf Ebene 5 gehoben, und zwar in 15 Metern Höhe. Auf diese Abfülllinie mit einer Kapazität von 50.000 Flaschen pro Stunde folgt im Herbst 2023 eine zweite, die sogar bis zu 80.000 Glasflaschen pro Stunde verarbeiten kann. Während die zweite Linie künftig eine bestehende Anlage ersetzen soll, wird die erste für eine größere Flexibilität benötigt. Denn in den vergangenen Jahren wurde einerseits die Produktvielfalt größer und andererseits stieg im Handel die Nachfrage nach frischem Veltins, Grevensteiner und Pülleken – entgegen dem eigentlichen Trend des Biermarktes. „Gerade in den Frühlings- und Sommermonaten, der Hochsaison für Bier, brauchen wir mit unseren Abfüllkapazitäten mehr Luft, um flexibler auf die Bedürfnisse des Marktes reagieren zu können. Mit den neuen Anlagen wird es eine spürbare Entlastung geben“, so Peter Peschmann, Technik-Geschäftsführer der Brauerei C. & A. Veltins.



Rekord bei Reinigungsmaschine und Packer

Bereits ab Mitte 2022 sollen die ersten Flaschen vom Band laufen. Die 50.000er Linie füllt dabei das gesamte Flaschensortiment der Brauerei ab, mit Fokus auf Steinie-Flaschen. Diese Linie enthält für die Biermischgetränke einen Pasteur LinaFlex, ansonsten sind die Maschinen identisch zu denen der zweiten Anlage, die im Herbst 2023 ausgeliefert wird. Mit einer Besonderheit: Um die hohe Leistung von 80.000 Flaschen pro Stunde erreichen zu können, ist die zweite Linie sogar doppelt ausgeführt; also mit jeweils zwei Füllern, Etikettiermaschinen und Einpackern, die jeweils mindestens 40.000 Flaschen pro Stunde verarbeiten. Einzig die Reinigungsmaschine Lavatec D5 ist in der Lage, alleine bis zu 96.000 Glasflaschen pro Stunde in einer Maschine zu behandeln – und gehört damit zu den größten Anlagen ihrer Art, die Krones je gebaut hat. Einen weiteren Größenrekord stellen die Maschinen auf, die für das Auspacken des Leerguts und Einpacken der gefüllten Flaschen verantwortlich sind: Beispielsweise zählt der in der 50.000er Linie installierte Linapac II ebenfalls zu den größten, die Krones im Portfolio hat.

... und viele andere Technik-Highlights

Auch die übrigen Maschinen halten einige Technik-Highlights bereit: Die gereinigten Leerflaschen überprüft ein Inspektor Linatronic AI, und zwar mittels Deep-Learning-Technologie. Die Maschine erkennt dabei nicht nur die vorprogrammierten Fehlertypen wie Absplitterungen am Glas, sondern lernt dank künstlicher Intelligenz im Laufe ihrer Betriebszeit neue hinzu, wodurch die Inspektionsqualität deutlich steigt. Außerdem werden zum Beispiel Wassertropfen zuverlässig als solche erkannt und unnötige Fehlableitungen um circa 50 Prozent reduziert. Auch alle drei Füller enthalten eine Innovation: Sie sind als eine der ersten mit einem neuen Füllventil ausgestattet, das ermöglicht, über die Füllventilsonde CO₂ direkt in die Flasche zu spülen. So wird deutlich weniger CO₂ verbraucht. Eine weitere Premiere hält die Maschinenvisualisierung bereit: Beide Linien gehören zu den ersten in der Krones Welt, die komplett mit Connected HMI



ausgestattet sein werden. Diese neue Generation besticht durch ihre moderne Bedienoberfläche im Hygienic Design und ermöglicht einen maximalen Vernetzungsgrad zwischen den Maschinen und übergeordneten IT-Systemen.

Gut gerüstet in die Zukunft

Mit der Anlieferung der ersten Maschinen fiel der Startschuss für die „Inneneinrichtung“ des neuen Abfüllgebäudes: Die 50.000er Linie soll bereits ab der zweiten Jahreshälfte die Produktionskapazitäten der Grevensteiner Traditionsbrauerei verstärken, die zweite Anlage folgt dann 2023. Genau pünktlich für das nächste Highlight der Brauerei C. & A. Veltins: ihrem 200-jährigen Jubiläum im Jahr 2024. „Wir haben uns nach einer intensiven Wettbewerbsphase für das attraktive Gesamtkonzept der Firma Krones entschieden und freuen uns auf die neuen Anlagen, mit denen wir gut gerüstet in die Zukunft gehen können“, so Peter Peschmann.

Veltins_NeueAbfüllung(1): Nach und nach wurden die einzelnen Teile der Flaschen-Waschmaschine per Kran in 15 Meter Höhe gehoben.

Veltins_NeueAbfüllung(2): Innerhalb des Gebäudes wurden die einzelnen Teile mithilfe von Schwerlastrollen zur Montage gefahren.

Veltins_NeueAbfüllung(3): Füller am Haken: Langsam ging es nach oben zur großen Öffnung am Gebäude.

Veltins_NeueAbfüllung(4): Per Kran wurde auch der Füller ins Gebäude gehoben.

Veltins_NeueAbfüllung(5): Mit blinkender Eskorte erreichten die Schwertransporte mit den Anlagenteilen der neuen Abfüllung nachts die Brauerei C. & A. Veltins.

Das Unternehmen im Porträt

Die Privat-Brauerei C. & A. Veltins, Meschede-Grevenstein, braut eine der führenden Premium-Pils-Marken in Deutschland und bilanzierte 2021 einen Umsatz von 362 Mio. Euro bei einem Ausstoß von 3,095 Mio. hl. Zum Sortenportfolio zählen Veltins Pilsener und die Marke Veltins mit einem breiten Angebot von Radler, Alkoholfrei, Malz und Fassbrause in den Sorten Zitrone, Holunder, Mango-Maracuja und Cola-Orange. Hinzu kommt die Spezialitätenmarke Grevensteiner mit dem Landbier Grevensteiner Original, Grevensteiner Natur-Radler und Grevensteiner Naturtrübes Helles. Außerdem gehört die Biermix-Range V+ mit insgesamt fünf Sorten zum Produktangebot. Mit dem Pülleken hält die Brauerei darüber hinaus ein mild-süffiges Hellbier bereit. Der Mehrweganteil liegt bei 92%.



Ansprechpartner

Ulrich Biene, Telefon: 02934 – 959 325, ulrich.biene@veltins.de

Weitere Informationen der Brauerei C. & A. VELTINS im Internet verfügbar:

www.bierpresse.de, www.veltins.de, www.vplus.de