

Trendsetter mit modernster Technik

WELDEBRÄU | Die WeldeLustFlasche – das Markenzeichen der Welde Brauerei. Nicht nur das Design der Flasche entspricht modernsten Vorstellungen, sondern auch die Produktion des darin befindlichen Bieres. Mit der Installation von „Braumat compact“ durch PSA – Gesellschaft für Automatisierungs- und Integrationstechnik mbH, Heidelberg, arbeitet die Welde-Brauerei mit einer durchgängigen und effizienten Prozessautomatisierung, welche die Produktivität steigert und Investitionen sichert.

1752 STARTETE DIE WELDE-BRAUEREI als kleine Hausbrauerei in Schwetzingen. Im heutigen mittelständischen Betrieb, dessen Produktionsstätte sich in Plankstadt befindet, stehen rund 40 Mitarbeiter für einen Jahresumsatz von circa elf Millionen EUR bei einem Jahresausstoß von 100 000 Hektolitern Bier (Abb. 1). Neben der Leitmarke „Welde No1“ Premium Pils gehören auch „WeldeEx“, „WeldeGold“, verschiedene Weizenbiere sowie Trend-Mixgetränke wie „WeldeRemix“ und „WeldeWeizenGrappe“ zum Portfolio. Trotz 257-jähriger Tradition ist die Welde-Privatbrauerei ein Trendsetter. Die „tanzende“ Flasche und andere neue Ideen, die unter *Dr. Hans Spielmann* als Geschäftsführer verwirklicht wurden, bringen frischen Wind in die traditionsreiche Brauereikultur.

Um den aktuellen und künftigen Anforderungen des Brauprozesses gerecht zu werden, benötigte die Welde-Brauerei eine zuverlässige, leistungsstarke und wirtschaftliche Prozessleittechnik. Die Wahl fiel auf Braumat compact basierend auf Simatic PCS 7. Zudem wurden andere Anwendungen, wie der Kiesfilter oder die Kälteanlage durch PSA in das Leitsystem implementiert. Der Braumeister hat so

den Überblick und die Kontrolle über den kompletten Prozess. „Kontinuität ist wichtig beim Bierbrauen. Denn wenn man immer Welde trinkt, weil es einem schmeckt, würde man jede Geschmacksveränderung wahrnehmen und negativ bewerten“, bemerkte Braumeister *Horst Wandinger* (Abb. 2), dessen Nachfolger *Stephan Dück* von nun an die zahlreichen Vorteile von Braumat compact nutzt.

■ Produktqualität sichern

Eine der wohl hilfreichsten Vorzüge von Braumat compact ist, dass *Stephan Dück* Änderungen an den Rezepten nun eigenständig durchführen kann. Somit gewinnt er an Flexibilität, da er die Möglichkeit hat, den Brauprozess schneller an neue Produkte anzupassen und er unmittelbar auf ver-

änderte Vorschriften zu Produktsicherheit oder Umweltschutz reagieren kann. Die Rezeptsteuerung erfolgt mithilfe einer zweifachen Steuerlogik.

Die Steuerelemente der ersten Stufe sind zu logischen Funktionen gruppiert und lösen zusammenhängende Teilaufgaben, wie das Schalten eines Weges, aus. Die zweite Stufe, das Teilanlagenrezept, bringt Funktionen in eine rezeptspezifische Reihenfolge und verknüpft sie mit den Rezeptparametern der jeweiligen Biersorte. Die Änderung der Rezeptsequenzen kann der Braumeister im überschaubaren Online-Betrieb durchführen – Rezepte sind portabler und flexibler.

Des Weiteren ist durch Braumat compact eine durchgängige Dokumentation und Rückverfolgung gewährleistet, was es möglich macht, Prozessabläufe einfach zu reproduzieren, Chargen zu protokollieren und ein Interface zur Chargenverfolgung zu nutzen. Neben diesen Funktionen tragen die Erfassung aller Soll- und Istwerte wie auch manueller Eingriffe und das Vorhandensein einer Referenz zum verwendeten Rezept zu einer konstant hohen Produktqualität des Welde-Bieres bei.

Die Durchgängigkeit des Systems sorgt durch konsistente, fehlerfreie Konfigurationsdaten für weniger Ausfälle. Kommt es dennoch zu einem Fehler, ermöglicht die umfangreiche Systemdiagnose aller Kom-



Abb. 1
Welde's Produktionsstätte in Plankstadt

Autorin: Anika Beckenbach, PSA GmbH, Heidelberg



Abb. 2 Dipl.-Ing. H. Wandering übergibt seinem Nachfolger einen auf Kontinuität ausgerichteten Arbeitsplatz

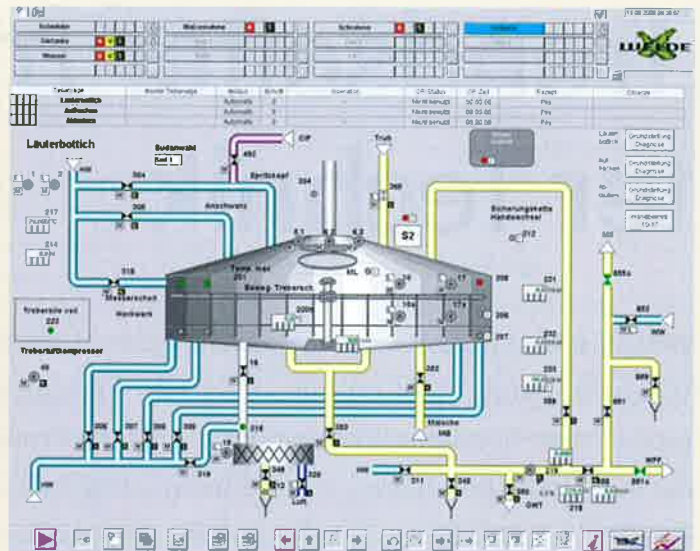


Abb. 3 Prozessvisualisierung mit WinCC

ponenten eine rasche Fehlerbehebung. Sollte es zu einem Hardwareausfall kommen, ist das System durch redundante Komponenten gesichert.

Aufgrund der getesteten Standardsoftware sowie einheitlicher Programmierung bewirkt Braumat compact eine Kosten- und Aufwandsreduzierung in Bezug auf das Engineering. Durch ein zentrales Engineering-System besteht maximale Datenkonsistenz. Darüber hinaus sorgen zeitsparende Tools

für eine automatische Erstellung des Maschinen-Engineerings, zum Beispiel von Ventilen (Abb. 3).

Flexibilität und Qualität

Durch Braumat compact stehen der Welde-Brauerei zahlreiche neue Funktionen zur Verfügung, die einen reibungslosen Ablauf des Brauprozesses fördern, um Endprodukte von höchster Qualität zu erzeugen. Schon in den letzten 16 Jahren, in welchen

Diplom-Braumeister Horst Wandering das Kommando in der Brauerei führte, erhielt die Brauerei zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen, u. a. Gold bei der weltweit ausgeschriebenen Qualitätsolympiade „Monde Selection“ 2008 in Brüssel für Welde No1. In Zukunft wird Braumeister Stephan Dück den Brauprozess noch komfortabler steuern können, um die Erfolge seines Vorgängers weiterzuführen. ■

Literatur

Kommentar zu DIN 10516 – Lebensmittelhygiene

Der Beuth Kommentar von Sigrid Krüger und Regina Zschaler zum Thema Reinigung und Desinfektion; DIN Deutsches Institut für Normung e. V. (Hrsg.), Beuth Verlag GmbH: Berlin, Wien, Zürich, 2., vollständig überarbeitete Auflage. 2010, 128 Seiten, broschiert, 34,00 EUR.

Das Buch kann bestellt werden beim Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, Tel. 0911/9 52 85-31, Fax 0911/9 52 85-8142, fachbuch@hanscarl.com, www.hanscarl.com

Die Norm DIN 10516:2009 widmet sich der ‚Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion‘ beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln aller Art. Sie beschreibt das Vorgehen an

Oberflächen von Räumen, Vorrichtungen und Geräten in den Betriebsstätten des Lebensmittelbereiches, und sie liefert die wesentlichen Grundlagen für die Auswahl und Durchführung geeigneter Maßnahmen zur Reinigung und Desinfektion.

Der jetzt in 2. Auflage beim Beuth Verlag erschienene Kommentar zur DIN 10516 erklärt anhand praxisnaher Erläuterungen deren Inhalt und die einzelnen Vorgaben der Norm. Er ergänzt die Ausführungen des Normtextes um zusätzliche allgemeine Anforderungen und die aktuellen gesetzlichen Vorschriften.

Enthalten sind außerdem nützliche Arbeitsanweisungen und Verfahren für den Umgang mit Gefahrstoffen und nicht zuletzt das HACCP-Konzept zur Untersu-

chung von Gefährdungen und zur kritischen Überwachung von Verfahrensbedingungen im Bereich Reinigung und Desinfektion.

Gegenüber der Voraufgabe wurde der Aufbau des Kommentars komplett überarbeitet; die Norm selbst ist nun im Volltext wiedergegeben, Musterprotokolle helfen bei der praktischen Arbeit, und ein Stichwortverzeichnis sorgt für gute Orientierung.

Der Beuth Kommentar richtet sich an die Lebensmittelindustrie, an Hersteller von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Gebäudereiniger, Einrichtungen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung und an andere Dienstleistungsunternehmen.