

Projektbeschreibung und Auswirkung der Investition

Das Projekt „Produktionsmodernisierung“ wird in der Brauerei Hirt GmbH durchgeführt und richtet sich an die Modernisierung des Labors, den damit einhergehenden Umbau der Produktionsverwaltung, Rationalisierungs- und Innovationsinvestitionen.

Modernisierung des Labors und Umbau Produktionsverwaltung

Die lange Verwendung des Labors erfordert dringende Modernisierungsmaßnahmen. Alte Wasserleitungen führen zu Sekundärinfektionen, die die Laborproben verunreinigen können. Um hier deutliche Qualitätsverbesserungen erzielen zu können, sind bauliche Maßnahmen erforderlich. Zudem werden die Arbeitsplätze der aktuellen Arbeitsstättenverordnung errichtet, sodass die Sicherung des Arbeitsplatzes gewährleistet wird. Mit der Modernisierung des Labors, der Produktionsverwaltung, des Filmvorführraums und der Sanitäreinrichtungen können die hohen Besucherzahlen bei Brauereiführungen ebenfalls in einer sehr hohen Qualität betreut werden.

Rationalisierungsinvestitionen

Bei den Rationalisierungsinvestitionen werden vor allem wirtschaftliche Verbesserungen aufgrund von geringen Energieaufwendungen (z.B.: Optimierung der Kälteanlage, ...), durch geringere Emissionen (z.B.: Frequenzumformer, ...) und durch eine effizientere Arbeitsweise (z.B.: Logistikhalle, Produktionssoftware, Staubsaugeranlage, ...) realisiert. Zudem sorgt die Optimierung der Essigverarbeitung für eine effizientere Arbeitsweise (mehr Output bei gleichem Personaleinsatz) und eine damit einhergehende Kapazitätserweiterung. Neben den wirtschaftlichen Verbesserungen sorgen Investitionen in den Boden im Raum für Alkoholfreie Getränke (AFG) für eine Qualitätsverbesserung, da die mikrobiologischen Belastungen deutlich abnehmen. Sowohl die wirtschaftlichen Verbesserungen, als auch die Qualitätsverbesserungen stärken die Erfolgspotentiale der Brauerei Hirt.

Innovationsinvestitionen

Der Innovationsgrad im Bereich der Prozessoptimierung im Fassbereich ist sehr hoch. Bislang konnte nicht nachvollzogen werden, welche Fässer wie oft aufbereitet wurden und wieder zum Kunden gegangen sind. Durch den Einsatz von Chips, die in die Fässer eingebaut werden können die Fässer genau zur genaueren Rückverfolgbarkeit überwacht werden. Dies führt zu einem optimalen Austauschzeitpunkt veralteter Fässer und somit zu einer Minimierung der Rückbiere. Die genaue Erfassung der einzelnen Fässer ermöglicht zudem eine individuell abgestimmte Wartung pro Fass.

Diese Innovation stellt eine nachhaltige wirtschaftliche Entwicklung sicher.