

connected

Informationsservice der ProLeiT Group

3.18

Dogfish Head Craft Brewery:
ProLeiT implementiert brewmaxx V9

Eckes-Granini Deutschland GmbH:
ProLeiT automatisiert Röhren-Kurzzeiterhitzer

ZIEMANN HOLVRIEKA:
Auszubildende realisieren
Automatisierung einer State-of-the-art-Versuchsbrauerei

Dogfish Head Craft Brewery: ProLeiT implementiert brewmaxx V9

www.dogfish.com

Im Jahr 1995 wurde der erste Brew Pub in Delaware eröffnet - damit begann die Erfolgsgeschichte der Dogfish Head Craft Brewery, der damals kleinsten kommerziellen Brauerei Amerikas. 23 Jahre später rangiert die in Milton angesiedelte Brauerei auf Platz 12 der Top 50 Craft-Brauereien in den USA und ist im Zeitraum von 2003 bis 2006 um knapp 400% gewachsen. Dementsprechend war es immer die Maxime der Brauerei, weiter zu wachsen und sich dabei stetig zu verbessern.

Im Mai 2017 erhielt ProLeiT den Auftrag, brewmaxx V9 im kompletten Kellerbereich der in Delaware ansässigen Brauerei zu implementieren. Dabei konnten die ProLeiT-Mitarbeiter vor Ort maßgeblich zu einer reibungslosen und schnellen Inbetriebnahme beitragen. Mark Toma, Ingenieur der Dogfish Head Craft Brewery, bedankt sich für die sehr gute Zusammenarbeit: „Es hat uns begeistert, dass jeder der vor Ort eingesetzten ProLeiT-Mitarbeiter so viel Erfahrung in der internationalen Brauindustrie mitgebracht hat.“

Eckes-Granini Deutschland GmbH: ProLeiT automatisiert Röhren-Kurzzeiterhitzer

www.eckes-granini.com

Deutschland ist mit ca. 34 Litern pro Bürger das Land mit dem höchsten jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch an fruchthaltigen Getränken weltweit. Eckes-Granini führt diesen Markt als größter Markenanbieter an. Der Getränkehersteller verfolgt dabei das Ziel, den Menschen stets das Beste aus der Frucht zu bieten, indem das Fruchtfleisch möglichst unbeschadet verarbeitet wird. Um dies zu erreichen, hat sich Eckes-Granini am Unternehmensstandort Bröl im November 2017 für eine Zusammenarbeit mit ProLeiT entschieden. Konkret hat ProLeiT die Automatisierung eines Röhren-Kurzzeiterhitzers umgesetzt, mit dessen Hilfe dünnflüssige Säfte, dickflüssige Konzentrate und Smoothie-Grundstoffe erhitzt werden können.

Sie haben den gesamten Implementierungsprozess als Partner begleitet und unsere Erwartungen dabei mehr als übertroffen“.



Im Zuge der Automatisierung wurden viele Prozesse durch die umfassenden Funktionen von brewmaxx optimiert, darunter beispielsweise das Auftrags- und Meldungsarchiv, der Visualisierungsrecorder und die Messwertaufzeichnung. Die Dogfish Head Craft Brewery ist nun dazu in der Lage, ihre Bierproduktion effizienter zu gestalten und ist bestens für zukünftige Expansionen gerüstet.

Seth Limanek, Braumeister bei Dogfish Head, ist davon überzeugt, dass ihnen mit der Automatisierung durch brewmaxx der nächste wichtige Schritt in Richtung einer kontrollierten und koordinierten Bierproduktion gelungen ist. Auch für ProLeiT ist die Kooperation mit der Dogfish Head Craft Brewery ein voller Erfolg, deren erste Etappe im April 2018 abgeschlossen wurde. Eine Fortsetzung der Zusammenarbeit, darunter beispielsweise die Automatisierung des Sudhauses, ist bereits in Planung.

Um die entsprechenden Voraussetzungen für die Automatisierung zu schaffen, wurde GEA mit dem Bau und der Konzeption der Anlage beauftragt. Die Automatisierung konnte in die bereits vorhandenen Prozessleitsysteme Plant Lique iT und Plant Batch iT integriert werden. Somit sind für jedes Rezept entscheidende Faktoren wie Durchfluss, Druck oder Erhitzungstemperatur hinterlegt, die einen reibungslosen Produktionsablauf garantieren. Zudem hat Eckes-Granini nun die Möglichkeit, eigenständig neue Rezepte anzulegen bzw. bestehende Rezepte problemlos zu überarbeiten. Um dabei optimale Energieeffizienz zu gewährleisten, wurde ein Kreislauf zur Wärmerückgewinnung installiert. Außerdem kann der Heißhalteweg und damit auch die Heißhaltezeit über Koppelbögen zweistufig verändert werden. Unter Berücksichtigung dieser Besonderheiten wurde das Projekt im April 2018 erfolgreich abgeschlossen.



ZIEMANN HOLVRIEKA: Auszubildende realisieren Automatisierung einer State-of-the-art-Versuchsbrauerei

www.ziemann-holvrieka.com



Die ProLeiT-Partner aus dem Anlagen- und Maschinenbau gehören weltweit zu den renommiertesten Unternehmen ihrer jeweiligen Branchen. ZIEMANN HOLVRIEKA arbeitet seit 1988 eng mit ProLeiT zusammen. Der traditionsreiche Hersteller von Brauereianlagen und Tanks liefert seit 165 Jahren maßgeschneiderte Lösungen für die Getränkeindustrie. Mit einer hauseigenen Pilot- und Versuchsbrauerei möchte ZIEMANN seinen Kunden die Möglichkeit bieten, neue Biertypen zu entwickeln und zu testen – zu diesem Zweck sollen hier auch mehrere Prozessleitsysteme zur Verfügung stehen, die sich parallel testen lassen.

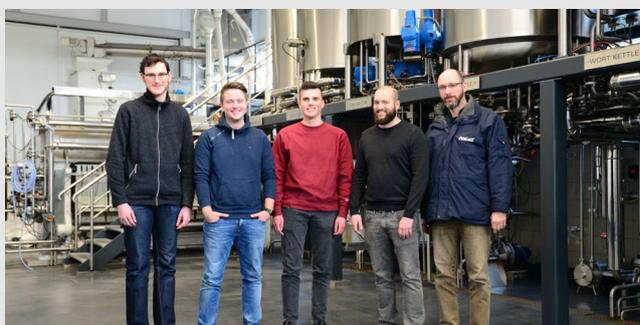
Im März 2016 wurde auch ProLeiT mit der Automatisierung dieser Testbrauerei in Ludwigsburg beauftragt. Die große Besonderheit des Projekts bestand in der Zusammensetzung des Teams: Sechs ProLeiT-Auszubildende aus dem dritten Lehrjahr sollten das Engineering und die Inbetriebnahme der Anlagensoftware übernehmen – natürlich unter der Anleitung eines ProLeiT-Ausbilders und in enger Zusammenarbeit mit den Ingenieuren von ZIEMANN. „Es ist eine unserer Kernkompetenzen, individuelle Automatisierungsprojekte erfolgreich, zuverlässig und effizient umzusetzen“, so Stefan Stenzel, Leiter der ProLeiT Academy. „Das Vermitteln der dafür nötigen Fähigkeiten ist einer unserer Ausbildungsschwerpunkte.“

Das Projekt wurde planmäßig im März 2018 abgeschlossen, seither arbeitet die ZIEMANN-Versuchsbrauerei vollautomatisch mit dem ProLeiT-Prozessleitsystem brewmaxx V9. „Das war für uns das er-

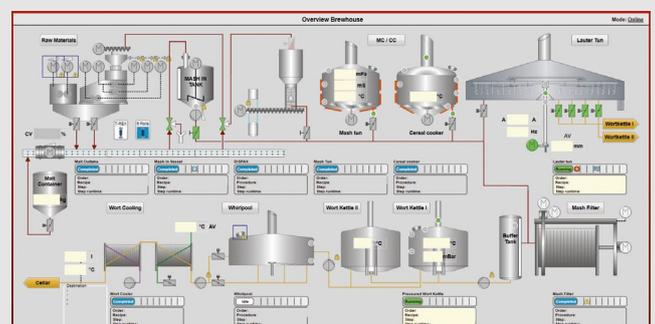
ste Mal, dass wir ein komplettes Projekt von Anfang bis Ende eigenverantwortlich planen und durchführen konnten. Wir haben gelernt, die Anforderungen unseres Kunden zu verstehen und entsprechend umzusetzen. Außerdem mussten wir unser bereits erworbenes Software-Wissen für dieses Projekt deutlich ausbauen“, berichtet Florian Gottlieb, der bei ProLeiT seine Ausbildung zum Fachinformatiker absolviert und während des Projekts für die Programmierung der CIP verantwortlich war.

In der Pilot- und Versuchsbrauerei von ZIEMANN können Brauer aus aller Welt neue Bierrezepturen mit ihren Rohmaterialien im Maßstab von 10 Hektolitern entwickeln, Systeme vergleichen (z. B. Läuterbottich vs. Maischefilter) oder Prozessleitsysteme parallel testen.

Die ProLeiT-Auszubildenden sind nicht nur stolz auf das Erreichte, sondern auch dankbar für die Möglichkeit, ihr erworbenes Wissen in einem realen Projekt umzusetzen. Christoph Hell, ebenfalls Auszubildender im dritten Lehrjahr, hat die Nebengewerke automatisiert und zieht nach dem Projektabschluss ein sehr positives Fazit: „Wir haben in den zurückliegenden Wochen überdurchschnittlich viel gelernt – sowohl fachlich als auch persönlich. Dabei haben uns vor allem die Kollegen von ZIEMANN sehr geholfen: Sie haben sich immer Zeit für uns und unsere Fragen genommen, außerdem hatten sie großes Verständnis dafür, dass wir als Azubis neben dem Projekt auch noch in die Berufsschule gehen mussten. Wenn man als Azubi echte Mitverantwortung für ein solches Projekt trägt, macht man automatisch einen Sprung nach vorn.“



v.l.n.r.: C. Hell, J. Helmreich, F. Gottlieb, T. Benninghaus (ZIEMANN), S. Stenzel



Prozessbild des Brauhauses der Pilot- und Versuchsbrauerei