

Rekordergebnis: 9 Mal Gold für Tucher

Gemeinschaftsprojekt bei Rehau Gruppe

Neues Projekt: Carlsberg Fredericia

Molkerei Tara verlagert Standort

In eigener Sache: ProLeiT läuft für Kaya

Rekordergebnis: 9 Mal Gold für Tucher

www.tucher.de



Champions unter sich: Die neunfach mit DLG-Gold prämierten Biere der Tucher Traditionsbrauerei

Anfang Juni stand es fest: Tucher erzielt mit neun DLG-Goldmedaillen Rekordergebnis. Wir gratulieren der Tucher Bräu zu diesem Rekord, auf den man zurecht stolz sein darf, denn die internationale Qualitätsprüfung für Bier, durchgeführt von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), gilt als härtester Qualitätswettbewerb der Welt. Prämiert wurden die Tucher Sorten Pilsener, Helles Hefe Weizen, Hefe Weizen Alkoholfrei, Hefe Weizen Leicht, Dunkles Hefe Weizen, Kristall Weizen, Reifbräu Alkoholfrei, Übersee Export und Urfränkisch Dunkel. Allesamt brewed by ProLeiT. Deshalb sind wir besonders stolz, weil auch wir, mit unserer Software brewmaxx, zum Rekordergebnis der Goldstücke aus dem Zwei-Städte-Sudhaus beitragen konnten. „Eine tolle

Nachricht. Auf die Spitzenleistung sind wir sehr stolz“, freut sich Fred Höfler, Tucher-Geschäftsführer Vertrieb/Marketing der Tucher Brauerei. „Wir brauen in einer der modernsten Braustätten unserer Zeit mit innovativer Prozessleit- und Umwelttechnik. Und nun sind wir auch von der DLG offiziell als Qualitätsführer in Franken ausgezeichnet worden.“ Die Tucher Brauerei steht seit jeher für hohe Kompetenz und – im wahrsten Sinne des Wortes – ausgezeichnete Biere. Konsequenter verbindet sie in ihrer Braustätte eine jahrhundertalte Brautradition mit ressourcenschonender Technik. Dem Prozessleitsystem brewmaxx V8 sei Dank – denn es erfasst alle Stoff- und Energieströme im Brauprozess und reduziert somit den Wasser-, Strom und Gasverbrauch auf ein Minimum.

Neues Projekt: Carlsberg Fredericia

www.carlsbergdanmark.dk



Anfang Mai war es soweit - die ProLeiT AG erhält den Zuschlag für die Neuautomation der kompletten Prozesssteuerung bei Carlsberg Fredericia in Dänemark. Die in den vergangenen drei Jahren installierte PCS7 Applikation wird nun durch brewmaxx V8 bereits wieder

abgelöst. Carlsberg setzt hier nach eigener Aussage auf "Safe operation with Branch proven Automation". Die Umstellung beginnt Anfang 2012 im Kellerbereich, der Abschluss des Gesamtprojektes erfolgt bis Ende 2012. Diese Anlage produziert 65 % des in Dänemark konsumierten Bieres – über 4 Mio. Hektoliter bzw. etwa 1,2 Mrd. Flaschen pro Jahr. Schon jetzt werden in einer ersten Installation von brewmaxx Container für Bierfeste in ganz Dänemark gefüllt.

Gemeinschaftsprojekt bei Rehau Gruppe

www.rehau.de



Dryblend-Mischereien entwickelt, die auf der bewährten Plant iT Systemplattform und dem verfahrenstechnischen Know-how von KITZMANN in der Kunststoffindustrie basiert. Zum Einsatz kam diese Lösung nun erstmals, im Zuge eines Mischerei-Umbauprojekts, bei der Rehau Gruppe in Wittmund. Drei Mischerlinien wurden in kurzer Zeit mechanisch – unter Berücksichtigung der Anforderung an eine verbesserte Dosiergenauigkeit – umgebaut

Gemeinsam mit der KITZMANN-Gruppe wurde eine umfassende Automationslösung für

und gleichzeitig mit einem neuem Automatisierungssystem – Plant Batch iT – ausgestattet. Neben der Ver- und Entsorgung der Mischerei mit entsprechenden Kunststoffmischungen für die Extrusion von Fensterprofilen, werden die Heiz- und Kühlmischer über ihren Temperaturverlauf gesteuert und die Qualität der Mischung durch ein neues ProLeiT Tool, welches das Überlagern von mehreren Messwertkurven unterschiedlicher Mischungen erlaubt, überwacht. Die ersten Produktionschargen sind bereits zu Fensterprofilen verarbeitet – dem Start der diesjährigen Bausaison steht also nichts mehr im Wege, der Nachschub an Fenstern ist gesichert.

Molkerei Tara verlagert Standort

www.taramilk.co.il



Prozessausrüstung geliefert, installiert und in Betrieb genommen. Sobald erste, verkaufsfähige Produkte produziert werden, wird der bisherige Standort Tel Aviv komplett abgebaut und die wiederverwendbare Ausrüstung überholt und in die neue Molkerei integriert. In Netivot wird hauptsächlich ESL-Milch, Joghurt, Desserts, Quark, Cottage Cheese sowie halbfester Schnittkäse produziert. Der Bau beginnt im Juli 2011, erste Produkte sollen Ende April 2012 ausgeliefert werden können.

Tara plant eine neue Molkerei in Netivot, Israel. GEA TDS liefert hierfür die komplette Pro-

zessausrüstung, das gesamte Engineering und übernimmt die Bauüberwachung. Lieferung und Inbetriebnahme der Automation mit Plant iT V8.20 (inkl. SAP-Kopplung) erfolgt zusammen mit ProLeiT. Der Umzug von Tel Aviv nach Netivot soll in zwei Schritten erfolgen: Erst wird die neue

In eigener Sache: ProLeiT läuft für Kaya

www.proleit.de



Am Freitag, 08.07.2011, galt es die Rekordsumme von 32.000 Euro aus dem Jahr 2009 zu knacken. Diese Summe wurde beim letzten "Lauf für Kaya" von Schülern, Bürgern und Angestellten Herzogenauracher Firmen erlaufen und der Partnerstadt Kaya (Westafrika) gespendet. Das Event fand bei strahlendem Sonnenschein und sommerlichen Temperaturen auf dem Sportgelände des hiesigen

Gymnasiums statt. Neben Mitarbeitern der ProLeiT AG traten auch Mitarbeiter der adidas AG, von Sport Hoffmann, der Stadt Herzogenaurach, der Schaeffler Group, von Puma und des Ingenieurbüros Peter Pörtl zum wohlthätigen After-Work-Lauf an. Je mehr Kilometer zurückgelegt werden, desto höher fällt die Spendensumme der Sponsoren aus. Nach ersten Schätzungen wurden in diesem Jahr insgesamt 15.737,4 km erlaufen – daraus ergibt sich für die Sponsoren eine vorläufige Spendensumme von knapp 31.400 Euro.

Besuchen Sie uns auf der **Powtech, Halle 5 / Stand 259** vom **11. - 13. Oktober 2011** in **Nürnberg** – Eintrittsgutscheine erhalten Sie via eMail daniela.hoffmann@proleit.de –



Besuchen Sie uns auf der **Brau Beviale, Halle 5 / Stand 200** vom **9. - 11. November 2011** in **Nürnberg** – Eintrittsgutscheine erhalten Sie via eMail daniela.hoffmann@proleit.de –



Responsible for content: ProLeiT AG, Einsteinstr. 8, 91074 Herzogenaurach, Germany, Phone: +49 9132 777 0, Fax: +49 9132 777 150, www.proleit.com