

ALBERT FREY DIENSTLEISTUNGS AG, WALD

Hightech-Abfüllung in der Brauerei „Füchschen“

Die Düsseldorfer Brauerei im Füchschen nahm jetzt als erste Hausbrauerei in der Landeshauptstadt eine vollautomatische, robotergesteuerte Fassreinigungs- und Abfüllanlage an ihrem angestammten Standort in der Altstadt in Betrieb. Bundesweit verfügt keine Hausbrauerei dieser Betriebsgröße (30 000 hl/a) über eine solche Anlage.

Fließend und leise arbeitet der intelligente Roboterarm IRB 6640, liebevoll „Armie“ genannt, mit sechs Motoren und sechs Achsen in der neuen Abfüllhalle des Füchschen. Holz- und Partyfässer bis zu 235 kg werden sanft von Paletten genommen und in der modernen Reinigungs- und Abfüllanlage abgesetzt. „Armie“ stemmt mit 90 Fässern stündlich das Dreifache des bisher Möglichen und rettet jährlich rund 500 hl Alt. Diese Menge ging bisher pro Jahr durch die bisherige Abfüll-

weise per Hand „verschütt“. Armie hat einen Schwenkradius von 2,55 m und kann ein Fass um 180° wenden.

„Aufwand und Investitionen wären erheblich geringer gewesen, hätten wir unsere Fassabfüllung auf die grüne Wiese verlagert“, räumt Peter König ein. „Aber Hand aufs Herz: Soll unser gutes Füchschen Alt wirklich von der grünen Wiese kommen? Wir sind eine traditionelle Hausbrauerei, und das wollen wir auch bleiben.“

Beauftragt wurde die Albert Frey AG, die die Beratung, Produktion, Anpassung und Montage der neuen Reinigungs- und Abfüllanlage übernahm. P. König erwarb eine benachbarte Parzelle und baute komplett um, unter Berücksichtigung aller Auflagen, die mit dem Betrieb eines solchen Vorhabens in einer Wohnstraße verbunden sind. Doch die Investition von zwei

Millionen EUR hat sich gelohnt. Entstanden ist eine Reinigungs- und Abfüllhalle auf höchstem technischem Niveau, die aufgrund ihrer Umweltfreundlichkeit zinsgünstig gefördert wurde. Sie nutzt zum Beispiel 70 Grad heißes Abwasser zur Erwärmung von kaltem Frischwasser und spart so Energie und Reinigungsmittel.

Neben ihren Reinigungs- und Abfüllqualitäten verbessert

die Anlage den Vertrieb und die Logistik. Ein Transponder-System sorgt künftig dafür, dass jedes Fass identifizierbar und rückverfolgbar ist.

Füchschen-Braumeister Frank Driewer (43) freut sich, dass durch die neue Abfüllanlage der Reinigungs- und Abfülljob leichter wird. Und – keiner der 94 fest angestellten Füchschen-Mitarbeiter wird deshalb entlassen.



F. Driewer (l.) und P. König mit Roboterarm „Armie“, der das Fass hält und Hauptbestandteil der neuen Fassreinigungs- und Abfüllanlage ist