Trendpunkt 100

Klingt doch eigentlich sehr positiv. Wenn die Trendpunkte der deutschen Brauwirtschaft auf die 100er-Marken zugehen, ist es das aber keineswegs: "Der jährliche Bierabsatz in Deutschland pendelt sich auf knapp über 100 Millionen Hektoliter ein, und der Pro-Kopf-Konsum wird in den nächsten fünf Jahren wohl die 100-Liter-Marke erreichen. Da ist Umdenken gefordert", sagt John A. Eke, Exxent Management Team, München. Noch



können sich die Brauereien gut auf den Durchbruch des "Trendpunkts 100" vorbereiten. Zu viel Zeit sollten sie aber nicht mehr verlieren.

KOSTENTREIBER ERKANNT – In "Mehr Leistung mit wenig Aufwand und großer Vielfalt ... "geht Logistikexperte Eke auf die wichtigen Ansatzpunkte Intralogistik, Leergutmanagement, Verpackungs- und Transportlogistik ein (S. 1522). Sein Fazit: Strategische Investitionen, gesundes Unternehmenswachstum und nachhaltiger Erfolg sind effektiver als Hektoliterstreben. Wer dann eine Entscheidungshilfe benötigt, ist bei dem anschließenden Beitrag ab S. 1525 gut bedient: Oliver Wolf, Fraunhofer Institut für Materialfluss und

Logistik, Dortmund, und Dr. Martin Völker, Fontys Hogeschool, NL-Venlo, haben eine WMS-Datenbank entwickelt, die Übersicht und Transparenz auf dem WMS-Markt schafft. Das richtige System zu finden, ist unabdingbar, will man logistische Prozesse optimieren, die Produktivität steigern und langfristig wettbewerbsfähig bleiben.

TRANSPARENZ BEI DER LEERGUTSORTIERUNG – nein, das ist kein Weihnachtsmärchen! Die NDC Brauerei Service GmbH, Hamburg, hat in Zusammenarbeit mit der TU Hamburg-Harburg und der Softwarefirma ISA ein internetbasiertes Leerguttransaktions- und Verwaltungsportal entwickelt. Die Bottlefox-Plattform bietet den Teilnehmern die Möglichkeit, ihr nicht benötigtes Fremdleergut an andere Teilnehmer zu veräußern. Ab S. 1528 stellen wir Ihnen das System vor und sprechen sowohl mit Michael Scherer, NDC, als auch mit verschiedenen Brauereivertretern über ihre Erfahrungen.

NEUE WEGE GEHEN – Bei den 3. Bamberger InsBIERationen, der Ideenmesse im Hause Kaspar Schulz, Bamberg, gab es reichlich Anregung dazu. Mit dem Fokus auf kleineren und Gasthausbrauereien wurden zwei Tage lang technische Neuerungen, Marketingstrategien und gastronomische Konzepte vorgestellt (S. 1501). – Auch bei der Weldebräu in Plankstadt werden neue, ungewöhnliche Wege beschritten. Davon konnten sich die Teilnehmer der 32. Techniker- und Braumeistertagung vor Ort persönlich überzeugen (S. 1502). Ob es um den Umgang mit der Biersteuerabrechnung, die Leergutsortierung oder den Bezug von Gas und Strom ging – Hauptsache es ist günstig, einfach und funktioniert. Was will man mehr?

Wer jetzt noch mehr Lust auf neue Wege und einen weiteren "Trendpunkt 100" hat, den wird zum Abschluss sicher der Artikel "Die Verarbeitung von 100 Prozent unvermälzter Gerste" inter-& Wirelelmann essieren...