

MEINBIER • Mai 2008 • Erscheint 2008 zweimal • www.brauerei-mueller.ch

MEINBIER



Der Newsletter von MüllerBräu an ihre Kunden, Mitarbeitenden und alle Bierfreunde.

EDITORIAL

Quantensprung Roboteranlage

■ Seit Februar 2008 werden bei MüllerBräu die Be- und Entpalettierungsarbeiten mit Hilfe modernster Robotertechnik ausgeführt. Wir standen vor der grossen Herausforderung, die Palettierungsarbeiten auf kleinstem Raum zu automatisieren.

Grundsätzlich bieten sich verschiedene technische Lösungen an. Doch in unserem Fall kam letztlich nur ein Roboter in Frage, worüber wir bereits jetzt ganz froh sind.

Es ist schlicht fantastisch, mit welcher Präzision und Leistung die leeren und vollen Harassen zu Paletten verarbeitet werden. Mehr oder weniger ganz auf sich allein gestellt, führt der Automat mittlerweile fehlerfrei die programmierten Arbeiten und Bewegungen aus.



Das Resultat ist eine grosse Steigerung der Effizienz an dieser Arbeitsstelle. Wir sind froh darüber, dass wir die so frei gewordene Manpower in Produktion und Logistik einsetzen können.

Tradition und Fortschritt, das sind unsere Wegbegleiter! Ich freue mich sehr darauf, in unserem Biergarten mit Ihnen persönlich und mit einem herrlich frischen MüllerBier schon bald anstossen zu können.

Für Ihre Treue zu MüllerBräu danke ich Ihnen. Mit den besten Wünschen für eine fantastische Sommerzeit in bester Bierlaune!

Auf Ihr Wohl!

Felix Meier
Geschäftsführer MüllerBräu



Schnell, sanft und präzise – der Roboter macht's möglich.

Acht Harassen aufs Mal

Hightech für MüllerBräu: Erstmals nutzen wir die flinke und zuverlässige Kraft eines Roboters.

Ein Wunder der Programmier- und Elektrotechnik hilft uns seit Kurzem in der Logistik. Der Roboter sorgt dafür, dass das Förderband zur Abfüllanlage immer mit leeren Haras-

sen versorgt und so der laufende Betrieb von Waschanlage und Abfüllstrasse garantiert ist.

Der flinke rote Kerl entlädt einerseits angelieferte Paletten und stellt einzelne, leere Harassen auf das Förderband. Sind die Gebinde mit vollen Flaschen bestückt, werden andererseits acht Harassen zusammengestellt und miteinander auf das Palett gehoben.

Acht mal 25 kg werden so fast geräuschlos kommissioniert – schnell, sanft und präzise und notabene ohne Scherben! Liegen fünf Lagen aufeinander, gleitet das Palett in die automatische Umschnürung und wird anschliessend manuell per Stapler im Lager platziert.

Für uns ein sehr grosser Schritt, aber die Bilanz ist positiv.

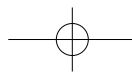
Und wieder lockt der Biergarten

Für alle Freunde unseres Biergartens ist dies ein wichti- ges Datum: Wiedereröffnung am Donnerstag, 1. Mai 2008.

Sie erhalten hier alle Müller-Biere im Offenausschank und natürlich das ganze kulinarische Angebot – von Weisswürsten bis hin zu frischen Salaten. Unsere Gutscheine sind eine kleine Aufmerksamkeit an Sie und alle Mitglieder des MüllerBräu-Fanclubs. Herzlich willkommen und «Prost zäme»! Mehr: www.biergartenbaden.ch

Achtung:
Diese Gutscheine können
nicht kopiert werden!





Erdgas statt Erdöl

Die Brauerei H. Müller AG hat in den letzten Jahren über 8 Millionen Franken in den Produktionsstandort Baden investiert und damit die Eigenständigkeit des traditionsreichen Familienunternehmens untermauert. Neuste Innovation: Umstieg von Erdöl auf Erdgas.

MüllerBräu setzt sich aus Überzeugung für den nachhaltigen Klimaschutz ein: Freiwilliger Beitritt zum Programm der Energie-Agentur der Wirtschaft, Bekenntnis bereits 2004 zur aktiven Reduktion der CO₂-Emissionen und zur Optimierung der Energieeffizienz.

Im Bier steckt viel Energie

Der Energieverbrauch beim Bierbrauen ist beträchtlich. Pro Hektoliter werden 68 kWh Energie benötigt, davon 48 kWh als Brennstoff (bisher 4,9 l Leichtöl). Mit dem Wechsel von Erdöl auf Erdgas konnte der CO₂-Ausstoss um einen Drittel von 498 t auf 332 t pro Jahr gesenkt und auch der Schwefelanteil stark reduziert werden. Nebst der Produktion

wurden auch alle Gebäude auf Gasheizung umgestellt. Und auch der Wasserverbrauch zur Bierherstellung ist dank modernster Technik massiv gesunken – von bisher 9 auf 7,2 l pro Liter Bier.

Naturprodukte natürlich herstellen

«Wir wollen nicht nur das beste Bier brauen, unser Produkt muss auch ökologisch hervorragend sein.» Für Felix Meier ist Bier ein authentisches Naturprodukt. Die Produktion ist auf dem neusten Stand der Technik, vorbildlich in Bezug auf Schonung natürlicher Ressourcen und Schutz der Umwelt. Dazu trägt auch die starke lokale und regionale Verankerung der



MüllerBier wird mit modernster Technik hergestellt – natürlich und energieschonend.

Spezialitätenbrauerei bei – die Transportwege sind kurz, das MüllerBier sehr schnell bei den Kunden. Und: Das MüllerBräu-Bier ist nicht pasteurisiert, es ist immer frisch und natürlich.

Aus Überzeugung gehandelt

Der Entscheid für die Umstellung fiel nicht etwa übers Portemonnaie, sondern aus der Überzeugung her-

aus, etwas nachhaltig Wirksames für den Klimaschutz zu tun. Auf beiden Seiten, in der Brauerei und bei der gasliefernden Regionalwerke AG, haben die jeweiligen Fachleute kompetent und partnerschaftlich zusammengearbeitet. Braumeister Martin Seiler ist überzeugt, dass dieses Projekt Beispielcharakter für andere Firmen in der Region haben wird.



Haller Weine jetzt auch im Webshop

Ab sofort ist das gesamte Sortiment der Weinkeller Haller AG auch online erhältlich. Aber ein Blick in die Auslagen der MüllerBräu-Tochter lohnt sich allemal – direkt beim Harassino an der Dynamostrasse 8 in Baden. Immer nach dem Motto «Kenner sein mit Haller Wein».

Richtige Antwort: «Rotte»

Viele haben ihr Glück am letztjährigen Wildschweinbier-Wettbewerb versucht. Fünf Gewinner aus der ganzen Schweiz stehen jetzt fest.

Ja, die Wildschweinsippe heisst Rotte! Das war das gesuchte Wort. Viele haben teilgenommen, fünf Gewinner wurden kürzlich unter notarieller Aufsicht gezogen. Ihnen winkt ein Bierfest für 10 Personen in unserem einmaligen Biergarten. Unser Bild: Notar Marcel Merz mit den Glücksgöttinnen Rosanna Marasco und Janine Rauber (links).



Die Gewinner:

Christian Stucki, Zürich;
Marlene Suter, Habsburg; Karl Neuhaus, Wettingen; Markus Zürcher, Chur; Familie Hunold, Oberurnen.

IMPRESSUM

MEINBIER erscheint 2008 zweimal. Die nächste Ausgabe folgt im September 2008.

Herausgeber:
MüllerBräu, Baden

Redaktion:
Louis Dreyer,
MACH AG Corporate & Werbung;
Felix Meier,
Geschäftsführer MüllerBräu

Gestaltung/Produktion:
MACH AG Corporate & Werbung, Baden

Druck:
Köpfl & Partner, Neuenhof

Kontaktadresse:
E-Mail: admin@brauerei-mueller.ch
Telefon: 056 203 06 06

