

Nachhaltigkeit und Effizienz: Tankbiersysteme als Zukunftslösung

Tankbiersysteme sind mehr als nur eine moderne Methode um Bier auszuschenken. Sie repräsentieren eine umfassende Revolution der Bierlieferkette – von der Brauerei bis zum Zapfhahn. In Ländern wie den Niederlanden und Belgien hat sich diese Technologie bereits als effizient und kosteneffektiv etabliert. Aber wie passt sie in den deutschen Biermarkt, der für seine Vielfalt an Brauereien und tief verwurzelten Traditionen bekannt ist? Dieser Artikel untersucht die Herausforderungen und Möglichkeiten, die Tankbiersysteme im komplexen Gefüge aus Tradition und Innovation im deutschen Biermarkt bieten könnten. Wir beleuchten, wie diese Systeme nicht nur das Ausschenken von Bier, sondern die gesamte Lieferkette revolutionieren könnten.

Das Prinzip des Bag-in-Tank Systems

Im Kern des Bag-in-Tank Systems liegt ein speziell entwickelter Inliner, der das Bier vor äußeren Einflüssen schützt und so eine gleichbleibend hohe Qualität sicherstellt. Dieser Inliner wird mit Bier befüllt und mittels eines lebensmittelechten Kompressors unter Druck gesetzt. Das Resultat ist ein präzises und qualitativ hochwertiges Zapferlebnis.

Ein signifikanter Mehrwert dieses Systems ist die Isolierung des Bieres vom Tank selbst. Dadurch werden Risiken wie Oxidation und ungewollte Aufkarbonisierung vollständig verhindert. Das Endprodukt ist ein Bier, das die vom Brauer angestrebte Qualität beibehält, wie er sie aus seiner eigenen Brauerei kennt. Für eine detaillierte Darstellung des Prozesses siehe Abbildung 1.

Komplexe Herausforderungen im deutschen Biermarkt

Deutschlands Bierlandschaft ist vielseitig und komplex, geprägt von einer Mischung aus global agierenden Brauereikonzerne und kleinen Handwerksbrauereien. Diese Vielfalt bringt logistische und betriebswirtschaftliche Herausforderungen mit sich, die sich durch die geografische

Ausdehnung des Landes und die Vielzahl an Brauereien noch verstärken. Oftmals müssen große Entfernungen überbrückt werden, um auch nur einen kleinen Marktanteil zu erreichen.

Ein weiterer Faktor, der die Komplexität erhöht, ist die Rolle der Getränke-Fachgroßhändler (GFGH). Sie fungieren als zusätzliche Schnittstelle in der Lieferkette und beeinflussen sowohl die Kostenstruktur als auch die Effizienz des Vertriebs.

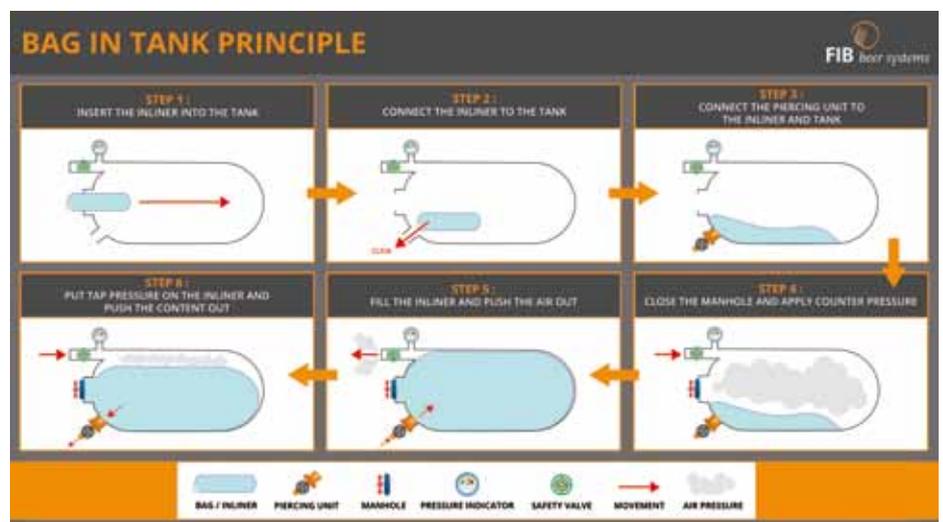
Diese Herausforderungen könnten paradoxerweise auch als Katalysatoren für

die Einführung von Tankbiersystemen wirken. Durch ihre Fähigkeit, logistische und betriebswirtschaftliche Prozesse zu optimieren, bieten Tankbiersysteme eine innovative Lösung, die auf die spezifischen Anforderungen des deutschen Marktes zugeschnitten ist.

Mehrwerte und Nutzen

Tankbiersysteme bieten eine Vielzahl an Vorteilen, die von der Optimierung der Lieferkette bis zur Qualitätssicherung reichen. Sie sind besonders für mittelständische und kleine Brauereien interessant, die enge Beziehungen zu ihren regionalen Gastronomiekunden pflegen und flexibel auf Liefermengen und Markttrends reagieren können. In diesem Kontext stellen sie eine effiziente und qualitativ hochwertige Lösung dar, die es ermöglicht, individuelle Bedürfnisse zu erfüllen, ohne Kompromisse bei der Qualität eingehen zu müssen. Für Großbrauereien, die bereits über etablierte Vertriebsnetze und eine breite Kundenbasis verfügen, können Tankbiersysteme als zusätzliches Verkaufsargument dienen und somit die Marktposition festigen.

Ein weiterer Pluspunkt ist die Nachhaltigkeit, die sich in verschiedenen Aspekten manifestiert. Neben der Reduzierung des CO₂-Ausstoßes durch den Wegfall von Fässern und Leergutrücktransport,



Der Füllprozess des Bag-in-Tank-Systems von FIB Beer Systems



Frisch und kühl: Die Tanks in der Kühlzelle bei Kump 365



Stilvoll präsentiert im Gastraum des Bayerischen Bahnhofs

ermöglicht das System auch eine signifikante Einsparung von Ressourcen. Insbesondere entfällt der Bedarf an der Reinigung von Fässern, was den Verbrauch von Chemikalien, Wasser und Energie deutlich reduziert. Für umweltbewusste Brauereien könnten diese Aspekte ein wichtiger Anreiz sein, um auf Tankbiersysteme umzusteigen.

In Zeiten des Fachkräftemangels bieten Tankbiersysteme zusätzliche Anreize, indem sie die Lieferkette und den Ausschankprozess rationalisieren. Zusätzlich bieten diese Vorteile für die Mitarbeiterzufriedenheit und Arbeitssicherheit. Die Herausforderung, qualifizierte Mitarbeiter zu finden, die bereit und in der Lage sind, schwere 50-Liter-Fässer zu heben, stellt für Arbeitgeber ein zusätzliches Problem dar. Zudem könnte die Handhabung von 50-Liter-Fässern, die ein Gewicht von etwa 60-65 kg aufweisen, gemäß der Lastenhandhabungsverordnung in der Zukunft rechtlich problematisch werden. Tankbiersysteme könnten hier eine effektive und zukunftssichere Lösung darstellen, da sie den Bedarf an physischer Arbeit reduzieren und somit den Personalbedarf insgesamt verringern.

Beispiel: Bayerischer Bahnhof in Leipzig

Die Bayerische Bahnhof in Leipzig ist nicht nur ein Ort mit einer reichen Geschichte, sondern auch ein gastronomisches Highlight der Stadt. Hier wird die traditionelle Leipziger Gose gebraut und in einer stimmungsvollen Ambiente ausgeschenkt. Doch was passiert, wenn Tradition auf moderne Technologie trifft?

Matthias Richter, der Braumeister des Bayerischen Bahnhofs, hat die Einführung der Tankbiersysteme als echten Game-Changer erlebt. Mit neun aktiven Tanks und zusätzlichen „Deko-Tanks“ im Gastraum hat die Brauerei nicht nur ihre operative Effizienz

gesteigert, sondern auch das Kundenerlebnis auf ein neues Level gehoben. Die sichtbaren Tanks im Gastraum schaffen eine authentische Atmosphäre und fördern die Kundenbindung. Sie dienen nicht nur als Blickfang, sondern auch als Gesprächsstoff und erhöhen somit die Attraktivität des Bieres. Das Ergebnis? Ein Anstieg der Absatzzahlen.

Im Vergleich zu herkömmlichen Fässern bietet das Tankbiersystem eine Reihe von Mehrwerten. „Die Handhabung ist unkompliziert und spart uns wertvolle Zeit im operativen Geschäft“, so Richter.

Beispiel: KUMP 365 in Paderborn: Vielseitige Gastronomie trifft auf Innovation

KUMP 365 in Paderborn ist mehr als nur ein Restaurant. Mit Hotel, regionaler Küche, Biergarten und Dachbar bietet es ein ganzheitliches Gästelerlebnis. Die Einbindung eines Tankbiersystems verleiht dem Etablissement eine neue Dimension. Sechs 10-hl Tanks in einer Kühlzelle ermöglichen ein effizientes Ausschanken über drei Etagen.

Die Bierlieferung erfolgt durch Tankbier Deutschland, ein Unternehmen, das sich

nicht nur auf die Belieferung von Bier spezialisiert hat, sondern auch flexible Veranstaltungslösungen mit mobilen Einheiten anbietet. Als unabhängiger Dienstleister arbeitet Tankbier Deutschland eng mit verschiedenen Brauereien sowie Getränkehändlern zusammen, um individuelle Bedürfnisse optimal zu erfüllen und deren Gastro-Kunden zu beliefern.

Für den Betreiber stellt die Einführung der Tankbiersysteme einen Meilenstein dar. „Es spart Zeit und garantiert gleichbleibende Qualität“, sagt er. Besonders hervorzuheben sind die einfache Handhabung, der geringere Platzbedarf im Vergleich zu Fässern und die Minimierung von Schankverlusten. KUMP 365 demonstriert, wie Tankbiersysteme vielseitige gastronomische Betriebe revolutionieren können.

Fazit und Zukunftsaussichten

Tankbiersysteme könnten eine neue Ära in der deutschen Bierlandschaft einläuten. Sie adressieren aktuelle Herausforderungen wie Nachhaltigkeit und Fachkräftemangel und bieten gleichzeitig operative und qualitative Vorteile. Die Beispiele des Bayerischen Bahnhofs und KUMP 365 unterstreichen die Vielseitigkeit und Effektivität

Das Mitteilungsblatt des Deutschen Braumeister- und Malzmeister-Bundes wird sehr freundlich durch einen Förderbeitrag der Firma FIB Beer Systems, Deutschland, unterstützt.



vität dieser Systeme. Die Rolle der GFGH ist entscheidend für die breitere Akzeptanz von Tankbiersystemen. Ihre Integration könnte den Weg für eine weitreichende Verbreitung ebnen.

Zukünftige rechtliche und wirtschaftliche Entwicklungen, wie Änderungen im Verpackungsgesetz oder die EU-Richtlinie zur Nachhaltigkeitsberichterstattung, könnten den Umstieg auf Tankbiersysteme zusätzlich fördern. In einer Zeit, in der Nachhaltigkeit und Effizienz immer wichtiger werden, positionieren sich Tankbier-

systeme als zukunftssichere Lösung für alle Beteiligten – von der Brauerei bis zum Endverbraucher.

Über uns: FIB Beer Systems

FIB Beer Systems mit Sitz in Leeuwarden, NL ist ein weltweit tätiges Unternehmen, das sich auf die Entwicklung, Produktion, Installation und Wartung von Tankbieranlagen spezialisiert hat. Mit über 20.000 gelieferten Biertanks auf der ganzen Welt sind wir Vorreiter in der Bierindustrie.

Unsere Biertanks gibt es in verschiedenen Größen und Ausführungen, um den individuellen Bedürfnissen unserer Kunden gerecht zu werden. Zusätzlich bieten wir Biertransportfahrzeuge für den reibungslosen Transport von frischem Bier von der Brauerei zur Tankbieranlage. Unser Ziel ist es, die Art und Weise, wie Bier ausgeschenkt wird, zu revolutionieren, indem wir nachhaltige Lösungen für Brauereien, Getränkegroßhändler und Gastronomiebetriebe bieten. Bei FIB Beer Systems stehen Innovation und Qualität an erster Stelle.