



■ Abb. 1: Die Brasserie de France profitiert von der Lieferanten-Infrastruktur des Weinbaugebiets Burgund und fand ihre Lieferanten für Flaschen und Verpackungen direkt vor Ort.

# Expertise, die Technik und Menschen verbindet

## Abfüllung im niedrigen Leistungsbereich für die Brasserie de France

Eine Start-up-Brauerei und ein Experte für die Abfüllung im niedrigen Leistungsbereich führten zu einer perfekten Kombination! Für die brandneue Brasserie de France stellte Kosme in einem Greenfield-Projekt eine flexible Produktions- und Abfülllinie zusammen. Seit knapp einem Jahr stellt die Brasserie ihr eigenes Bier her. Weitere Biermarken und Limonade sollen künftig das Portfolio erweitern. Das Forschungszentrum für Fermentationsprozesse der Brasserie bildet Brauereilehrlinge aus und will den Unternehmergeist rund um die Braukultur fördern.

Wer an Frankreich und speziell an Burgund denkt, der denkt erstmal wohl nicht an Bier, sondern an Wein. In Beaune, welches als Hauptstadt des Weinbaugebiets Burgund gilt, hat aber nun auch die Brasserie de France ihren Sitz. Denn von dem *Savoir-vivre* und der existierenden Lieferanten-Infrastruktur kann auch ein Bierhersteller profitieren, bspw. sind Lieferanten für Flaschen und Verpackungen direkt vor Ort.

Die Brasserie de France ist eine Brauerei der besonderen Art: Sie produziert nicht nur Bier, sondern bietet darüber hinaus Brau- und Verkostungsworkshops, betreibt ein Forschungszentrum für Fermentationsprozesse und bildet Brauereilehrlinge aus. Sie ist quasi ein Campus rund um das Brauereiwesen. Das große Ziel: Die Brasserie de France will das Brauhandwerk in Frankreich wieder attraktiv und wirtschaftlich machen und in die Zukunft führen.

Im August 2022 nahm das Unternehmen den Betrieb auf. Auch die Gründung hat eine

besondere Geschichte. Denn die beiden Gründer – Jean-Claude Balès und Anthony Verdureau – hatten bis dahin keinerlei Kenntnisse im Brauereiwesen. Beide kommen aus der Welt der Digitalisierung und haben in diesem Bereich bereits mehrere Unternehmen gegründet.

Anstelle von Kenntnissen im Brauereiwesen bringen sie viel Unternehmergeist mit. Und genau den möchten sie weitergeben. Sie setzen sich für eine sozial gerechte Wirtschaft ein, die auf ethischen Werten, sozialer Gerechtigkeit und dem Respekt vor der Umwelt beruht. „Für uns ist positives Unternehmertum ein Hebel für nachhaltige wirtschaftliche Leistung, ökologische Innovation, soziale Emanzipation und berufliche Integration“, so lautet ihr Manifest. Auf dem Campus kommen daher Menschen mit unterschiedlichen Hintergründen zusammen: Gastrologen, Gründer von Hausbrauereien, Bierliebhaber und Menschen, die dank der Ausbildung einen neuen Start wagen wollen.

### Partnerschaft der besonderen Art

Wer neu ins Brauereiwesen einsteigt, fürs Bierbrauen aber keine Expertise besitzt, der benötigt einen starken Partner. Jean-Claude Balès und Anthony Verdureau fanden ihn in Kosme, dem italienischen Teil von Krones, der auf Compact Class spezialisiert ist. Auch diese Partnerschaft ist besonders: Die Brasserie de France legte die vollständige Planung und Inbetriebnahme der Produktions- und Abfülllinie in die Hände von Kosme und für die Kosme Experten war es das erste Mal, dass sie eine Produktionsstätte komplett neu, sozusagen auf der grünen Wiese, aufbauten.

Ein erstes Treffen zwischen den beiden Partnern fand im August 2021 statt, also ein Jahr vor dem Start der Produktion. Für die Brauerei waren verschiedene Aspekte wichtig. Erstens sollte die neue Linie viel Flexibilität bezüglich Kapazitäten, Formaten und Getränkesorten mitbringen. Denn abgefüllt werden sollen nicht nur Bier, sondern in Zukunft auch Limonaden, jeweils in Glasflaschen und Dosen verschiedener Größen. Zweitens sollten Produktion und Abfüllung aufgrund der begrenzten Anzahl von Beschäftigten möglichst automatisiert ablaufen. Drittens war eine sorgfältige Zeitplanung notwendig, da das Unternehmen innerhalb eines Jahres startklar sein wollte. Viertens war für das Start-up nicht nur die Einhaltung des Zeitplans, sondern auch des Budgetrahmens von essenzieller Bedeutung. „Vor allem ging es uns darum, einen Partner

an unserer Seite zu haben, der uns sowohl am Anfang als auch langfristig beraten und unterstützen kann“, betont Geschäftsführer Anthony Verdureau.

## Eine Linie – ein Ansprechpartner

Kosme erfüllte alle Anforderungen. „Dank unserer technischen Expertise konnten wir den Kunden bestens beraten und eine passende Linie zusammenstellen, die seinen technologischen Anforderungen sowie seinem Zeit- und Budgetrahmen entsprach“, freut sich Enrico Perin, Experte für Anlagentechnik und Prozesstechnik bei Kosme, der federführend an der Planung der Linie beteiligt war. „Die Auslegung der Linie war ein intensiver Prozess. Tag für Tag haben wir gelernt, was es heißt, Bier hochwertig und in kontinuierlich hoher Qualität zu produzieren und abzufüllen“, so Anthony Verdureau.

Die Abfülllinie setzt sich aus Maschinen von Kosme und weiteren zertifizierten Lieferanten zusammen. Sie besteht aus dem halbautomatischen Entpalettierer Semidepal, dem Barifill Canto Kombi-Füller, Füllhöhen-Inspektor, Behältertrockner und Etikettierer Sencisol Linear. Für die Bierproduktion sind vor allem Maschinen von einem Technologie-Partner im Einsatz. „Für die Brasserie de France war und ist ein entscheidender Faktor, dass sie alle Maschinen aus einer Hand bekommt“, betont Enrico Perin. Damit gibt es einen Verantwortlichen, der die Einhaltung von Zeit und Budget im Blick hat und dafür geradesteht. „Wir haben außerdem eine wichtige Mittlerfunktion inne, da wir die technischen Anforderungen an die weiteren Lieferanten quasi übersetzen“, so Enrico Perin.

## Einer für alles

Im Juni 2022 lieferte Kosme die Maschinen in die brandneue 2.500 m<sup>2</sup> große Produktionshalle und baute innerhalb von zwei Monaten die Linie auf. Nach Auslegung und Installation



■ Abb. 2: Herzstück der neuen Abfülllinie ist der Kombi-Füller Barifill Canto, der sowohl Glasflaschen als auch Dosen verarbeitet. Kleine Brauereien und Wein-Abfüller gewinnen so maximale Flexibilität in der Behälterwahl, ohne dafür in zwei unterschiedliche Füller zu investieren.

waren jetzt Training und Service gefragt, jetzt erfüllte Kosme eine weitere wichtige Anforderung des Start-ups: das Training für den Braumeister und Produktionsleiter Paul Venot. „Auch hier war es wichtig, dass ein einziger Ansprechpartner zur Verfügung stand und der Produktionsleiter nicht mit mehreren Lieferanten sprechen musste, sondern nur mit uns“, führt Leonardo Formentin aus, Projektmanager für den Service bei Kosme. Und auch nach der Inbetriebnahme gibt es mit Kosme einen einzigen Verantwortlichen für Service und Wartung, der dafür sorgt, dass bei Bedarf Ersatzteile schnell geliefert werden.

Seit der Gründung füllt die Brasserie de France Bier in mehreren Formaten ab: in 0,35- und 0,75-Liter-Glasflaschen sowie in 0,35- und 0,5-Liter-Dosen. Die Abfülllinie bietet aber Flexibilität für weitere Formate. Dieses Jahr wird

die Brasserie de France rund 12.000 hl Bier herstellen. Das sind 23 Biere unter sechs Biermarken. Sie zeichnen sich nicht nur durch ihren Geschmack, sondern auch durch kreative Etiketten und lustige Namen wie „Soif de toi“ („durstig nach dir“) aus. Weitere Biermarken und auch Limonade sollen in Kürze das Portfolio erweitern. Vor allem will die Brasserie de France den Unternehmergeist rund um die Braukultur fördern. Vielleicht wird die Weinregion Burgund also bald nicht allein für ihren Wein, sondern auch für ihr Bier bekannt sein.

### Kontakt:

**Krones AG Neutraubling**

Peter Moertl

Tel.: +49 9401/70-0

[peter.moertl@krones.com](mailto:peter.moertl@krones.com)

[www.krones.com](http://www.krones.com)

**FAS**  
FÜLLANLAGENSERVICE

**EURO STAR**  
bottling and packaging solutions

### Instandsetzung:

Ob Flaschenreinigung, Mixer, Abfüllanlage, Service, Wartung, Umbau, Anlagenumrüstung oder Optimierung, wir verfügen über eine langjährige Expertise auf diesem Gebiet und garantieren höchsten Service und Flexibilität.

### Neuinstallation:

Sie möchten eine neue Anlage für Ihren Abfüllprozess installieren? Wir bieten Ihnen komplette Neuanlagen des Herstellers Eurostar und begleiten Sie von der Beratung, über die Auswahl, bis hin zur Inbetriebnahme aus einer Hand.

Unsere Experten finden auch für Ihren Prozess die richtige Lösung. Versprochen!

FAS Füllanlagenservice GmbH · 25495 Kummerfeld / Pinneberg · Tel. +49 4101 7942-0 · [info@fas-net.de](mailto:info@fas-net.de) · [www.fas-net.de](http://www.fas-net.de)

