



# Inside

Bremer & Leguil

## ► b-Das Thema

# Darauf ein Oettinger!

Manchmal muss man sich geschlagen geben. Bremer & Leguil ist stolz auf seine Geschichte. Denn bereits seit über 40 Jahren sind wir bekannt für unsere Spezialschmierstoffe, auch und gerade in der Lebensmittelindustrie. Umweltverträglich, ohne Gefahrstoffe, komplett abbaubar.

Aber wenn es um Geschichte und Tradition geht, machen wir der bayrischen Brauerei Oettinger bestimmt nichts vor: Bier brauen, das ist dort Tradition und Leidenschaft zugleich. Und zwar seit 1731.

Aber neuerdings zeigen Oettinger und Bremer & Leguil erfolgreich, wie gut sich Jung und Alt ergänzen können: Die Bierbrauer aus Bayern setzen bei der Produktion auf unsere Rivolta-Produkte, an der Spitze auf **Rivolta F.L.G. GT-2** Schmierstoff.



Lagerschmierung des Flaschenfüllers mit unserem Rivolta F.L.G. GT-2

Oettinger braut nicht nur seit 1731, Oettinger braut auch viel und gerne. Das Bier-Sortiment umfasst mittlerweile über 25 verschiedene Sorten, von Pils und Export über Schwarzbier bis hin zum kräftigen Kellerbier. Dazu kommen Biermischgetränke, Fassbrausen, Limonaden, Biere ohne Alkohol und isotonische Sportgetränke.

Dahinter steht eine Erfolgsgeschichte, die sich in vielen Punkten mit der von Bremer & Leguil vergleichen lässt. Das ehemalige „Fürstliche Brauhaus zu Oettingen“ wurde 1956 von Otto und Günther Kollmar übernommen, als Familienunternehmen geführt und Schritt für Schritt zu einer der größten Biermarken Deutschlands ausgebaut. Die Bierbrauer aus Oettingen – noch immer in Familienbesitz – setzen aus gutem Grund auf unsere Produkte. Gerade in der Lebensmittelindustrie steigen die Anforderungen an die Maschinenteknik stetig. Und dabei geht es nicht nur um höhere Lauf- und möglichst geringe Stillstandzeiten. Sowohl Technik, als auch Hygiene, Umweltverträglichkeit und biologische Abbaufähigkeit müssen allerhöchste Anforderungen erfüllen, erst recht in einer Brauerei, die sich Qualität auf ihre Fahnen geschrieben hat.

Bremer & Leguil kennt diese Anforderungen. Denn nicht zuletzt dank der langen und partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit unseren Kunden haben wir im Laufe der Zeit ein umfangreiches Produktsortiment aus qualitativ hochwertigen Schmierstoffen und Reinigern entwickelt und immer weiter optimiert.

Weiter auf der nächsten Seite ►►

## Editorial



Geschäftsführer **Frank Schnipper**

Wer trinkt nicht gerne einmal ein kühles Bier oder eine erfrischende Limonade? Wir von Bremer & Leguil sitzen neuerdings an der Quelle. Warum, können Sie in unserer Titelgeschichte über unsere Zusammenarbeit mit der bayrischen Oettinger Brauerei nachlesen.

Über Teamgeist wird viel geredet und geschrieben. In unserem Haus wird er gelebt, und wer könnte das besser illustrieren als unsere fünf Kollegen, die zusammen in Oberfranken aufs Rad gestiegen und eine tolle Tour gemacht haben.

Das sind noch nicht alle Themen, aber lesen Sie selbst. Mir bleibt nur, Ihnen alles das zu wünschen, was zu Beginn eines Jahres gewünscht werden sollte – alles Gute für Sie und ihre Angehörigen und ein erfolgreiches Jahr 2019.

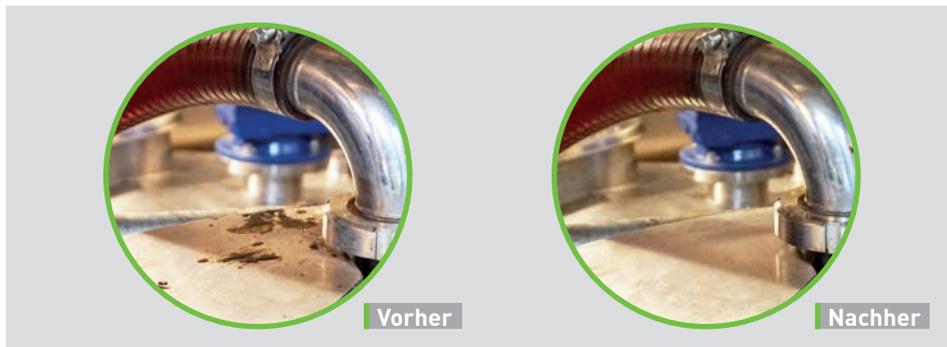
**Blieben Sie up to date mit Bremer & Leguil.**

Eingesetzt wird gleich ein halbes Dutzend Produkte, an der Spitze **F.L.G. GT-2**. Unser NSF-H1 gelistetes, synthetisches Multi-Temperaturbereichsfett, das für die allgemeine Lagerschmierung, zum Beispiel beim Flaschentransport, sowie bei der Wartung von Pumpenaggregaten und an sämtlichen hochbelasteten Fettschmierstellen innerhalb des gesamten Betriebs verwendet wird.

Ergänzt wird die Produktpalette bei Oettinger durch das Silikonfett **Rivolta**



Der Mitarbeiter der Firma Oettinger hat den heißen Kessel mit unserem Rivotla S.N.C. 101 gereinigt



Entfernung des Hopfenextraktes von dem heißen Kessel mit dem NSF-A1 gelisteten Spezialreiniger Rivotla S.N.C. 101

**F.L.G. MD-2**, das sich speziell für die Schmierung der mit einer EPDM-Dichtung bestückten Lagerung am Mediendrehverteiler eignet, und durch den **Rivotla B.F.C. A1**-Schaumreiniger, ideal zur geruchsneutralen Entfettung aller wasserbeständigen Oberflächen.

Außerdem vertraut Oettinger bei der Wartung und Instandhaltung seiner Etikettiermaschinen auf das multifunktionale Silikonspray **Rivotla S.I.L.** Für anspruchsvolle Anwendungen, zum Beispiel die Entfernung von Hopfenextrakt von heißen Kesseln, hat sich unser besonders anwendungsfreundlicher, NSF-A1 gelisteter Spezialreiniger **Rivotla S.N.C. 101** als Profi bewiesen. Unser anwendungsfertiger **S.N.C. 101** hat einen

besonders hohen Flammpunkt über 100° C. Im Bereich des Paletten- transports wird bei Oettinger unser Kettenschmieröl **Rivotla F.L. 88 N** eingesetzt.

Oettinger setzt auf Naturstoffe und höchste Qualität beim Bier – da ist es nur logisch, dass Bremer & Leguil in der Produktion als Partner auf Augenhöhe gilt. Und das dank unserer Produkte, die jetzt auch bei der Herstellung von bayrischen Bier-Spezialitäten überzeugt haben: durch hohe Effizienz, kraftvolle Reinigungswirkung – und auch durch die Einhaltung der höchsten Standards im Umweltschutz.

Darauf glatt ein Oettinger!

## ► b-Team

# Nach acht Jahren Pause geht's wieder ab in die Pedale



Unser Radelteam: Heiko Geyer, Bernd Eckloff, Matthias Rudroff, Burkhard Knitter, Andreas Voigt (v. l.)

Da hatten unsere Kollegen aus dem Außendienst, Bernd Eckloff, Andreas Voigt und Matthias Rudroff sowie unser Leiter Vertriebs-Innendienst, Burkhard Knitter und Business Development Manager, Heiko Geyer, eine klasse Idee: Sollen wir nicht mal zusammen aufs Rad steigen und die Bremer & Leguil Touren wieder aufleben lassen? Gesagt, getan.

Warum ausgerechnet das absolute Highlight, eine Radtour über die Alpen, vor acht Jahren die letzte Tour geblieben ist, konnte sich eigentlich keiner erklären. Also: Rauf auf die Drahtesel. Matthias Rudroff gab sich einen Ruck und organisierte Anfang Juli eine zweitägige Tour in Oberfranken. Was ihm nicht nur Lob, Dank und Respekt, sondern auch den Beinamen „Tour-Rudi“ einbrachte. Rudroff orientierte sich dabei an der „Schäufele Tour“ von 2006, die in Heiligenstadt begann, damals mit acht Teilnehmern.

Diesmal machte sich ein Quintett auf die Reise, natürlich, wie es so ist, mit unterschiedlichem Leistungs- und Fitnessstand. Also organisierte „Tour-Rudi“ einen schönen und für jeden zu schaffenden Mix aus Waldwegen und Straßen. Nach dem Treffen am Freitag und einer kräftigen Stärkung mit Schäufele (wer's noch nicht wusste: ein Klassiker der fränkischen Küche, Schweineschulter am Knochen samt Schwarte) ging's am Samstag erneut im oberfränkischen Heiligenstadt los. An der Binghöhle vorbei auf die Burg Ruine Neidek, danach an der idyllischen Wiesent entlang nach Plankenfeld zum Mittagessen. Von der Pizza und dem urfränkischen Gastwirt schwärmt die Runde noch heute.

Nachmittags ging's auf schönen Waldwegen über die Kuchenmühle auf einen letzten Anstieg über 250 Meter bis zum Naturfreundehaus Veilbronn. Nach 62,9 Ki-



lometern im Sattel und 611 überwundenen Höhenmetern soll der Käsekuchen zum Abschluss nochmal so gut geschmeckt haben.

Wie es heißt, waren alle Teilnehmer mit vollem Körpereinsatz dabei und gaben „buchstäblich“ alles. Was nichts daran änderte, dass nach dem Abendessen alle froh waren, ins Bett zu kommen. Am Sonntag übrigens entschied man sich noch zu einer

„kleinen Auslaufrunde“ von nochmal 21 Kilometern mit knapp 350 Höhenmetern. Andreas Voigt, Bezirksleiter bei Bremer & Leguil, erinnert sich wie seine Mitstreiter gerne an die Tour: „Das war eine echte Herausforderung. Aber im Team hat's besonderen Spaß gemacht.“ Kein Wunder, nach einem Wochenende an der frischen Luft mit viel Bewegung und jede Menge Spaß. Und natürlich Schäufele auf dem Teller.

## Fast wie damals in der Schule

### Im Labor wird unter der Leitung von Claudia Walter geforscht und getüftelt

Hand aufs Herz: Bei der einen oder dem anderen kommen jetzt Erinnerungen an die Schulzeit hoch. Und nicht für jeden waren das die schönsten Stunden, wenn's ins Physik- oder Chemielabor ging. Was das Gehirn noch abgespeichert hat: das Gedränge um die rot-braunen Arbeitsflächen, der Boden aus dunklem Linoleum, der Geruch nach Bohnerwachs, die mit Regalen zugestellten Wände. Und in den Regalen eine neue, fremde Welt: Bechergläser, Reagenzgläser, Petrischalen und Bunsenbrenner. Zudem viele kleine und große Gefäße voller Pulver, Flüssigkeiten und Rohstoffe.

So war das damals, wenn's in Physik oder Chemie ans Tüfteln ging. Für die einen auf ewig ein Ort der Qualen oder ein Buch mit sieben Siegeln. Für die anderen das Tor in eine aufregende neue Welt voller Möglichkeiten.

Zur zweiten Gruppe muss auch Claudia Walter gehört haben. Heute ist sie Leiterin Entwicklung/Labor/Produktion im Hause Bremer & Leguil und, vielleicht etwas vereinfacht gesagt, geht es dort manchmal nicht viel anders zu, als damals in der Schule. Ihr Team und sie experimentieren und forschen immer noch leidenschaftlich gern. Nur, dass es heute nicht um Klausuren geht, sondern um die Herstellung und die beständige Optimierung der Rivolta-Produkte.



Unser Laborteam mit Claudia Walter, Markus Hollenhorst, Dennis Furmanek (v. l.). Jörg Muß, der Entwickler für Schmierstoffe, ist auf der nächsten Seite zu sehen.

Im Team von Claudia Walter wird getüftelt und geprüft, und zwar mit großer Sorgfalt. Denn die Entwicklung und Herstellung unserer Reiniger, Schmierstoffe und Korrosionsschutzmittel ist nicht nur technisch anspruchsvoll, sondern stellt auch höchste Anforderungen an Produktsicherheit und Hygiene – ganz so, wie es später auch unsere Kunden tun.

Unsere Laborspezialisten, Chemielaborant Markus Hollenhorst, Laborkraft Dennis Furmanek und neu im Team, Entwickler Schmierstoffe Jörg Muß, wissen das.

Sie sind vielleicht so etwas wie der hausinterne TÜV: Sie prüfen, ob die Qualität unserer Produkte unseren hohen Ansprüchen genügt. Korrosionsschutztests, Reinigungsversuche sowie Öl- und Fettprobenanalysen zählen zum Alltag unseres Teams. Ein Service, den wir übrigens auch unseren Kunden bieten. Daneben geht's bei Claudia Walter und ihrem Team natürlich auch um chemische Analysen, um die Bestätigung bestimmter Spezifikation, ums Forschen, Entwickeln und Verbessern.

Fast so wie damals in der Schule.

## ► b-Team

### Herzlich willkommen ...

Bremer & Leguil wächst und gedeiht. Und das natürlich auch dank unserer neuen Mitarbeiter. Wir begrüßen, wenn auch etwas verspätet, aber nicht weniger herzlich:

- **Julien Parisot**, seit dem 1. August 2018 neuer Bezirksleiter für den Großraum Offenburg/Pforzheim/Rottweil.
- **Vivian Bahs**, seit dem 1. September 2018 bei uns als Auszubildende Bürokauffrau.
- **Fabian Jonszta**, der bereits seit Februar 2018 unser Produktionsteam verstärkt.
- Seit dem 1. Januar 2019 unterstützt uns **Jörg Muß** als Entwickler Schmierstoffe.



Vivian Bahs und Julien Parisot



Jörg Muß und Fabian Jonszta (v. l.)

## ► b-Event

# glasstec 2018

Auf der glasstec 2018 tauschte sich unser Key Account Manager Food Grade Lubricants, Wolfram Kornmann, mit François Breye, dem Business Development Manager Glass Division bei der FUCHS LUBRICANTS (UK) PLC aus. Gemeinsam planen sie den Ausbau der Marke VITROLIS weiter, die im Hause Bremer & Leguil für Schmierstoffe für den Bereich Behälterglasindustrie steht.



Wolfram Kornmann (l.) und François Breye (r.) auf dem Messestand der Firma Socabelec, Marktführer für automatische Schmierroboter



Cold End in der Behälterglasindustrie

## ► b-Wissen

# Was ist Schwabbeln?

Nein, da wackelt und wabbelt nichts. Das sogenannte „Schwabbeln“ in der Glasindustrie bei der Fertigung von Glasflaschen ist nichts anderes, als das Schmieren der Glasformen. Diese werden geschmiert bzw. geschwabbelt, um eine möglichst gute Trennwirkung von der Form und dem heißen Glas zu erreichen. Dabei sind Finger-spitzengefühl, ein hoher Erfahrungsschatz des Maschinenführers und natürlich ein guter Schmierstoff das A und O. Denn wenn zu wenig geschwabbelt wird, kann

das heiße Glas an den Formen „kleben“ bleiben. Wird dagegen zu viel geschmiert, kann es unter anderem starke Rückstände auf der Glasflasche geben. Gerade bei besonders teuren Weinen kann eine unschöne (Glas-)Verpackung ärgerlich sein.

Um die Sicherheit für den Maschinenführer zu erhöhen, der neben dem Schwabbeln noch viele weitere Aufgaben in diesem heißen und lauten Bereich der Produktion bewältigen muss,

gibt es seit einiger Zeit sogenannte Schwabbelroboter (siehe glasstec-Foto oben). Diese sorgen dafür, dass genau die richtige Menge Schmiermittel in die Formen gesprüht wird und das ganze vollautomatisiert.

Ob manuell oder vollautomatisiert schwabbeln – gerne unterstützen wir Sie vor Ort bei der Auswahl des geeigneten Schmierstoffs aus unserer VITROLIS-Reihe.

## Kontakt

Bremer & Leguil GmbH • Am Burgacker 30-42 • 47051 Duisburg • Germany  
Tel. +49 (0) 203 99 23-0 • Fax +49 (0) 203 2 59 01 • [www.bremer-leguil.de](http://www.bremer-leguil.de)

© Copyright Bremer & Leguil 2019 Alle Rechte vorbehalten.

## Datenschutz

Unsere Datenschutzerklärung finden Sie online unter [www.bremer-leguil.de/de/datenschutz.php](http://www.bremer-leguil.de/de/datenschutz.php)