

**Pressemitteilung vom 20.04.2017**

**Das neue LOGIKeg Pool-Fass belebt den Fassbier-Markt?**

*Expertenforum LOGICircle diskutiert neues Mehrweg-Fasspool-System im Störtebeker in der Elbphilharmonie*

In Hamburg wurde mit dem LOGIKeg ein Fasspool-System vorgestellt, das es für Brauereien, GFGH und Gastronomie einfacher und wirtschaftlicher macht, den Gästen künftig eine größere Vielzahl frischer Bierspezialitäten anzubieten.

Besonders in der Gastronomie erwarten heute immer mehr Gäste frisch gezapfte Bierspezialitäten. Sie sind bereit, dafür mehr zu zahlen als für Flaschenbiere. Für Brauereien war es bisher sehr aufwändig und teuer, der Gastronomie Fassbier-Spezialitäten anzubieten. Für den GFGH war der logistische und organisatorische Aufwand sehr hoch, da kleine Mengen mit großer, individueller Fassvielfalt gehandelt werden mussten.

Das neue LOGIKeg Poolfass-System ermöglicht völlig neue Perspektiven. Es wird vom Brauer einfach nach Bedarf gemietet. Die schlanke Form benötigt wenig Platz, sodass in eine klassische Unterthekenkühlung anstelle eines konventionellen 30- oder 50-Liter-Fasses bis zu drei 20-Liter LOGIKeg passen. Für die Mitarbeiter ist dieses Fass leicht zu handhaben und gewährleistet gleichzeitig die Frische des Produktes. Die schlanke Form und die geringere Oberfläche reduzieren die Gefahr von Qualitätsverlusten durch das Aufkarbonisieren im Anstich deutlich.

Der LOGIPACK Prozess bedeutet für den GFGH eine schnelle Entpfung und reduziert den Sortieraufwand sowie die Transportwege erheblich. Das LOGIKeg ist besonders für Bierspezialitäten geeignet und bietet Brauern, GFGH und Gastronomie eine pragmatische, effiziente und nachhaltige Fassbier-Lösung.

Um die Aspekte des neuen LOGIKeg Systems zu diskutieren, trafen sich 80 Experten aus allen Bereichen der Getränkewirtschaft zum LOGICircle im Störtebeker in der Elbphilharmonie. Diese Gastronomie ist besonders prädestiniert, da der Ausschank von bis zu 21 frischen Fassbieren für die Gastronomen schon aus Platzgründen eine logistische Herausforderung darstellt.

Unter der Moderation von Craftbeer-Papst Dirk Omlor vertraten Günther Guder vom BVGFGH und Torben Veen von Getränke Essmann die Sichtweise des GFGH, während Brauer wie Jürgen Nordmann, Axel Ohm, Oliver Lemke und Oliver Wesseloh ihre besonderen Anforderungen an Fasslogistik beschrieben. Wie groß die Potenziale von frischem Fassbier in der Gastronomie sind, verdeutlichte Prof. Dr. Markus Zeller von der Uni Heilbronn anhand von Beispielen aus der Praxis.

Die beiden Geschäftsführer von LOGIPACK und LOGICircle Initiatoren, Torsten Hiller und Detlef Lohnau, zeigten sich sehr zufrieden. „Gerade in der Getränkewirtschaft ist die Logistikkette besonders vielschichtig. Deshalb freut es uns, dass unserer Einladung zum ersten LOGICircle so viele unterschiedliche Experten aus allen Bereichen gefolgt sind. Zusätzlich freut uns natürlich auch die positive Resonanz auf das LOGIKeg System sowie die große Nachfrage aus der Brauindustrie“, sagte Torsten Hiller im Anschluss an die Veranstaltung. Daher wird es weitere LOGICircle mit neuen Themen rund um die Getränkewirtschaft geben und die Diskussion wird in einer geschlossenen Benutzergruppe auf XING weitergeführt.

*Anzahl der Zeichen: 3.175*

**Rückfragen an:**

Torsten Hiller  
LOGIPACK Service GmbH  
Zur Aumundswiese 10  
D-28279 Bremen  
Tel.: 0421 84182410

**oder an:**

Peter Meyer  
c.t.b. Werbeagentur GmbH  
Am Borsigturm 11  
13507 Berlin  
Tel.: 030 43602240

*Bildmaterial finden Sie als Download im Bereich „Bildmaterial“.*

**Wer ist LOGIPACK?**

Als Spezialist für die Supply Chain in der Getränke Logistik bietet LOGIPACK der gesamten Getränkewirtschaft Lösungen an, die Effizienz mit größtmöglicher Nachhaltigkeit verbinden. Die Bereitstellung von neutralen, standardisierten Ladungsträgern, wie z.B. Trays, Kisten und Fässer, ermöglicht den Herstellern eine kurzfristige Komponenten-Verfügbarkeit ohne eigene Investitionen. Die LOGIPACK Leergutprozesse optimieren die Leergutrückführung aus dem Handel an die Hersteller und schonen dabei die natürlichen Ressourcen.

Nicht umsonst wird das LOGIPACK System von vielen eingebundenen Teilnehmern der Getränke Supply Chain zur Standardisierung genutzt und wurde für die nachhaltigen Prozesse mehrfach ausgezeichnet. Mehr erfahren Sie unter: [www.logipack.com](http://www.logipack.com)