

## 3.3



# HW Brauerei- Service GmbH & Co. KG

## EINS-A-QUALITÄTSSERVICE AM FASS

Das Unternehmen von Ines Bergauer ist spezialisiert auf den Dichtungs austausch und die Reparatur von Fittingen über die die Kegs (engl. für kleines Fass, das heißt 20-, 30- und 50-Liter-Mehrwegfässer) befüllt und entleert werden. Der unterfränkische Dienstleister betreibt außerdem den Handel mit allem Bedarf rund ums Fass. Dazu gehören das Fass selbst, Zapfköpfe und Zapfanlagen, Schanktechnik und Kühler. Als weiteres Standbein gründete die Firmenchefin das Unternehmen Ventarsys GmbH, das Fässer oder Bierbänke und Zapfköpfe mit Transpondern ausstattet. Über das Transpondersignal kann der aktuelle Standort dieser in der Menge doch sehr kostspieligen Leihartikel aufgespürt werden.

● **INFO** Derzeit geht der Trend hin zu Spezialbieren. Davon ist Ines Bergauer mit ihrer großen Leidenschaft für Bier überzeugt. Mittlerweile gibt es viele unterschiedliche Hopfen- und Malzsorten, mit Kaffee- oder Zitrusaromen zum Beispiel, mit denen sich köstliche Biere für die unterschiedlichsten Anlässe brauen lassen. In der von ihr mitbegründeten Deutschen Bierakademie in Bamberg werden unter anderem Bier- und Brauseminare gehalten.

Im „Ines' Beer Store“ im neuen Firmengebäude in Erbshausen bietet die Bierliebhaberin außergewöhnliche Biere zum Kauf an.



DIE 29-JÄHRIGE INES BERGAUER IST SEIT 2013 INHABERIN UND GESCHÄFTSFÜHRERIN DER HW BRAUEREI-SERVICE GMBH & CO. KG

„Ihre Fässer sind unser Bier“

Die HW Brauerei-Service GmbH & Co. KG in Erbshausen bei Würzburg im Regierungsbezirk Unterfranken ist ein Dienstleistungsunternehmen, das im Schwerpunkt seiner Tätigkeit die Ventilvorrichtungen von Fässern, die sogenannten Fittings, auf ihre Unversehrtheit hin überprüft, gegebenenfalls repariert und die Haupt- und Vierkant-Dichtungen der Ventile regelmäßig im empfohlenen Abstand von sieben Jahren austauscht. Der Wartungsservice geschieht vor Ort. Bei der Reparatur finden nur hochwertige Original-Ersatzteile von Micro Matic Verwendung. Täglich werden bis zu 200 Fässer pro Monteur instand gesetzt. Zum Service gehört auch das Ausbeulen der Edelstahlfässer. Die HW Brauerei-Service GmbH & Co. KG ist europaweit unterwegs. Zu den Kunden zählen alle „Abfüller“, also Brauer, Winzer, Softdrinkhersteller, Reinigungsmittelhersteller sowie Ölabfüller. Mit dem Wechsel der Dichtungen wird außerdem garantiert, dass die Fässer hygienisch rein sind und bedenkenlos im nächsten Intervall im Einsatz bleiben können.

Als die Firma 2002 vom früheren Eigentümer Hans Wächtler gegründet wur-

de, stand zunächst der Verkauf von Ersatzteilen im Vordergrund. Heute zählt das Unternehmen neben kleinen Privatbrauereien auch die meisten großen Brauereien zu seinen Kunden. Brauereien, in denen teils bis zu 500.000 Fässer regelmäßig gewartet werden. Die HW Brauerei-Service GmbH & Co. KG ist das einzige deutsche Unternehmen, das diesen praktischen Vor-Ort-Service auf einem so hohen Qualitätsniveau anbietet.

Potenziale bündeln

Ines Bergauer, Handelsfachwirtin mit Meister und Ausbilderschein, ist seit 2013 die neue Inhaberin der Brauerei-Service GmbH. Die junge, dynamische Geschäftsfrau sammelte im Vorfeld fünf Jahre Erfahrung als Geschäftsführerin in dem erfolgreichen Serviceunternehmen, bevor sie sich zum Kauf entschloss. „Organisieren, Strukturieren und Perfektionieren“, das sind ihre Stärken, wie sie weiß.

Bei ihren 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern achtet Ines Bergauer darauf, dass jeder nach seinen persönlichen Begabungen gefordert und gefördert wird. Dass jeder das macht, was er am besten kann. So fühlt sich niemand

überfordert, und es herrscht ein zunehmend gutes Arbeitsklima, das sich positiv auf die Effektivität im Betrieb auswirkt. Jeder Einzelne ist eine wichtige Arbeitskraft. Das Unternehmen sieht sich, die Auszubildenden eingeschlossen, als familiäres Team, als „La Familia“, wie Ines Bergauer es nennt, in der Vertrauen, Ehrlichkeit und Verantwortung die Basis des Miteinanders bilden.

„Ich finde es wichtig, Menschen vertrauen zu können und Spaß dabei zu haben, hohe Leistung und Qualität zu liefern. Und das alles mit einem wertschätzenden und respektvollen Umgang“, erklärt die Geschäftsleiterin. Die Unternehmensphilosophie trägt Früchte. Für den Erfolg der Firma und auch beim Nachwuchs. Beim Ausbildungspreis 2013 gewann die HW Brauerei-Service GmbH & Co. KG des Bundeswirtschaftsministeriums Bronze. Das Unternehmen konnte mit seinem Ausbildungskonzept unter 185 Bewerbungen überzeugen.

Perfekt vernetzt

Ines Bergauer ist seit vielen Jahren im Verband der Wirtschaftsjunioren, dem größten Verband junger Unternehmer



MEHRWERT SCHAFFEN IN UNTERFRANKEN



**STANDORT**  
Die Mitarbeiter der HW Brauerei-Service GmbH & Co. KG fühlen sich wohl an ihrem neuen Standort, dem kleinen Gewerbegebiet Erbshausen bei Würzburg. Ines Bergauer achtet sehr auf eine gute Nachbarschaftsbeziehung zu den anderen Firmen und baut auf gegenseitige Unterstützung.

**KUNDEN/VERTRIEB**  
Die HW Brauerei-Service GmbH & Co. KG ist europaweit dort vor Ort, wo Bier gebraut wird und andere Getränke in Fässer gefüllt werden. Zu den Kunden zählen fast alle großen Brauereien wie Warsteiner, Spaten aus München oder die Radeberger Gruppe, um nur einige zu nennen. Ines Bergauer kurbelt ihren Dienstleistungs-Vertrieb regelmäßig aktiv über persönliche Kontakte auf Biersymposien, Stammtischen oder Fortbildungen an.

**ZUKUNFTSVISION**  
Das Erbshausener Unternehmen plant für die Zukunft, seinen Fass-Service weltweit anzubieten. Der erfolgreiche Betrieb möchte auch zukünftig als Ausbildungsschmiede jungen Menschen eine gute Berufsperspektive geben. Der Beer Store vor Ort soll mit einem noch größeren Sortiment an Spezialbieren seinen Kunden weiterhin viel Freude bereiten.

und Führungskräfte mit deutschlandweit über 10.000 Mitgliedern. Für die Region Würzburg war sie 2012 Vorstandsprecherin. Bei wöchentlichen Treffen am Stammtisch oder bei Betriebsbesichtigungen bekommt sie Einblicke in ganz unterschiedliche Firmenstrukturen und knüpft viele Kontakte. „Ich habe ein sehr enges Netzwerk mit lauter Profis, die ich zu jeder Frage, die sich mir im Geschäftsleben stellt, kontaktieren kann. Und ich stehe natürlich auch zur Verfügung, wenn es darum geht, andere zu unterstützen“, erklärt die Chefin hilfsbereit.

Die ambitionierte Geschäftsfrau weiß, wie sie aktives Networking für ihr unternehmerisches Handeln nutzbar macht. „Gerade in der Brauereibranche entsteht die ein oder andere Geschäftsbeziehung bei einem gemeinsamen Bier in lockerer Atmosphäre“, erzählt sie. „So habe ich zum Beispiel in Krombach einen Auftrag bekommen.“

Auch bei der Wahl ihrer Mitarbeiter, alle in Festanstellung, baut Ines Bergauer auf den persönlichen Kontakt. „Die Mitarbeiter sind das Kapital der Firma“, sagt sie. Viele kommen aus dem Ausland. Sie wurden von Kooperationspartnern in Spanien oder Bulgarien vermit-

telt und brachten ihrerseits wiederum verlässliche Familienmitglieder in die Firma. „Ich habe noch nie Geld für eine Anzeige ausgegeben“, kommentiert sie lächelnd.

„Ohne die LfA wäre der Firmenbau nicht möglich gewesen“

Ines Bergauers Entscheidung zum Kauf der Firma zog die Notwendigkeit mit sich, ein neues Firmengebäude zu bauen. „Das alte Gebäude war zu klein, zu verwinkelt, kalt und dunkel“, erklärt sie. Die Bausumme ergab sich über eine Gegenrechnung der potenziell anfallenden Miete über 20 Jahre. Also sollte das Vorhaben die Summe von 600.000 Euro nicht übersteigen. Über die Haus-

bank wurde die Jungunternehmerin auf die Unterstützungsmöglichkeiten der LfA Förderbank Bayern aufmerksam. Schon kurz darauf machte sich ein Mitarbeiter der Förderbank vor Ort ein genaues Bild und war überzeugt. Der Kredit in Höhe der erforderlichen Kosten für den Kauf und den Neubau wurde in einen Startkredit und Startkredit 100 plus Risikoübernahmen gesplittet.

„Ich war überrascht, dass ich eine Bank von einer solchen Seite kenne: sehr kooperativ und unterstützend. Mit großem Einsatz“, formuliert Ines Bergauer anerkennend. Auch die schnelle und unkomplizierte Bearbeitung gefiel ihr.

