



**Brau-, Röst- und
Caramelmalzfabrik**
gegründet 1879

WEYERMANN[®] MALZ



**Röstmalzbierbrauerei
SINAMAR[®]**
gegründet 1903



Aromatische Malze und Malzextrakte für die Lebensmittelindustrie

Mich. Weyermann[®] GmbH & Co.KG · Heinz Weyermann[®] GmbH
Brennerstraße 17-19 · D-96052 Bamberg · Telefon: +49 - (0)951 - 93 220-40 · Fax: +49 - (0)951 - 93 220-940
e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

„Herzlich Willkommen bei Weyermann® Malz“

Ihrem Partner in allen Malzfragen - mit dem größten, selbstproduzierten Sortenspektrum der Welt!

Unser zertifiziertes QM-System nach DIN ISO 9001 mit:

- unserem hochqualifiziertem Produktionsteam
- unserem Overall-Prozessleitsystem inklusive kompletter, lückenloser Chargenrückverfolgung, von der Rohstoffannahme über die sachgemäße Lagerung, Produktion bis zum Versand der Endprodukte
- regelmäßigen externen Untersuchungen entsprechend der lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- ausnahmsloser Produktion nach dem deutschen Reinheitsgebot
- ausschließlicher Verarbeitung von Braugersten, Brauweizen, Brauroggen aus zertifizierten Saatgutsorten, die keinerlei gen-technischen Verfahren unterzogen worden sind und ausschließlich aus deutschem Anbau stammen
- unserer modernen Mälzerei- und Brauereiausstattung
- schneller und exakter Rückverfolgbarkeit anhand individueller LOT-Nummer, codiert in einem D2-Barcode - Transparenz vom Landwirt bis zum fertigen Spezialmalz
- Analysen-Download anhand D2-Barcode-Scan (individuelle Batch-Analyse online verfügbar)

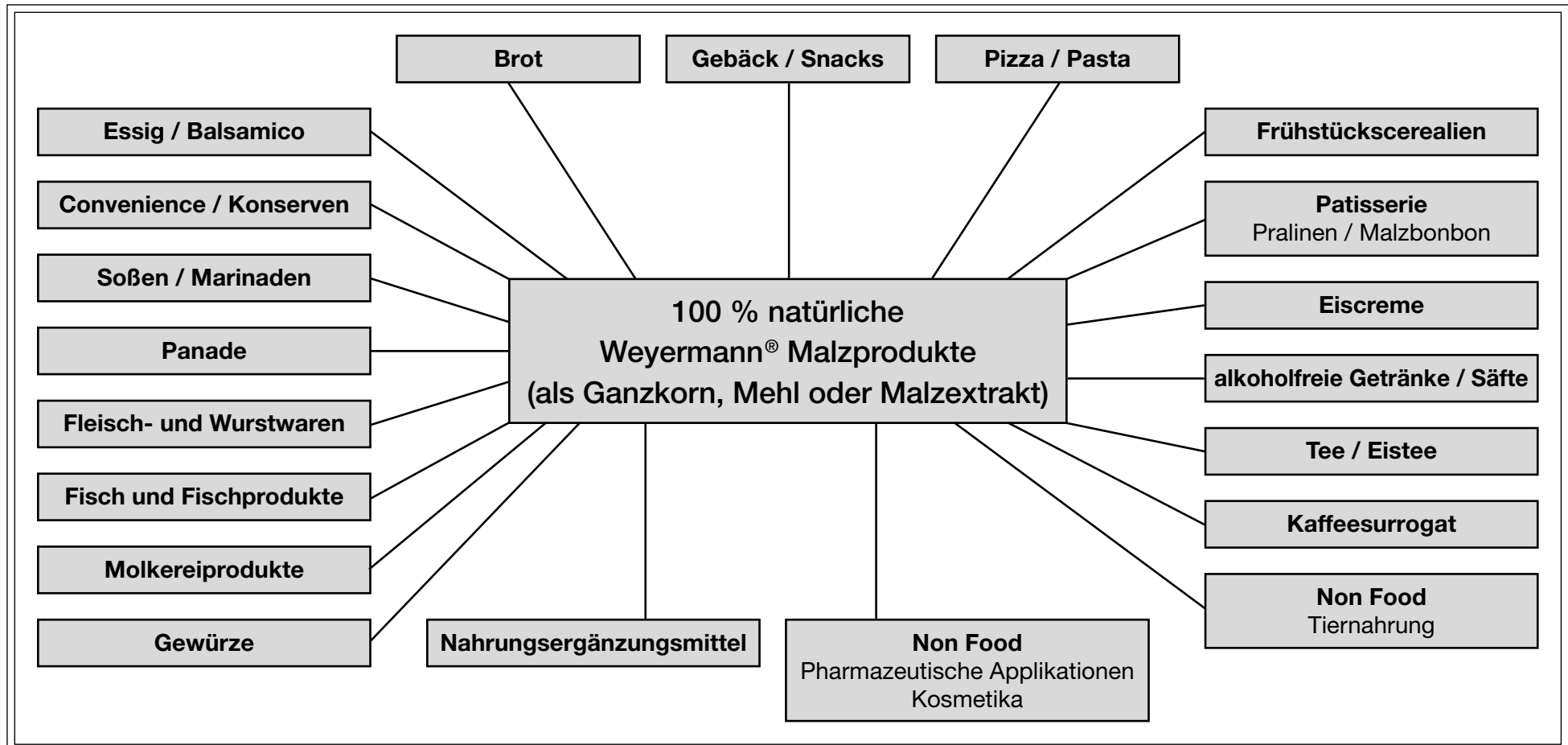
stellt die hochwertige Qualität unserer Brau-, Röst- und Caramelmalze, unseres entbitterten Röstmalzbieres SINAMAR®, sowie unserer verschiedenen Malzextrakte sicher.

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de



WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Gerstenmalz	Farbe / EBC	Sensorische Eigenschaften	Erfolg	Enzymaktivität	Verfügbarkeit
<p>* Weyermann® Gerstendiastasemalz</p> <p>ist ein helles, gut gelöstes, schonend getrocknetes Gerstenmalz, das dazu dient die Enzymaktivität der Amylasen zu unterstützen.</p>	<p>2,5 - 4,0</p> <p>hellbraun</p>	malzig-süß	<ul style="list-style-type: none"> • Regulierung der Enzymausstattung und Unterstützung der Hefeernährung • Erzielung optimaler Teigtexturen 	sehr hoch > 300 WK	sofort
<p>* Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz</p> <p>ist ein helles, gut gelöstes Malz aus Qualitätsgerste, das über einem Buchenholzfeuer schonend geräuchert wird.</p>	<p>4,0 - 8,0</p> <p>hellbraun</p>	Besitzt ein abgerundetes Buchenraucharoma mit leichten Honig- und Vanillenoten. malzig-süß	<ul style="list-style-type: none"> • Aromatisierung • Erzielung eines rustikalen Brotcharakters mit Buchenrauchnoten 	hoch	sofort
<p>* Weyermann® Sauermalz</p> <p>ist ein hellbraunes Malz aus Qualitätsgerste, das ca. 1 - 2 % Milchsäure enthält. pH 3,4 - 3,6</p>	<p>3,0 - 6,0</p> <p>hellbraun</p>	fruchtig-sauer	<ul style="list-style-type: none"> • Säuerung und Geschmacksverbesserung • Absenkung des pH-Wertes 	gering	sofort

* Diese Malzsorten sind auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Gerstenmalz	Farbe / EBC	Sensorische Eigenschaften	Erfolg	Enzymaktivität	Verfügbarkeit
<p>Weyermann® Melanoidinmalz</p> <p>ist ein rotbraunes, mürbes Malz aus Qualitätsgerste mit weitgehender Lösung der Eiweißstoffe und Kohlehydrate.</p>	<p>60 - 80</p> <p>rotbraun</p>	<p>Der Geschmack ist malzig-süß mit Aromen von Biskuit und Honig sowie mit leichten säuerlichen Noten von getrockneten Früchten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Färbung • Aromatisierung 	gering	sofort
<p>* Weyermann® CARAHELL®</p> <p>ist ein aromareiches, goldbraunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsgerste.</p>	<p>20 - 30</p> <p>goldbraun</p>	<p>Der Geschmack ist malzig-süß mit milden Caramelnoten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Färbung • Aromatisierung • Erzielung eines kräftig-aromatischen Brotaromas 	keine	sofort
<p>* Weyermann® CARARED®</p> <p>ist ein aromareiches, rotbraunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsgerste.</p>	<p>40 - 60</p> <p>rotbraun</p>	<p>Der Geschmack ist malzig-süß mit Noten von Caramel, Honig und Gebäck.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Färbung • Aromatisierung • Erzielung eines kräftig-aromatischen Brotaromas 	keine	sofort

CARAHELL® und CARARED® sind eingetragene Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

* Diese Malzsorten sind auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Gerstenmalz	Farbe / EBC	Sensorische Eigenschaften	Erfolg	Enzymaktivität	Verfügbarkeit
<p>* Weyermann® CARAMÜNCH®</p> <p>ist ein aromareiches, braunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsgerste.</p>	<p>I 80 - 100 II* 110 - 130 III 140 - 160</p> <p>braun</p>	<p>Intensive Noten von Caramel und Noten von Gebäck.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • moderate Färbung und Aromatisierung • Erzielung eines intensiven kräftig-aromatischen Brotaromas 	keine	sofort
<p>Weyermann® CARABOHEMIAN®</p> <p>ist ein aromareiches, braunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsgerste.</p>	<p>170 - 220</p> <p>braun</p>	<p>Kräftige Noten von Caramel und Noten von Gebäck.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • moderate Färbung und Aromatisierung • Erzielung eines intensiven kräftig-aromatischen Brotaromas 	keine	sofort
<p>Weyermann® Special W®</p> <p>ist ein aromareiches, dunkelbraunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsgerste.</p>	<p>280 - 320</p> <p>dunkelbraun</p>	<p>Noten von Rosinen, dunklem Caramel, Nüssen und Brot.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ausgeprägte Färbung • Erzielung eines komplexen und intensiven Brotaromas 	keine	sofort

CARAMÜNCH® und Spezial W® sind eingetragene Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

* Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Gerstenmalz	Farbe / EBC	Sensorische Eigenschaften	Erfolg	Enzymaktivität	Verfügbarkeit
<p>* Weyermann® CARAAROMA®</p> <p>ist ein aromareiches, dunkelbraunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsgerste.</p>	<p>350 - 450</p> <p>dunkelbraun</p>	<p>Noten von gerösteten Nüssen, dunklem Caramel und getrockneten Früchten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ausgeprägte Färbung • Erzielung eines komplexen und intensiven Brotaromas 	keine	sofort
<p>* Weyermann® CARAFA®</p> <p>ist ein dunkles bis sehr dunkles, stark färbendes Röstmalz aus verzuckertem Gerstenmalz.</p>	<p>I 800 - 1000 II* 1100 - 1200 III 1300 - 1500</p> <p>stark dunkelbraun bis schwarz</p>	<p>Besitzt ein ausgeprägtes Röstaroma. Noten von Kaffee, Kakao und dunkler Schokolade.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • intensive Färbung • Erzielung eines kernigen Brotcharakters 	keine	sofort
<p>Weyermann® CARAFA® SPEZIAL</p> <p>ist ein dunkles bis sehr dunkles, stark färbendes Röstmalz aus verzuckertem Gerstenmalz (aus geschälter Gerste).</p>	<p>I 800 - 1000 II 1100 - 1200 III* 1300 - 1500</p> <p>stark dunkelbraun bis schwarz</p>	<p>Darstellung eines feinen Röstaromas, reduzierte Bittere, Noten von Kaffee, Kakao und dunkler Schokolade.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • intensive Färbung • Erzielung eines kernigen Brotcharakters 	keine	sofort

CARAAROMA® und CARAFA® sind eingetragene Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

* Diese Malzsorten sind auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weizenmalz	Farbe / EBC	Sensorische Eigenschaften	Erfolg	Enzymaktivität	Verfügbarkeit
<p>* Weyermann® Weizendiastasemalz</p> <p>ist ein helles, gut gelöstes, schonend getrocknetes Malz aus Qualitätsweizen, das dazu dient die Enzymaktivität der Amylasen zu unterstützen.</p>	<p>3,0 - 5,0</p> <p>hellbraun</p>	malzig-süß	<ul style="list-style-type: none"> • Regulierung der Enzymausstattung und Unterstützung der Hefeernährung • Erzielung optimaler Teigtexturen 	sehr hoch > 250 WK	sofort
<p>Weyermann® Eichenrauch-Weizenmalz</p> <p>ist ein helles, gut gelöstes Malz aus Qualitätsweizen, das über einem Eichenholzfeuer schonend geräuchert wird.</p>	<p>4,0 - 6,0</p> <p>hellbraun</p>	Besitzt ein feines Eichenraucharoma mit Honig- und Vanillenoten. malzig-süß	<ul style="list-style-type: none"> • Aromatisierung • Erzielung eines rustikalen Brotcharakters mit Eichenrauchnoten 	hoch	sofort
<p>Weyermann® Weizenmalz dunkel</p> <p>ist ein helles, gut gelöstes Malz aus Qualitätsweizen.</p>	<p>15 - 20</p> <p>mittelbraun</p>	Der Geschmack ist malzig-süß. Leichte Noten von Honig, Toffee und Caramel, sowie Noten von Nüssen und Gebäck.	<ul style="list-style-type: none"> • Färbung • Aromatisierung • Erzielung eines kernigen Brotschmackes 	mittel	sofort

* Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weizenmalz	Farbe / EBC	Sensorische Eigenschaften	Erfolg	Enzymaktivität	Verfügbarkeit
<p>Weyermann® CARAWHEAT®</p> <p>ist ein aromareiches, braunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsweizen.</p>	<p>110 - 140</p> <p>braun</p>	<p>Besitzt ein komplexes Aromaprofil mit Noten von Caramel, Mandeln, Gebäck und Brot.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Färbung • Aromatisierung • Intensivierung des Brotcharakters 	keine	sofort
<p>Weyermann® Weizenröstmalz</p> <p>ist ein dunkles, stark färbendes, rotbraunes Röstmalz aus Qualitätsweizen.</p>	<p>900 - 1200</p> <p>dunkel rotbraun</p>	<p>Noten von Kaffee, dunkler Schokolade und geröstetem Brot.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Färbung • Aromatisierung • Erzielung eines kernigen Brotcharakters 	keine	sofort

CARAWHEAT® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Roggenmalz	Farbe / EBC	Sensorische Eigenschaften	Erfolg	Enzymaktivität	Verfügbarkeit
<p>* Weyermann® Roggenmalz</p> <p>ist ein helles, gut gelöstes Malz aus Qualitätsroggen.</p>	<p>4,0 - 10</p> <p>hellbraun</p>	<p>Unterstreicht das typische Roggenaroma.</p> <p>Der Geschmack ist malzig-süß mit Noten von Brot und Honig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Färbung • Aromatisierung • Back- und Aromamalz • Erzielung eines kernigen Schwarz- und Sauerteigbrotgeschmacks 	hoch	sofort
<p>Weyermann® CARARYE® (Roggencaramelmalz)</p> <p>ist ein aromareiches, braunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsroggen.</p>	<p>150 - 200</p> <p>braun</p>	<p>Der Geschmack ist typisch roggengaromatisch.</p> <p>Noten von Brot, dunkler Schokolade, Kaffee und getrockneten Früchten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Färbung • Aromatisierung • Erzielung eines kernigen Schwarz- und Sauerteigbrotgeschmacks 	keine	sofort
<p>* Weyermann® Roggenröstmalz</p> <p>ist ein dunkles, stark färbendes Röstmalz aus Qualitätsroggen.</p>	<p>500 - 800</p> <p>stark dunkelbraun</p>	<p>Noten von Brot, Schokolade und Nüssen sowie milde Kaffeenoten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Färbung • Aromatisierung • Erzielung eines kernigen Schwarz- und Sauerteigbrotgeschmacks 	keine	sofort

CARARYE® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

* Diese Malzsorten sind auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Dinkelmalz	Farbe / EBC	Sensorische Eigenschaften	Erfolg	Enzymaktivität	Verfügbarkeit
<p>* Weyermann® Dinkelmalz</p> <p>ist ein helles, gut gelöstes Malz aus Qualitätsdinkel.</p>	<p>3,0 - 7,0</p> <p>hellbraun</p>	<p>Besitzt eine charakteristische Dinkelnote.</p> <p>Der Geschmack ist leicht malz-aromatisch mit milden Noten von Gebäck und Haselnuss.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Färbung • Aromatisierung • Back- und Aromamalz • Erzielung eines kernigen Brotaromas 	hoch	4 - 6 KW
<p>Weyermann® Dinkelröstmalz</p> <p>ist ein dunkles, stark färbendes Röstmalz aus Qualitätsdinkel.</p>	<p>450 - 650</p> <p>dunkelbraun</p>	<p>Besitzt ein intensives Röst-aroma und kräftige Kaffee-, Kakao- und Schokoladennoten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Färbung • Aromatisierung • Erzielung eines kernigen Brotaromas 	keine	4 - 6 KW

* Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malz aus kontrolliert biologischem Anbau* (kbA), Bioland* oder Demeter* Qualität

Auf Wunsch stellen wir alle unsere Malze auch aus Getreide
aus kontrolliert biologischem Anbau* (kbA), Bioland* oder Demeter* Qualität her.

Die Firma Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH, Marientorgraben 3-5, 90402 Nürnberg
prüft und bestätigt jährlich in einem Audit die Konformität mit
der EU-Bio Verordnung und den Bioland und Demeter Verbandsrichtlinien.

Diese Zertifizierung gestattet es Weyermann® Malz, die dem Kontrollverfahren unterstellten Erzeugnisse, als

Malz aus kontrolliert biologischem Anbau* (kbA), Bioland* oder Demeter* zu kennzeichnen.

Bitte fragen Sie spezielle Qualitäten, auch nach länderspezifischen Bio-Vorgaben, bei uns an.

(Gersten – Weizen – Roggen – Dinkel)

* zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Besondere Leistungen unseres Hauses

Alle unsere Malze bieten wir Ihnen auch vermahlen, gegrüzt (geschnitten) oder als Flocken an.

- Standard Mahlgrad: 92 % < 200 µm
- kundenspezifische Partikelverteilung möglich

• Versandarten und -größen •

Wir liefern unsere Malze als Mehl, gegrüzt, Ganzkorn lose oder gesackt.

Mehl:	25 kg Säcke / lose
Flocken:	ausgewählte Sorten 25 kg Säcke / Big Bags
Ganzkorn:	25 kg Säcke / Big Bags / lose
Gegrüzte Produkte:	20 kg Säcke / Big Bags



Breites Spektrum der Weyermann® Malzmehle



25 kg Papiersäcke
- 750 kg pro Palette -

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Besondere Leistungen unseres Hauses

• Versandarten Malzextrakte •

Malzextrakte bieten wir Ihnen in 4 kg Kanistern an.
Auf Anfrage sind auch Abfüllungen in kundenspezifischen Gebinden möglich.

• Lieferung in Deutschland, Europa und weltweit •

Wir beliefern unsere Kunden mit eigenen LKWs und in Zusammenarbeit mit zertifizierten Speditionen.
Auch kleinere Mengen können somit kostengünstig disponiert werden.
Extraservice: Abladehilfe

• Lieferung Übersee •

20' und 40' Überseecontainer, lose, als Sackware oder in Big Bags

• Für alle Produkte sind Nährwertangaben und Allergenspezifikationen verfügbar •

• Umfassende Beratung, Kompetenz in der Lebensmittelindustrie, eigene Versuchsbäckerei und -mälzerei •

Bitte kontaktieren Sie Ulrich Ferstl: Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-40 · e-mail: ulrich.ferstl@weyermann.de

Zu Ausstellungszwecken bieten wir unseren Kunden Jutesäcke und andere Weyermann® Marketingartikel an.
Bestellungen unter: www.weyermann.de/shop

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Zertifikate



Kontakt:

Andrea Hahn

QMB stellvertretende Leitung
Qualitätsmanagement

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-691

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-9691

e-mail: andrea.hahn@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Einzelheiten zur Weyermann® Containerbeladung

20' Container - maximale Zuladung = 20,0 to

Sackware unpalettiert	16,5 to = 660 x 25 kg Säcke
	16,5 to = 330 x 50 kg Säcke
Sackware palettiert	10,0 to = 400 x 25 kg Säcke (auf 10 Container-Paletten)
	10,0 to = 200 x 50 kg Säcke (auf 10 Container-Paletten)
	10,0 to = 10 Big Bags x 1000 kg (auf 10 Container-Paletten)
lose Ladung	je nach Malzsorte, keine lose Mehlverladung möglich

40' Container - maximale Zuladung = 25,0 to

Sackware unpalettiert	25,0 to = 1000 x 25 kg Säcke
	25,0 to = 500 x 50 kg Säcke
Sackware palettiert	20,0 to = 800 x 25 kg Säcke (auf 20 Container-Paletten)
	20,0 to = 400 x 50 kg Säcke (auf 20 Container-Paletten)
	20,0 to = 20 Big Bags x 1000 kg (auf 20 Container-Paletten)

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Der Weyermann®-Malzsack - Besonderheiten und Öffnungsmechanismus



Um die hohe Qualität unserer Brau-, Röst- und Caramelmalze zu schützen und zu gewährleisten, füllen wir unsere Malze nur in hochwertige, extra reißfeste PP-Einwegsäcke mit wasserdichtem PE-Inlet ab. Das PE-Inlet garantiert einen optimalen Aromaschutz. Alle Säcke sind oben umgefaltet, mit rot-weißem Faden doppelt vernäht und somit mit einem Frischesiegel versehen.

Weitere Vorteile unserer Weyermann®-PP-Einwegsäcke:

umgefaltet und mit rotweißem Faden doppelt vernäht als Originalverschluss

Aufdruck des Ursprungslandes

Gewichtsangabe seitlich aufgedruckt

deutliche Sortenkennzeichnung, die auch nach dem Öffnen noch erkennbar ist



Sackgrößen von 50 kg und 25 kg zur besonders leichten Handhabung

Jeder Sack erhält eine individuelle LOT-Nummer, codiert in einem D2-Barcode für schnelle Rückverfolgbarkeit und Analysen-Download



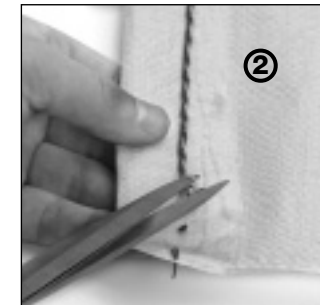
Die Sorte, das Mindesthaltbarkeitsdatum, das Abfülldatum und die sekundengenaue Abfüllzeit sind auf jedem Sack seitlich aufgedruckt

Die besondere Verschlusstechnik ermöglicht ein einfaches und bequemes Öffnen der Säcke.

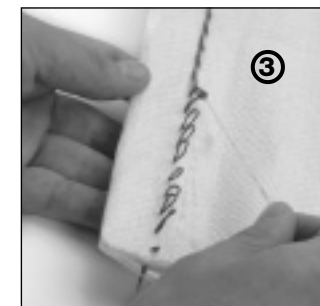
Bitte gehen Sie wie folgt vor:



1. Drehen Sie den Sack mit dem Weyermann® Logo nach vorne und schneiden dann den Kettfaden links komplett ab.



2. Ziehen Sie den **weißen** Faden aus der **roten** Schlaufe



3. Ziehen Sie jetzt am **weißen** Faden, die Naht öffnet sich dann automatisch!

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann®'s Extra-Service

2003 wurde bei Weyermann® die Big Bag Abfüllanlage in Betrieb genommen:



- einwandfreies, hygienisches Erscheinungsbild
- alle 85 Weyermann® Malzsorten können ab sofort auch in Big Bags geliefert werden
- Genau definierte Malzmischungen möglich
- Genau definierte Füllmenge zwischen 400 und 1250 kg in Abstimmung mit Ihrer Batchgröße
- Verladung auf Europaletten (80 x 120 cm) oder Container-Paletten (114 x 114 cm)
- je LKW max. 32 Europaletten oder 22 Container-Paletten

Vorteile:

- einfacher Gabelstaplertransport
- spart Arbeitskraft und Zeit
- Einsparung von Silokapazität
- Platzsparend



- ab 400 kg, ab 750 kg und max.1250 kg auf Paletten



- Big Bag Verladung

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® - Vielfalt auch in der Verpackung!



Logistikzentrum



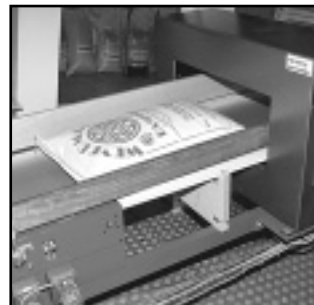
Tourenplanungssystem



25 kg und 50 kg
Malzsäcke



Automatische
Absackung



Metalldetektor



Palettieranlage



Palettentransport



Malzsäcke auf
Europaletten

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® - Vielfalt auch in der Verpackung!



Containerbeladung
lose mit Säcken



4 Rampen für LKW- bzw.
Überseeverladung



Containerbefüllung lose
mit Inlet - Übersee



Big Bag
Abfüllanlage



ab 400 kg, ab 750 kg und bis max.
1250 kg Big Bags auf Paletten



Big Bag Verladung



3 Kammer LKW (Kombination von loser und gesackter Ware möglich)

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Bäckerei Technikum



In unserem Bäckerei Technikum werden neue, kreative Rezepturen für die Backmittelindustrie erarbeitet.

Kontakt:

Ulrich Ferstl

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-40

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-940

e-mail: ulrich.ferstl@weyermann.de

Florian Hübner

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-513

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-9513

e-mail: florian.huebner@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malzextrakt Röstmalzextrakt Gerstenmalzextrakt	Farbe / EBC	Eigenschaften	Erfolg	Enzym- aktivität																								
<p>* Weyermann® SINAMAD®</p> <p>wird aus Gerstenröstmalz CARAFA® SPEZIAL (aus geschälter Gerste) hergestellt.</p>	<p>> 8100</p> <p>je nach Dosierung sind unterschiedliche Farbtönungen von goldgelb über rötlich amber, kupfer bis hin zu tiefschwarz möglich</p>	<p>40 - 45 % Extrakt, durch ein spezielles Verfahren entbittert, verursacht keine Trübungen. PH- und trübungsstabil in wäs- sriger und alkoholischer Lösung. Leicht löslich, milde Röstnoten. SINAMAD® ist eine natürliche Zutat mit sehr starker Färbekraft und wird ohne Additive herge- stellt. SINAMAD® hat nach der Kennzeichnungsverordnung der EU keine E-Nummer. 100 % natürliche Alternative zu E150. SINAMAD® ist glutenfrei. Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereichs von 0 °C bis 30 °C hat SINAMAD® <u>ungeöffnet</u> eine Mindesthalt- barkeit von 18 Monaten. Angebrochene Behälter sollten rasch aufgebraucht werden.</p>	<p>Durch seine starke Färbekraft ist es ein Allround- Färbemittel und sehr gut geeignet für alle Arten von Lebensmitteln wie Brot, Backwaren, Müsli, Bon- bons, Gummibärchen, alkoholfreie Getränke, Tees, pharmazeutische Produkte, Spirituosen, Essig, Apfelsaft, Balsamico, Fisch und Fleisch.</p>	keine																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Gebindeart</th> <th>Füllmenge</th> <th>Nettogewicht</th> <th>Verfügbarkeit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Einwegkanister</td> <td>5 ltr.</td> <td>5,9 kg</td> <td>sofort</td> </tr> <tr> <td>Einwegkanister</td> <td>10 ltr.</td> <td>11,8 kg</td> <td>sofort</td> </tr> <tr> <td>Einwegkanister</td> <td>30 ltr.</td> <td>35,5 kg</td> <td>sofort</td> </tr> <tr> <td>Einweg- Kunststofftank</td> <td>bis zu 1000 ltr.</td> <td></td> <td>auf Bestellung</td> </tr> <tr> <td>Mehrweg-Edelstahl- Container nur für BRD</td> <td colspan="2">Füllmenge bis zu 1000 ltr. mit Sterilfilter und zur automatischen Dosierung</td> <td>auf Bestellung</td> </tr> </tbody> </table>					Gebindeart	Füllmenge	Nettogewicht	Verfügbarkeit	Einwegkanister	5 ltr.	5,9 kg	sofort	Einwegkanister	10 ltr.	11,8 kg	sofort	Einwegkanister	30 ltr.	35,5 kg	sofort	Einweg- Kunststofftank	bis zu 1000 ltr.		auf Bestellung	Mehrweg-Edelstahl- Container nur für BRD	Füllmenge bis zu 1000 ltr. mit Sterilfilter und zur automatischen Dosierung		auf Bestellung
Gebindeart	Füllmenge	Nettogewicht	Verfügbarkeit																									
Einwegkanister	5 ltr.	5,9 kg	sofort																									
Einwegkanister	10 ltr.	11,8 kg	sofort																									
Einwegkanister	30 ltr.	35,5 kg	sofort																									
Einweg- Kunststofftank	bis zu 1000 ltr.		auf Bestellung																									
Mehrweg-Edelstahl- Container nur für BRD	Füllmenge bis zu 1000 ltr. mit Sterilfilter und zur automatischen Dosierung		auf Bestellung																									
<p><u>Analysedaten:</u></p> <p>wirkl. Extrakt (Gew.-%): max. 53 %</p> <p>Spez. Gew. (g/cm³): 1,13 - 1,28</p> <p>Farbe / EBC: 8100 - 8600</p> <p>pH-Wert: 3,6 - 4,9</p>																												

Entbittertes Röstmalzbier **SINAMAD®** ist ein eingetragenes Warenzeichen der Röstmalzbierbrauerei Heinz Weyermann® GmbH

* Dieses Malzextrakt ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

MALZEXTRAKT

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

WEYERMANN® Malzextrakt	Analysedaten				Verpackungs- einheit	Verfüg- barkeit
	Extrakt	spezifisches Gewicht	Brennwert	EBC / Farbe in 13 % Stammwürze		
Weyermann® BAVARIAN HELL <ul style="list-style-type: none"> • Malzextrakt mit goldbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßen Malzaroma • hergestellt aus hochwertigem Weyermann® Pilsner Malz und hellem aromareichen Weyermann® CARAPILS® 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	15 - 18 goldbraun	auf Anfrage	sofort
Weyermann® BAVARIAN WEIZEN <ul style="list-style-type: none"> • Malzextrakt mit goldbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem vollmundigen weichen Körper • hergestellt aus feinem Weyermann® Weizenmalz hell, Weyermann® Pilsner Malz und aromareichem, goldbraunen, caramelisierten Weyermann® CARAHELL® 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	20 - 25 goldbraun	auf Anfrage	sofort
Weyermann® MUNICH AMBER <ul style="list-style-type: none"> • Malzextrakt mit hellbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma • hergestellt aus hochwertigem Weyermann® Münchner Malz 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	22 - 28 goldbraun	auf Anfrage	sofort
Weyermann® BAMBERG RAUCH <ul style="list-style-type: none"> • Malzextrakt mit brauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßen Buchenholzaroma mit Honig- und Vanillenoten • hergestellt aus hochwertigem hellen Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz und dunklem, stark färbenden Weyermann® CARAFA® SPEZIAL 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	30 - 40 braun	auf Anfrage	sofort

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

MALZEXTRAKT

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

WEYERMANN® Malzextrakt	Analysedaten				Verpackungs- einheit	Verfüg- barkeit
	Extrakt	spezifisches Gewicht	Brennwert	EBC / Farbe in 13 % Stammwürze		
Weyermann® VIENNA RED <ul style="list-style-type: none"> • Malzextrakt mit braunrötlicher Farbe, hoher Viskosität und einem ausgeprägten Malzaroma mit feinen Caramel- und leichten Toffeenoten • hergestellt aus hochwertigem Weyermann® Wiener Malz, rot-braunen Weyermann® Melanoidin Malz und feinem Weyermann® Pilsner Malz 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	40 - 50 braunrot	auf Anfrage	sofort
Weyermann® BAVARIAN DUNKEL <ul style="list-style-type: none"> • Malzextrakt mit dunkelbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem ausgeprägten kernigen Malzaroma und kräftigen Caramelnoten • hergestellt aus hochwertigem Weyermann® Münchner Malz, feinem Weyermann® Pilsner Malz und aromareichem braunen, caramelierten Weyermann® CARAMÜNCH® 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	65 - 75 dunkelbraun	auf Anfrage	sofort
<p>Im Rahmen unseres Qualitätsmanagementsystems nach DIN ISO 9001 und des HACCP-Systems garantieren wir für unsere Produkte, Verpackungen und Transportmittel die Einhaltung aller derzeit gültigen lebensmittelrechtlichen Gesetze und Verordnungen.</p> <p>Die Herstellung erfolgt nach dem „Deutschen Reinheitsgebot“. Wir verwenden keinerlei genetisch veränderte Roh- und Hilfsstoffe. Weder die Produkte noch die Rohstoffe werden Bestrahlungen ausgesetzt. Die Nitrosamingehalte, Mykotoxingehalte und Rückstände von Pflanzenschutzmitteln liegen unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte.</p> <p>Um die Einhaltung dieser Grenzwerte garantieren zu können, werden regelmäßig Proben bei unabhängigen Instituten überprüft.</p> <p>Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereichs von 0 °C bis 30 °C haben unsere Malzextrakte ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten.</p> <p>Nach Öffnen der Packung liegt die mikrobiologische Lebensdauer nicht mehr im Verantwortungsbereich der Qualitätskontrolle von der Malzfabrik Weyermann®.</p> <p>Gerne produzieren wir für Sie auch Malzextrakt aus zertifiziertem, organischem Malz. Auf speziellen Kundenwunsch stellen wir auch Malzextrakte gemäß Ihren Vorgaben her.</p>						

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Geschäftsführung



Kontakt:

Verkauf, Marketing, Öffentlichkeitsarbeit

Sabine Weyermann

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-33

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-933

e-mail: sabine.weyermann@weyermann.de

Rohstoffeinkauf, Technik, Verkauf

Thomas Kraus-Weyermann

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-13

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-913







e-mail: thomas.kraus-weyermann@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Ansprechpartner		
Postleitzahlengebiet: 1 (ohne 10-15), 2, 3 (ohne 34-37), 4, 5 (ohne 54-56)	Postleitzahlengebiet: 0, 10-15, 34-37, 80-81, 9	Postleitzahlengebiet: 54-56, 6, 7, 8 (ohne 80-81)
 	 	 
Kontakt:	Kontakt:	Kontakt:
<p><u>Teamleiter Kundenberater</u> <u>Back- und Lebensmittelindustrie Europa</u> <u>Brauereien, Brennereien Deutschland</u> Ulrich Ferstl Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-40 Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-940 e-mail: ulrich.ferstl@weyermann.de</p> <p><u>Disposition Inland - Sackware, Big Bags</u> Jessica Faria Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-636 Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-9636 e-mail: jessica.faria@weyermann.de</p>	<p><u>Kundenberater Deutschland</u> <u>Brauereien, Brennereien Deutschland</u> Karl-Ludwig Rieck Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-690 Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-9690 e-mail: karl-ludwig.rieck@weyermann.de</p> <p><u>Disposition Inland - Sackware, Big Bags</u> Pia Werner Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-767 Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-9767 e-mail: pia.werner@weyermann.de</p>	<p><u>Kundenberater</u> <u>Brauereien, Brennereien</u> <u>Deutschland und Österreich</u> Tom Bohn Handy: + 49 - (0)151 - 58 20 77 34 e-mail: tom.bohn@weyermann.de</p> <p><u>Disposition Inland - Sackware, Big Bags</u> <u>Export: Österreich, Luxemburg</u> Laura Dauer Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-696 Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-9696 e-mail: laura.dauer@weyermann.de</p>

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Team



Disposition und Export

von links nach rechts:

Thomas Kraus-Weyermann, Werner Hornung, Florian Hübner, Nathalie Sauer, Nadine Kustos, Ingrid Dorsch, Yasmin Diroll, Jan Völkl, Kathrin Karrasch, Ramona Gumprecht, Laura Dauer, Pia Werner, Julia Kaiser, Monika Schmitt, Jennifer Wichert, Dimitrij Sudakow, Larissa Diesendorf, Sabine Weyermann, Michael Bauer, Jessica Faria
es fehlen: Axel Jany, Fran Puskorius, Véronique Neldner

Kontakt:

Koordination Export, Assistentin Key Account

Larissa Diesendorf

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 680
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9680
e-mail: larissa.diesendorf@weyermann.de

Kundenberater International

Axel Jany

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 125
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9125
e-mail: axel.jany@weyermann.de

Disposition Inland und Österreich - lose

Michael Bauer

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 73
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 973
e-mail: michael.bauer@weyermann.de

Export Mittel- und Süd-Amerika

Yasmin Diroll

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 518
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9518
e-mail: yasmin.diroll@weyermann.de

Export Baltikum, GUS-Staaten, Mongolei

Julia Kaiser

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 10
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 910
e-mail: julia.kaiser@weyermann.de

Export Belgien, Niederlande, Schweiz, Monaco, Italien, Griechenland, Zypern, Malta

Kathrin Karrasch

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 886
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9886
e-mail: kathrin.karrasch@weyermann.de

Export Frankreich, Spanien, Portugal

Véronique Neldner

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 517
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9517
e-mail: veronique.neldner@weyermann.de

Export Asien

Fran Puskorius

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 59
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 959
e-mail: fran.puskorius@weyermann.de

Export Australien, Neuseeland, Mitteleuropa, Balkanländer, Afrika, Thailand, Türkei

Nathalie Sauer

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 765
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9765
e-mail: nathalie.sauer@weyermann.de

Export China, Indien, Taiwan, Tschechien

Monika Schmitt

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 692
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9692
e-mail: monika.schmitt@weyermann.de

Export USA, Kanada

Jan Völkl

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 587
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9587
e-mail: jan.voelkl@weyermann.de

Export Großbritannien, Irland, Skandinavien

Jennifer Wichert

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 633
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9633
e-mail: jennifer.wichert@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!

WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-40 · Fax: +49-(0)951-93 220-940 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Weyermann® Team



Qualitätssicherung - Qualitätsmanagement

von links nach rechts:

Andrea Hahn, Andreas Richter, Tanja Hollfelder, Bettina Malmgren, Cornelia Giehl,
Aishagul Schleicher, Andreas Marshall, Florian Lauterbach, Timo Haselmann
es fehlt: Andrea Koch

Kontakt:

Leiter QS - QM

Andreas Richter

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-22

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-922

e-mail: andreas.richter@weyermann.de

QMB stellvertretende Leitung

Qualitätsmanagement

Andrea Hahn

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-691

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-9691

e-mail: andrea.hahn@weyermann.de

Leiterin Analytik Zentrallabor

Bettina Malmgren

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-77

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-977

e-mail: bettina.malmgren@weyermann.de

Leitung Einkauf Getreide

Aishagul Schleicher

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-67

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-967

e-mail: aishagul.schleicher@weyermann.de

Assistent Einkauf Getreide

Timo Haselmann

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-864

Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-9864

e-mail: timo.haselmann@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!