



Pott's Das Original

2024
34. AUSGABE

Plopp dir Heimat auf.



GRUSSWORT

Viel Neues in 2024

Liebe Freunde von Pott's, wir freuen uns, in der neuen Ausgabe vom „Original“ erneut über zahlreiche Highlights rund um unsere Brauerei berichten zu können.

Zu Beginn des Jahres haben wir eine hochmoderne Fassabfüllanlage in Betrieb genommen, die uns nicht nur technisch auf ein neues Level bringt, sondern auch sicherstellt, dass der unverwechselbare Geschmack unserer Biere in bester Qualität erhalten bleibt.

Die Ästhetik unserer Produkte ist für uns ebenso wichtig wie der Geschmack. Deshalb haben wir eine neue Designlinie für unsere Bierspezialitäten entwickelt – ein frischer Look, der die Handwerkskunst und Tradition unserer Brauerei widerspiegelt. Außerdem hat unsere Produktfamilie Zuwachs bekommen – mit unserem bernsteinfarbenen Landbier alkoholfrei.

Zu guter Letzt haben wir auf dem Brauereigelände drei charmante Tiny-Häuser errichtet, die sich wunderbar in das idyllische Ambiente unseres Standorts einfügen.

Also, viel Spaß beim Lesen!

Ihr Jörg Pott

KARRIERE BEI POTT'S

Ein spannender Ausbildungsbetrieb und Arbeitgeber

Seit sieben Generationen steht Pott's für Tradition, Qualität und Innovation. Als Familienbetrieb legen wir großen Wert auf ein inspirierendes Arbeitsumfeld und die persönliche sowie berufliche Weiterentwicklung unserer Mitarbeiter.

Wir sind stolz darauf, nicht nur außergewöhnliche Biere zu brauen, sondern auch ein attraktiver Ausbildungsbetrieb und Arbeitgeber zu sein. Unsere Ausbildungsprogramme sind darauf ausgerichtet, junge Talente zu fördern und ihnen die bestmögliche Grundlage für eine erfolgreiche Karriere zu bieten.

Unsere Ausbildungsberufe:

- Industriekaufmann (m/w/d)
- Brauer & Mälzer (m/w/d)
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)
- Elektroniker für Betriebstechnik (m/w/d)
- Mechatroniker (m/w/d)

Unsere Mitarbeiter sind unser größtes Kapital und wir sind stolz auf ihre Erfolge und ihre Entwicklung. Ein herausragendes Beispiel ist Julia Keitemeier, die nach ihrer Ausbildung bei Pott's und der Weiterbeschäftigung im Bereich Logistik erfolgreich ihre Fortbildung als Fachwirtin Einkauf abgeschlossen hat.

Zukünftig wird sie den strategischen Einkauf unserer Brauerei noch stärker bündeln.

Auch André Hüffer hat sich erfolgreich als Personalreferent fortgebildet und macht damit Karriere. Er wird zukünftig als Leiter Personal & Controlling die Brauerei weiter voranbringen. Ein weiteres Beispiel ist Lara Jürgens, die ihre Ausbildung als Brauerin als Prüfungsbeste abgeschlossen hat und nun die Meisterschule besucht, um anschließend Leiterin unseres Brauateliers zu werden. In dieser bei Pott's integrierten Experimentalbrauerei entwickeln wir neue Bierspezialitäten und auch unsere Auszubildenden können hier ihr Bier nach eigener Rezeptur brauen.

Besonders stolz sind wir außerdem darauf, viele Mitarbeiter zu haben, die praktisch zur Familie gehören. Allein in diesem Jahr konnten wir drei 25-jährige Jubiläen feiern, ein Beweis für die langjährige Treue und Verbundenheit unserer Mitarbeiter.

Wenn Sie Interesse an einer Ausbildung bei Pott's haben, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen! Bewerben Sie sich und starten Sie Ihre Karriere in einem Familienunternehmen, das Wert auf Qualität, Innovation und Teamgeist legt.

Anfragen und Bewerbungen gerne per Mail an: personal@potts.de

POTT'S PRÄSENTIERT NEU GESTALTETE BÜGELFLASCHEN

Regionale Motive in Kupferstich-Optik und ein erfrischender Slogan: „Plopp dir Heimat auf!“

Pott's steht seit jeher für traditionelle Braukunst und Regionalverbundenheit. Jetzt wurde ein aufregender Markenwandel initiiert, der die unverwechselbaren Bügelflaschen und die Bierspezialitäten noch stärker in den Mittelpunkt rückt. Durch eine überarbeitete Farbgebung, die die Unterscheidung zwischen den Biersorten erleichtert, sowie die Einführung von regionalen und sortenspezifischen Motiven in einer faszinierenden Kupferstich-Optik erhalten die Biere ein eigenständiges und frisches Design.

„Jede Bügelflasche wird nun zu einem Kunstwerk, das nicht nur die einzigartige Qualität unserer Biere repräsentiert, sondern auch die Vielfalt und Schönheit unserer Region zum Ausdruck bringt. Darüber hinaus verkörpert unser neuer Slogan 'Plopp dir Heimat auf!' perfekt das Gefühl, das wir unseren Kunden vermitteln möchten – die Verbindung zu unserer Heimat durch den Genuss unserer vielfach prämierten Bierspezialitäten“, so Jörg Pott, der die Familienbrauerei in siebter Generation leitet. „Die Kombination aus den Bügelflaschen, den regionalen Motiven und unserem Slogan ist ein klares Bekenntnis zu unserer Herkunft und spiegelt unser Engagement für Qualität, Innovation und Tradition wider.“

Dieser revolutionäre Schritt im Markenauftritt markiert nicht nur einen visuellen Höhepunkt, sondern betont auch die Verbindung zur Heimat und den Kunden im regionalen Vertriebsgebiet unserer Brauerei, das sich auf einen Radius von rund 100 km erstreckt.

Wir laden alle Bierliebhaber ein, dieses einzigartige Design zu entdecken und sich auf eine geschmackliche Reise durch die Vielfalt unserer regional inspirierten Biere zu begeben. Die Bügelflaschen im neuen Look sind ab sofort im Handel erhältlich.

Das Herb-frische



Das Malzig-karamellige



Das Blumig-milde



Das Erfrischende



Das Fruchtig-spritzige



Das Zitronige



WEITERER MEILENSTEIN FÜR TOP QUALITÄT

Pott's investiert in moderne Fassabfüllanlage

In den letzten Jahren galten die Investitionen in die Zukunft der Brauerei vor allem dem Produktionsbereich und der Ökostromerzeugung. Um auch in der Abfülltechnik weiterhin ein hohes Level zu halten und das Engagement für Qualität und kontinuierliche Innovation zu unterstreichen, wurde nun in eine neue Anlage zur Fassreinigung und Abfüllung investiert.

Die neue Anlage, die von der renommierten Firma Gruber aus Österreich entwickelt wurde, hat eine Leistung von bis zu 70 Fässern pro Stunde. Damit ist sie etwa 20 Prozent leistungsfähiger als die zuvor eingesetzte Anlage und sorgt folglich für eine grö-

ßere Effizienz. Gleichzeitig ist durch ein hygienisch optimiertes Design und sehr geringe Sauerstoffwerte beim Füllprozess eine konstant hohe Qualität der Biere gewährleistet. Darüber hinaus sind die Reinigungsprozesse speziell auf die verschiedenen Sorten abgestimmt und versprechen damit einen geringeren Energie- und Ressourcenverbrauch. Eine weitere Neuerung ist die Differenzverwiegung. Dabei wird das leere und das gefüllte Fass gewogen, um eine zusätzliche Sicherheit für die exakt korrekte Füllmenge zu garantieren.

Die Entscheidung, in die Gruber-Fassabfüllanlage zu investieren, basiert auf der ausgezeichneten Reputation des österreichischen Unternehmens. Gruber ist bekannt für seine erstklassigen Maschinen und Technologien in der Getränkeindustrie. Die Fassabfüllanlage zeichnet sich durch ihre Präzision, Zuverlässigkeit und die kompakte Bauweise aus.

„Wir sind begeistert, dass wir die neue Fassabfüllanlage von Gruber in unserer Brauerei in Betrieb nehmen konnten“, sagt Braumeister Peter Wienstroer. „Diese Investition ist ein weiterer Meilenstein, der eine top Qualität unserer Biere gewährleistet und dafür sorgt, dass wir technisch auf neuestem Stand sind.“

Dem Konzept der gläsernen Brauerei folgend kann die Fassabfüllung durch ein großes Besichtigungsfenster verfolgt werden und gewährt Besuchern da-

mit einen transparenten Einblick in die Fassreinigungs- und Abfülltechnik. Durch das Lichtkonzept der Anlage wird der Prozess zusätzlich inszeniert. Die einzigartige Pott's Bier-Erlebniswelt mit geschlossenem Braugasthof, Biermuseum und Brunnenkino erfährt damit eine weitere Bereicherung.



Die kompakte Anlage passt perfekt an den vorgegebenen Platz, unmittelbar angrenzend an die Logistik- und Lagerfläche.



Pott's Braumeister Peter Wienstroer, Geschäftsführer Alfred Gruber (Alfred Gruber GmbH) und Pott's Geschäftsführer Jörg Pott freuen sich über die erfolgreiche Inbetriebnahme der neuen Fassabfüllung.

ERFRISCHEND ANDERS!

Pott's Brauerei stellt neues alkoholfreies Landbier vor

Pünktlich zur Sommersaison hat die Pott's Brauerei neue Maßstäbe für alkoholfreien Biergenuss gesetzt und ihr neues Produkt Landbier alkoholfrei vorgestellt, das im Kasten und als Variante im praktischen Vierer-Träger erhältlich ist.

Bernsteinfarben glänzend im Glas und mit vier speziellen Malzsorten eingebraut, so präsentiert sich die frische Bierinnovation im neuen Etikettendesign der Brauerei in der kultigen 0,33l Bügelflasche.

„Als Marktführer im Bereich dunkles Landbier in NRW war es für uns eine logische Konsequenz, die Produktlinie weiter auszubauen und mit einer alko-

holfreien Variante zu ergänzen. Wir haben dabei bewusst mit unseren Braumeistern Wert darauf gelegt, eine echte Innovation zu entwickeln, die zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis führt und nicht nur den klassischen Bierliebhaber begeistern soll“, so Guido Marquardt, Geschäftsführer Vertrieb & Logistik der Pott's Brauerei.

„Mit unserem Landbier alkoholfrei bringen wir Abwechslung in das Segment der alkoholfreien Biere und treffen mit dem malzig-frischen Charakter genau den Geschmack der Zeit“, ergänzt Jörg Pott, der den seit 1769 bestehenden Betrieb leitet.

Die Pott's Brauerei ist seit Jahren bekannt für ihre hochwertigen Biere, die auf traditioneller Braukunst und höchster Qualität basieren. Mit einer Leidenschaft für Innovation und hoher Authentizität strebt die Brauerei danach, unvergessliche Biermomente zu schaffen und Gästen in der gläsernen Erlebnisbrauerei faszinierende Einblicke in sieben Generationen Familienbraukunst zu geben.

**BERNSTEINFARBEN
MALZIG
KALORIENREDUZIERT**

Schon probiert?

**Unser
Neues!**



ES IST PARTYZEIT! O'ZAPFT IS!

Oktoberfest bei Pott's mit den „Münchner G'schichten“

Endlich geht es wieder los! Am 20. und 21. September steigt das zünftige Fest in der Franz-Arnold-Halle mit der Band „Münchner G'schichten“. Die bayrische Partyband hat bereits über 2.000 Auftritte im In- und Ausland absolviert und steht für authentische Oktoberfeststimmung mit einem Repertoire von bayrischer Musik über Schlager bis hin zu Party- und Rockmusik. Sie sorgt mit ihrem neuen Programm und neuen Bandmitgliedern wieder für beste Party-Stimmung.



Der Kartenvorverkauf läuft bereits in der Verwaltung der Pott's Brauerei. Eine telefonische Bestellung ist unter Tel. 02522/9332-0 bei unserer Mitarbeiterin Melanie Hendan möglich. Der Eintrittspreis beträgt 27,50 Euro inklusive eines 5-Euro-Gutscheins für die bayrischen Speisen vom Pott's Brau & Backhaus auf dem Fest.

Wie bereits im letzten Jahr wird wieder mit Wertmarken gezahlt. Diese können nicht nur auf dem Fest, sondern auch bereits ganz bequem

bei der Kartenabholung mit erworben werden – und falls am Oktoberfestabend Marken übrig bleiben, werden diese selbstverständlich an der Kasse erstattet. Freuen Sie sich auf beste Partystimmung, süffiges Pott's Landbier Hell und leckeres Essen aus der Brauhausküche in der festlich geschmückten Franz-Arnold-Halle der Brauerei. Der Einlass ist ab 18 Jahren.

PROGRAMM-ABLAUF:

18:30 Uhr	Einlass
19:30 Uhr	Fassbieranstich
20:00 Uhr	bis 01:00 Uhr Party mit der Band „Münchner G'schichten“



Das Pott's-Team freut sich auf ein zünftiges Oktoberfest 2024



Ausgelassene Stimmung im letzten Jahr



Partyband „Münchner G'schichten“

POTT'S SETZT NEUE MASSSTÄBE

Tiny Häuser für kurzfristige Übernachtungen und Mitarbeiterunterkünfte

Das Pott's Brau & Backhaus hat einen innovativen Schritt unternommen, um sowohl kurzfristige Übernachtungsmöglichkeiten als auch attraktive Mitarbeiterunterkünfte für Gastronomiepersonal anzubieten. Am Standort der Brauerei und des Braugasthofs wurden kürzlich drei liebevoll gestaltete Tiny Häuser errichtet, die nicht nur als bezaubernde Unterkünfte dienen, sondern auch ein Zeichen für die fortschrittliche Arbeitskultur setzen.

Die Tiny Häuser, individuell gestaltet und ausgestattet, bieten Gästen und Mitarbeitern gleichermaßen eine einzigartige Übernachtungserfahrung. Egal, ob es sich um einen spontanen Kurztrip in die Region

oder um die Unterbringung von Fachkräften handelt, die Tiny Häuser sind eine attraktive Alternative zu herkömmlichen Unterkünften.

„Wir sind stolz darauf, eine neue Ära im Personalrecruiting einzuleiten“, sagt Gastro-Betriebsleiter Frederic Forthaus. „Die Tiny Häuser sind nicht nur eine charmante Option für Touristen, sondern auch ein wichtiger Baustein für die Mitarbeiterbindung und -akquise in der Gastronomiebranche.“

Die winzigen Häuser sind geschmackvoll eingerichtet und bieten allen modernen Komfort, den Gäste und Mitarbeiter benötigen. Von einer voll ausgestatteten Küche über gemütliche Schlafbereiche bis hin zu einem komfortablen Wohnraum und einem Bad mit großer Dusche – jedes Detail wurde sorgfältig durchdacht, um einen angenehmen Aufenthalt zu gewährleisten.

„Nach längerer Recherche sind wir auf einen Hersteller aus Bramsche



gestoßen, der die ca. 6,60 m langen und knapp 4 m hohen Häuser baut. Somit mussten wir nicht auf ausländische Anbieter setzen, sondern konnten die Wertschöpfung in der Region halten. Außerdem hatten wir so noch mehr Möglichkeiten zur Individualisierung, um die Häuser exakt auf unsere Bedürfnisse anzupassen. Auf das Ergebnis sind wir sehr stolz. Die Zusammenarbeit mit Herrn bei der Kellen und seinem Team war ausgezeichnet“, so Frederic Forthaus. Die Tiny Häuser sind schon bald buchbar und stehen somit als außergewöhnliche Übernachtungsmöglichkeit zur Verfügung.

Weitere Informationen finden Sie demnächst auf der offiziellen Website www.brau-backhaus.de.

FÜHRUNGS-TEAM NEU AUFGESTELLT

Neuigkeiten aus dem Pott's Brau & Backhaus

Seit seiner Eröffnung im Jahr 2000 ist das Pott's Brau & Backhaus ein fester Bestandteil unserer Brauerei-Erlebniswelt. Als privater Braugasthof mit eigener Bäckerei und Metzgerei bieten wir unseren Gästen täglich köstliche Braugasthof-Gerichte mit Produkten aus eigener Herstellung. Die Qualität und besondere Atmosphäre verdanken wir unserem engagierten Team, das mit Leidenschaft in verschiedenen Bereichen arbeitet.

Seit dem vergangenen Jahr hat Frederic Forthaus die Betriebsleitung des Braugasthofs übernommen, um

die Erfolgsgeschichte seines Vaters Friedhelm Forthaus fortzuführen und das Angebot zu erweitern. Christiane Drees leitet nun das Restaurant und sorgt mit Heike Forthaus und einem großartigen Team für einen freundlichen Service. Gudrun Leska-Fessl und Sven Potthoff verantworten als langjährige Küchenleiter die hohe Qualität unserer Speisen, einschließlich der beliebten Buffets wie dem Münsterlandbuffet und dem Spanferkelbuffet.

In der Metzgerei hat Alexander Stegemöller die Verantwortung übernommen und sorgt für hochwertige

Wurst- und Fleischspezialitäten. Unser Bäckermeister Michael Löbke rundet mit hausgebackenem Landbierbrot und verschiedenen Kuchenvariationen das Angebot ab. Äußerst beliebt ist auch der Grill-Imbiss „Das kleine Forthaus“ auf dem Gelände der Brauerei, der neben der Bratwurst aus eigener Herstellung eine Auswahl klassischer Gerichte unter der Leitung von Kerstin Ehli bietet. Als Unterstützung für verschiedene Abteilungen und mit der Verant-

wortung für saubere Teller und Gläser in der Spülküche komplettiert Ibrahima Bah das Führungsteam.

„Wir sind stolz und glücklich, uns gerade in Zeiten von ausgeprägtem Personalmangel auf ein so großartiges, loyales und vielseitiges Team verlassen zu dürfen“, so Frederic Forthaus. „Der Zusammenhalt und der Spaß an der Arbeit sind der Grundstein für unsere erfolgreiche Entwicklung. Wer Lust hat, Teil dieses tollen Teams mit facettenreichen Aufgaben im Herzen der Pott's Bier-Erlebniswelt zu werden, ist herzlich willkommen.“



IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND REDAKTION:

Pott's Brauerei GmbH

In der Geist 120 · 59302 Oelde

Telefon 0 25 22 / 93 32 - 0

info@potts.de · www.potts.de

www.facebook.com/pottsbrauerei

www.instagram.com/potts_brauerei

BILDER: Sirko Junge Fotografie, hellneu.fotografie, MÜLLER: FOTODESIGN, shutterstock, „Münchner G'schichten“