

Ihr innovativer Partner



Ihre Brau-Nebenströme in guten Händen – für innovative Produkte und glaubwürdige Nachhaltigkeit-Stories.



Leiber
Excellence in Yeast

Leiber veredelt Bierhefe zu innovativen Produkten für Mensch und Tier.

Für unsere Kunden forschen wir in eigenen Laboren und entwickeln passgenaue Produktlösungen für gesunde Ernährung, biotechnologische und landwirtschaftliche Anwendungen. Diese Produkte liefern wir zuverlässig in exzellenter Qualität – und praktizieren so schon seit 1954 Upcycling auf Weltmarktniveau.

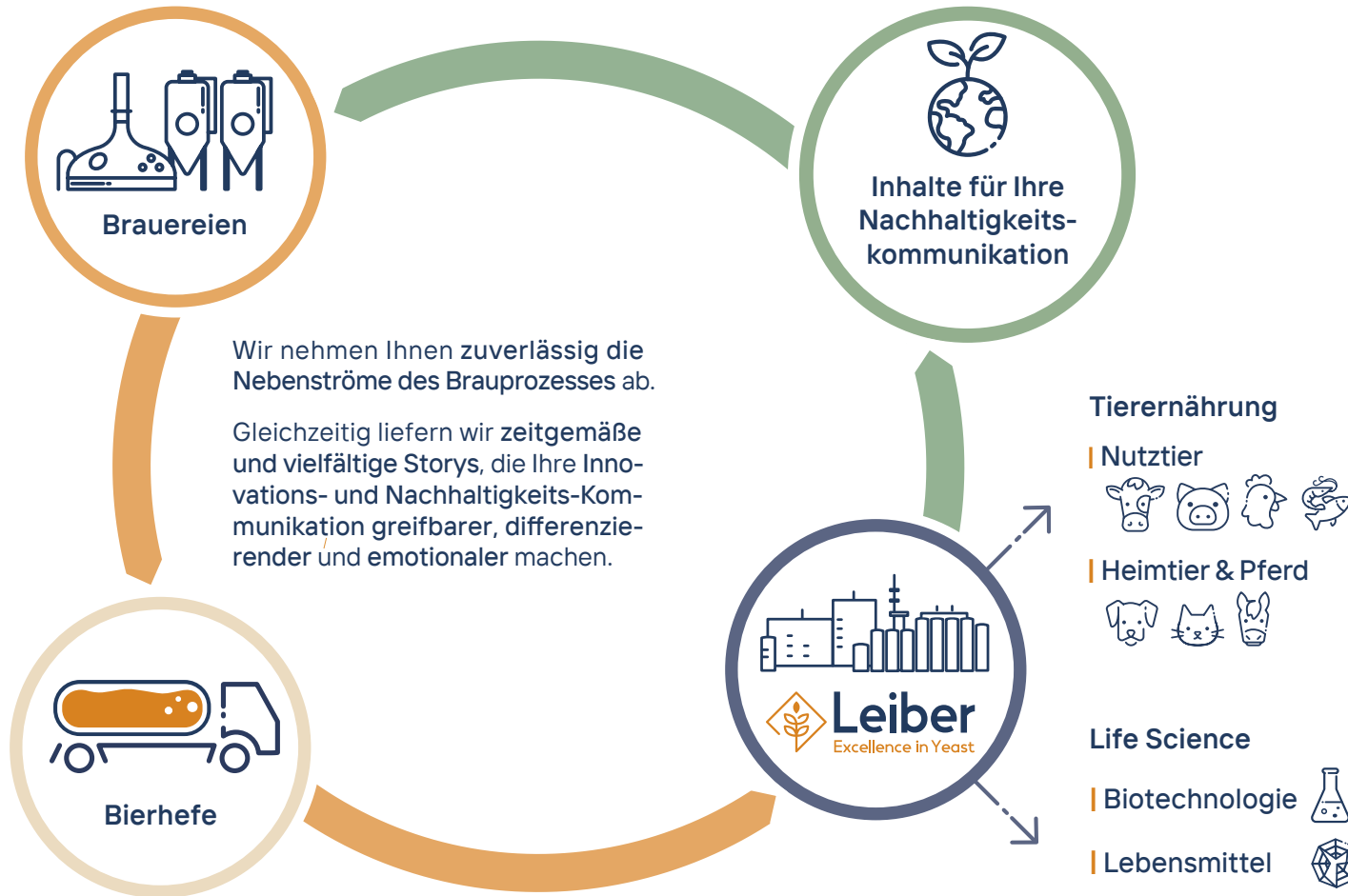
Da wir Bierhefe ganz im Sinne der Nachhaltigkeit einsetzen, hat jede Brauerei mit uns als Bierhefe-Abnahmepartner einen großen Mehrwert. Denn eine Partnerschaft mit Leiber ermöglicht es Brauereien, unsere spannenden, zeitgemäßen und vielfältigen Upcycling-Storys für die Verlängerung der eigenen Nachhaltigkeitskommunikation zu nutzen.

So kann jede Nachhaltigkeitsstrategie mit konkreten Beispielen angereichert werden, um aufzuzeigen, welchen Beitrag man beim Thema Nachhaltigkeit zusätzlich zu den eigenen Maßnahmen leistet.

Nutzen auch Sie uns für Ihre Innovations- und Nachhaltigkeits-Kommunikation und machen Sie diese greifbarer, differenzierender und emotionaler – mit Leiber als Ihrem Nachhaltigkeits-Story Partner.



Das Leiber Prinzip



Logistik

- | Einfaches Click & Collect-System zur Buchung der Abholung der Nebenströme
- | Handhabung von Großvolumen
- | Erweiterung von Lagerkapazitäten
- | Intermodale Transportoptionen

Technik

- | Prozessoptimierung
- | Qualitätsverbesserung der Nebenströme und damit eingeschlossene Ertragsoptimierung

Nachhaltigkeit

- | Leiber ist zertifiziert nach dem ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften
- | Leiber produziert aus Bierhefe innovative Produkte für Mensch und Tier
- | Erweiterung Ihrer Kreislaufwirtschaft
- | Starke Storys für Ihre Kommunikation



Lassen Sie uns sprechen, denn ...

- ... Sie entscheiden schon heute, wie Sie in Zukunft wahrgenommen werden.
- ... eine Partnerschaft mit Leiber verleiht Ihrer Kommunikation frischen Wind.
- ... wir finden die richtige Lösung für Sie: egal ob bei der Bierhefe oder der Kommunikation.



Telefon: +49 5461 9303 0



E-Mail: yeast-planning@leibergmbh.de



Web: leibergmbh.de



Weltweit tätig.

Trocknungs- und Extraktionswerk Engter

Trocknungswerk Bramsche

Leiber Campus

Trocknungswerk Krośniewice (PL)



Leiber Campus

Leiber GmbH | Franz-Leiber-Straße 1 | 49565 Bramsche-Engter | Germany
Phone +49 5461 9303-0 | Fax +49 5461 9303-28 | info@leibergmbh.de | leibergmbh.de

Trocknungswerk Bramsche - Germany

Leiber GmbH | Hafestraße 24 | 49565 Bramsche | Germany
Phone +49 5461 9303-0 | Fax +49 5461 9303-28 | info@leibergmbh.de | leibergmbh.de

Trocknungs- und Extraktionswerk, Bramsche-Engter - Germany

Leiber GmbH | Franz-Leiber-Straße 1 | 49565 Bramsche-Engter | Germany
Phone +49 5461 9303-0 | Fax +49 5461 9303-28 | info@leibergmbh.de | leibergmbh.de

Trocknungswerk - Poland

Leiber Sp. z o.o. | ul. Łęczycka 38 | 99-340 Krośniewice | Poland
Phone +48 24 251 0360 | info@leiberspzo.pl | leibergmbh.de/pl



Leiber
Excellence in Yeast