

## Seminarprogramm 2016



# Seminarübersicht 2016

Mit Ausnahme der „Mälzereitechnischen Arbeitstagung“ (Heide-Volm in Planegg) finden alle Seminare bei Doemens in Gräfelfing statt.

---

## Nr. 16-01 Praxisseminar: Mikrobiologische Qualitätssicherung im AfG-Betrieb 27.01. - 29.01.

Im Rahmen des Seminars werden Grundlagen zur Getränkemikrobiologie vermittelt. Das Schadpotential relevanter Keime wird eingehend behandelt, Nachweismethoden vorgestellt und die Probenbehandlung ausführlich besprochen. Entsprechende Keime und Praxisproben werden mikroskopiert, alternative Nachweismethoden praxisnah vorgestellt.

820,- €

---

## Nr. 16-02 Intensivseminar: Projektmanagement- und Methodenkompetenz für die Getränkeindustrie 04.02. - 05.02.

Dieses Training richtet sich an alle Personen aus Betrieben der Getränkeindustrie, die ihre Methodenkompetenz und Projektmanagementkenntnisse vertiefen und erweitern wollen, um ihre Geschäfte und Projekte seriös planen, effektiv und effizient umsetzen, professionell überwachen und erfolgreich abschließen zu können.

580,- €

---

## Nr. 16-04 Grundlehrgang: Getränkeschankanlagen 17.02. - 19.02. (einschl. Prüfung gemäß BGG/GUV-G 968)

In diesem Seminar werden Kenntnisse über die Technik und Hygiene einer Getränkeschankanlage sowie deren Gefährdungsbeurteilung vermittelt. Inklusive sicherheitstechnischer Überprüfung in Theorie und Praxis!

820,- €

---

## Nr. 16-05 Einführungsseminar: 22.02. - 23.02. Alkoholfreie Getränke

Dieses Seminar wendet sich an Neueinsteiger in der AfG-Industrie und alle, die bereits in anderen Bereichen dieser Branche tätig sind, z.B. kaufmännische Mitarbeiter sowie branchenfremde Fachkräfte (z.B. Zulieferindustrie, Maschinenhersteller), die sich einen Überblick über den Gesamtablauf der AfG-Herstellung verschaffen möchten. Die Schwerpunkte liegen in den Bereichen Rohstoffe, Warenkunde, Technik, Technologie und Qualitätssicherung.

580,- €

---

## Nr. 16-06 Praxisseminar: Mikrobiologische Qualitäts- 24.02. - 26.02. sicherung in der Brauerei (Aufbauseminar)

Das Mikroskopieren und Identifizieren von brauereispezifischen Keimen wird ausführlich geübt, und anhand unbekannter Praxisproben vertieft. Kulturelle Nachweismethoden und Strategien für einen sicheren Nachweis werden besprochen. Zusätzlich werden alternative Nachweismethoden praxisnah vorgestellt. *Hinweis: Für Neueinsteiger in der mikrobiologischen Qualitätssicherung bieten wir das Seminar 16-23 an!*

820,- €



---

**Nr. 16-07 Lehrgang:  
29.02. - 10.03. „Doemens Wassersommelier“**



Die Schulung zum Wassersommelier an der Doemens Genussakademie ist weltweit einzigartig. Neben der theoretischen Wissensvermittlung über die unterschiedlichsten Wässer und deren Eigenschaften bereichern zahlreiche sensorische Praktika, Gruppenarbeiten und Exkursionen den Kurs. Die erworbenen Kenntnisse müssen in einer 4-teiligen theoretischen und praktischen Prüfung nachgewiesen werden, die alle Facetten und Einsatzbereiche des Wassersommeliers umspannt. *Dieser Lehrgang ist auch als 3-teiliger Modullehrgang buchbar (siehe Seminare 16-11, 16-15, 16-26).*

**1.950,- €**

---

**Nr. 16-08  
03.03. - 04.03. Gräfelfinger Praxistage**

Diese praxisbezogene Fachtagung für die gesamte Braubranche bietet neben technisch und technologisch orientierten Vorträgen in einer parallel stattfindenden Vortragsreihe auch Themen aus dem Umfeld der Unternehmensführung an. So werden neben verantwortlichen Technikern und Technologen auch kaufmännisch tätige Mitarbeiter und Inhaber von Getränkebetrieben angesprochen. Sie können frei zwischen allen angebotenen Themen auswählen!

**590,- € (Für Mitglieder im Bund der Doemensianer: 490,- €)**

---

**Nr. 16-09 Praxisseminar:  
14.03. - 18.03. Technologie der Malzbereitung**

Das Seminar ist bewusst auf den gesamten Personenkreis zugeschnitten, der sich für die Vorgänge in der Mälzerei und deren Zusammenhänge interessiert. Es soll einen Einblick in die Malzbereitung gewähren und zur Entwicklung eines Produktgefühls dienen. Über die Dauer des Seminars begleitet die Teilnehmer eine Keimföhrung in der Doemens-Pilotanlage, anhand derer praxisnah veranschaulicht und „begriffen“ werden kann.

**1.250,- €**

---

**Nr. 16-10 Praxisseminar: Sensorische  
04.04. - 05.04. Qualitätskontrolle bei Getränken**

Eine praxisnahe Anleitung zum Aufbau bzw. zur Optimierung eines betrieblichen Verkosterteams in Brauereien, AfG-Unternehmen und Mineralbrunnen liefert dieses Seminar. Die theoretischen Grundlagen werden durch ausgiebiges sensorisches Training aller relevanten Prüfverfahren (Unterschieds- & beschreibende Prüfungen) gleich in die Praxis umgesetzt.

**580,- €**



---

**Nr. 16-11**

**25.04. - 27.04. „Der Mineralwasserexperte“**



Umfassendes Mineralwasserwissen zu vermitteln ist das Hauptanliegen dieses Seminars. Die Themenfelder spannen sich dabei von rechtlichen Grundlagen, Kennzeichnungsvorschriften, Mineralstoffen und deren gesundheitlichen Vorzügen über ganzheitliche Mineralwasserqualität bis hin zu aktuellen Risiken für unser bedeutendstes Lebensmittel. *Dieses Seminar ist auch Bestandteil des 3-teiligen Modullehrgangs zum zertifizierten „Wassersommelier“ (siehe auch 16-11 und 16-26).*

**820,- €**

---

**Nr. 16-12      Erlebnisseminar Bierherstellung:**

**02.05. - 04.05. Bierbrauen kompakt**

Wir geben Ihnen einen Einblick in die Rohstoffe und Technologie des Bierbrauens bis hin zur Filtration des fertigen Bieres. Besonders geeignet für Personen aus kaufmännischen Bereichen bzw. aus der Zuliefererindustrie, die keine brautechnische Ausbildung haben, aber trotzdem kompetent mitreden möchten. Inklusive Praxissud!

**820,- €**

---

**Nr. 16-13      Grundlehrgang: Getränkeschanlanlagen**

**11.05. - 13.05. (einschl. Prüfung gemäß BGG/GUV-G 968)**

In diesem Seminar werden Kenntnisse über die Technik und Hygiene einer Getränkeschanlanlage sowie deren Gefährdungsbeurteilung vermittelt. Inklusive sicherheitstechnischer Überprüfung in Theorie und Praxis!

**820,- €**

---

**Nr. 16-15**

**05.09. - 07.09. „Der Mineralwassersensoriker“**



„Wasser ist nicht gleich Wasser!“ Aufgrund der unterschiedlichen Bodenbeschaffenheit und des unterschiedlichen Entstehungsprozesses verfügt jedes Mineralwasser über einen unverwechselbaren Geschmack. In zahlreichen sensorischen Verkostungen tauchen die Teilnehmer in die weite Welt des Mineralwassergenusses ein und lernen dabei, die sensorischen Empfindungen bei Mineralwasser zu unterscheiden und passend zu beschreiben. *Dieses Seminar ist auch Bestandteil des 3-teiligen Modullehrgangs zum zertifizierten „Wassersommelier“ (siehe auch 16-11 und 16-26).*

**820,- €**



---

**Nr. 16-17**      **Einführungsseminar:**  
**12.09.**      **Getränkeschankanlage**

---

Es werden alle wichtigen Komponenten einer Schankanlage und deren Funktion besprochen. Eine fehlerfreie Handhabung sowie ein Leitfaden zur Fehlerbehebung werden praxisnah erarbeitet. Dieses Seminar ist bestens für Außendienstmitarbeiter von Brauereien und Mitarbeiter aus der Gastronomie geeignet aber auch für jeden, der sich für das Thema Getränkeschankanlagen interessiert.

**350,- €**

---

**Nr. 16-19**      **11.10. - 12.10. Spirituosen**

---

Nach der in den vergangenen Jahren immer weiter anschwellenden Welle der Craft Biere, die eine ganz neue Wertigkeit der Biere in den Vordergrund stellt, ist die gleiche Bewegung auch im Bereich der Spirituosen zu beobachten. War es am Anfang nur Whiskey für eingefleischte Liebhaber, so erfahren mittlerweile auch qualitativ hochwertige Getränke wie Gin, Wodka, Absinth oder Rum immer mehr Anhänger. Dieser Trend eröffnet für Brauereien neue Möglichkeiten, sich in diesem Bereich zu etablieren. Das Seminar gibt zunächst einen Marktüberblick über die Tendenzen, gefolgt von den Grundlagen der Herstellung einzelner Spirituosen bis hin zu Verkostungen ausgewählter Spezialitäten.

**580,- €**

---

**Nr. 16-20**      **Fortbildungslehrgang: Getränkeschankanlagen**  
**13.10.**      **(einschl. Prüfung gemäß BGG/GUV-G 968)**

---

Fortbildungslehrgang für befähigte Personen zur sicherheitstechnischen Prüfung von Getränkeschankanlagen. Insbesondere eignet sich der Kurs als Auffrischung für ehemalige Inhaber der Lizenz des Sachkundigen nach der früheren Schankanlagenverordnung.

**350,- €**

---

**Nr. 16-22**      **52. Mälzereitechnische**  
**19.10.**      **Arbeitstagung**

---

Bei diesem alljährlichen Branchentreff wird die aktuelle Situation im nationalen und internationalen Malzgewerbe beleuchtet. Experten informieren über die für den Praktiker relevanten Entwicklungen und Forschungsergebnisse aus dem Malzbereich. Am Vorabend der Tagung (18.10.) findet der traditionelle Mälzerabend statt.

**430,- €**

---

**Nr. 16-23 Praxisseminar: Mikrobiologische Qualitäts-  
25.10. - 26.10. sicherung in der Brauerei (Grundlagenseminar)**

Die Grundlagen der mikrobiologischen Qualitätssicherung in Brauereien, das Mikroskopieren relevanter Keime sowie grundlegende Arbeitstechniken im Labor und bei der Probenverarbeitung stehen im Mittelpunkt dieses Praxisseminars. Der Aufbau eines Stufenkontrollplans wird zudem vorgestellt und erläutert.

*Nach der Teilnahme an diesem Grundlagenseminar bietet sich das Seminar „Praxisseminar Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei (Aufbauseminar)“ zur Fortbildung an.*

**580,- €**

---

**Nr. 16-24 Bierbrauen  
24.10. - 28.10. intensiv**

Dieses 5-tägige Seminar vermittelt theoretische und praktische Grundkenntnisse der Bierherstellung. Ausgehend von den Rohstoffen über den Sudhausprozess werden die Grundlagen gelegt, um bereits am dritten Seminartag einen eigenen Sud einzubrauen. Die Theorie der Hefetechnologie und der Gärung kann dann am vierten Tag am eigenen Sud praktisch „erlebt“ werden. Abschließend werden Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Qualitätssicherungskonzepte und Aspekte der Abfüllung und Verpackung vermittelt.

**1.250,- €**

---

**Nr. 16-21 Strategische  
03.11. - 04.11. Unternehmensführung**

Das Seminar richtet sich an Führungskräfte der Getränke- und Brauindustrie, für deren Arbeit die drei zentralen Fragestellungen des strategischen Managements und deren Umsetzung eine wichtige Rolle spielen:

- Welche Unternehmenskulturen und -strukturen gibt es und was macht die Einzigartigkeit einer Unternehmung aus?
- Warum gelingt es einigen Unternehmungen immer wieder – auch unter schwierigen Bedingungen – überdurchschnittliche Erfolge zu erzielen?
- Wie können nachhaltige Wettbewerbsvorteile generiert werden?

Es werden nicht nur die Elemente einer integrierten Unternehmensführung vermittelt, sondern anhand von praxistauglichen Herangehensweisen und Methoden nehmen Sie für sich eine persönliche Standortbestimmung vor und können darauf aufbauend eine konsistente Strategieentwicklung bis zur Realisierung erarbeiten.

**580,- €**

---

**Nr. 16-25 Filtration und  
16.11. - 18.11. Stabilisierung**

Die Filtration und Stabilisierung hat entscheidenden Einfluss auf die Haltbarkeit des Bieres. Im Rahmen dieses Seminars werden neben den wichtigsten theoretischen Grundlagen insbesondere Anwendungen und Praxisbeispiele im Vordergrund stehen. Dabei werden ausgehend vom Stand der Technik auch Innovationen und Ausblicke in die Zukunft dargestellt.

**820,- €**

---

**Nr. 16-26**

**21.11.-23.11. „Der Mineralwasserbotschafter“**



Die erfolgreiche Vermarktung von natürlichem Mineralwasser ist das Ziel dieses Seminars. Hierzu werden Marketingaspekte, Möglichkeiten der Markenpositionierung, Mineralwasserbeschreibungen und Möglichkeiten der Profilierung in der Gastronomie und im Getränkehandel intensiv behandelt. *Dieses Seminar ist auch Bestandteil des 3-teiligen Modullehrgangs zum zertifizierten „Wassersommelier“ (siehe auch 16-11 und 16-15).*

**820,- €**

---

**Nr. 16-27      Gärungstechnologie und  
24.11.-25.11. Hefemanagement**

Das Hefemanagement und die Gärungstechnologie sind ein entscheidender Schlüssel für die Bierqualität und die Geschmacksstabilität des Bieres. Das Seminar gibt Hilfestellung bei der Optimierung der Gär-, Reifungs- und Lagerkellertechnologie und erörtert Möglichkeiten für die Erstellung eines auf den Betrieb abgestimmten Hefemanagements.

**580,- €**

---

**Nr. 16-28      Buchhalterische Besonderheiten in der  
28.11.        Getränkebranche; aktuelle Entwicklungen**

Steuergesetzgebung und -praxis sind auch in der Getränkebranche einem steten Wandel unterzogen. Die KPWT Landshut (Referent) ist eine Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mit ausgeprägter Erfahrung in der Getränkebranche. Die Teilnehmer werden auf den aktuellen Stand der Rechtsprechung und der Rechtshandhabung der Finanzbehörden hingewiesen. Ein Muss für jeden Leiter des Rechnungswesens.

**350,- €**

---

**Nr. 16-29      Botschafter der  
30.11.-02.12. Bierkultur**

Grundlagen über Bierrohstoffe und Bierherstellung sowie das Begreifen und Beschreiben verschiedener Biercharaktere. Begleitet von vielen Verkostungen lernen Sie die deutsche und internationale Vielfalt kennen! Sie erlangen ein herausragendes Produktgefühl und können die Wertigkeit des Bieres im Dialog mit den Kunden besser vermitteln.

**820,- €**

---

**Nr. 16-31      Einführungsseminar:  
05.12.-06.12. Abfülltechnik**

Flaschenreinigungsmaßchine, Rinser, Leerflascheninspektion, Aufbau unterschiedlicher Typen von Füllmaschinen, Verschließ- und Etikettiertechnik, Palettier- und Packanlagen. All diese Themen stehen im Mittelpunkt des 2-tägigen Seminars. Im Doemens Technikum werden die einzelnen Maschinen zudem praxisnah demonstriert.

**580,- €**

---

**Nr. 16-32      Grundlehrgang: Getränkeschankanlagen  
07.12.-09.12. (einschl. Prüfung gemäß BGG/GUV-G 968)**

Siehe auch 16-04 und 16-13.

**820,- €**

# Doemens-Seminare

Wichtige  
Grundlagen  
und aktuelles  
Fachwissen

Doemens-Seminare bieten umfangreiche Fortbildungsmöglichkeiten für Mitarbeiter der Brau-, Malz-, Mineralbrunnen- und Erfrischungsgetränkeindustrie sowie der Gastronomie an. Mit unseren Schulungen und Seminaren decken wir das gesamte Spektrum der Technologie, Anlagentechnik, Qualitätssicherung, Hygiene, Betriebswirtschaft sowie Genuss- und Rechtsthemen ab. Als autorisierter Lehrgangsträger gemäß BGG/GUV-G 968 bieten wir zudem Grundlagen- und Fortbildungslehrgänge für Schankanlagen an. Kursteilnehmer können in Pilotanlagen wie Versuchsbrauerei, Lehrmälzerei, Abfüll-, Verpackungs- bzw. Schankanlagentechnikum sowie im mikrobiologischen und chemisch-technischen Lehrlabor die erlernten theoretischen Kenntnisse sofort in der Praxis erproben.

## Inhouse-Seminare und -Schulungen

Wir kommen auch gerne zu Ihnen und trainieren Ihre Mitarbeiter im In- und Ausland direkt vor Ort.

Seminargebühren zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Doemens Academy GmbH behält sich die Stornierung sowie Änderungen im Programm bis zwei Wochen vor Seminarbeginn vor. Die Rechnung erhalten Sie drei Wochen vor Seminarbeginn; diese ist sofort zur Zahlung fällig. Die Stornierung eines Teilnehmers richten Sie bitte in schriftlicher Form an die Doemens Academy GmbH. Bei Rücktritt bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn wird keine Gebühr fällig. Bei Rücktritt eines Teilnehmers zwischen 14 Tage und Veranstaltungsbeginn wird die volle Gebühr fällig. Ersatzanmeldungen werden angenommen. Falls bei Seminarbeginn kein Zahlungseingang vorliegt, behalten wir uns den Ausschluss des Teilnehmers von der Tagung vor. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter [www.doemens.org/agb](http://www.doemens.org/agb).

**Die ausführlichen Seminarprogramme finden Sie auf unserer Webseite, gerne senden wir Ihnen diese auf Anfrage auch zu!**

## Doemens Academy GmbH

Stefanusstraße 8  
D - 82166 Gräfelfing  
Tel: 089 / 858 05 - 0  
Fax: 089 / 858 05 - 26  
[seminar@doemens.org](mailto:seminar@doemens.org)  
[www.doemens.org](http://www.doemens.org)

