

Seminarprogramm 2017



Seminarübersicht 2017

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

Nr. 17-01 **Jahresabschlüsse und branchenspezifische 17.01. Probleme der Getränkewirtschaft**

Aktuelle Themen dieses Seminars sind: Pfandrückstellungen und Pfandforderungen, Bewertung von teilstarken und fertigen Produkten (Vorratsvermögen), Wirtedarlehen und Bierlieferungsrechte, Drohverlustrückstellung bei Pachtverhältnissen sowie bei Abnahme- und Lieferkontrakten, Kennzahlenanalyse, Vergleichbarkeit von Jahresabschlüssen.

350 €

Nr. 17-02 **Absatzfinanzierung und 18.01. - 26.01. Absatzsicherung**

Dieses Seminar wendet sich an Mitarbeiter des Verkaufs im Außen- und Innendienst, die mit der Bearbeitung und Betreuung von Gastronomiekunden beauftragt sind und daher die Grundlagen der Absatzfinanzierung und Getränkebezugsverträgen beherrschen sollten. Themen dieses Seminars sind: Finanzierungsmöglichkeiten und Finanzierungsmodelle des Absatzweges Gastronomie für Brauereien, Sicherung der Lieferbeziehungen, Sicherung des eingesetzten Kapitals, aktuelle Rechtslage zu Bierlieferungsverträgen.

1.450 €

Nr. 17-03 **Grundlehrgang für Getränkeschankanlagen 01.02. - 03.02. (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! (siehe auch 17-17 und 17-33)

820 €

Nr. 17-04 **Intensivseminar: Projektmanagement- und 02.02. - 03.02. Methodenkompetenz für die Getränkeindustrie**

Dieses Seminar 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. 17-05 **Praxisseminar Mikrobiologische 08.02. - 10.02. Qualitätssicherung im AfG-Betrieb**

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

820 €

Nr. 17-06

13.02. - 14.02. Technologie der Würzebereitung

Die Sudhausarbeit bildet die Basis für jedes hochwertige und charaktervolle Bier. Vom Schrotten bis zur Heißtrubabtrennung wird hier die Würzequalität beeinflusst. Im Rahmen des Seminars sollen neben theoretischen Grundlagen zur Wissensauffrischung vor allem technische und technologische Anwendungen im Vordergrund stehen, die den aktuellen Stand der Technik aber auch einen Ausblick in die Zukunft darstellen.

580 €

Nr. 17-07 Der Einfluss der Hefe auf die Sensorik des Bieres



Neben dem Malz und dem Hopfen liefert die Hefe den entscheidenden Beitrag zur Aromatik des Bieres. Das Seminar beleuchtet diesen spannenden Aspekt aus unterschiedlichen Blickwinkeln und kombiniert die Theorie der Hefetechnologie mit der praktischen Sensorik.

580 €

Nr. 17-08 Einführungsseminar alkoholfreie Getränke

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

580 €

Nr. 17-09 Chemisch-technische Qualitätssicherung

Dieses Praxisseminar richtet sich an alle Personen aus Brauereien, die ihre Kenntnisse in der chemisch-technischen Analyse vertiefen und mehr Routine und Sicherheit im Laboralltag erlangen möchten. Grundlagen der Laboranalytik werden ebenso vermittelt wie die Durchführung und Bewertung ausgewählter Analysen aus dem Rohstoff- und dem Produktbereich. Ein praktischer Teil, bei dem Analysen selbst durchgeführt werden können, ist Teil des Seminars.

580 €

Nr. 17-10 Lehrgang „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 diesen Kurs. Die Teilnehmer müssen ihre erworbenen Kenntnisse in einer vierteiligen theoretischen und praktischen Prüfung nachweisen, die alle Facetten und Einsatzbereiche des Wassersommeliers umspannt.

Dieser Lehrgang ist auch als dreiteiliger Modullehrgang buchbar (siehe Seminare 17-15, 17-21 sowie 17-27)

1.950 €

Nr. 17-12

20.03. - 21.03. Abfülltechnik für Craft-Brewer

Das Seminar bietet einen Einblick in die Grundlagen der Technologien und Technik zum Abfüllen von Getränken in einem Maßstab, der dem Craft-Brewer entspricht. Da der Einstieg und die Investition in die notwendige Maschinentechnik gut überlegt sein soll, zeigt das Seminar die Vielfalt der Möglichkeiten auf, Bier selbst abzufüllen und auszustatten. Aus diesem Grund werden verschiedene Firmen beim Seminar referieren, die bereits Erfahrung in diesem speziellen Segment gesammelt haben und Maschinen oder Hilfsmittel zum Abfüllen anbieten.

580 €

Nr. 17-13 Bierbrauen kompakt –

27.03. - 29.03. Erlebnisseminar Bierherstellung

Wir geben Ihnen einen Einblick in die Rohstoffe und Technologie des Bierbrauens bis hin zur Filtration des fertigen Bieres. Besonders geeignet ist das Erlebnisseminar für Personen aus kaufmännischen Bereichen bzw. aus der Zuliefererindustrie, die keine brautechnische Ausbildung haben, aber trotzdem kompetent mitreden möchten. Inklusive Praxissud! Wenn Sie darüber hinaus noch Interesse an Themengebiete wie Qualitätssicherung, Reinigung & Desinfektion sowie Abfüllung und Verpackung haben, bieten wir das Seminar „Bierbrauen intensiv“ an. (siehe auch 17-26)

820 €

Nr. 17-14

**Statistische Auswertung
von Ringversuchen**

Dieses Seminar richtet sich sowohl an alle Doemens Ringanalysen-Teilnehmer, als auch an alle, die Interesse an einer Teilnahme zur Methodenüberprüfung zeigen. Laborleiter, Qualitätsmanager und verantwortliche Labormitarbeiter aus Brauereien, Mineralbrunnen oder AfG-Betrieben erlangen darin praxisnah weiterführende Kenntnisse über statistische Kennzahlen. Am Beispiel einzelner ausgewählter Analysen wird die Genauigkeit verschiedener Methoden untereinander verglichen und beurteilt. Ein gemeinsamer Erfahrungsaustausch mit abschließender Diskussion rundet das Seminar ab.

350 €

Nr. 17-15

24.04. - 26.04. „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 dreiteiligen Modul-
lehrgangs zum zertifizierten „Wassersommelier“
(siehe auch 17-21 und 17-27).

820 €

**Nr. 17-16 Praxisseminar Mikrobiologische Qualitäts-
26.04. - 28.04. 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 17-24 an!

820 €

**Nr. 17-17 Grundlehrgang für Getränkeschankanlagen
10.05. - 12.05. (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! (siehe auch 17-03 und 17-33)

820 €

**Nr. 17-18 Spirituosen –
11.05. - 12.05. Hochprozentiges für Brauer**

Nach dem Craft-Bier-Boom in den letzten Jahren, der eine neue Wertigkeit der Biere in den Vordergrund stellt, ist der gleiche Trend auch im Bereich der Spirituosen zu beobachten. War es am Anfang nur Whiskey für eingefleischte Liebhaber, der aus deutschen Brauereien kam, so erfahren mittlerweile auch qualitativ hochwertige Getränke wie Gin, Wodka, Absinth oder Rum immer mehr Anhänger. Dieser Trend eröffnet auch 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. 17-19
18.05. - 19.05. Die Vielfalt der Ale-Biere**



In diesem Seminar wird ein Einblick in die Biervielfalt der Ale-Biere gegeben, der von den geschichtlichen Entwicklungen dieses Bierstiles bis hin zu den Grundlagen und Besonderheiten der Herstellung diverser Ale-Biere reicht. Wesentlicher Bestandteil ist die sensorische Beschreibung und Verkostungen diverser Ale Stile nach geografischer Herkunft: England – Schottland – Irland, Belgien, USA und Deutschland!

580 €

**Nr. 17-20 Fortbildungslehrgang Getränkeschankanlagen
04.09. (einschl. Prüfung gemäß BGG/GUV-G 968)**

Das Seminar dient als 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. 17-21

04.09. - 06.09. „Der Mineralwassersensoriker“



„Wasser ist nicht gleich Wasser!“ Aufgrund der unterschiedlichen Bodenbeschaffenheit und 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 zu unterscheiden und passend zu beschreiben. Dieses Seminar ist auch Bestandteil des dreiteiligen Modullehrgangs zum zertifizierten „Wassersommelier“ (siehe auch 17-15 und 17-27).

820 €

Nr. 17-22 Erkennung von Bierstilen

07.09. - 08.09. in Blindverkostungen



Die faszinierende Vielfalt der Biere stellt an den Sensoriker weitreichende Herausforderungen für das Erkennen von Bierstilen in Blindverkostungen. Diese Fähigkeit ist bei zahlreichen offiziellen Verkostungen sowie Wettbewerben immer wieder gefragt. Das Seminar vermittelt Grundlagen zur systematischen Herangehensweise und hilft beim gezielten Training.

580 €

Nr. 17-23

09.10. - 10.10. Sirupraum

Das Lösen von Kristallzucker, das Ausmischen des Fertiggetränks oder Getränkessirups und das genaue Dosieren der flüssigen Komponenten sind Hauptthemen dieses Seminars. Darüber hinaus erhält der Teilnehmer wichtige Infos für die alltägliche Praxis im Sirupraum hinsichtlich gezielter Fehlervermeidung, Einhaltung von Hygienevorschriften und Kostenreduktionsmaßnahmen durch sparsamen Umgang mit Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen.

580 €

**Nr. 17-24 Praxisseminar Mikrobiologische Qualitäts-
17.10. - 18.10. 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 Seminars. Nach der Teilnahme an diesem Grundlagenseminar bietet sich das Seminar „Praxisseminar Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei (Aufbauseminar)“ zur Fortbildung an.

580 €

Nr. 17-25

**53. Mälzereitechnische
18.10. Arbeitstagung**

Bei diesem alljährlich stattfindenden Branchentreff wird die aktuelle Situation im nationalen und internationalen Malzgewerbe beleuchtet. Experten informieren über die für den Praktiker relevanten neuesten Entwicklungen und Forschungsergebnisse aus dem Malzbereich. Am Vorabend der Tagung (17. Oktober) findet der traditionelle Mälzerabend statt.

430 €

Nr. 17-26

23.10. - 27.10. Bierbrauen intensiv

Dieses fünftägige Seminar vermittelt theoretische und praktische Grundkenntnisse der Bierherstellung. Ausgehend von umfangreichen Kenntnissen über Rohstoffe und den Sudhausprozess werden die Grundlagen gelegt, um bereits am dritten Seminartag einen eigenen Sud in der Doemens Versuch- und Lehrbrauerei einzubauen. 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. 17-27

06.11. - 08.11. „Der Mineralwasserbotschafter“



Die erfolgreiche Vermarktung von natürlichem Mineralwasser ist das Ziel dieses Seminars. Dabei werden Marketingaspekte, Möglichkeiten der Markenpositionierung, Mineralwasserbeschreibungen und Möglichkeiten der Profilierung von Mineralwasser in der Gastronomie und im Getränkehandel intensiv behandelt. Dieses Seminar ist auch Bestandteil des dreiteiligen Modullehrgangs zum zertifizierten „Wassersommelier“ (siehe auch 17-15 und 17-21).

820 €

Nr. 17-28 Gärungstechnologie und

09.11. - 10.11. 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. 17-32

30.11. - 01.12. Bierstile im Wandel der Zeit



Dieses Seminar beleuchtet die Entwicklung der europäischen Biervielfalt und deckt den Ursprung der amerikanischen Bierkultur auf. Wir begreifen die Sensorik und das Potenzial vergessener Bierstile als Chance für die Zukunft, denn ... „die Kraft der Gegenwart liegt im Bewusstsein der Vergangenheit“!

580 €

Nr. 17-33 Grundlehrgang für Getränkeschankanlagen

06.12. - 08.12. (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! (siehe auch 17-03 und 17-17)

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 im Bereich 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.

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

Doemens Academy GmbH

Stefanusstraße 8
82166 Gräfelfing
Tel: 089/ 858 05 - 0
Fax: 089 / 858 05 - 26
seminar@doemens.org
www.doemens.org

