



55. Mälzereitechnische Arbeitstagung

Termin: 23. Oktober 2019

Seminarleiter: Wolf Birk

Veranstaltungsort: Gaststätte Heide-Volm / Bahnhofstraße 51 / 82152 Planegg

Die Mälzereitechnische Arbeitstagung ist eine traditionsreiche Veranstaltung, die in all den Jahren ihr erfolgreiches Konzept beibehalten und sich als **der** aktuelle Branchentreff über viele Jahrzehnte hinweg bestens etabliert hat. Die Tagung richtet sich speziell an Mälzereien und deren Handels- und Geschäftspartner (Brauereien, Saatgutzüchter, Getreideerzeuger, Getreidehändler, Hersteller von Mälzereianlagen, Ämter, Lehr- und Forschungsinstitute).

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, die stets Platz für einen regen Diskussionsaustausch finden. Am Vorabend der Tagung (22.10.) findet der traditionelle, familiäre Mälzerabend in der Gaststätte Heide-Volm in Planegg statt.

Dienstag, 22. Oktober 2019

18:00 Uhr Eintreffen zum Mälzerabend

19:00 Uhr Abendessen auf Einladung der Doemens Academy GmbH

Mittwoch, 23. Oktober 2019

09:00 Uhr Begrüßung und Tagungseröffnung

*Dr. Werner Gloßner, Wolf Birk,
Doemens Academy GmbH, Gräfelfing*

09:15 Uhr Aktuelles zum Thema „Malzanalysen“ und damit verbundene Auswirkungen auf den Brauprozess

*Dr. Hubertus Schneiderbanger, Forschungs-
zentrum Weihenstephan für Brau- und
Lebensmittelqualität, Freising*

10:00 Uhr Pause mit Weißwurstfrühstück

10:30 Uhr Aktuelles zu Braugersten- und Brauweizensorten

*Dr. Markus Herz, Bayerische Landesanstalt
für Landwirtschaft, Freising*

11:15 Uhr Wachsende Herausforderungen für mittelständische Brauereien beim Malzeinkauf

*Stefan Stang, Private Brauereien Bayern,
München*

12:00 Uhr Ergebnisse der Braugerstenuntersuchungen der Ernte 2019

*Dr. Martina Gastl, Lehrstuhl für Brau- und
Getränketechnologie, TU München-
Weihenstephan, Freising*

12:45 Uhr Gemeinsames Mittagessen

13:30 Uhr Digitale Sicherheit und Medienkompetenz in der Mälzereibranche

*Frank Astor, Trainer - Visionär - Entertainer,
Dießen am Ammersee*

15:00 Uhr Cyber Security - Sicherheit von Prozessleitsystemen

Mansoor Bley, Siemens, München

15:45 Uhr Modernisierung von Dampf- und Heißwasserkesselanlagen

*Markus Tuffner, Bosch Industriekessel GmbH,
Gunzenhausen*

16:30 Uhr Zusammenfassung und Verabschiedung

Wolf Birk, Doemens Academy GmbH, Gräfelfing

Veranstaltungsort

Gaststätte Heide-Volm / Bahnhofstraße 51 / 82152 Planegg

Seminargebühr

€ 480,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer)
einschließlich Unterlagen, Mittagessen und Bewirtung am Seminarabend.



Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Mit der Unterzeichnung dieser Anmeldung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Falls Sie Verbraucher sind, steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. In diesen Fällen beachten Sie bitte die Widerrufsbelehrung auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

Hiermit stimme ich zu, dass die Doemens Academy GmbH mit der Ausführung des Vertrags vor Ablauf der Widerrufsfrist beginnen darf. Ferner ist mir bewusst, dass ich durch diese Zustimmung mit Beginn der Ausführung des Vertrags durch die Doemens Academy GmbH mein Widerrufsrecht verliere.

55. Mälzereitechnische Arbeitstagung: 22.-23.10.2019

(Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Ich nehme am Mälzerabend teil: ja nein

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

- Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann *nicht* durch Doemens erfolgen).
 Ich wünsche vegetarisches Essen Ich wünsche veganes Essen
 Bitte senden Sie mir zukünftig den Doemens Newsletter mit aktuellen Informationen zu.

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

Anmeldebestätigung (wird von Doemens erstellt und an Sie zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post.
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Gräfelfing

Doemens Academy GmbH, Unterschrift