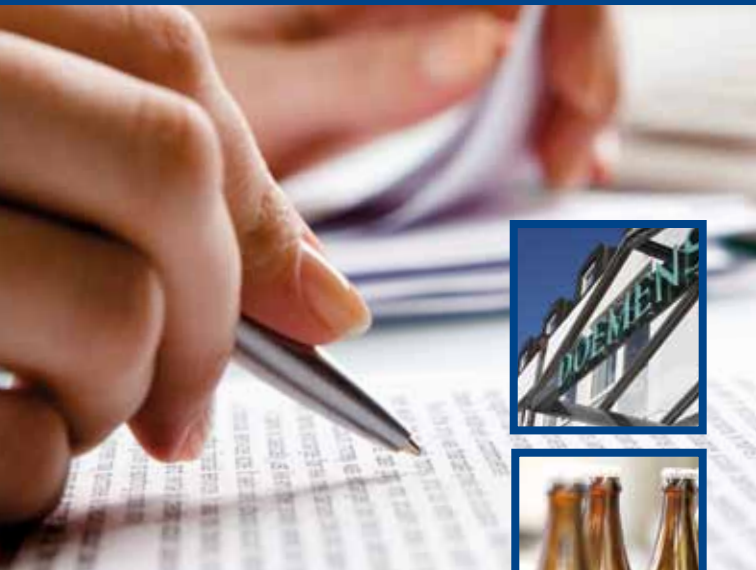


# Seminarprogramm 2015



# Seminarübersicht 2015

Mit Ausnahme der „Mälzereitechnischen Arbeitstagung“ (Heide-Volm in Planegg) und der „Gräfelfinger Praxistage“ (Andechs) finden alle Seminare bei Doemens in Gräfelting statt.

---

## 19.01.-30.01. Absatzfinanzierung und Absatzsicherung durch Getränkelieferungsverträge

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. 19.-20.01 und 26.01.-30.01.2015, insgesamt 7 Seminartage.

1.200,- €

---

## 28.01.-30.01. Praxisseminar: Mikrobiologische Qualitätssicherung im AfG-Betrieb

Im Rahmen des Seminars werden Grundlagen zur Getränkemikrobiologie vermittelt. Das Schadpotential 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,- €

---

## 04.02.-06.02. Grundlehrgang für Getränkeschankanlagen (einschl. Prüfung gemäß BGG/GUV-G 968)

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

820,- €

---

## 05.02.-06.02. Vielfalt Malz: Von der Ähre bis ins Glas

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

580,- €

---

## 23.02.-25.02. Lehrgang „Der Mineralwasserexperte“



Umfassendes Mineralwasserkwissen 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 Modullehrgangs zum zertifizierten „Wassersommelier“.*

820,- €



---

**02.03.-12.03. 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.*

**1.950,- €**

---

**04.03.-06.03. Praxisseminar: Mikrobiologische Qualitätssicherung 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.

**820,- €**

---

**19.03.-20.03. Gräfelfinger Praxistage in Andechs**

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!

**Für Mitglieder im Bund der Doemensianer: 520,- €  
590,- €**

---

**01.04.-02.04. Intensivseminar: Projektmanagement in der Getränkeindustrie**

Sie möchten Ihre Projekte mit effektiven Tools und Techniken erfolgreich planen, realisieren und steuern? In unserem Projektmanagement-Intensivseminar erhalten Sie einen umfassenden Einblick in die wichtigsten Methoden und Werkzeuge!

**580,- €**



---

**13.04.-15.04. Praxisseminar: Sensorische Qualitätskontrolle in der Brauerei**

Der Aufbau bzw. die Optimierung eines betrieblichen Verkoster-teams stehen im Vordergrund: Die Theorie wird durch ausgiebiges sensorisches Training aller relevanten Prüfverfahren (Unterschieds-, beschreibende Prüfungen) mit Schwerpunkt „Bierflavour“ und sensorischer Qualitätsprüfungen bei Bier gleich in die Praxis umgesetzt.

**820,- €**

---

**27.04.-29.04. Bierbrauen kompakt – Erlebniseminar Bierherstellung**

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

**820,- €**

---

**06.05.-08.05. Grundlehrgang für Getränkeschankanlagen (einschl. Prüfung gemäß BGG/GUV-G 968)**

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

**820,- €**

---

**25.06.-26.06. Differenzierung von Bierstilen – Hintergründe und Sensorik**

Die Vielfalt der Bierstile rückt durch den weltweiten Craft Beer-Boom immer mehr in den Fokus der Konsumenten. Die sensorische Zuordnung in Blindverkostungen scheint für viele äußerst schwer, ist aber durch das richtige Hintergrundwissen, Übung und Taktik für jeden erlernbar.

**580,- €**

---

**17.09.-18.09. Die faszinierende Vielfalt der Lagerbiere**

In der Craft Beer-Szene wird häufig die Vielfalt der Lagerbiere unterschätzt. Neben der Tatsache, dass sich etwa 90 % des Volumens weltweit auf Lagerbier konzentriert ist die Stilistik und Interpretation der verschiedenen Lagerbiere regional sehr unterschiedlich und spannend.

**580,- €**



---

### 17.09. **Einführungseminar: Getränkeschankanlage**

---

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

**350,- €**

---

### 05.10.-06.10. **Sirupraum**

---

Das Lösen von Kristallzucker, das Ausmischen des stillen Fertiggetränks oder Getränkesirups, das genaue Dosieren der flüssigen Komponenten sind Hauptthemen dieses Seminars genau wie die alltägliche Praxis im Sirupraum hinsichtlich gezielter Fehlervermeidung, Einhaltung von Hygienevorschriften und Kostenreduktionsmaßnahmen durch sparsamen Umgang mit Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen.

**580,- €**

---

### 12.10.-14.10. **Lehrgang „Der Mineralwassersensoriker“**



„Wasser ist nicht gleich Wasser!“ Aufgrund unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit und Entstehungsprozesse verfügt jedes Mineralwasser über einen unverwechselbaren Geschmack. In zahlreichen sensorischen Verkostungen tauchen die Teilnehmer in die weite Welt des Mineralwassergenusses ein und lernen, die sensorischen Empfindungen bei Mineralwasser zu unterscheiden und zu beschreiben. *Das Seminar ist auch Bestandteil des dreiteiligen Modullehrgangs zum zertifizierten „Wassersommelier“.*

**820,- €**

---

### 15.10.-16.10. **Gärungstechnologie und Hefemanagement**

---

Das Hefemanagement genau wie die Gärungstechnologie sind entscheidende Schlüssel für die Bierqualität und die Geschmacksstabilität des Bieres. Das Seminar gibt Hilfestellungen bei der Optimierung der Gär-, Reifungs- und Lagerkellertechnologie. Desweiteren werden Möglichkeiten für die Erstellung eines individuell auf den Betrieb abgestimmten Hefemanagements erörtert.

**580,- €**



---

### **20.10.-21.10. Grundlagen der mikrobiologischen Qualitätssicherung bei der Bierherstellung**

Mikrobiologische Qualitätssicherung in Brauereien, das Mikroskopieren relevanter Keime, grundlegende Arbeitstechniken bei der Probenverarbeitung stehen im Mittelpunkt dieses Seminars. Der Aufbau eines Stufenkontrollplans wird erläutert. *Zur Fortbildung: „Praxisseminar Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei (Aufbauseminar)“.*

**580,- €**

---

### **21.10. 51. Mälzereitechnische Arbeitstagung**

Bei diesem alljährlich stattfindenden Branchentreff wird die aktuelle Situation im nationalen und internationalen Malzgewerbe beleuchtet und diskutiert. Experten informieren unter anderem über die, für den Praktiker relevanten, neuesten Entwicklungen und Forschungsergebnisse aus dem Malzbereich. Am Vorabend der Tagung (20. Oktober) findet traditionsgemäß der Mälzerabend statt.

**430,- €**

---

### **22.10. Fortbildungslehrgang: Getränkeschankanlagen (einschl. Prüfung gemäß BGG/GUV-G 968)**

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

**350,- €**

---

### **26.10.-30.10. Bierbrauen intensiv**

Dieses fünftägige Seminar vermittelt theoretische und praktische Grundkenntnisse der Bierherstellung. Ausgehend von den Rohstoffen über den Sudhausprozess werden die Grundlagen gelegt, um 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 vermittelt.

**1.250,- €**



---

### 19.11.-20.11. **Filtrationstechnisches Symposium**

Im Rahmen des Symposiums erfahren Sie die neusten Trends und Technologien aus dem Bereich der Filtration und Stabilisierung, vortragen von ausgewiesenen Experten. Die Veranstaltung richtet sich an Anwender, wie an Zulieferer gleichermaßen.

580,- €

---

### 25.11.-27.11. **Botschafter der Bierkultur**

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

820,- €

---

### 30.11.-02.12. **Lehrgang „Der Mineralwasserbotschafter“**

Das Ziel ist die erfolgreiche Vermarktung von natürlichem Mineralwasser. Hierzu werden Marketingaspekte, Möglichkeiten der Markenpositionierung, Wasserbeschreibungen und Möglichkeiten der Profilierung in der Gastronomie und im Getränkehandel intensiv behandelt. *Das Seminar ist auch Bestandteil des dreiteiligen Modullehrgangs zum zertifizierten „Wassersommelier“.*

820,- €

---

### 03.12.-04.12. **Bier(off-)flavours: erkennen, verstehen, bewerten**

Zur Beurteilung der Qualität eines Bieres muss der Sensoriker die gewünschten und unerwünschten Flavours in Bieren kennen und sensorisch erfassen können. Im Seminar wird mit Reinsubstanzen in Vergleichsbieren geübt und der nötige theoretische Hintergrund zu technologischen Zusammenhängen vermittelt.

580,- €

---

### 09.12.-11.12. **Grundlehrgang für Getränkeschankanlagen** (einschl. Prüfung gemäß BGG/GUV-G 968)

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

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, Lehmälzerei, 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.

**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  
[www.doemens.org](http://www.doemens.org)

