



Hygienische Abfüllung sensibler Getränke

Für die ständig steigende Sensibilität von Getränken und höhere Komplexität von Verpackungen und deren Abfüllprozessen gibt dieses Seminar einen praktischen Überblick. Gerade die mikrobiologische Qualitätssicherung (im Rahmen der lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflicht) bei der Abfüllung von Bier, Erfrischungsgetränken sowie Mischgetränken ist entscheidend. Typische Schwachpunkte werden anhand von praktischen Beispielen aufgezeigt, ebenso stehen die Vermeidung mikrobieller Kontamination durch optimale Reinigungs- & Desinfektionsmaßnahmen sowie die Erstellung eines Hygienekonzeptes im Fokus.

Termin: 19. bis 20. Februar 2018

Seminarleitung: Lars Peuker

Der Braumeister und Produktionsleiter (Abschluss an der Doemens Akademie) war neben Tätigkeiten als Braumeister für zehn Jahre im anwendungstechnischen Außendienst einer international agierenden Zulieferfirma tätig. Dabei betreute er weltweit Kunden aller Produktionsgrößen insbesondere bei der hygienischen Abfüllung von Getränken.

Zielgruppe:

Produktionsverantwortliche, Qualitätssicherungsbeauftragte, Produktentwickler, Mitarbeiter im Qualitätsmanagement und Anwendungstechniker aus Betrieben der Getränkeherstellung, Abfüllung sowie der Zulieferindustrie. Denn sensible Getränke gibt es in Brauereien, Mineralbrunnen, Weinkellereien sowie bei Saffherstellern und in der Spirituosenindustrie, sowie in der Milchbranche. Egal ob schon eine Expertise in diesem Bereich besteht, eine Einführung gerade vollzogen wird oder die Herstellung sensibler Getränke nur ein Planspiel ist, kann man sich mit diesem Kurs über die Herstellungsverfahren, Schwachstellen und deren mögliche Folgen intensiv fortbilden.

Montag, 19. Februar 2018

- Kurzübersicht über die Getränkemikrobiologie
- Sensitivität von Getränken
- Entstehung mikrobieller Kontaminationen / Biofilmen
- Hygienic Design in der Anlagentechnik
- Risikofaktor Personal und Personalthygiene

Anschließend gemeinsamer Seminarabend auf Einladung der Doemens Academy GmbH

Dienstag, 20. Februar 2018

- Vermeiden von Kontaminationen
- Grundlagen und aktuelle Trends zur Reinigung und Desinfektion in der Abfüllung
- Befundlagen im Füllenumfeld (Praxisbeispiele aus der Schwachstellenanalyse)
- Fülleraußenreinigung und dessen Kontrolle
- Hygienekonzept am Praxisbeispiel der Technikums-Füller (Gruppenarbeit)

Abschlussdiskussion und Ausgabe der Zertifikate

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 590,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausengetränken sowie gemeinsamer Seminarabend.

Anmeldung

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: seminar@doemens.org / Web: www.doemens.org/seminare

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.

18-04 Hygienische Abfüllung sensibler Getränke

(Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Position in der Firma

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

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

