



# Herstellung von Erfrischungsgetränken in Theorie und Praxis

Das Seminar vermittelt umfassendes Wissen über den gesamten Prozess der Herstellung von Erfrischungsgetränken. Sämtliche Aspekte werden im Detail behandelt, angefangen bei Roh- und Zusatzstoffen, über die Prozesse im Sirupraum bis hin zur Abfüllung und Verpackung des Endproduktes. Darüber hinaus werden auch Maßnahmen zur Qualitätssicherung sowie verschiedene Möglichkeiten der Reinigung und Desinfektion behandelt.

Die Teilnehmer erhalten umfassendes Wissen für die alltägliche Arbeit, inklusive gezielter Fehlervermeidung, Einhaltung von Hygienevorschriften und sparsamen Umgang mit Roh- Hilfs- und Betriebsstoffen. Die vermittelten Lerninhalte werden im Doemens Abfülltechnikum praxisnah vertieft.

**Termin:** 26. Februar bis 02. März 2018

**Seminarleitung:** Dr. Peter Schropp // Max Roithmeier // Lars Peuker

## Montag, 26. Februar 2018 Beginn: 9:00 Uhr

- Einordnung und Abgrenzung von Erfrischungsgetränken
- Spezifikationen und Eigenschaften von kristallinem Zucker und Flüssigzuckerprodukten
- Süßstoffe – Bedeutung sowie Vor- und Nachteile
- Stärkeverzuckerungsprodukte – ein neuer Trend?
- Sensorische Verkostung verschiedener Süßungsmittel
- Grundstoffe und deren komplexe Zusammensetzung: Überblick über die wichtigsten Zutaten bei Erfrischungsgetränken wie Säuerungsmittel, Saftkonzentrate, Aromen, Essenzen, Farbstoffe, Mineralstoffe, etc.
- Technologisch wirksame Zusatzstoffe: Bedeutung, Zweck und Wirkung von Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln, Stabilisatoren, etc.

## Dienstag, 27. Februar 2018 Beginn: 8:30 Uhr

- Kristallzucker-Annahme als Sackware, Big-Bag, Container oder Silofahrzeug
- Förderung von Kristallzucker im Betrieb
- Lagerung des Kristallzuckers im Silo, Grundlagen des Explosionsschutzes, Zoneneinteilung und Gerätekategorien gemäß der ATEX-Explosionsschutzrichtlinie
- Technische Möglichkeiten zur Herstellung des Flüssigzuckers, und Behandlungsoptionen
- Lagerung des Flüssigzuckers und Invertzuckersirups vor der weiteren Verarbeitung
- Besichtigung der kontinuierlich-arbeitenden Zuckerlöseanlage mit Brix-Messung im Doemens-Technikum
- Wasseraufbereitung für die Getränkeherstellung: Wasserentgasung und Karbonisieren, notwendige Anlagentechnik zur Wasseraufbereitung
- Moderne Messgeräte im Sirupraum (IDM, MDM, Ultraschallmessung, Laserrefraktometer)
- *Ab 18:00 Uhr: Abendveranstaltung auf Einladung der Doemens Academy GmbH*

## Mittwoch, 28. Februar 2018 Beginn: 8:30 Uhr

- Maßnahmen zur Produkt-, Betriebs- und Personalhygiene
- Schlauchverbindungen im Sirupraum – Notwendigkeiten und Risiken
- Hygienisches Anlagendesign im Hinblick auf die Reinigungsfähigkeit
- Reinigung und Pflege während und nach der Produktion als vorbeugende Instandhaltung
- Mikrobiologie im Sirupraum: Kontaminationsquellen, Mikrobiologie der Grundstoffe und des Zuckersirups, Schädlinge, Biofilme
- Ausmischtechnik: Batch- und kontinuierliche Anlagen zur Ausmischung von Fertiggetränken

## Donnerstag, 1. März 2018 Beginn: 8:30 Uhr

- Abfülltechniken für Glas- und PET-Gebinde
- Testmethoden zur Sicherstellung der Produktqualität und -sicherheit
- Hygienekonzept am Praxisbeispiel der Technikums-Füller (Gruppenarbeit)
- Produktbehandlung und Haltbarmachung von Getränken: Möglichkeiten des Einsatzes von Konservierungsstoffen, Kaltentkeimungsmittel; Verfahren zur thermischen Behandlung
- Aktuelle Trends zur Reinigung und Desinfektion in der Abfüllung
- Befundlagen im Füllerrumfeld (Praxisbeispiele aus der Schwachstellenanalyse)
- Fülleraußenreinigung und dessen Kontrolle

## Freitag, 2. März 2018 Beginn: 8:30 Uhr, Ende: 14:00 Uhr

- Chemisch-technische Qualitätssicherung: Durchführung, Bewertung und Fehlermöglichkeiten der wichtigsten chemisch-technischen Merkmale wie Extrakt, Kohlendioxid, Säure
- Sensorische Qualitätssicherung: Sensorische Bewertung von Erfrischungsgetränken; Erkennen, Bewerten und Beschreiben typischer Off-Flavour in Erfrischungsgetränken



**Anmeldungen:**  
**per Post:**  
 Doemens Academy GmbH  
 Stefanusstraße 8 / 82166 Gräfelfing  
**oder online:**  
[www.doemens.org/seminare](http://www.doemens.org/seminare)  
**oder per E-Mail:**  
[seminar@doemens.org](mailto:seminar@doemens.org)  
**oder per Fax:**  
 089 - 8 58 05-26

**Veranstaltungsort**

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

**Seminargebühr**

€ 1.250,- (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](mailto:seminar@doemens.org) / Web: [www.doemens.org/seminare](http://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](http://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](http://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-XX Herstellung von Erfrischungsgetränken** (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 .....

