

TERMIN:  
31. Januar und  
1. Februar 2019

# DOEMENS Impulse 2019

## QUALITÄT VOM KLEINBRAUER BIS ZUM MILLIONENBRAUER

Qualität ist ein stets präsenter, aber sehr unterschiedlich definierter Begriff. Verbraucher, Handel und Gastronomie stellen an Brauereien hohe Anforderungen, die je nach Brauereigröße differenziert umgesetzt werden. Was bedeutet das für das interne Qualitätsmanagement bis hin zur Produktsicherheit? Mit welchen Herausforderungen ist der kleine Bräu oder die Großbrauerei konfrontiert? Welche Konzepte und Hilfestellungen werden benötigt? Antworten liefern die „Doemens Impulse“.

### Donnerstag, 31. Januar 2019

**10:30 - 10:45 Uhr Begrüßung**

Dr. Werner Gloßner (Doemens) /  
Dr. Gerrit Blümelhuber (Doemens)

**10:45 - 11:45 Uhr Mythos Qualität:  
Was Biere einfach besser macht**

Dr. Uwe Lebok (K&A BrandResearch)

**11:45 - 12:45 Uhr Mittagspause**

**12:45 - 13:45 Uhr Die Gastronomie als Schaufenster  
der Bierqualität**

Marlene Speck (Doemens)

**13:45 - 14:30 Uhr Qualität aus Sicht des Qualitäts-  
managements – HACCP/IFS in der Praxis**

Alexander Rokweiler (Doemens)

**14:30 - 15:00 Uhr Pause**

**15:00 - 15:45 Uhr Schankanlage – ein oft vernachlässigter  
Qualitätsparameter**

Michael Eder (Doemens)

**15:45 - 16:30 Uhr „Frisches Bier“ – ein Slogan aus den  
70er-Jahren, heute wichtiger denn je!**

Dr. Michael Zepf (Doemens)

**16:30 - 17:15 Uhr Produktsicherheit bei alkoholfreien Getränken  
als Mindestanforderung für die Qualität**

Lars Peuker (Doemens)

**17:30 Uhr Bustransfer zur Doemens Akademie**

**Ab 18:00 Uhr Abendveranstaltung in der  
Doemens Akademie**

Für die Referenten und Seminarteilnehmer werden verschiedene Getränkestationen vorbereitet (Getränke hergestellt bei Doemens mit dazu harmonisierenden Lebensmitteln)

### Freitag, 01. Februar 2019

**08:30 - 09:15 Uhr Technische und technologische  
Einflussfaktoren der Qualitätssicherung**

Christopher Holtz (Doemens)

**09:15 - 10:00 Uhr Effizienz in der Qualitätssicherung –  
Möglichkeiten und Grenzen von  
Inline-Messsystemen**

N.N. (Anton Paar)

**10:00 - 10:30 Uhr Pause**

**10:30 - 11:15 Uhr Mikrobiologische und sensorische  
Qualitätssicherung in der Brauerei**

Dr. Andreas Brandl (Doemens)

**11:15 - 12:00 Uhr Qualitätssicherung in einem Braukonzern**

Fabian Webersinke (Brau Union Österreich)

**12:00 - 12:30 Uhr Qualitätsanspruch einer erfolgreichen  
Brauerei in der Praxis**

Max Stör (Meckatzer Löwenbräu)

**12:30 - 13:00 Uhr Abschlussdiskussion, Mittagsimbiss und  
Verabschiedung der Teilnehmer**

Dr. Werner Gloßner (Doemens) /  
Dr. Gerrit Blümelhuber (Doemens)

Wir bedanken uns für die freundliche  
Unterstützung durch

 Hopsteiner



## Veranstaltungsort

Gaststätte Heide-Volm / Bahnhofstraße 51 / 82152 Planegg

## Seminargebühr

€ 620,- (zuzüglich gesetzlicher MwSt.)

€ 520,- für Mitglieder des Bundes der Doemensianer (zuzüglich gesetzlicher MwSt.)

## Unterkunft

**Im Bavaria Motel Freiham ist ein Zimmerkontingent unter dem Kennwort „Doemens Impulse 2019“ bis 21. Dezember 2018 reserviert.**

Das Hotel liegt 6,3 km vom Veranstaltungsort entfernt.

Bavaria Motel GmbH & Co. KG / Clarita-Bernhard-Str. 8 / 81249 München

Email: kontakt@bavaria-motel.de / www.bavaria-motel.de

Tel.: +49 89 8935625 0 / Fax: +49 89 8935625 299

Einzelzimmer „Economy“ für € 70,- pro Person inkl. Frühstück / Einzelzimmer „Business“ für € 84,- pro Person inkl. Frühstück

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.

## Doemens Impulse 2019: 31. Januar - 1. Februar 2019

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	
<input type="checkbox"/> Ich wünsche vegetarisches Essen	<input type="checkbox"/> Ich wünsche veganes Essen
<input type="checkbox"/> Bitte senden Sie mir zukünftig den Doemens Newsletter mit aktuellen Informationen	
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

