



Mischen is possible

Sirupraum in Theorie und Praxis

Das Lösen von Kristallzucker, das Ausmischen des Fertiggetränks oder Getränkesirups und das genaue Dosieren flüssiger Komponenten sind Hauptthemen dieses Seminars. Darüber hinaus erhält der Teilnehmer wichtige Informationen für die alltägliche Praxis im Sirupraum hinsichtlich gezielter Fehlervermeidung, Einhaltung von Hygienevorschriften und Kostenreduktionsmaßnahmen durch sparsamen Umgang mit Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen.

Termin: 26. bis 27. Oktober 2020

Seminarleitung: Maximilian Roithmeier
Ausbildung zum Brauer und Mälzer, Weiterbildung zum Braumeister und Produktionsleiter bei der Doemens Akademie. Seit 2000 ist der auf Maschinen- und Anlagentechnik spezialisierte Roithmeier bei Doemens tätig.

Zielgruppe: Bediener im Bereich Sirupraum, Maschinenführer, QM-Beauftragte, Instandhalter, Mitarbeiter in der Qualitätssicherung

Montag, 26. Oktober 2020

Beginn 09:00 Uhr

- Rohstoff-Vielfalt im Sirupraum: kristalliner Zucker, Flüssigzuckerprodukte, Stärkeverzuckerungsprodukte, Süßstoffe, etc.
- 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, Behandlung des Flüssigzuckers
- Lagerung des Flüssigzuckers und Invertzuckersirups vor der weiteren Verarbeitung
- Besichtigung der kontinuierlich-arbeitenden Zuckerlöseanlage mit Brix-Messung im Doemens-Technikum
- Wasseraufbereitung für die Getränkeherstellung: Grundlagen der Wasserentgasung und des Karbonisierens, notwendige Anlagentechnik zur Wasseraufbereitung
- Moderne Messgeräte im Sirupraum (IDM, MDM, Ultraschallmessung, Laserrefraktometer)
- Praktische Verkostung: Sensorische Auswirkungen von Fehlern bei der Getränkeausmischung

Dienstag, 27. Oktober 2020

Ende ca. 15.30 Uhr

- Schlauchverbindungen im Sirupraum – Notwendigkeiten und Risiken
- CIP-Anlagen: „Cleaning in Place“ oder „Central Infection Plant“?
- Maßnahmen zur Produkt-, Betriebs- und Personalhygiene
- Mikrobiologie im Sirupraum
 - Grundlagen der Mikrobiologie
 - Kontaminationsquellen
 - Mikrobiologie der Grundstoffe und des Zuckersirups
 - Schädlinge, Biofilme
- Ausmischtechnik
 - Grundlagen der Ausmischung
 - Batch- und kontinuierliche Anlagen zur Ausmischung von Fertiggetränken
- Hygienisches Anlagendesign im Hinblick auf die Reinigungsfähigkeit
- Produktbehandlung und Haltbarmachung von Getränken
 - Möglichkeiten des Einsatzes von Konservierungstoffen
 - Kaltentkeimungsmittel
 - Verfahren zur thermischen Behandlung

Abschlussdiskussion und Ausgabe der Zertifikate

*Anschließend gemeinsamer Seminarabend auf
Einladung der Doemens Academy GmbH*

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 620,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausenverpflegung 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 selbstständigen 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.

Sirupraum in Theorie und Praxis (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

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

