TERMIN:
31. März und 1. April 2022

DOEMENS Impulse 2022

SENSORIK IN DER BRAUEREI – MEHR ALS SCHMECKT/SCHMECKT NICHT!

Bier ist ein Genussmittel! Für den Konsumenten ist deshalb der Geschmack des Bieres von wesentlicher Bedeutung. Über Jahre hinweg erfolgreiche Brauereien stellen Biere mit einer hohen Produktqualität her, die deutlich über dem Durchschnitt liegt. Die Sensorik sollte daher ein zentrales Element im Qualitätsmanagement der Brauereien sein. Leider zeigt die Realität in der Praxis ein anderes Bild. Sensorik spielt häufig keine oder nur eine untergeordnete Nebenrolle – „das macht man mal, wenn Zeit ist". Sensorisches Know-how wird meist nicht konsequent in der Qualitätssicherung, in der Produktoptimierung oder -entwicklung eingesetzt und schon gar nicht regelmäßig trainiert, weil zu viele Brauereien davon überzeugt sind, dass Brauer oder Braumeister das „Einmaleins der Sensorik" ohnehin beherrschen.

Daran knüpfen die Doemens Impulse 2022 an. Wir werden unterschiedliche Betrachtungsweisen zur Sensorik verdeutlichen und aufführen, was die wichtigen Stellschrauben einer effizienten sensorischen Qualitätssicherung sind, wie sensorische Charakterisierungen ablaufen, wie Technologie und sensorische Wahrnehmung zusammenhängen und wie Sensorik in die Kommunikation eingebunden werden kann. Die Doemens Akademie weist seit langem eine große, vielseitige und vielschichtige Sensorik-Expertise auf und gibt bei den Impulsen wichtige Anstöße, wie Brauereien ein gewinnbringendes Qualitätsmanagement im eigenen Betrieb umsetzen können.

Donnerstag, 31. März 2022

10:00 - 10:15 Uhr	**Begrüßung und Einführung** *Dr. Werner Gloßner, Doemens / Dr. Gerrit Blümelhuber, Doemens*
10:15 - 11:00 Uhr	**Erstellung eines Aromaprofils: Die Grundlage der sensorischen Analytik** *Marlene Speck, Doemens*
11:00 - 12:00 Uhr	**Die sensorische Mindestausstattung: Typische Bierfehler *(inklusive Verkostung)*** *Fabian Staudinger, Doemens*
12:00 - 13:00 Uhr	**Biologische Würzesäuerung: Auswirkungen auf unterschiedliche Bierstile *(inklusive Verkostung)*** *Björn Bleier, Doemens*
13:00 - 14:00 Uhr	**Mittagspause**
14:00 - 14:30 Uhr	**Technologische Beeinflussung eines bestehenden Aromaprofils** *Florian Huber, Doemens*
14:30 - 15:30 Uhr	**Sensorische Optimierung: Hopfeneinsatz bei alkoholfreien Bieren *(inkl. Verkostung)*** *Frank Peifer, Hopsteiner*
15:30 - 16:00 Uhr	**Kaffeepause**
16:00 - 16:45 Uhr	**Sensorik in der Qualitätssicherung: Die sensorische Stufenkontrolle** *Dr. Andreas Brandl, Doemens*
16:45 - 17:45 Uhr	**Training in der sensorischen Qualitätssicherung: Flavours in der Getränkeindustrie *(inkl. Verkostung)*** *Christopher Holtz, Doemens*
ab 17:45 Uhr	**Der Abend im Doemens Neubau: Rundgang, Bier, Essen und Networking**

Freitag, 1. April 2022

08:30 - 09:30 Uhr	**40 Jahre MHD: Zeit für eine Neubetrachtung *(inkl. Verkostung)*** *Dr. Michael Zepf, Doemens*
09.30 - 10.15 Uhr	**Aufbau und Training eines Verkosterpanels** *Julia Bär, Doemens*
10:15 - 11:00 Uhr	**Qualitätssicherung jenseits der Brauereigrenze: Fassbier in der Gastronomie** *Michael Eder, Doemens*
11.00 - 11.30 Uhr	**Kaffeepause**
11:30 - 12:30 Uhr	**Wie Glasformen die sensorische Wahrnehmung beeinflussen können *(inkl. Verkostung)*** *N.N., Rastal*
12:30 - 13:15 Uhr	**Sensorische Kommunikation auf allen Kanälen** *Elisa Raus, Pressesprecherin Störtebeker Braumanufaktur und amtierende Biersommelier-Weltmeisterin*
13:15 - 14:15 Uhr	**Weyermann® Malz-Aroma-Rad® – für die Kreation außergewöhnlicher Biere *(inkl. Verkostung)*** *Michael Wöss, Weyermann*
14:15 - 15:00 Uhr	**Abschlussdiskussion, Mittagsimbiss und Verabschiedung der Teilnehmer** *Dr. Werner Gloßner, Doemens / Dr. Gerrit Blümelhuber, Doemens*

Wir bedanken uns für die freundliche Unterstützung durch

Hopsteiner

MICE-WEYERMANN

Doemens

Anmeldungen:
oder online:
www.doemens.org/seminare
oder per E-Mail:
seminar@doemens.org
oder per Fax:
089 - 8 58 05-26

Veranstaltungsort
Doemens Akademie / Lohenstraße 3 / 82166 Gräfelfing

Seminargebühr
€ 710,- (zuzüglich gesetzlicher MwSt.)
€ 610,- für Mitglieder des Bundes der Doemensianer (zuzüglich gesetzlicher MwSt.)

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.

Doemens Impulse 2022: 31. März und 1. April 2022

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 .....

☐ Ich wünsche vegetarisches Essen ☐ Ich wünsche veganes Essen

☐ 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

Doemens