



Von A(usmischen) bis Z(ucker)

# 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:** 24. bis 28. Februar 2025

**Seminarleitung:** **Maximilian Roithmeier**

Lebt und verinnerlicht die Doemens-Philosophie „Aus der Praxis für die Praxis“ wie kaum ein Anderer und gilt aufgrund seiner praktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten als ausgewiesener Maschinen- und Anlagespezialist bei Doemens. Der Braumeister ist seit 2000 bei Doemens tätig und gibt sein theoretisches Know-how inklusive praktischer Erfahrungswerte vor allem in der Lehre und bei Weiterbildungen weiter.

**Zielgruppe:** Mitarbeiter von Mineralbrunnen und Erfrischungsgetränkeunternehmen sowie Brauer und Braumeister

## Montag, 24. Februar *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
- Praxis: Kleinausmischung im Doemens Technikum

## Dienstag, 25. Februar

- Kristallzucker-Annahme als Sackware, Big-Bag, Container oder Silofahrzeug
- Förderung und Lagerung von Kristallzucker im Betrieb
- Grundlagen des Explosionsschutzes, Zoneneinteilung und Gerätekategorien gemäß ATEX-Explosionsschutzrichtlinie
- Technische Möglichkeiten zur Herstellung des Flüssigzuckers, und Behandlungsoptionen
- Lagerung des Flüssigzuckers und Invertzuckersirups
- Wasseraufbereitung für die Getränkeherstellung
- Besichtigung verschiedener Wasseraufbereitungsverfahren im Doemens Technikum
- Moderne Messgeräte im Sirupraum: Theorie und praktische Erklärung

*Anschließend gemeinsamer Seminarabend auf Einladung der Doemens Academy GmbH*

## Mittwoch, 26. Februar

- Maßnahmen zur Produkt-, Betriebs- und Personalhygiene
- Schlauchverbindungen im Sirupraum
- Hygienisches Anlagendesign
- Erklärung der programmgesteuerten CIP-Anlage im Doemens Technikum
- Mikrobiologie im Sirupraum
- Ausmischtechnik: Batch- und kontinuierliche Anlagen

## Donnerstag, 27. Februar

- Abfülltechniken für Glas- und PET-Gebinde
- Testmethoden zur Sicherstellung der Produktqualität und -sicherheit; Durchführung eines Spritzschattentests
- Produktbehandlung und Haltbarmachung von Getränken
- Aktuelle Trends zur Reinigung und Desinfektion in der Abfüllung
- Befundlagen im Füllenumfeld (*Praxisbeispiele aus der Schwachstellenanalyse*)
- Fülleraußenreinigung und dessen Kontrolle

## Freitag, 28. Februar *Ende: 14:00 Uhr*

- Chemisch-technische Qualitätssicherung
- Sensorische Qualitätssicherung

*Abschlussdiskussion und Verabschiedung der Teilnehmer*

## Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Lohenstraße 3 / D-82166 Gräfelfing

## Seminargebühr

€ 1.590,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer)  
einschließlich digitaler Unterlagen, Mittagessen, Pausengetränken  
sowie gemeinsamer Seminarabend.

## Anmeldung

Doemens Academy GmbH / Lohenstraße 3 / D-82166 Gräfelfing  
Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: seminar@doemens.org / Web: doemens.org

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter [www.doemens.org/agb](http://www.doemens.org/agb). 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 [doemens.org/agb](http://doemens.org/agb). 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.

## Herstellung von Erfrischungsgetränken (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Rechnungsanschrift (bitte prüfen Sie, ob Unternehmensintern eine Bestellung erforderlich ist und lassen Sie uns ggf. die offizielle Bestellnummer zukommen):

Firma

Bestellnummer / BANF-Nr. (SAP)

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

## Anmeldungen:

per Post:  
Doemens Academy GmbH  
Lohenstraße 3 / 82166 Gräfelfing

oder online:  
doemens.org

oder per E-Mail:  
seminar@doemens.org

oder per Fax:  
089 - 8 58 05-26