

Freising-Weihenstephan, den 04.05.2015

# Einladung

## 10. Weihenstephaner Praxisseminar

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kolleginnen und Kollegen,

das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München lädt Sie herzlich zum 10. Weihenstephaner Praxisseminar in Rosenheim ein.

Das Seminar läuft unter dem diesjährigen Motto:

### **„Vorbeugende Qualitätssicherung – vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt“**

Datum: 22. und 23. Oktober 2015

Tagungsstätte: **Landgasthof Happinger Hof**  
**Happinger Str. 23-25**  
**D – 83026 Rosenheim - Happing**  
**Tel.: 0049 - (0)8031/61697-0**  
**Email: info@happingerhof.de**

Beginn: Donnerstag, 22. Oktober 2015, 13:00 Uhr

Ende: Freitag, 23. Oktober 2015, ca. 13:30 Uhr

***Gastgebende Brauereien sind dankenswerterweise  
die Auerbräu GmbH sowie  
die Flötzingler Bräu***

Mit freundlicher Unterstützung von:



### Themenschwerpunkte:

- Präventive Qualitätssicherung im Bereich:
  - ▶ Mikrobiologie und Hefe
  - ▶ Würze und Hefebelüftung
  - ▶ Abfüllung
  - ▶ Tankverrohrung
  - ▶ Filtration und Stabilisierung
- Ventiltechnik, Automation und Sensortechnik
- Trübungsbildung und Würzekochsysteme
- Qualitätssicherung durch Hygienic Design
- Gespräche und Erfahrungsaustausch mit Kollegen, Referenten und Zulieferern

### Was kostet das Seminar?

- pro Teilnehmer 365,00 € zzgl. MwSt. (inkl. Verpflegung und Tagungsunterlagen), exkl. Unterbringung.
- Falls Sie zum genannten Zeitpunkt verhindert sein sollten, können die Seminarunterlagen für einen Preis von 200,00 € zzgl. MwSt. bezogen werden.
- Absagen bis 4 Wochen vor dem Seminar sind kostenfrei, danach wird die volle Gebühr erhoben und Sie bekommen das Handbuch zugeschickt.

Für die Teilnehmer haben wir ein begrenztes Zimmerkontingent reservieren lassen.

**Bitte beachten Sie die unterschiedlichen Reservierungsoptionen der Hotels.**

Wir bitten die Teilnehmer direkt nach der Ankunft in Rosenheim einzuchecken, da es ansonsten zu Zeitüberschneidungen mit dem Abendprogramm kommen könnte.

Reservierungshinweis: „10. Weihenstephaner Praxisseminar 2015“

Mit freundlicher Unterstützung von:

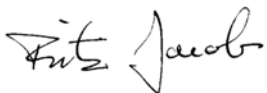


Hotel	Kontakt
<b>Landgasthof Happinger Hof</b>	Happinger Str. 23-25 83026 Rosenheim Tel.: +49 (0) 8031-616970 Email: info@happingerhof.de
<b>Hotel „Zur Post“</b>	Dorfplatz 14 83101 Rohrdorf Tel.: +49 (0) 8032-1830 Email: hotel@post-rohrdorf.de
<b>Alpina-Hotel</b>	Trainsjochweg 12 83026 Rosenheim Tel.: +49 (0) 8031-62037 Email: info@alpina-hotel.de
<b>Parkhotel „Crombach“</b>	Kufsteiner Straße 2 83022 Rosenheim Tel.: +49 (0) 8031-3580 Email: info@parkhotel-crombach.de

Bei Bedarf nehmen Sie bitte Ihre Zimmerreservierung schnellstmöglich direkt im Hotel vor. Die Teilnahmebestätigung und Rechnung sowie eine Anreisebeschreibung (Tagungsort & Hotel) schicken wir Ihnen nach Erhalt Ihrer Anmeldung zu.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

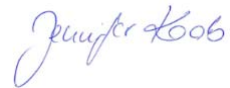
Mit freundlichen Grüßen



Prof. Dr. Fritz Jacob  
(Direktor)



Hubertus Schneiderbanger  
(Betriebsberatung)



Jennifer Koob  
(Seminarorganisation)

Anlagen: Programm und Fax-Anmeldung

Mit freundlicher Unterstützung von:



Programm (Seite 1 von 2)

Donnerstag, 22. Oktober 2015



Zeit	Thema	Referenten
13:00	Begrüßung der Teilnehmer	<b>Prof. Dr. Fritz Jacob</b> Forschungszentrum Weihenstephan <b>Franz Amberger</b> Flötzinger Bräu <b>Thomas Frank</b> Auerbräu
13:10	Technologische Qualitätssicherung – Praxiserfahrungen	<b>Prof. Dr. Fritz Jacob</b> Forschungszentrum Weihenstephan
13:35	Ausarbeitung länderspezifischer Qualitätsvorgaben beim Export von Getränken	<b>Dario Cotterchio</b> Forschungszentrum Weihenstephan
14:00	Hygienische Aspekte in der Wasseraufbereitung – Anforderungen an eine zeitgemäße Wasseraufbereitung	<b>Martin Keller</b> Krones AG
14:25	Beurteilungskriterien für Würzekochsysteme	<b>Korbinian Haslbeck</b> Forschungszentrum Weihenstephan
14:50	Richtiger Einsatz von Reinigungsmitteln zur vorbeugenden Qualitätskontrolle	<b>Dr. Andreas John</b> Diversey Deutschland GmbH & Co. OHG / Sealed Air
15:15	Kaffeepause	
15:35	PCR-Schnellsystem zur Detektion und Identifikation von bierschädlichen Bakterien	<b>Jennifer Koob</b> Forschungszentrum Weihenstephan
16:00	Definierte Hefedosage – ein Instrument zur vorbeugenden Qualitätssicherung	<b>Dr. Thomas Höver</b> I&L Biosystems in Kooperation mit ABER Instruments Ltd.
16:25	Ventiltechnik und Automation im hygienischen Umfeld	<b>Michael Dörrich</b> Bürkert GmbH & Co.KG
16:50	Vorbeugende Qualitätssicherung bei der Hefepropagation sowie beim Anstellen	<b>Hubertus Schneiderbanger</b> Forschungszentrum Weihenstephan
17:15	Führung durch die Brauereien Auerbräu und Flötzinger Bräu	
Ab 19:30	im Anschluss an die Führungen: Gemeinsames Abendessen im Happinger Hof auf Einladung der Fa. Krones AG	

Mit freundlicher Unterstützung von:



Zeit	Thema	Referenten
08:15	<i>Präventive Qualitätssicherung – Hefe und Mikrobiologie</i>	<b>Dr. Mathias Hutzler</b> Forschungszentrum Weihenstephan
08:40	<i>Filtration und Stabilisierung – alles klar?! Einflussfaktoren für die Qualität im Filtrationsbereich</i>	<b>Matthias Lustnauer</b> Eaton Technologies GmbH
09:05	<i>Viskosefasern als Filterhilfsmittel – Chancen und Limits</i>	<b>Dr. Jörg Zacharias</b> Krones AG
09:30	<b>Kaffeepause mit Verkostung</b>	
09:45	<i>Produktsicherheit durch Hygienic Design</i>	<b>Dr. Jürgen Hofmann</b> Forschungszentrum Weihenstephan
10:10	<i>Anlagenkonzeption Tankverrohrung Gär- und Lagerkeller</i>	<b>Rainer Scholz</b> PAT GmbH & Co.KG
10:35	<b>Kaffeepause</b>	
10:50	<i>Vorbeugende Maßnahmen zur Trübungsbildung</i>	<b>Dr. Martin Zarnkow</b> Forschungszentrum Weihenstephan
11:15	<i>Qualitätssicherung in Brauereien durch innovative Sensortechnik</i>	<b>Dr. Knut Georgy</b> Hamilton Bonaduz AG
11:40	<i>KEG-Abfüllung: Gelebte Qualitätssicherung wann und wo</i>	<b>Dr. Klaus Litzenburger</b> Forschungszentrum Weihenstephan a.D.
12:05	<i>Ende der Tagung und gemeinschaftliches Mittagessen im Happinger Hof auf Einladung der Fa. Eaton Technologies GmbH</i>	

Mit freundlicher Unterstützung von:





Abwicklung: Forschungszentrum Weihenstephan  
**Jennifer Koob**  
**Hubertus Schneiderbanger**  
Alte Akademie 3  
85354 Freising-Weihenstephan  
Telefon: +49 (0) 8161 71 - 3588  
Telefax: +49 (0) 8161 71 - 4181  
E-Mail:  
j.koob@wzw.tum.de  
h.schneiderbanger@wzw.tum.de

## Fax-Anmeldung

 **08161 - 714181**

### 10. Weihenstephaner Praxisseminar 2015 am 22. und 23. Oktober 2015 in Rosenheim

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 30. September 2015  
(Teilnehmerzahl ist begrenzt)**

- Ja, ich melde mich verbindlich an.
- Ich kann leider an diesem Seminar nicht teilnehmen, möchte aber die Dokumentation, die im Anschluss an die Tagung erstellt wird, zugeschickt bekommen. (Kostenpauschale: 200,00 € zzgl. gesetzl. MwSt.)

Firma:	
Name, Vorname:	
Abteilung:	
Straße:	
PLZ/Ort:	
evtl. abweichende Rechnungsanschrift:	
Telefon:	
Telefax:	
E-Mail:	

**Die Teilnahmegebühr für das Seminar beträgt 365,00 € zzgl. gesetzl. MwSt.**

Datum

Unterschrift

Mit freundlicher Unterstützung von:

