

Freising-Weihenstephan, den 03.01.2017

Einladung

6. Weihenstephaner Praxisseminar

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kolleginnen und Kollegen,

das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität lädt Sie herzlich zum sechsten Weihenstephaner Praxisseminar in Altenburg / Thüringen ein.

Themenkreis:

„Renovierungen, Umbauten sowie Neubauten“ - Welche Möglichkeiten ergeben sich? -

Datum: 20. und 21. Oktober 2011

Tagungsstätte: direkt in der ALTENBURGER Brauerei GmbH
Brauerei Str. 20
04600 ALTENBURG / Thüringen
Tel.: +49-3447-3129-0
Fax: +49-3447-3129-19
www.brauerei-altenburg.de

Beginn: Donnerstag, 20. Oktober 2010, 13:00 Uhr

Ende: Freitag, 21. Oktober 2010, ca. 13:30 Uhr

*Gastgebende Brauerei ist dankenswerter Weise
die Altenburger Brauerei GmbH.*

Mit freundlicher Unterstützung von:



Für wen ist dieses Seminar?

- Für Praktiker in Technik und Betriebskontrolle aus Brauereien sowie für interessierte Teilnehmer aus der getränkespezifischen Zulieferindustrie

Was bringt dieses Seminar?

- Lösungen für meist unbeachtete Einsparpotentiale oder eine manchmal vernachlässigte Betriebskontrolle
- Anlagenplanungen und Hilfe bei der Planung zur Vermeidung von Fehlern
- Neue Betrachtungsweise immer wiederkehrender Risiko- und Schwachstellen
- Gespräche und Erfahrungsaustausch mit Kollegen, Referenten und Zulieferern

Was kostet das Seminar?

- pro Teilnehmer 315,00 € 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 bis zum 30.09.2011 ein begrenztes Zimmerkontingent reservieren lassen.

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

Reservierungshinweis: „6. Weihenstephaner Praxisseminar 2011“

Hinweis für Anreisende:

Sollten Sie nach der Anreise Hunger verspüren, empfehlen wir den Ratskeller , Markt 1, Altenburg, wenige Minuten von der Brauerei entfernt.

Parkmöglichkeiten gibt es in und um die Brauerei.

Mit freundlicher Unterstützung von:

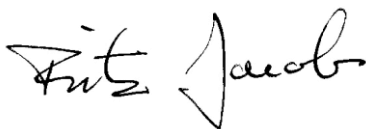


Hotel Astor	WettinerHof & Uferburg Hotel	Hotel Engel	
Bahnhofstr.4 04600 Altenburg	Johann-Sebastian- Bach-Str. 11 04600 Altenburg	Johannisstr. 27 04600 Altenburg	R0ßplan 8 04600 Altenburg
Tel.: +49-3447-5870 Fax: +49-3447-587-444 info@astor- altenburg.de	Tel.: +49-3447-504935 Fax: +49-3447-504936 uferburg@t-online.de	Tel.: +49-3447-56510 Fax: +49-3447565114 <a href="mailto:info@hotel-engel-
altenburg.de">info@hotel-engel- altenburg.de	Tel.: +49-3447-56610 Fax: +49-3447-566161 <a href="mailto:info@hotel-
rossplan.com">info@hotel- rossplan.com
68 Zimmereinheiten (Doppel- oder Einzel- zimmer) als EZ = 70,00 € als DZ = 110,00 €	12 Doppelzimmer	12 Doppelzimmer	26 Doppelzimmer
Kontingent läuft bis zum 30.09.2010	Kontingent läuft bis zum 30.09.2010	Kontingent läuft bis zum 30.09.2010	Kontingent läuft bis zum 30.09.2010

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



Dr. Fritz Jacob
(Technische Leitung)



Dr. Klaus Litzenburger
(stellv. Technische Leitung)

Anlagen: Programm und Fax-Anmeldung

Mit freundlicher Unterstützung von:



Zeit	Thema	Referenten
13:00	Begrüßung der Teilnehmer	Dr.-Ing. Fritz Jacob, Dr.-Ing. Klaus Litzenburger Forschungszentrum Weihenstephan Friedhelm Feldmeier , GF Innstadt-Brauerei
13:10	Qualitätskontrolle ist nicht gleich Produktsicherheit	Dr.-Ing. Fritz Jacob Forschungszentrum Weihenstephan
13:35	Rohstoffmanagement: Anforderungen an die Qualitätskontrolle	Dr.-Ing. Martina Gastl Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie
14:00	Kontinuierliche Probenahme zur Prozessüberwachung	Braumeister Michael Dörrich Norit Südmo Projects GmbH, Riesbürg
14:25	Optische Messsysteme zur Sicherung der Produktqualität	Dipl.-Chem. Dr. Thomas Deufel optek Danulat GmbH, Essen
14:50	Bier und Kaffeepause	
15:10	Neue Methoden in den MEBAK-Bänden „Rohstoffe, Würze und Bier“	Dipl.-Ing. (FH) Martin Zarnkow Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie
15:35	Automatische Prozesssteuerung mittels Grenzwerten zur Erhaltung der Qualität	Dipl.-Brmst. Michael Lipp Norit Haffmans, Büro Schweiz
16:00	Spezielle Aspekte der Qualitätssicherung bei Weizenbier	Dipl.-Ing. Josef Englmann, Forschungszentrum Weihenstephan
16:25	Bier und Kaffeepause	
16:40	TC-AQUASAVE® - Analyse, Optimierung, Einsparung	Braumeister Otmar Hien Tensid-Chemie GmbH, Muggensturm
17:05	Gushing und Produktsicherheit- wo stehen wir?	Prof. Dr.-Ing. Vladimír Ilberg HS Weihenstephan-Triesdorf
17:30	Etikettengestaltung aus Sicht der Qualitätssicherung	Dipl.-Ing. Dario Cotterchio Forschungszentrum Weihenstephan
17:50	Schaummessungen in Theorie und Praxis	Dipl.-Brmst. Hubert Walter Forschungszentrum Weihenstephan
18:10	Führung durch die Innstadt-Brauerei	

Ab 19:00 Uhr gemeinsames Abendessen und gemütliches Beisammensein auf Einladung der Innstadt-Brauerei Bierspezialitäten GmbH sowie der Schäfer-Werke, Neunkirchen im INN.BRAEU neben der Brauerei

Mit freundlicher Unterstützung von:



Programm (Seite 2 von 2)

Freitag, 21. Oktober 2011

6. Weihenstephaner Praxisseminar 2011

Zeit	Thema	Referenten
08:15	Qualität und Einflussfaktoren bei der Abfüllung	Dr.-habil. Hartmut Evers KHS-AG, Dortmund/ Bad Kreuznach
08:40	Sekundärkontaminationen in der Abfüllung - Konzepte zur Erhaltung der Hygiene-	Dr. Robert Probst Tensid-Chemie GmbH, Muggensturm
09:05	Sicherheit und Qualität durch Reinzuchtheffe - Forschung, Entwicklung, Qualitätssicherung-	Dr.-Ing. Mathias Hutzler Forschungszentrum Weihenstephan
09:30	Bier und Kaffeepause	
09:45	Deshalb wollen Sie sicher produzieren!	Dipl.-Ing. Johannes Coenen Bactoforce GmbH, Bönen
10:10	Mit HACCP zum Verbraucherschutz	Dipl.-Ing. Hubertus Schneiderbanger Forschungszentrum Weihenstephan
10:30	Hygienegerechte Anlagengestaltung zur Produktsicherheit	Dipl.-Ing. Konrad Müller- Auffermann Forschungszentrum Weihenstephan
10:50	Bier und Kaffeepause	
11:30	Praktische Anwendung von Hygienic- Design in der Flaschenfüllerei	Dipl.-Ing. Ludwig Clüsserath KHS-AG, Dortmund/ Bad Kreuznach
11:55	Qualitätssichernde Maßnahmen bei der Produktion von Ein- und Mehrweg- KEG	Dipl.-Ing. Christian Baumunk, Schäfer Werke GmbH, Neunkirchen
12:20	Schwächen in der alltäglichen Qualitätssicherung? - Prägnante Fehler und Probleme -	Dr.-Ing. Klaus Litzemberger Forschungszentrum Weihenstephan
12:45	Gemeinsames Mittagessen im INN.BRAEU auf Einladung der Fa. optek Danulat GmbH, Essen	
	Ende der Tagung	
	Möglichkeit zur Besuch des Brauereimuseums	

Mit freundlicher Unterstützung von:



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

Fax-Anmeldung

08161 - 714181

6. Weihenstephaner Praxisseminar 2011 am 20. und 21. Oktober 2011 in Altenburg

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 30. September 2011
(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 315,00 € zzgl. gesetzl. MwSt..

Datum Unterschrift

Mit freundlicher Unterstützung von:

