

Freising-Weihenstephan, den 13.05.2013

Einladung

8. 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 8. Weihenstephaner Praxisseminar in Teisendorf ein.

Themenkreis:

„Neue Technologien in der Praxis“ - vom Labor bis zur Abfüllung –

Datum: 24. und 25. Oktober 2013

Tagungsstätte: **Brauereigasthof Alte Post**
Poststall (Theatersaal oben)
Poststr. 2, (gegenüber der Brauerei)
D – 83317 TEISENDORF
Tel.: 0049-(0)8666-929171

Beginn: Donnerstag, 24. Oktober 2013, 13:00 Uhr

Ende: Freitag, 25. Oktober 2013, ca. 13:30 Uhr

***Gastgebende Brauerei ist dankenswerterweise
die Privatbrauerei M. C. Wieninger GmbH & Co. KG, Teisendorf***

Mit freundlicher Unterstützung von:



Anton Paar



DR. WEIGERT



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 Betrachtungsweisen 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 ein begrenztes Zimmerkontingent reservieren lassen.

Bitte beachten Sie die unterschiedlichen Reservierungsoptionen der Hotels.

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

Reservierungshinweis: „8. Weihenstephaner Praxisseminar 2013“

Hinweis für Anreisende:

Sollten Sie nach der Anreise Hunger verspüren, empfehlen wir den Braugasthof „Alte Post“ direkt vor dem Tagungsraum.

Vom Hotel Rupertihof wird zu Seminarbeginn (ca. 12:30 Uhr) ein Bus nach Teisendorf fahren. Die Rückfahrt nach dem bayerischen Abend ist individuell geplant. Für Freitag stehen in direkter Umgebung des Tagungsraums ausreichend Parkplätze zur Verfügung.

Mit freundlicher Unterstützung von:



Anton Paar



DR. WEIGERT



Hotel	Zimmeranzahl	Reserviert bis:	Preis	Kontakt
Haus Chiemgau	86	10.10.2013	44,00 €	Dechantshof 3 83317 Teisendorf Tel.: +49 (0) 8666-9859-10 Email: info@haus-chiemgau.de
Hotel Rupertihof	70	20.09.2013	66,00 €	Rupertiweg 17 83404 Ainring Tel.: +49 (0) 8654-48830 Email: info@ruperti-hotels.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

Dr. Fritz Jacob
(Leitung)

Hubertus Schneiderbanger
(Betriebsberater)

Dr. Klaus Litzenburger
(Betriebsberater a.D.)

Anlagen: Programm und Fax-Anmeldung

Mit freundlicher Unterstützung von:



Anton Paar



DR. WEIGERT



Zeit	Thema	Referenten
13:00	Begrüßung der Teilnehmer	Dr.-Ing. Fritz Jacob Forschungszentrum Weihenstephan Christian Wieninger Geschäftsführer der Privatbrauerei Wieninger
13:10	Einführung	Dr.-Ing. Fritz Jacob Forschungszentrum Weihenstephan
13:25	Biermembranfiltration: Die nachhaltige, kieselgurfreie Filtrationslösung	Rik Schuurman Fa. Pentair
13:50	Kontinuierliche Fermentation – eine wirkliche Alternative zu Batch-Verfahren?	Dipl.-Ing Konrad Müller-Auffermann Forschungszentrum Weihenstephan
14:30	Kaffeepause	
14:45	Verbesserungsmaßnahmen in der Prozesstechnik vom Sudhaus bis zur KZE	Helmut Kühnl Fa. Esau & Hueber
15:05	Neue Möglichkeiten zur Trübungsvoraussage in Bier	Dipl.-Ing. Josef Englmann Forschungszentrum Weihenstephan
15:30	Trübungseinstellung bei Weißbieren – Einsatzmöglichkeiten des Separators und die daraus resultierenden Vorteile	Dipl.-Ing. Jan-Martin Glöckner Stefan Biechlmeier Fa. Flottweg
15:55	Mögliche Herstellungsverfahren für alkoholfreies Weizenbier Im Anschluss eine Verkostung	Dipl.-Ing. Hubertus Schneiderbanger Forschungszentrum Weihenstephan
16:20	Kaffeepause	
16:40	Mikrobiom – die Brauereimikrobiologie der nächsten Generation	Dr.-Ing. Mathias Hutzler Forschungszentrum Weihenstephan
17:05	Schneller & effektiver Nachweis von Verderbnisbakterien mittels Real-Time PCR in der Getränkeindustrie	Dr. Florian Waldherr Fa. Biotecon
17:25	Differenzierungsmöglichkeit von Lactobacillus brevis	Dipl.-Ing Jennifer Koob Forschungszentrum Weihenstephan
17:45	Ende des ersten Seminartags	
Ab 19:00	Führung durch die Brauerei Wieninger, im Anschluss Gemeinsames Abendessen und gemütliches Beisammensein im Gewölbekeller des Braugasthof „Alte Post“ auf Einladung der Fa. Pentair Beverage Systems, NL-Enschede	

Mit freundlicher Unterstützung von:



Anton Paar



DR. WEIGERT



Programm (Seite 2 von 2)

Freitag, 25. Oktober 2013

Zeit	Thema	Referenten
08:15	<i>Packen- und Pasteurisieren – Stand von heute und mögliche Entwicklungen für die Zukunft</i>	Sebastian Jost Fa. BMS
08:35	<i>Inspektion der Zukunft: Steigende technologische Anforderungen bei reduziertem Bediener- Personal</i>	Hans Kolovitsch Fa. Heuft
08:55	Kaffeepause	
09:15	<i>Interpretation von Analysen im Rahmen der Geschmacksstabilität</i>	Dr. Mehmet Coelhan Forschungszentrum Weihenstephan
09:35	<i>Modulares Messsystem für bis zu 7 Messparameter direkt aus dem Gebinde</i>	Dipl.-Ing. Peter Brugger Fa. Anton Paar
10:00	<i>Redoxpotential-Messung – eine Möglichkeit zur Vorhersage oxidativer Vorgänge während der Bierproduktion?</i>	Dipl.-Ing. Dario Cotterchio Forschungszentrum Weihenstephan
10:45	Kaffeepause	
11:00	<i>Weigomatic identSystem – sichere Hygieneprozesse durch automatische Produkterkennung</i>	Jan Lensch Fa. Dr. Weigert
11:20	<i>Dry-Hopping – eine Bewertung aus mikrobiologischer Sicht</i>	Dipl.-Ing. Robert Riedl Forschungszentrum Weihenstephan
11:45	<i>Der konservative Brauer und Dry-Hopping – Praktische Anwendung und Probleme</i>	Dr.-Ing. Klaus Litzenburger a.D. Forschungszentrum Weihenstephan
12:05	<i>Ende der Tagung und gemeinschaftliches Mittagessen in Gewölbekeller des Braugasthof „Alte Post“ auf Einladung der Fa. Esau & Hueber, Schrobenhausen</i>	

Mit freundlicher Unterstützung von:



Anton Paar



DR. WEIGERT



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**

8. Weihenstephaner Praxisseminar 2013 am 24. und 25. Oktober 2013 in Teisendorf

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 30. September 2013
(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:



Anton Paar



DR. WEIGERT

