



IR Seminar

IR INSTITUT ROMEIS

Seminarübersicht 2018

24. Januar 2018

Praxisseminar Flaschenabfüllung Bier/AfG/Wasser

Zielgruppe: Praktiker an der Anlage. Themen: Hygieneanforderungen bei der Flaschenabfüllung, mikrobiologische Schwachstellen, Reinigungskonzepte, interne mikrobiologische Statuskontrolle. Überwachung kritischer Kontrollpunkte (Bottle-Burst), Wartungskonzepte.

Teilnahmegebühr: 350,- € zzgl. MwSt.

25. Januar 2018

Praxisseminar Workshop Hefemanagement

Schwerpunkt: Charakterisierung v. Stämmen aus der institutseigenen Hefebank. Vorstellungen von Versuchssuden inkl. Verkostung. Auswahl von Hefestämmen, Überprüfung Vitalität/Viabilität, Hefepflege, verschiedene Gärverfahren.

Teilnahmegebühr: 350,- € zzgl. MwSt.

08. Februar 2018

Praxisseminar Mikrobiologie Wasser/AfG/Bier (Grundlagen)

Gesetzliche Anforderungen, mikrobiologische Schwachstellen und Nachweismethoden für relevante Mikroorganismen in der Getränkeindustrie. Bewertung und Beurteilung der Mikroorganismen im Betriebslabor.

Teilnahmegebühr: 370,- € zzgl. MwSt.

NEU 15. März 2018

Praxisseminar Mikrobiologie und Hygiene in der Gewürzindustrie

DGHM-Richt- und Warnwerte, das Kreuz mit den Spezifikationen, mikrobiologisches Monitoring, Druckluft, IFS-Anforderungen im Bereich Hygiene, Salmonellen gefunden – was nun?, das Europäische Schnellwarnsystem

Teilnahmegebühr: 370,- € zzgl. MwSt.

Zus. Mit dem Fachverband Gewürzindustrie e.V., Bonn

21. März 2018

Bier-Quer-Denker-Workshop am Dutzendteich, Nürnberg

Veranstalter Institut Romeis und Private Brauereien Bayern e.V.

95,- € zzgl. MwSt

12. April 2018

Institut Romeis Brauertag in Neustadt/Aisch/Pahres

Tages-Seminar, praxisbezogen und kompakt zu aktuellen Themen aus Technologie, Qualitätssicherung und anderen Bereichen der Brauerei. Die große Bandbreite an Themen gewährleistet die optimale Fortbildung und den Erfahrungsaustausch.

Teilnahmegebühr: 390,- € zzgl. MwSt.

18. April 2018

Praxisseminare Sensorik Wasser/AfG UND Sensorik Bier

Kombi-Seminar: 1 Teil gemeinsam, die zweite Hälfte getrennt!

Physiologie der Grundgeschmacksarten und Sensorik-Anforderungen. Spezifische Bewertungsschemata, Prüfverfahren und Auswertung. Typische Off-Flavours in Wasser und AfG oder Bier in Theorie und Praxis.

Teilnahmegebühr: jeweils 370,- € zzgl. MwSt.

19. April 2018

Sensorikmanagement

Panelmanagement (Aufbau, Pflege und Schulungsmöglichkeiten), Panelmonitoring und –motivation, Versuchsauswahl und statistische Auswertung. Mitnahme eines eigenen Laptops empfehlenswert.

Teilnahmegebühr: 370,- € zzgl. MwSt.

NEU 26. April 2018

Praxisseminar IFS Leitfaden neu/Food Fraud

In diesem Praxisseminar werden die wesentlichen Neuerungen der Version 7 des IFS Food vorgestellt. Ein wesentlicher Bestandteil des Seminars werden die Anforderungen an das Thema Lebensmittelbetrug darstellen.

Teilnahmegebühr: 350,- € zzgl. MwSt.

Veranstalter

Das Institut Romeis ist seit 40 Jahren kompetenter Partner der Brauereien und der

Getränkeindustrie und bietet über umfassende Analytik hinaus Beratung, Seminare, Gutachten, Arbeitssicherheit, QM-Beratung, Versuchsbrauerei u.v.m. an.

Profitieren auch Sie von unserem Know-how!

Ansprechpartner

Für Fragen stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 09736-7516-0 gerne zur Verfügung.

Institut Romeis
Bad Kissingen
GmbH
Schlimpfoher Str. 17
97723 Oberthulba

info@institut-romeis.de

Infos und
Anmeldung:
www.institut-romeis.de





IR Seminar

IR INSTITUT ROMEIS

Seminarübersicht 2018

Veranstalter

Das Institut Romeis ist seit 40 Jahren kompetenter Partner der Brauereien und der Getränkeindustrie und bietet über umfassende Analytik hinaus Beratung, Seminare, Gutachten, Arbeitssicherheit, QM-Beratung, Versuchsbrauerei u.v.m. an. Profitieren auch Sie von unserem Know-how!

Ansprechpartner

Für Fragen stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 09736-7516-0 gerne zur Verfügung.

Institut Romeis
Bad Kissingen
GmbH
Schlumpfhofer Str. 21
97723 Oberthulba

info@institut-romeis.de

Infos und
Anmeldung:
www.institut-romeis.de



07. Juni 2018

Praxisseminar Mineralbrunnen

Praxisseminar mit jährlich wechselnden Themen-Schwerpunkten zur regelmäßigen Weiterbildung von Mitarbeitern in Mineralbrunnen-Betrieben. Ausgewählt werden die Themen z. B. aus Wasser- und Mineralwasserrecht, Mineralstoffe und Spurenelemente sowie deren Bezug zu Gesteinen, Erschließung von Wasservorkommen, Brunnenbau und –pflege, Wasserbehandlung, Technologie und Qualitätssicherung.
Teilnahmegebühr: 430,- € zzgl. MwSt.

Juni/Juli 2018

Schädlingsmanagement – vom Kammerjäger zum integralen Bestandteil der Qualitätssicherung

Praxisseminar mit Hauptreferent Thomas F. Voigt, Fachbuchautor und IHK-Sachverständiger
Rechtliche und normative Anforderung, IFS Food Version 6 und Schädlingsüberwachung/-bekämpfung, Gefahrenanalysen im Bereich Pest Control, Schädlingsprophylaxe und –bekämpfung
Teilnahmegebühr: 490,- € zzgl. MwSt.

27. September 2018

Bad Kissingener Mineralwassertag

Tages-Seminar, praxisbezogen und kompakt, zu aktuellen Themen aus Technologie und Qualitätssicherung sowie zu lebensmittelrechtlichen Fragen im Mineralbrunnen-Betrieb. Die Bandbreite an Themen und deren Aktualität gewährleistet die optimale Fortbildung und den Erfahrungsaustausch.
Teilnahmegebühr: 430,- € zzgl. MwSt.

24. Oktober 2018

Praxisseminar HACCP Grundlagen

Praxisseminar zur Ersts Schulung bzw. Fortbildung von HACCP-Team-Mitgliedern. Vermittelt wird eine klar strukturierte Vorgehensweise zur Erstellung oder Aktualisierung von HACCP-Konzepten mit Berücksichtigung aller gesetzlichen Vorgaben und IFS-Konformität.
Teilnahmegebühr: 350,- € zzgl. MwSt.

25. Oktober 2018

Praxisseminar IFS Food

In diesem Praxisseminar werden jährlich wechselnde, ausgewählte Kapitel der Anforderungsliste zum aktuellen International Featured Standard (IFS) Food behandelt und deren Umsetzung praxisnah vermittelt.
Teilnahmegebühr: 350,- € zzgl. MwSt.

26. Oktober 2018

Praxisseminar HACCP für Fortgeschrittene

Praxisseminar mit jährlich neuen Themen-Schwerpunkten zur regelmäßigen Weiterbildung von HACCP-Team-Mitgliedern, z.B. mit Themen bezüglich Technologie, Lebensmittelrecht, Neues in IFS 6 - sehr gut geeignet als jährliche Fortbildung auch für etablierte HACCP-Team-Mitglieder gem. EU-Hygiene-VO und IFS.
Teilnahmegebühr: 350,- € zzgl. MwSt.

NEU: 29. November 2018

Anwendertreffen mit Workshops zur Betriebslabor-Software ROLAB®

In diesem Anwendertreffen sollen Nutzern und Interessenten Tipps und Tricks rund um die Anwendung der Laborsoftware ROLAB® vermittelt werden. In Workshops werden Lösungen zu praxisrelevanten Fragestellungen gemeinsam mit den Experten aus dem Institut Romeis erarbeitet.
Teilnahmegebühr: 180,- € zzgl. MwSt.

NEU: 06. Dezember 2018

Praxisseminar Mikrobiologie Wasser/AfG/Bier für FORTGESCHRITTENE

Spezielle Mikrobiologie mit Demonstration von Bier- und Getränkeschädlings, Schimmelpilze, Legionellen, Schnellverfahren: Übersicht. Einfache betriebshygienische Untersuchungen im IFS-Umfeld.
Biofilme: Grundlagen-Diagnostik-Bekämpfung,
Teilnahmegebühr: 370,- € zzgl. MwSt.