



Seminar

IR
INSTITUT ROMEIS

Veranstaltungen 2020

22. Januar 2020

Praxisseminar Flaschenabfüllung in Brauerei und Mineralbrunnen/AfG-Betrieb

Hygieneanforderungen bei der Flaschenabfüllung, mikrobiologische Schwachstellen, Reinigungskonzepte, interne mikrobiologische Statuskontrolle. Überwachung kritischer Kontrollpunkte (Bottle-Burst), Wartungskonzepte.

Teilnahmegebühr: 380,- €

23. Januar 2020

Praxisseminar Workshop Hefemanagement

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

Teilnahmegebühr: 380,- €

06. Februar 2020

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: 410,- €

13.02.2020

NEU: Kompaktseminar „Krisenmanagement und Lebensmittelrecht für Betriebspraktiker“

RAin Dr. Danja Domeier

Das Tages-Seminar informiert praxisbezogen und kompakt über aktuelle Themen aus dem Lebensmittelrecht. Schwerpunkt: Rückruf, Umgang mit den Behörden, sinnvolle Kommunikationsstrategien, Praxisbeispiele.

Teilnahmegebühr: 540,- €

19. März 2020

Institut Romeis Brauertag

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: 410,- €

26. März 2020

Bier-Quer-Denker-Workshop am Dutzendteich, Nürnberg

Veranstalter Institut Romeis und Private Brauereien Bayern e.V., Medienpartner Hans Carl Verlag,

95,- €, Abendveranstaltung 35,- €

22. April 2020

Praxisseminar Sensorik Bier + Sensorik Wasser/AfG

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

Teilnahmegebühr: 380,- €

29. April 2020

Webinar Sensorikmanagement

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

Teilnahmegebühr: 150,- €

Veranstalter

Das Institut Romeis ist seit 45 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. 21
97723 Oberthulba

info@institut-romeis.de

Infos und
Anmeldung:

www.institut-romeis.de



Die Preise verstehen sich zuzügl. MwSt.



Seminar

IR
INSTITUT ROMEIS

Veranstaltungen 2020

Veranstalter

Das Institut Romeis ist seit 45 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. 21
97723 Oberthulba

info@institut-romeis.de

Infos und
Anmeldung:
www.institut-romeis.de



NEU: 07. Mai 2020

Anwendertreffen mit Workshops zur Betriebslabor-Software ROLAB®

Nutzern und Interessenten werden Tipps und Tricks rund um die Anwendung der Laborsoftware ROLAB® vermittelt. In Workshops werden Lösungen zu praxisrelevanten Fragestellungen gemeinsam mit den Experten aus dem Institut Romeis erarbeitet.

Teilnahmegebühr: 190,- € zzgl. MwSt.

18. Juni 2020

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: 440,- €

24. September 2020

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: 440,- €

NEU: 08. Oktober 2020 Webinar IFS Grundlagen

Wenn Sie neu im Themengebiet IFS sind oder überlegen, diesen Standard in Ihrem Unternehmen einzuführen, dann gibt Ihnen das Webinar einen umfassenden Einblick in die Inhalte des IFS Food und die notwendigen Grundvoraussetzungen.

Teilnahmegebühr: 150,- €

Di., 20. Oktober 2020

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: 380,- €

Mi., 21. Oktober 2020

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: 380,- €

Do., 22. Oktober 2020

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 - sehr gut geeignet als jährliche Fortbildung auch für etablierte HACCP-Team-Mitglieder gem. EU-Hygiene-VO und IFS.

Teilnahmegebühr: 380,- €

03. Dezember 2020

Praxisseminar Mikrobiologie Wasser/AfG/Bier für Fortgeschrittene

Spezielle Mikrobiologie mit Demonstration von Bier- und Getränkeschädligen, Schimmelpilze, Legionellen, Schnellverfahren: Übersicht. Einfache betriebshygienische Untersuchungen im IFS-Umfeld.

Biofilme: Grundlagen-Diagnostik-Bekämpfung,

Teilnahmegebühr: 410,- €

Die Preise verstehen sich zuzügl. MwSt.