



**IR** 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. Februar 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,- €

.....  
**ACHTUNG: wg. der grassierenden CORONA-Virus-Epidemie  
stehen nachfolgende Termine - außer Webinare - unter Vorbehalt !**



**22. April 2020**

### **Praxisseminar Sensorik Bier + Sensorik Wasser/AfG**

Physiologie der Grundgeschmacksarten und Sensorik-Anforderungen. Prüfverfahren sowie typische Off-Flavours in Wasser und AfG bzw. Bier in Theorie und Praxis. Das Seminar wird nach den Grundlagen in zwei Gruppen geteilt.

Teilnahmegebühr: 380,- €

**23. April 2020**

### **NEU: Webinar IFS Grundlagen (Terminverlegung)**

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,- €

**29. April 2020**

### **Webinar Sensorikmanagement**

Panelmanagement (Aufbau, Pflege und Schulungsmöglichkeiten), Panelmonitoring und –motivation, Versuchsauswahl und statistische Auswertung.

Teilnahmegebühr: 150,- €

Die Preise verstehen sich zuzüglich MwSt.

#### **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, Institutsbrauerei 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](mailto:info@institut-romeis.de)

Infos und Anmeldung:  
[www.institut-romeis.de](http://www.institut-romeis.de)





## 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, Institutsbrauerei 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](mailto:info@institut-romeis.de)

Infos und Anmeldung:  
[www.institut-romeis.de](http://www.institut-romeis.de)



**07. Mai 2020**

### **NEU: 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,- €

**14. Mai 2020**

### **Medienversorgung als integraler Bestandteil der Qualitätssicherung im Lebensmittelbetrieb Praxisseminar mit Privatdozent Dr. Hartmut Evers**

Was machen technische Dienste? Wasseraufbereitung, CIP-Anlagen, Kohlendioxid-Versorgung, Dampfverteilung/Kondensatwirtschaft, Raumluftechn. Anlagen (RLT)  
Teilnahmegebühr: 540,- €

**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,- €

**Di., 20. Oktober 2020**

### **Praxisseminar HACCP Grundlagen**

Praxisseminar zur Erstsichtung 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 Getränkeschädlingen, Schimmelpilze, Legionellen, Schnellverfahren: Übersicht. Einfache betriebshygienische Untersuchungen im IFS-Umfeld.  
Biofilme: Grundlagen-Diagnostik-Bekämpfung,  
Teilnahmegebühr: 410,- €

Die Preise verstehen sich zuzüglich MwSt.