



IR Seminar

IR INSTITUT ROMEIS

Seminar Termin: 22. April 2020

Praxisseminar Sensorik Bier

Beschreibung Seminar

Die Schwerpunkte dieses Seminars liegen auf praktischen Übungen zum Erkennen von biertypischen Aromen sowie Off-Flavour. Es werden auch die theoretischen Hintergründe zu diesen Aromen vermittelt, sowie unterschiedliche Prüfverfahren und Auswertungsmethoden geübt. Ferner werden die Grundlagen zur Physiologie der Sensorik sowie die Grundgeschmacksarten geschult.

Besonderes Schmankerl: Sie können Produkte aus Ihrem Unternehmen im Seminar verkosten lassen. Sprechen Sie uns dafür frühzeitig an!

Referenten

Marcus Jentsch ist Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie und seit 2002 Abteilungsleiter für die Brauereianalytik, zu welcher die sensorischen Prüfungen von Bier gehören. Er ist darüber hinaus zuständig für die technologische Beratung und die Institutsbrauerei.

Frederik Amrhein ist M. Sc. Brauwesen und Getränketechnologie und seit 2018 im Institut Romeis beschäftigt. Er berät unsere Kunden zu Brauereitechnologie und Qualitätsmanagement.

Themen

Physiologie der menschlichen Sinne und Grundgeschmacksarten

Praktische Verkostung der Grundgeschmacksarten sowie Ermittlung der individuellen Schwellenwerte

Grundlagen der Sensorik

Grundlagen verschiedener sensorischer Tests in Theorie und Praxis

Praktische Verkostung bierspezifischer Geschmacksarten und Aromen

Praktischer Einsatz von verschiedenen Prüfverfahren und Bewertungsschemata sowie deren Auswertung anhand brauereispezifischer Beispiele

Verkostung bierspezifischer Aromen und Diskussion der technologischen Hintergründe

Erarbeitung brauereispezifischer Verkostungspläne

Teilnehmerkreis

Mitarbeiter der Qualitätssicherung und Produktion in Brauereien und Getränkeindustrie, die sensorische Prüfungen durchführen.

Ihr Nutzen

Tägliche Qualitätssicherung im Rahmen einer sensorischen Analyse ist unerlässlich, erfordert ein klares Bild von Geschmack und Aromen der eigenen Produkte und eine möglichst objektive Beurteilung durch ein Verständnis der verschiedenen Testmöglichkeiten. Schulen Sie Ihr Verkosterteam und gewährleisten Sie somit eine effiziente und zielführende Qualitätssicherung!

Teilnahmegebühr 380,- Euro zzgl. MwSt.

Zusätzlich enthalten:

- Seminarunterlagen
- Teilnahmebescheinigung
- Abendessen inkl. Getränke am Vorabend
- Mittagessen inkl. Getränke
- Tagungsgetränke, Kaffeepausen

Ablauf

21.04.2020 Vorabendveranstaltung
18:00 Uhr Eintreffen der Teilnehmer im Institut Romeis, Besichtigung des Instituts

19:00 Uhr Abendessen u. Erfahrungsaustausch, voraussichtlich im Hotel „Zum Grünen Kranz“

22.04.2020 Seminarveranstaltung
09:00 – 16:00 Uhr im ROMEIS FORUM

Teilnahmebedingungen

Die Anmeldebestätigung erhalten Sie nach Eingang der Anmeldung, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung. Die Teilnahmegebühr zzgl. MwSt. ist nach Erhalt der Rechnung fällig, spätestens jedoch 10 Tage vor der Veranstaltung.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zu 30 Tagen vor der Veranstaltung möglich. Bei einer Stornierung bis zu 14 Tagen vor Veranstaltung wird die Hälfte der Teilnahmegebühr erstattet. Danach bzw. bei Nichtteilnahme (auch aus zwingenden Gründen wie z. B. bei Krankheit) erfolgt keine Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Eine Ersatzmeldung ist jederzeit möglich.

Wir bitten um Verständnis, dass der Veranstalter sich im begründeten Einzelfall vorbehält Anmeldungen z. B. aus Wettbewerbsgründen abzulehnen. - Der Veranstalter behält sich Programmänderungen aus dringendem Anlass, z. B. bei Verhinderung eines Referenten, vor.

Bei Absage des Seminars durch den Veranstalter, z. B. aufgrund unzureichender Zahl an Teilnehmern, wird die Teilnahmegebühr zurück erstattet. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Übernachtung/Hotel

Übernachtungen bitten wir selbst zu buchen. Unsere Empfehlung:

Hotel Rhöner Land

Am Weißen Kreuz 20
97723 Oberthulba
Tel. 09736-707-0, Fax -444
info@hotelrhoenerland.de
www.hotelrhoenerland.de

Hotel „Zum Grünen Kranz“

Familie Scholz
Obere Torstr. 11
97723 Oberthulba
Tel. 09736 4014
mail@zumgruenenkranz.net
www.zumgruenenkranz.net

Landgasthof „Zum Stern“

Familie Brust
Obererthaler Str. 23
97762 Obererthal
Tel. 09732-47 07, Fax. -54 00
info@landgasthof-stern.com
www.landgasthof-stern.com

Praxisseminar Sensorik Bier

Ich melde mich verbindlich an:

Laborbesichtigung 21.04.20 um 18:00 Uhr Institut Romeis, Schlimpfoher Str. 21, 97723 Oberthulba

Begrüßungsabend 21.04.20 ab 19:00 Uhr, voraussichtl. Im Hotel „Zum Grünen Kranz“

Seminar 22.04.20 ab 9:00 Uhr ROMEIS FORUM

Anmeldeschluss ist 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Teilnahmegebühr 380,- Euro zuzügl. MwSt.

(Anmeldebestätigung erfolgt nach Anmeldung, Rechnung folgt ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung)

Anmeldung per **FAX** mit diesem Blatt oder unter **www.institut-romeis.de**
(Bei Anmeldung mehrerer Teilnehmer bitte diese Seite kopieren.)

Bitte vollständig in Druckbuchstaben ausfüllen (auch wenn Sie sich nicht anmelden wollen, aber eine Aktualisierung Ihrer Adressdaten wünschen)

Name:

Vorname:

Firma:

Funktion:

Straße:

PLZ:

Ort:

Telefon:

Fax:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift