



Seminar

IR INSTITUT ROMEIS

Seminarübersicht 2017

25. Januar

NEU: Praxisseminar Flaschenabfüllung

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

Teilnahmegebühr: 320,- € zuzügl. MwSt.

26. Januar

NEU: Praxisseminar Workshop Hefemanagement – Schwerpunkt Alehefen

Schwerpunkt: Herausarbeitung von Unterschieden verschiedener Alehefe-Stämme aus der institutseigenen Hefebank. Vorstellungen von Versuchssuden inkl. Verkostung. Auswahl von Hefestämmen, praxisnahe Überprüfung der Vitalität/Viabilität, Hefepflege, verschiedene Gärverfahren.

Teilnahmegebühr: 320,- € zuzügl. MwSt.

09. Februar

Praxisseminar Mikrobiologie Wasser/AfG/Bier

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

Teilnahmegebühr: 350,- € zuzügl. MwSt.

09. März

NEU: „Legionellen, Biofilm & Co.“ – Praxisseminar mit Fa. Thermo Fisher Scientific zu aktuellen wassermikrobiologischen Fragestellungen

Neues aus Normung und Legislative. Wissenswertes zu Legionellen. Legionellendiagnostik – sinnvolle Nährmedien und Reagenzien. VDI Richtlinie 2047 für Rückkühlwerke. Biofilme als Überlebensstrategie. Grundlagen und Bekämpfungsansätze Teilnahmegebühr: 180,- € zuzügl. MwSt.

16. März

NEU: Food Defense (Produktschutz) im Lebensmittelbetrieb

Praxisseminar mit Hauptreferent Frank Michaelis (Fa. Toribos) inkl. Gruppenarbeit. Grundlagen von Food Defense. Informations-Schutz. Gefahr durch soziale Medien. Produktfälschungen (Fraud) Öffentlich bekannt gewordene Erpressungen und Sabotagen. Biologische Risiken durch die Globalisierung.

Teilnahmegebühr: 390,- € zuzügl. MwSt.

22. März

Bier-Quer-Denker-Workshop in Bad Staffelstein

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

23. März

Institut Romeis Brauertag in Bad Staffelstein

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,- € zuzügl. MwSt.

10. Mai

Praxisseminar 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: 350,- € zuzügl. 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. 21
97723 Oberthulba

info@institut-romeis.de

Infos und
Anmeldung:
www.institut-romeis.de





Seminar

IR INSTITUT ROMEIS

Seminarübersicht 2017

Veranstalter

Das Institut Romeis ist seit mehr als 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
Schlimpfhofer Str. 21
97723 Oberthulba

info@institut-romeis.de

Infos und
Anmeldung:
www.institut-romeis.de



11. Mai

Praxisseminar Sensorikmanagement

Panelmanagement (Aufbau, Pflege und Schulungsmöglichkeiten), Panelmonitoring und –motivation, Versuchsauswahl und statistische Auswertung. Mitnahme eines eigenen Laptops empfehlenswert.
Teilnahmegebühr: 350,- € zuzügl. MwSt.

01. Juni

NEU: 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: 390,- € zuzügl. MwSt.

6. Juli

NEU: Moderne Schädlingsbekämpfung im IFS/BRC-Umfeld

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: 390,- € zuzügl. MwSt.

28. September

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: 420,- € zuzügl. MwSt.

08. November

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: 320,- € zuzügl. MwSt.

09. November

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: 320,- € zuzügl. MwSt.

10. November

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: 320,- € zuzügl. MwSt.

NEU: 07. Dezember

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: 350,- € zuzügl. MwSt.