

**IR****Seminar**
INSTITUT ROMEIS

Veranstaltungen 2019

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
Schlimpfhofer Str. 21
97723 Oberthulba

info@institut-romeis.de

Infos und
Anmeldung:

www.institut-romeis.de



23. Januar 2019

Praxisseminar Flaschenabfüllung in Brauerei und Mineralbrunnen/AfG-Betrieb

Zielgruppe: Praktiker an der Anlage.
- inkl. Gastvorträgen von PD Dr. Hartmut Evers -
Teilnahmegebühr: 380,- € zzgl. MwSt.

24. Januar 2019

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.

07. Februar 2019

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: 390,- € zzgl. MwSt.

20. März 2019

Bier-Quer-Denker-Workshop in der Spitalbrauerei Regensburg

Veranstalter Institut Romeis und Private Brauereien Bayern e.V., Medienpartner Hans Carl Verlag,
95,- € zzgl. MwSt

21. März 2019

Institut Romeis Brauertag in der Spitalbrauerei Regensburg

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.

10. April 2019

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: 370,- € zzgl. MwSt.

11. April 2019

Sensorikmanagement

Panelmanagement (Aufbau, Pflege und Schulungsmöglichkeiten), Panelmonitoring und -motivation, Versuchsauswahl und statistische Auswertung. Mitnahme eines eigenen Laptops empfehlenswert.
Teilnahmegebühr: 370,- € zzgl. MwSt.

9. Mai 2019

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, Raumlufttechn. Anlagen (RLT)
Teilnahmegebühr: 430,- € zzgl. MwSt.

**IR****Seminar****INSTITUT ROMEIS**

Veranstaltungen 2019

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

**06. Juni 2019****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.

26. September 2019**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.

Di., 22. Oktober 2019**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: 370,- € zzgl. MwSt.

Mi., 23. Oktober 2019**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: 370,- € zzgl. MwSt.

Do., 24. Oktober 2019**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: 370,- € zzgl. MwSt.

5. Dezember 2019**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: 390,- € zzgl. MwSt.