

BRAUWELT

WOCHENZEITSCHRIFT FÜR DAS GETRÄNKEWESEN
21-22/13 | 31. Mai | 153. JAHRGANG | NÜRNBERG | www.brauwelt.de



Sonderdruck

Vom Einzelkämpfer zum Komplettservice für
bessere Produktqualität

Institut Romeis Bad Kissingen GmbH
Schlimpfofer Str. 21
97723 Oberthulba

Vom Einzelkämpfer zum Komplettservice für bessere Produktqualität

AUF EIN BIER | ... traf sich die BRAUWELT mit *Peter Romeis* und *Ingrid Schmittnägel*, Geschäftsführer der Institut Romeis Bad Kissingen GmbH, Oberthulba, im Vorfeld der Einweihung des neuen mikrobiologischen Labors, das auf einer Fläche von 300 m² installiert wurde, dem neuesten Stand der mikrobiologischen Analytik entspricht und die entsprechenden Überprüfungen von Getränken sowie von Lebensmitteln aller Art ermöglicht. Das Gespräch drehte sich auch um die Entwicklung des Instituts seit 1975 sowie um die Aktivitäten des Hauses in den Bereichen Analytik, Beratung, Service sowie Produktentwicklung mit der Versuchsbrauerei.

ALS EINZELKÄMPFER gründete Peter Romeis das Institut im Jahre 1975. Zuvor war er als Betriebsleiter der Quellen Lehnig AG, Eschwege, für elf Betriebe zuständig. Der damalige Eigentümer, die Kronenbourg-Brauerei Straßburg, entschloss sich

jedoch, große Teile des Unternehmens stillzulegen. So kaufte Peter Romeis das Zentrallabor auf und eröffnete zum 1. Januar 1975 das Institut mit der Quellen Lehnig AG als erstem Kunden. Im Jahre 1984 erfolgte der Umzug nach Bad Kissingen. Vier

Mitarbeiter konnten beschäftigt werden. Vor der Übersiedlung des Instituts an den heutigen Standort Oberthulba im Jahre 1990 stieg die Zahl der Mitarbeiter auf 17. Heute zählt das Institut insgesamt 30 hochqualifizierte Mitarbeiter.

Kontinuierlicher Ausbau in allen Bereichen

Seit 1990 wurden laut Peter Romeis in Oberthulba, ohne den jetzigen Neubau gerechnet, rund vier Millionen EUR investiert, und zwar zum einen in die stets aktualisierte Analytik (100 000 bis 200 000 EUR/Jahr), und zum anderen in einen Anbau (2004) sowie in die Versuchsbrauerei (2004/2005).

Am 1. März 2012 erfolgte der Spatenstich zu einem Neubau, der über einen Verbindungstrakt an das bestehende Gebäude angeschlossen ist. Der Neubau bietet im ersten Bauabschnitt 600 m² Fläche auf zwei Stockwerken, von denen im Moment nur das Erdgeschoss für die Mikrobiolo-



Peter Romeis, Marcus Jentsch, Ingrid Schmittnägel, Karlheinz Focke, Andrea Seelmann, Dr. Gero Beckmann, Dr. Kathrin Plochmann und Dimo Brandt (v.l.)



Kleinbrauanlage zur Produktentwicklung

gie benutzt wird. Die Bodenplatte für den zweiten Bauabschnitt (600 m²) ist bereits gegossen. Insgesamt ist der Neubau mit allen Ver- und Entsorgungsleitungen so ausgelegt, dass man jederzeit auf weitere Entwicklungen schnell reagieren und bei Bedarf erweitern kann. Investiert wurde rund eine Million EUR.

Positive Entwicklung seit der Gründung

All diese Investitionen sowie die Aufstockung im Mitarbeiterbereich konnten nur gestemmt werden, weil die geschäftliche Entwicklung des Instituts ständig bergauf ging, und das trotz der wirtschaftlichen Krise der letzten Jahre. Peter Romeis dazu: „Der Wagen muss rollen!“ Heute entfallen rund ein Drittel des Umsatzes auf die Beratung, mit steigender Tendenz, und zwei Drittel auf die Analytik.

Profitiert hat das Institut, so Ingrid Schmittnägel, von einer „brutalen Bereinigung“ in der Branche der Laboratorien ab Mitte der 1980er-Jahre. Schon früh erkannte Peter Romeis die Bedeutung der Qualitätssicherung und der Zertifizierung im Laborbereich und kann jetzt nicht ohne Stolz darauf verweisen, dass das Institut Romeis im Jahre 1993 als erstes Handelslabor für die Getränkeindustrie in Deutschland zertifiziert bzw. später akkreditiert wurde. Das brachte dem Unternehmen den Durchbruch, da eine Akkreditierung, heute gemäß DIN EN 17025:2005, Voraussetzung für eine Analytik ist, deren Beweiskraft auch vor Gericht Bestand hat. Dennoch gibt

es, so Romeis, im Brauereibereich immer noch Handelslaboratorien ohne diesen Qualitätsnachweis. Allerdings setzt ein solcher auch eine gewisse Größe voraus, was die Zahl der Mitarbeiter (Arbeitsaufwand), aber auch die Mengen an Analysen sowie den Umsatz betrifft.

Dabei werden Zertifizierungen von Produktionsbetrieben, z. B. nach dem International Featured Standard (IFS), auf Druck des Handels wohl auch im Brauereibereich immer wichtiger. Die Mineralbrunnen haben diesen Prozess in größerer Zahl bereits absolviert.

2012 wurden im Institut Romeis in den Bereichen Mikrobiologie und Chemie je 100 000 Parameter bestimmt. Die Zahl pro Probe kann sehr stark schwanken. So fallen z. B. bei der Mineralwasser-Anerkennung etwa 350 Messwerte/Probe an. Das Leistungsspektrum umfasst in der Mikrobiologie etwa 500, in der Chemie 1000 Parameter.

Diese immense Vielzahl von Daten wird verarbeitet über eine Software, die im Hause entwickelt wurde und die auch die vorschrittmäßigen, zeitlichen Abläufe der einzelnen Analysen überwacht.

Chemische und mikrobiologische Analytik

Das umfangreiche Angebot bei der chemischen und mikrobiologischen Analytik deckt die Bereiche Bier, alkoholfreie Getränke, Spirituosen, Wässer aller Art, Grundstoffe, Roh- und Hilfsstoffe, lebensmittelrelevante technische Gase etc. ab.

Neben der eigentlichen Getränkemikrobiologie beschäftigt man sich beim Institut Romeis mit mikrobiologischen Untersuchungen von pflanzlichen Arznei- und Lebensmitteln (umfangreiche Risikobewertungen von Pflanzenkeimen, Umgebungsmonitoring mit Bewertung, Hygieneschulungen und -seminare, Arzneibuchanalytik). Darüber werden Bachelor-Arbeiten (Hochschule Fulda) betreut.

In der Lebensmittelmikrobiologie (u. a. Milchprodukte, pflanzliche Lebensmittel) geht es zum einen um die gängigen Verfahren, zum anderen z. B. um die Quantifizierung probiotischer Keime in Milchprodukten und um Keimidentifizierungen.

Ein weiteres Arbeitsgebiet stellt die Packungsmikrobiologie inklusive der betriebshygienischen Betreuung dar.

Beratung und Versuchsbrauerei

Die Beratung umfasst die Bereiche Technik und Technologie, Qualitätssicherung, Krisen- und Qualitätsmanagement, Arbeitssicherheit sowie Produktprüfungen gemäß rechtlicher Anforderungen (Verkehrsfähigkeit, Etiketten), und zwar für die Herstellung von Bier und alkoholfreien Getränken.

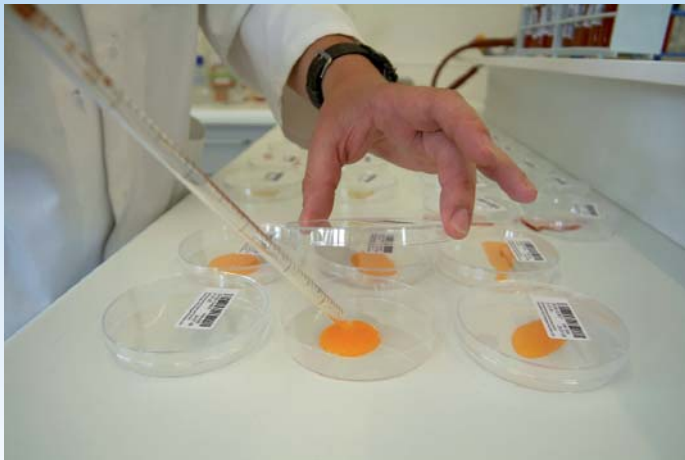
Die Versuchsbrauerei (s. a. BRAUWELT Nr. 51/52, 2005, S. 1658-1659) dient der Produktentwicklung bis hin zu innovativen Getränken mit und ohne Fermentation oder unter der Nutzung von Stärkequellen aus Nichtcerealien, der Erprobung neuer Technologien, der Klärung der Verarbeitbarkeit von Rohstoffen sowie zu Tests mit Hefestäm-



Modernste Analytik für die Getränkebranche



Chemisch-technische Analyse



Probenvorbereitung in der Mikrobiologie



Neubau für 1 Mio EUR für die Mikrobiologie

men aus der eigenen Hefebank. Die in allen Prozessabschnitten äußerst flexibel zu handhabende Versuchsbrauerei im 2,5-hl-Maßstab mit einem 3-Gerätesudwerk im Block ist so ausgestattet, dass eine Vielzahl von Parametern, die die Qualität und den Geschmack des Bieres beeinflussen können, unter reproduzierbaren Bedingungen untersucht werden können. Die Anfragen für Produktentwicklung kommen nicht nur aus Deutschland, sondern u. a. auch aus Brasilien und Israel.

■ Umfangreicher Servicebereich

Der Servicebereich umfasst Gutachten, zehn bis zwölf Seminare pro Jahr, Schulungen vor Ort und Workshops zu aktuellen Themen (Technologie, Mikrobiologie, Sensorik, Hygiene, HACCP, IFS, Qualitätsmanagement), Mitveranstaltung des Workshops Bier-Quer-Denker (BRAUWELT Nr. 17, 2013, S. 500-503), Anlagenplanung und -abnahme, Outsourcing der Qualitätssicherung, Qualitätssiegel sowie die Urkunde „Gebraute Qualität“.

■ Hochqualifiziertes Personal

Um all diese Bereiche kompetent und zeitnah abarbeiten zu können, hat sich Peter Romeis in den letzten Jahren eine Reihe von hochqualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach Oberthulba geholt.

Die Geschäftsführerin Dipl.-Ing. Ingrid Schmittnägerl nahm im Jahre 1997 als, wie sie es selber formulierte, Mädchen für alles ihre Mitarbeit auf. Die studierte Lebensmitteltechnologin hatte zuvor in der Wissenschaftlichen Station für Brauereien in München gearbeitet, dann in einem Betriebslabor in Italien sowie als freie Mitarbeiterin

bei der Unternehmensberatung Weihestephan. Nach einer Familienzeit kam sie nach Oberthulba. Seit 2001 fungiert sie neben Peter Romeis als Geschäftsführerin.

Das chemische Labor wird geleitet von den staatlich geprüften Lebensmittelchemikerinnen *Andrea Seelmann* und *Dr. Kathrin Plochmann*.

Die Mikrobiologie steht unter Leitung von Diplombraumeister *Karlheinz Focke*, der seit 29 Jahren für das Institut aktiv ist. *Dr. Gero Beckmann*, Fachtierarzt Mikrobiologie, leitet die Abteilung Hygiene.

Dipl.-Ing. *Marcus Jentsch* zeichnet seit elf Jahren für die Brauereianalytik und Beratung Brauereitechnik und -technologie verantwortlich, Dipl.-Ing. *Dimo Brandt* seit neun Jahren für den Bereich AfG sowie Qualitätsmanagement.

Die hauseigene IT-Entwicklung verantwortet seit zehn Jahren *Heiko Knüttel*.

■ Weitere Aktivitäten

Neben der Ausweitung der Mikrobiologie in die Bereiche pharmazeutische sowie Lebensmittelmikrobiologie (s. o.) hat man beim Institut Romeis in jüngster Zeit an einem völlig neuen Verfahren zur Herstellung von alkoholfreiem Hefeweizen gearbeitet, das weder auf dem Entzug von Alkohol basiert noch auf einem so genannten Kältekontaktverfahren.

Des Weiteren entwickelt man in Weiterführung einer Bachelor-Arbeit der Hochschule Weihestephan-Triesdorf (*Prof. Schöberl*) Aromastifte als Hilfsmittel zur sensorischen Prüfung von Bier und Getränken.

Angeboten werden Sensorik-Analysen-Verfahren für die Qualitätssicherung von

Bier in Form von Bierverskostungen zur Aufdeckung und Identifizierung von Fehlern in den Betrieben.

Aufbauend auf den Erfahrungen mit der hausinternen IT-Lösung wurde die Laborsoftware „RoLab“ für Betriebslabore entwickelt. Diese ist bereits bei einer Brauerei und bei zwei Mineralbrunnen in der Testphase. Mit RoLab ist die Datenverarbeitung und Unterstützung von Abläufen im Betriebslabor von Probenmanagement über Messwerterfassung bis zur intelligenten Auswertung möglich. Darüber hinaus sind Werkzeuge für eine effektive Bearbeitung von Aufgaben des Qualitätsmanagements wie Reklamationsverarbeitung und Korrekturmaßnahmen integriert.

Für Gasthausbrauereien und kleinere Brauereien bietet das Institut Romeis ein Qualitätsprogramm an, das auf fünf Modulen basiert: „Gebraute Qualität“ (Qualitätssiegel), Versandservice für Proben aller Art zur Feststellung des jeweiligen Qualitätsstatus, Praxisseminare, Hefebank, Beratung von Troubleshooting über Produkt- und Produktionsoptimierung bis hin zu Hygieneberatung und Arbeitssicherheit.

Laut Peter Romeis harren noch viele weitere Ideen der Umsetzung, so dass man auch in Zukunft die Branche unterstützen kann, wenn es um Verbesserungen in der Produktion (Effizienz) und bei den Produkten (Qualität und Sicherheit) sowie um Innovationen bei Bier und Getränken geht. Im Institut Romeis blickt man optimistisch in die Zukunft und geht davon aus, dass man die geschaffenen Erweiterungsmöglichkeiten in den nächsten Jahren sehr gut nutzen können wird.

uh