Neu: Fortbildung zum Braumeister – berufsbegleitend!

Doemens ist die führende Institution in der Fortbildung von Braumeistern. Im deutschsprachigen Raum gibt es kaum einen getränkeherstellenden Betrieb ohne einen „Doemensianer“ und auch international stellen die Doemens-Braumeister in vielen Brauereien ihr Können unter Beweis. Alles gut nach dem Motto „never change a running system“?

Zeiten und Anforderungen ändern sich. In den vergangenen Monaten gab es zunehmend Anfragen, ob es möglich ist, die Braumeister-Fortbildung auch in einer berufsbegleitenden Form anzubieten. Ein internes Brainstorming hat dann Ergebnisse hervorgebracht, die man mit „Warum nicht?“ zusammenfassen kann.

Erstes Ergebnis: Die bestehenden Fortbildungsformen (im Vollzeit-Präsenz-Unterricht) mit dem Brau- und Getränketechnologen (zweijährig) und dem Brau- und Malzmeister (einjährig) haben jeweils ihr klares Profil. Daran wird nichts geändert. Zweites Ergebnis: In einer dritten Säule können wir eine zielführende und berufsbegleitende Braumeister-Fortbildung aufbauen. Das heißt, der Abschluss ist vor dem gleichen Meisterprüfungs-Ausschuss der HWK München und Oberbayern, der auch für die Vollzeitvariante zuständig ist. Berufsbegleitend bedeutet: Konzentration auf die Inhalte, die in der Meisterprüfung gefordert sind.

Mithilfe dieser Eckpunkte werden auch die primären Zielgruppen der berufsbegleitenden Braumeister-Fortbildung deutlich: Einerseits eine gute Fortbildung für Brauer mit Potenzial, damit sie in ihrem Unternehmen bereit sind für den nächsten Karriereschritt (und im Unternehmen bleiben). Die weitere Zielgruppe sind Studierte, also angehende Führungskräfte, die sich nach einem BWL-Studium o. Ä. eine technische Grundbasis aneignen, bevor sie Verantwortung in der Brau- oder Getränkebranche übernehmen.

Wir sind sicher, die drei Säulen der Braumeister-Fortbildung passen. Da ist für jeden Interessierten das geeignete Angebot dabei. Informieren Sie sich über die Unterschiede und die Profile auf unserer Website, gerne auch im persönlichen Gespräch, Ihr

Dr. Werner Gloßner
Geschäftsführer Doemens

Doemens

Doemens Impulse 2022

Sensorik in der Brauerei – mehr als schmeckt/schmeckt nicht!

Bier ist ein Genussmittel! Für den Konsumenten ist deshalb der Geschmack des Bieres von wesentlicher Bedeutung. Über Jahre hinweg stellen erfolgreiche Brauereien Biere mit einer hohen Produktqualität her, die deutlich über dem Durchschnitt liegt. Die Sensorik sollte daher ein zentrales Element im Qualitätsmanagement der Brauereien sein.

Leider zeigt die Realität in der Praxis oft ein anderes Bild. Sensorik spielt häufig keine oder nur eine untergeordnete Nebenrolle – „das macht man mal, wenn Zeit ist“. Sensorisches Know-how wird meist nicht konsequent in der Qualitätssicherung, in der Produktoptimierung oder -entwicklung eingesetzt und schon gar nicht regelmäßig trainiert, weil zu viele Brauereien davon überzeugt sind, dass Brauer oder Braumeister das „Einmaleins der Sensorik“ ohnehin beherrschen.

Daran knüpfen die Doemens Impulse 2022 am **03./04. Februar** im Doemens-Neubau an der Lohenstraße 3 in Gräfelfing an. Wir werden unterschiedliche Betrachtungsweisen zur Sensorik verdeutlichen und aufführen, was die wichtigen Stellschrauben einer effizienten sensorischen Qualitätssicherung sind, wie sensorische Charakterisierungen ablaufen, wie Technologie und sensorische Wahrnehmung zusammenhängen und wie Sensorik in die Kommunikation eingebunden werden kann.

Die Doemens Akademie weist seit Langem eine große, vielseitige und vielschichtige Sensorik-Expertise auf und gibt bei den Impulsen wichtige Anstöße, wie Brauereien ein gewinnbringendes Qualitätsmanagement im eigenen Betrieb umsetzen können.

Weitere Informationen:
https://doemens.org/bildung/seminar-doemens-impulse-2022/

Neu: berufsbegleitende Fortbildung zum/zur Brau- und Malzmeister/-in im Blended-Learning-Format (Präsenz/Online)

Zeitgemäße, am Markt erfolgreiche Fort- und Weiterbildungen zeichnen sich dadurch aus, dass das Angebot auf die Notwendigkeiten einer Branche abgestimmt ist. Doemens führt seit Jahrzehnten sehr erfolgreich eine elfmonatige Fortbildung zum/zur Brau- und Malzmeister/-in durch. Neben dieser Fortbildung in Vollzeit-Unterricht wird ab **Juli 2022** auch eine berufsbegleitende Variante angeboten. Es handelt sich um ein Blended-Learning-Format aus blockweisem Präsenz-Unterricht (inklusive Praktika), Webinaren und Eigenstudium mit eigens von Doemens erstellten Lehrfilmen. Mit diesem neuen Angebot wird vor allem der Interessentenkreis berücksichtigt, der sich neben der Ausübung einer beruflichen Tätigkeit schnell und effektiv fortbilden lassen will. Der Fokus zielt auch auf ambitionierte Fachkräfte in Brauereien mit internen Fortbildungsprogrammen.

Das Ziel der berufsbegleitenden Fortbildung zum/zur Brau- und Malzmeister/-in ist eine effiziente Vorbereitung zur Prüfung an der HWK München und Oberbayern. Die Meisterprüfung besteht aus vier Teilen – bei der berufsbegleitenden Fortbildung findet der vorbereitende Unterricht nur für die Prüfungsteile I

News

(Fachpraxis) und II (Fachtheorie) statt. Die Prüfungsteile III (BWL und Rechtskunde) und IV (Ausbildereignungsprüfung) können in Eigenregie an einer Handwerkskammer in Deutschland absolviert werden.

Die Studierenden der berufsbegleitenden Fortbildung zum/zur Brau- und Malzmeister/-in profitieren von der Expertise eines bei Doemens seit jeher bewährten Präsenz-Unterrichts. Zusätzlich werden die positiven Erfahrungen in der erfolgreichen Durchführung vielfältiger Webinare im Fortbildungs- und Seminarbereich genutzt.

Der Online-Unterricht wird bei der neuen Fortbildung von den Doemens-Dozenten/-innen in Form von Live-Webinaren aktiv gesteuert. Das Selbststudium wird zudem durch zahlreiche, anschaulich aufbereitete Lehrfilme ergänzt. Das Verhältnis Online-Unterricht zu Präsenz-Unterricht beläuft sich auf ca. 1 : 2.

Im Rahmen des Präsenz-Unterrichts nehmen insbesondere prüfungsrelevante Praktika einen großen Anteil des Wissenstransfers ein. Dafür stehen im Doemens-Neubau moderne Technikumsanlagen und Labore zur Verfügung. Durch die Praxiskompetenz des Doemens-Fachexperten-Teams gelingt eine effiziente und zielgerichtete Prüfungsvorbereitung der Meisterprüfungsteile I und II an der HWK München und Oberbayern.

Das neue Fortbildungsangebot ist zusammenfassend betrachtet für einen Interessentenkreis mit hoher Eigenmotivation und ausgeprägter Fähigkeit zum selbstständigen Erarbeiten und Vertiefen von Lerninhalten prädestiniert.

Weitere Informationen:
https://doemens.org/bildungsfinder/bildung/course-brau-und-malzmeisterin-berufsbegleitend

Doemens-Neubau: erste Inbetriebnahmen

Nachdem bereits fast alle Anlagen/Maschinen ins Technikum eingebracht wurden, folgten die ersten Inbetriebnahmen. Lukas Meyer, Doemens-Absolvent (Brau- und Getränketechnologe) 2020 und mittlerweile Mitarbeiter der Firma Euwa, nahm im Juli die Umkehrosmoseanlage zur Brauwasseraufbereitung mit einer Gesamtleistung von 1 m³/h in Betrieb.

Das Design der Anlage, der Einsatz von Niedrigenergiemembranen sowie die sorgfältig ausgewählte Voraufbereitung des Wassers ermöglichen es, die Anlage permanent und ressourcenschonend mit einer Ausbeute von 92 Prozent zu betreiben. Die gewünschte Brauwasserqualität ist einstellbar und wird automatisch geregelt. Sie lässt sich somit den Bedürfnissen des jeweils herzustellenden Sudes im Technikum anpassen.

Wir bedanken uns ganz herzlich bei Euwa und freuen uns ganz besonders, dass mit Lukas Meyer ein Doemensianer uns auf der Anlage geschult hat!

DOEMENS-FLASH

Seminar Herbst 2021

Ab September 2021 führen wir wieder interessante Aus- und Weiterbildungen durch. Über 20 Angebote finden Sie in der Seminarübersicht unter https://doemens.org/bildungsfinder/

Doemens-Neubau

Nicht nur an unserer Fassade ist das Doemens-Logo angebracht, sondern auch am Eingang an der Lohenstraße. Wer uns ab Oktober 2021 besuchen will, ins Navi einfach Lohenstraße 3, 82166 Gräfelfing eingeben.

Jahrbuch Bund der Doemensianer

Wer heute schon auf das Jahrbuch des Bundes der Doemensianer wartet, muss sich noch etwas gedulden. Der vorgesehene Erscheinungstermin Ende August/Anfang September (zur drinktec) wurde auf Ende November 2021 verschoben. Dann wird den Mitgliedern des Bundes der Doemensianer das Jahrbuch in gewohnter Qualität zugeschickt.

Doemens digital

Doemens setzt seine digitalen Aktivitäten fort: Neben Facebook, Twitter und Instagram sind wir nun auch auf LinkedIn aktiv: https://www.linkedin.com/company/doemens-akademie. Wir freuen uns auf Ihre Besuche und einen regen Austausch

Impressum:

V.i.S.P. Dr. Werner Gloßner
Doemens e.V.
Stefanusstraße 8
D-82166 Gräfelfing/München
Tel. +49(0)89/85805-0
E-Mail: info@doemens.org
www.doemens.org

Ansprechpartner der Redaktion:
Eva-Maria Kahle
Verlag W. Sachon GmbH & Co. KG
Tel. +49(0)8261/999-311
E-Mail: kahle@sachon.de