Energieberatung in der aktuellen Zeit

Man kann oder man möchte es eigentlich gar nicht mehr hören: Die Energiepreise steigen und steigen, niemand kann absehen, wo sie sich hinbewegen werden. Nur die Richtung ist klar, nach oben! Die aktuelle Situation stellt Brauereien und die Getränkebranche vor eine Herausforderung, die so wohl noch nie dagewesen ist. In einigen Betrieben haben sich die Kosten für Energie bereits verfünffacht, bei einigen Betrieben ist es sogar noch mehr.

Doch was tun? Gerade bei diesen hohen Energiepreisen kommt der Beratung im Bereich „Energie“ ein ganz anderer Stellenwert zu. Neben dem Umschwenken auf verstärkte Nutzung der regenerativen Energien im Betrieb ist vor allem die konsequente Aufdeckung und Ausnutzung von Energiesparpotenzialen notwendig. Viele Betriebe haben sich in der Vergangenheit nur zögerlich durchringen können, in Einsparpotenziale zu investieren, mittlerweile ist es aber für den Betrieb überlebenswichtig. Die Möglichkeiten in den Bereichen „Wärmenutzung“, „Kälteanlagen“, „Strom“ und „Druckluft“ sind bei den meisten Betrieben bei Weitem noch nicht ausgeschöpft.

Eine umfassende Verbrauchsdatenanalyse, Wirkungsgradverbesserung an Anlagen sowie Einsparung mittels Investitionen liefern Einsparpotenziale und damit natürlich auch Kosteneinsparungen. Doch dies benötigt Zeit. Zusätzlich sind gerade Investitionen derzeit schwer umzusetzen, da zu den hohen Preisen auch noch Lieferschwierigkeiten und -verzögerungen in allen Bereichen dazukommen.

Als kurzfristige Maßnahmen, die zudem auch kaum Investitionen mit sich bringen, sollte der Fokus auf Umstellungen im Produktionsablauf gelegt werden. Diese führen schnell und ohne den eigentlichen Betriebsablauf massiv zu beeinflussen, zu Einsparungen im Energiebereich.

Sprechen Sie uns an, gerne zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten auf!

G. Blümelhuber

Dr.-Ing. Gerrit Blümelhuber
Leiter Geschäftsbereich „Beratung, Seminare und Dienstleistungen“

Doemens

Lanxess erhält für „Nagardo“ den World Beverage Innovation Award 2022!

Anlässlich der drinktec 2022 wurde auch wieder der World Beverage Innovation Award verliehen. Preisträger war dieses Mal Lanxess für ihren Konservierungsstoff „Nagardo“. Das Glycolipid, dass aus einem asiatischen Pilz gewonnen wird, ist auch für kleinere Betriebe interessant, da für dessen Dosierung keine aufwendige Dosiertechnik benötigt wird.

Doemens gratuliert Lanxess zu diesem Erfolg. Bereits seit mehreren Jahren wurden seitens Lanxess Technikumsabfüllungen bei Doemens durchgeführt, bei denen wichtige Erkenntnisse für den Zulassungsprozess von „Nagardo“ gewonnen werden konnten. „Gekrönt“ wurden diese Abfüllungen im August dieses Jahres, als Lanxess im neuen Doemens-Abfülltechnikum die Getränke, die auf dem Lanxess-Messestand zur drinktec präsentiert und ausgeschenkt wurden, abfüllen ließ. Hier kam dann auch das neu zugelassene „Nagardo“ zum Einsatz.

(v. l.) Dr. Michael Dahmen, Lanxess, Dr. Gerrit Blümelhuber und Max Roithmeier, beide Doemens, präsentieren die frisch abgefüllten Getränke.

Vielseitige Schulungen für Mitarbeiter der Namibia Breweries Limited

Vor zwei Jahren konnte die Namibia Breweries Limited (NBL) ihr 100-jähriges Bestehen feiern. Sehr interessant ist die Tatsache, dass sich die Brauerei freiwillig der strengen Gesetzgebung des deutschen Reinheitsgebots verschrieben hat und wahrscheinlich genau deshalb heute die größte, erfolgreichste und beliebteste Brauerei Namibias darstellt und sich auch im Nachbarland Südafrika enorm hoher Beliebtheit erfreut.

Um als Brauerei mit über 2 Mio. hl Jahresbierausstoß immer das Ohr nah am Konsumenten zu haben, wurde das „Consumer Centricity Project“ ins Leben gerufen. Im Rahmen dieses Projektes hat sich NBL dazu entschieden, auf die Expertise der Doemens Genussakademie zu vertrauen.

Start hierzu war ein speziell entwickeltes 3-Tages-Seminar für ausgesuchte Mitarbeiter, das durch Dr. Michael Zepf, Leiter der Doemens Genussakademie, durchgeführt wurde. Mit insgesamt 56 Teilnehmern und zahlreichen Verkostungsschulungen stellte das Seminar hohe Ansprüche an die Organisation und Logistik. Die enorm ausgeprägte Disziplin und Begeisterung der Teilnehmer führten aber zu einem vollen Erfolg.

Darauf folgte für das NBL-Marketing und Sales Team ein Workshop zur Fokussierung der Consumer Centricity,

News

das sehr interessante Ergebnisse sowohl für die kurzfristige wie auch die mittel- und längerfristige Umsetzung erbrachte. Den Abschluss bildete ein eintägiges Seminar zur Sensorischen Qualitätssicherung für das QS- und Labor-Team von NBL. Auch aus diesem Seminar konnten die Teilnehmer viele wertvolle Hinweise und Hilfe für ihre tägliche Arbeit ableiten. Die Tage in Namibia waren aufgrund der Begeisterung des NBL-Teams eine ganz besondere und überaus positive Erfahrung für den Leiter der Doemens Genussakademie Dr. Michael Zepf, der sich noch einmal ganz herzlich hierfür bedanken möchte.

Karlsberg setzt wiederholt auf Doemens-Sensorik-Expertise

Nachdem Julia Bär, Sensorik-Expertin der Doemens Akademie, bereits Anfang 2020 erfolgreich eine eintägige Inhouse-Schulung zur Sensorik in der Qualitätssicherung durchgeführt hat, wurde diese Fortbildungsmaßnahme Ende September 2022 wieder für Mitarbeiter:innen der Karlsberg Brauerei aufgenommen. Dieses Mal wurden insgesamt 24 Teilnehmer:innen in den Kernkompetenzen der Sensorik in der Qualitätssicherung intensiv geschult.

Julia Bär startete mit einem „Warm-up" für die Sinne in Form von praktischen Basisübungen zum Thema „Riechen und Schmecken" und frischte die Grundlagen der Bier-Sensorik in kurzen theoretischen Einheiten auf. Weiterhin lag der Fokus in zahlreichen praktischen Übungen auf typische Flavour und Off-Flavour sowie auf die natürliche und forcierte Alterung in Bier und Biermischgetränken. Im Rahmen der Beschreibung und Bewertung ausgewählter Karlsberg-Produkte wurden die eintrainierten sensorischen Fähigkeiten in der Praxis nochmal besonders vertieft.

„Julia Bär hat es wieder geschafft, die Teilnehmer:innen zu sensibilisieren und ihnen die Wichtigkeit der Sensorik in der Qualitätssicherung näherzubringen. Dies gelang eindrucksvoll durch interaktive Elemente, gemeinsame Diskussionen und zahlreiche praktische Übungen", hob Tatjana Sohns, Qualitätsmanagementbeauftragte der Karlsberg Brauerei, hervor.

DOEMENS-FLASH

Doemens-Termine

Grundlehrgang Getränkeschankanlagen
5. bis 7. Dezember 2022

Ausbildung zum Destillat-Sommelier
5. bis 16. Dezember 2022

DESTILLAT SOMMELIER

Impulse-Thema:
Klassische Lagerbiere kann jeder?
Brautechnologische Kniffe für Helles und Pils auf Topniveau

Weitere Informationen und Anmeldung
https://doemens.org/bildungsfinder/

Doemens-Neubau: Customer Story

Von der Firma Kaspar Schulz wurde im Doemens-Technikum ein neues, vollautomatisiertes Sudhaus (4-Geräte-Sudwerk) mit einer Ausschlagmenge von 5 hl geliefert. Mit der Kombination der Sudgefäße ist es möglich, verschiedenste Sud-Variationen reproduzierbar abzubilden. Mit dieser Versuchs- und Lehrbrauerei können Versuchssude beispielsweise zu Produkt-Neuentwicklungen oder für Meistersude auf höchstem Niveau realisiert werden.

Kaspar Schulz hat eine Customer Story zu dem Sudhausprojekt unter https://www.kaspar-schulz.de/insight/doemens veröffentlicht

Impressum:
V.i.S.P. Dr. Werner Gloßner
Doemens e.V.
Lohenstraße 3
D-82166 Gräfelfing/München
Tel. +49(0)89/85805-0
E-Mail: info@doemens.org
www.doemens.org

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