

Ein guter Start!



2023 hat gut begonnen. Die positiven Signale bei den Seminaren aus dem Herbst 2022 haben sich in das neue Jahr gezogen. Die gleiche Wirkung verspüren wir bei den Beratungsaufträgen, die Betriebe lassen wieder

Externe ins Haus, um an der Qualitätsoptimierung zu arbeiten oder um neue Zukunftsthemen gemeinsam mit den Doemens-Beratern zu entwickeln. Damit sind wir bei Doemens guter Hoffnung, dass wir die wirtschaftlichen Auswirkungen der Corona-Krise endgültig hinter uns lassen können.

Hinter uns lassen wollen wir auch die Fragezeichen nach der Entscheidung der Privaten Brauereien. Nach dem Motto „es ist besser die Zukunft selbst zu gestalten, als sich in der Vergangenheit aufzuhalten“ haben wir intensiv geprüft und geplant, wie wir unsere Verkostungsexpertise und unser Know-how in der Verkostungsorganisation in die Praxis umsetzen können. Das Ergebnis ist eine Kooperation mit dem Meininger Verlag, da haben sich zwei Partner mit außergewöhnlichen Erfahrungen im Bereich Verkostung gefunden. Wir sind überzeugt, dass die Bier-Qualitätsprüfung „Finest Beer Selection“ großes Potenzial hat, denn in der Wertschöpfungskette zwischen Brauereien und Handel bzw. Gastronomie sucht man nachvollziehbare Auszeichnungen, um auf die Qualität von Bieren aufmerksam zu machen.

Außergewöhnlich waren auch die Doemens Impulse 2023. 115 Teilnehmer im vollen Schallender unseres Neubaus waren voll auf zufrieden mit den Vorträgen zu brautechnologischen Kniffen für Helles auf Topniveau. Diese überwältigende Resonanz ist Beleg, dass die Doemens Impulse auf einem sehr guten Weg zum Doemens-Leitseminar sind. Bereits in den kommenden Wochen werden wir uns bei Doemens dransetzen, um über das Themenspektrum der Doemens Impulse 2024 nachzudenken und wieder ein schlagkräftiges Programm zusammenzustellen.

Es gibt weiterhin viel zu tun und jeder Schritt muss erarbeitet werden. Aber nichtsdestotrotz sind wir bei Doemens zuversichtlich, dass 2023 ein sehr positiver Zeitabschnitt werden wird.

Es läuft bei Doemens.

Ihr

Dr. Werner Gloßner
Geschäftsführer Doemens

Doemens



FINEST BEER SELECTION

BY MEININGER & DOEMENS

Finest Beer Selection: das neue Qualitätssiegel

Mit der Finest Beer Selection präsentieren die beiden Partner, der Meininger Verlag und Doemens, erstmals und exklusiv ein Qualitätssiegel für Biere mit einem einfach nachvollziehbaren Bewertungsstandard. Im Unterschied zu üblichen Bier-Wettbewerben handelt es sich nicht um eine Competition, bei der je Kategorie Biere mit anderen Bieren verglichen werden, sondern um eine jährlich stattfindende sensorische Qualitätsprüfung.

Ausgewiesene Bierexperten mit langjähriger Verkostungserfahrung analysieren die Biere sensorisch und bewerten diese singulär und ohne Konkurrenzvergleich. Auf Basis des bewährten 100-Punkte-Verkostungsschemas erhält jedes Bier seine individuelle Bewertung, den „Finest Beer Score“, der nachvollziehbar die Einordnung zeigt. Biere mit einem Finest Beer Score von 90 oder höher werden in die jährliche Auswahl der Besten, die Finest Beer Selection, aufgenommen und prämiert.

Dieser transparente Bewertungsmaßstab liefert Brauereien, aber auch Unternehmen des Groß- und Einzelhandels, der Gastronomie sowie dem Verbraucher ein wichtiges Qualitätskriterium und soll sich in der nationalen und internationalen Braubranche als einzigartiger Kompass für Bierqualität etablieren. Mittelfristig wird eine öffentliche Bekanntheit mit großer Resonanz und enormer Reichweite angestrebt, eine Systematik, die in der internationalen Weinbranche Standard und hochangesehen ist.

Im Rahmen der Blindverkostung erstellt die Experten-Jury zudem zu jedem Bier ein individuelles Aromenprofil, das sogenannte „Finest Beer Profile“, in Form eines Spiderweb-Diagramms. Gemeinsam mit dem Finest Beer Score ein echter Mehrwert und ein effektives Kommunikationstool für die ausgezeichneten Brauereien.



Biere mit einem Finest Beer Score von 90 oder höher werden in die jährliche Auswahl der Besten, die Finest Beer Selection, aufgenommen und prämiert.

Mitte April 2023 startet die Registrierung für die Finest Beer Selection, die Biere können dann ab Anfang September zu Doemens geschickt werden. Vom 10. bis 12. Oktober findet die Verkostung bei Doemens statt. Die siegreichen Selection-Biere werden auflagen- und reichweitenstark einer breiten Öffentlichkeit präsentiert und im Rahmen einer Preisverleihung geehrt.

Weitere Informationen:
www.finest-beer-selection.com



Die aktuelle Klasse der berufsbegleitenden Weiterbildung zum Getränkebetriebsmeister

Bund der Getränkebetriebsmeister besucht angehende Meister

Die berufsbegleitende Weiterbildung zum Getränkebetriebsmeister (GBM) ist bei Doemens fest etabliert und erfreut sich seit dem Start 1982 einer stetig hohen Nachfrage mit durchschnittlich 30 Schülern. Aus dem ersten Jahrgang heraus wurde der Bund der Getränkebetriebsmeister 1984 gegründet, zu dem mittlerweile über 300 Mitglieder zählen.

Um auf die Strukturen näher einzugehen und die Wichtigkeit eines spezifischen Netzwerkes zu untermauern, stellten Michael Schanz, 1. Vorsitzender, und Thorsten Mitschela, 2. Vorsitzender, den Bund der aktuellen GBM-Klasse (Jahrgang 2022/2024) näher vor. Sie betonten, dass die Hauptaufgaben einerseits in der Förderung von Fach-

kräften der alkoholfreien Erfrischungsgetränkeindustrie liegen, andererseits sich für den Berufsstand der Getränkebetriebsmeister einzusetzen und deren Verbundenheit zu festigen. Die beiden Vorsitzenden stellten heraus, dass durch eine Mitgliedschaft im Bund der Getränkebetriebsmeister zahlreiche Vorteile resultieren. Hier seien vor allem das große und kompakte Netzwerk im gesamten deutschsprachigen Raum und eine mögliche Hilfestellung bei neuen beruflichen Herausforderungen im Betrieb hervorzuheben. Durch die alljährlich stattfindenden Treffen (Neujahrstreffen, Jahrestreffen) werde das Netzwerk weiter gestärkt und ein effizienter Erfahrungsaustausch gewährleistet, so die Vorsitzenden.

Zum Abschluss der Vorstellung wiesen Michael Schanz und Thorsten Mitschela auf die finanzielle Unterstützung der Meisterfeier des aktuellen Kurses im Frühjahr 2024 sowie auf das Jubiläumstreffen (40 Jahre Bund der Getränkebetriebsmeister) im Herbst 2024 bei Doemens hin.



Die beiden Vorsitzenden des Bundes der Getränkebetriebsmeister, Michael Schanz (r.) und Thorsten Mitschela (li.) mit Dr. Richard Plapperer, Leitungsleiter der berufsbegleitenden Weiterbildung zum Getränkebetriebsmeister.

DOEMENS-FLASH

Doemens-Seminare

Grundlehrgang Getränkeschankanlagen

(inkl. Prüfung gemäß DGVU-Grundsatz 310-007)
3. bis 5. Mai 2023

Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier

Die dreimodulige Ausbildung sieht folgende Module und Zeitschienen vor:

Modul I (27. bis 29. März 2023):
Frucht- und Gemüsesaferstellung inkl. Betriebsbesichtigung einer regionalen Kelterei

Modul II (24. bis 26. April 2023):
Sensorik von Frucht- und Gemüsesaft

Modul III (22. bis 24. Mai 2023):
Vermarktung von Frucht- und Gemüsesaft inkl. Zubereiten eines eigenen Menüs mit einem ausgewählten Saft als optimale Speisebegleitung

Weitere Informationen unter:
<https://doemens.org/bildungsfinder>

Doemens-Küche

Der Doemens-Küchenbetrieb ist wieder in besten Händen und wird von einem engagierten Ehepaar geführt. Seit Januar besteht die neue Küchencrew aus Pascal Lamberix und Peter Sittinger, die sich um das leibliche Wohl unserer Schüler, Seminarteilnehmer, Besucher und Mitarbeiter kümmern. Beide kommen vom Fach und können gemeinsam auf eine mehr als 25-jährige Erfahrung in verschiedenen Tätigkeiten rund um die Essenszubereitung blicken. Sie ergänzen sich dabei hervorragend, denn Peter ist gelernter Koch und Pascal gelernte Restaurantfachfrau.



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:
Peter Neuner
Verlag W. Sachon GmbH
Tel. +49(0)8261/999-317
E-Mail: neuner@sachon.de