



Weil Qualität ist, was zählt!

Die anhaltend hohe Inflationsquote bei Nahrungsmitteln lässt nicht mehr nur preissensible Kunden

einen genauen Blick auf den Kassenzettel werfen. Umso wichtiger ist es, dass der Konsument von den Produkten nicht enttäuscht wird. Produktqualität und Kundenzufriedenheit werden oft als selbstverständlich vorausgesetzt.

Neben einem fundierten Prozessverständnis bedarf es jedoch einer lückenlosen Qualitätskontrolle, um die hohen Ansprüche der Konsumenten konsequent zu erfüllen – ganz zu schweigen von den gravierenden Folgen, die ein „schlechtes“, oder im schlimmsten Falle, infiziertes Bier mit sich zieht. Dieses Risiko sollte mehr als Grund genug sein, das Augenmerk immer wieder auf die Qualitätssicherung in Ihren Betrieben zu lenken und nichts dem Zufall zu überlassen. Getreu dem Motto: Qualität ist, wenn der Kunde zurückkommt und nicht das Produkt!

Als Ihr kompetenter Partner im Brau- und Getränkebereich bietet Doemens, neben dem umfangreichem Seminar- & Schulungsangebot, auch ein breites Dienstleistungsspektrum im Laborbereich. Ob ein neuer Hefestamm für eine neue Bierkreation gesucht, eine erweiterte CTA-Analyse benötigt wird, eine kritische Überprüfung in der Mikrobiologie stattfinden soll oder Sie neue Flavourstandards zur Schulung des Verkosterspanels brauchen – wir helfen Ihnen gerne weiter!

Seit Mitte Mai 2023 bin ich als Leiter der Doemens-Labore ein sechsköpfiges Team verantwortlich. Ein weiterer Schwerpunkt wird in der theoretischen und praktischen CTA-Lehre bei der Weiterbildung zum Braumeister sein. Es erwarten mich spannende Aufgaben, sowohl intern als auch mit Ihnen im Beratungs- und Dienstleistungssektor.

Auf eine qualitätsvolle Zusammenarbeit freut sich

Lukas Schappals
Laborleiter/Dozent Doemens

Fünfte Auflage der Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier erfolgreich beendet

Die Doemens Akademie und die confruta medien GmbH starteten 2019 mit der Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier mit einem einzigartigen Schulungskonzept, das drei Module an drei aufeinander folgenden Monaten im Frühjahr zu je drei Tagen umfasst. Das erste Modul beinhaltet die „Frucht- und Gemüsesaftherstellung“, inklusive der Thematik „Lebensmittelrecht und Deklaration“ sowie eine Betriebsbesichtigung einer Kelterei.

Beim zweiten Modul wird intensiv auf die Vielfalt der Saftprodukte, die mithilfe zahlreicher sensorischer Verkostungen durch die Doemens-Fruchtsaft-Experten um Julia Steiner und Dr. Peter Schropp nähergebracht wird, eingegangen. „Vermarktung von Frucht- und Gemüsesaft“ ist der Schwerpunkt des dritten Moduls, das mit einem Saft & Foodpairing und der Verleihung der

Fruchtsaft-Sommelier-Urkunden und -Pins abschließt.

Was ist so einzigartig an der dreimoduligen Ausbildung? Die Teilnehmer schätzen den ausgewogenen Mix aus Theorie und Praxis, die Lehrinhalte wurden verständlich vermittelt und neue Vorgehensweisen erlernt. Zudem bereichert der Austausch mit anderen Teilnehmern sowohl die Dynamik der Ausbildung als auch den eigenen Ideenreichtum, so das einhellige Fazit der Teilnehmer.

Ausbildung zum Fruchtsaft-Sommelier: ein einzigartiges, bewährtes und in der Branche etabliertes Schulungskonzept powered by Doemens und #confruta medien, das auch 2024 wieder angeboten wird:

- Modul I: 22. bis 24. April 2024
- Modul II: 06. bis 08. Mai 2024
- Modul III: 10. bis 12. Juni 2024



Stolze Absolventen



Einfluss des Glases auf die Sensorik

Inhouse-Schulung für Gastronomie-Dienstleister

Die Gastronomie benötigt starke, professionelle Partner, unter anderem in der Getränkeversorgung durch Postmixsirup und -technik. Die Firma Maxidrinks aus dem oberbayerischen Chieming versteht sich dabei als persönlicher Dienstleister in allen Fragen rund um Schanktechnik (u.a. Planung Postmixanlage, Übernahme Einbaumaßnah-

men, Führen Schankbuch, Durchführen regelmäßiger Reinigungen). Damit die Servicephilosophie auf einem hohen Level gelebt und umgesetzt wird, wurden diese Woche ausgewählte Mitarbeiter des Unternehmens im Rahmen einer eintägigen Inhouse-Schulung durch unseren Schankanlagen-Experten Michael Eder intensiv

geschult. Die Schulungsinhalte umfassen den sicheren und hygienischen Umgang mit der Getränkeschankanlage, Gefahren und Sicherheit CO₂, mögliche Verschmutzungen sowie richtiges Reinigen einer Schankanlage, Betreiberpflichten, befähigte Person mit entsprechenden Aufgaben sowie die Dokumentation des Schankbuchs.

„Michael Eder verstand es treffend, auf die individuellen Belange des Unternehmens einzugehen, die Teilnehmer durch interaktive Elemente einzubeziehen sowie effektive Lösungsansätze für offene Fragen gemeinsam zu erarbeiten“, so der rundum zufriedene Maxidrinks-Geschäftsführer Robert Wagner.



Doemens auf Mitgliederversammlung des BSI

Der Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und Importeure (BSI) wurde 1974 gegründet und repräsentiert umsatzmäßig rund 90 Prozent aller Spirituosenhersteller und -Importeure in Deutschland. Seit Mitte März ist Doemens Fördermitglied im BSI. Mitte Mai war gleich die Gelegenheit für die Geschäftsführung um Dr. Werner Gloßner und Dr. Gerrit Blümelhuber, sich im Rahmen der

48. Ordentlichen Mitgliederversammlung in Hamburg einen Eindruck von der Dynamik der Interessensvertretung zu machen und ein Netzwerk aufzubauen.

Dem BSI gehören derzeit 53 Mitgliedsunternehmen sowie 36 Fördermitglieder an. Der BSI verfolgt den Ansatz einer intensiven Zusammenarbeit mit den Fördermitgliedern hinsichtlich Austausch in allen Belangen der Spirituosenbranche. Die Mitgliederversammlung, bei der das „Who is Who“ der deutschen Spirituosenindustrie vertreten war, bot die optimale Plattform, einen umfassenden Überblick über Doemens und seine Aktivitäten rund um Spirituosen (u.a. Seminare, Beratung, Ausbildung zum Destillat-Sommelier) der Branche zu vermitteln.



BSI-Geschäftsführerin Angelika Wiesgen-Pick mit Dr. Werner Gloßner (re.) und Dr. Gerrit Blümelhuber

Neue Seminare

Auch 2023 bietet Doemens komplett neu zusammengestellte Seminare an:

Alkoholfreie Getränke-Kreationen 27. bis 28. November 2023

Das als praktischer Workshop angelegte Seminar bietet neben der Vermittlung wichtiger Grundlagen und praktischer Verkostungen die Möglichkeit, vielfältig selbst aktiv zu werden. Im Fokus des Workshops steht die Herstellung kreativer, alkoholfreier Getränke bei einer vorgegebenen Speise. Jeder Teilnehmer wird beeindruckende Getränke-Kreationen für jeden Geschmack und jeden Anlass selbst zubereiten und präsentieren.

Sensorische Qualitätssicherung in der Spirituosenindustrie 06. bis 07. Dezember 2023

Während der Gesamtabsatz an Spirituosen sinkt, steigt gleichzeitig die Nachfrage nach hochpreisigen Spirituosen. Um dem Verbraucher auch zukünftig nachhaltig qualitativ hochwertige Spirituosen zur Verfügung stellen zu können, ist es wichtig, im Rahmen der Qualitätssicherung eine entsprechende sensorische Beurteilung von Spirituosen vorzunehmen. Das Seminar behandelt neben den Grundlagen der Sensorik auch die möglichen Verfahren und Eigenheiten der Spirituosen-Sensorik.



Informationen zu unseren Seminaren finden Sie unter <https://doemens.org/bildungsfinder/>

Finest Beer Selection

Profitieren Sie von den Vorzügen des neuen Verkostungsformates: transparenter Qualitätsmaßstab, individuelle Bewertung aller Biere und herausragende Sensorik-Kompetenz durch die beiden Unternehmen Doemens und Meininger Verlag. Bis zum **25. August 2023** haben Sie die Möglichkeit, ihre Biere unter <https://finest-beer-selection.com/> anzumelden.

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