

Eine facettenreiche Akademie



Die ersten Wochen seit meinem Start bei Doemens sind vergangen und ich bin jeden Tag aufs Neue fasziniert, zu entdecken, wie facettenreich die Akademie aufgestellt ist. Der praxisorientierte Ansatz der Lehre ist überall spürbar. Die motivierten Kollegen arbeiten in speziellen Teams, die bei Bedarf auch auf Kundenwünsche für Spezialprojekte eingehen können.

Das Technikum ist auf modernstem Stand. Überall spürt man den Spirit der Schüler und Lehrer. Die Schüler haben direkt guten Kontakt zu den Dozenten, die durchwegs langjährige Praxiserfahrung im Unterricht einbringen. Kurzum: Der Campus ist eine ideale Plattform, um Wissen und Erfahrungen zu transferieren.

Zu meiner Person: Ich bin gelernter Brauer und Mälzer. Nach meinem Studium in Freising-Weihenstephan an der TU München mit Abschluss zum Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie arbeitete ich an meiner Promotion zum Thema Hopfenaroma in Bier.

So führte mich mein Weg in die Hopfenindustrie, in der ich mehr als 20-jährige Erfahrungen in verschiedenen Positionen des Managements in namhaften nationalen und internationalen Mittelstands- und Konzernunternehmen sammeln durfte. Diese reichen von Projektmanagement über Produktentwicklung bis hin zur technologischen Beratung.

Ich habe schon einige Ideen, wie ich meine umfangreiche Hopfen- und Aromenerfahrungen in diversen Seminaren und im Bereich der Lehre bei Doemens einsetzen kann. Daneben habe ich auch viel im Ausland gearbeitet, auch das Erfahrungen, die ich ebenso zur Weiterentwicklung unseres Teams mit einbringen will. Gerne unterstütze ich unsere Studierenden und die Kunden von Doemens und bringe dabei meinen Erfahrungsschatz ein.

Ich freue mich auf die weitere Arbeit bei Doemens und auf spannende Projekte!

Ihr

Dr. Dietmar Kaltner
Mitarbeiter der
Doemens-Genussakademie

Doemens mit eigenem zertifizierten Nachhaltigkeitsberater

Das Thema „Nachhaltigkeit“ nimmt in der gesamten Wertschöpfungskette von Bier und alkoholfreien Getränken einen hohen und weiter wachsenden Stellenwert ein. Anspruchsgruppen wie Medien, Geschäftspartner, Verbraucher und nicht zuletzt Kunden der Brauereien schenken Fragen der Nachhaltigkeit zunehmende Beachtung. Auch der Gesetzgeber nimmt mehr und mehr Unternehmen in die Pflicht, nachhaltige Unternehmenspraktiken zu belegen und im Rahmen der unternehmerischen Berichtspflicht nachvollziehbar auszuweisen. Dies führt dazu, dass Betriebe ab einer bestimmten Unternehmensgröße direkt berichtspflichtig sind. Aber selbst nicht berichtspflichtige kleine und mittelständische Unternehmen sind indirekt auch gefordert, nachhaltige Aktivitäten nachzuweisen, wenn sie beispielsweise im Rahmen von Darlehensanträgen einem Ratingprozess bei den Banken unterzogen werden. Doemens hat sich dieses wichtigen Themas angenommen und seinen Brauereiberater Florian Huber zum zertifizierten Nachhaltigkeitsmanager weiterbilden lassen. Fast ein hal-



bes Jahr dauerte die Weiterbildung am Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten, die Florian Huber mit einer Prüfung und einer Fallstudienarbeit erfolgreich abschloss.

Der zertifizierte Nachhaltigkeitsmanager ist nun in der Lage, Brauereien bei der Entwicklung und Umsetzung einer Nachhaltigkeitsstrategie zu beraten und zu unterstützen. Als ersten Schritt veranstaltet Doemens am **24. Oktober 2023** unter Federführung von Florian Huber ein Überblicksseminar zum Thema „Nachhaltigkeit“, das Wege aufzeigt, wie Brauereien eine erfolgreiche Nachhaltigkeitsstrategie angehen können.

Neue Leiterin der Versuchs- und Lehrbrauerei

Sie ist ein Doemens-Eigengewächs, seit 15. September 2023 ist Dorothea Schiffmann nun Leiterin der Doemens-Versuchs- und Lehrbrauerei, wo sie vor allem alle Sude – von Meistersuden über Auftragssude bis hin zu Produktentwicklungen – verantwortet sowie alle anfallenden Aufgaben im Gär- und Lagerkeller, inklusive Entalkoholisierung, Filtration und Separation. Zudem wird sie Praktika im Bereich Abfüllung übernehmen.

*Dorothea Schiffmann mit
Dr. Gerrit Blümelhuber, Leiter
des Geschäftsbereiches Beratung,
Seminare & Dienstleistungen*



Doemens-Seminare

Gärungstechnologie und Hefemanagement

26. bis 27. Oktober 2023

Ausbildung zum Destillat-Sommelier

13. bis 24. November 2023

Technologie der Würzebereitung

23. bis 24. November 2023

Alkoholfreie Getränke-Kreationen

27. bis 28. November 2023

Sensorische Qualitätssicherung in der Spirituosenindustrie

6. bis 7. Dezember 2023

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 Grundlagen der Sensorik auch mögliche Verfahren und Eigenheiten der Spirituosen-Sensorik. Es wird von zahlreichen praktischen Übungen flankiert, die von Farbintensitäten, Riechtraining, Beschreibende und Beurteilende Prüfmethoden bis hin zu Einzelprobenprüfung reichen.

Zielgruppe sind Mitarbeiter der Qualitätssicherung und Produktion, Führungskräfte in der Spirituosenindustrie.

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:
Jan Rieken
Verlag W. Sachon GmbH
Tel. +49(0)8261/999-311
E-Mail: rieken@sachon.de

Die gebürtige Friedbergerin hat eine Lehre zur Brauerin und Mälzerin bei einer renommierten Münchner Großbrauerei absolviert, wo sie noch 1,5 Jahre als Gesellin im Sudhaus, im Gärkeller und Erntehefekeller arbeitete. Es folgte eine zweijährige Weiterbildung bei Doemens zur staatlich geprüften Brau-/Getränketechnologin sowie der Abschluss zur Betriebsbraumeisterin (IHK).

Als Brau- und Getränketechnologin war sie dann zwei Jahre bei einer namhaften mittelständischen Brauerei als Leiterin der Füllerei tätig. Zu ihren Aufgaben gehörten zudem die Vertretung im Braumeisterteam, die Produktionsplanung, die Personalführung der Produktionsmitarbeiter sowie die Prozessoptimierung und Störungsbehebung der neuen Produktionsanlage.

Kennenlernabend für Brauschüler

Am Anfang des Schuljahres findet für die angehenden Braumeister und Brautechnologen immer ein „Begegnungsfest“ statt, bei dem sich Schü-



ler und Lehrer besser kennenlernen können. Bei prächtigem Wetter fanden sich Mitte September ca. 100 Schüler aus den vier Klassen und viele Lehr-

kräfte im Garten und im Schallender ein. Bei leckerem Spanferkel, süffigem Bier und entspannter Atmosphäre haben sich die Schüler und Lehrer bestens ausgetauscht und das Fest in vollen Zügen genossen.

Ein großer Dank gilt dem Bund der Doemensianer, der das Abendessen sponsorte. Thorsten Wülk und Dr. Gerrit Blümelhuber, beide Präsidiumsmitglieder des Bundes, nutzten die Gelegenheit, Studierenden schon während ihrer Weiterbildungszeit eine kostenlose, studentische Mitgliedschaft im Bund der Doemensianer zu ermöglichen.

Ein weiterer großer Dank gebührt der Doemens-Küchencrew um Pascal und Peter für den hervorragenden Gaumenschmaus.

10 Jahre Doemens: Dr. Richard Plapperer

Vielen Schülerinnen und Schülern bleibt er nach ihren Weiterbildungen als sympathischer, kompetenter und emphatischer Lehrer lange Zeit in Erinnerung. Denn er vermittelt chemisches Wissen wie kein anderer: verständlich und strukturiert – immer dabei: Molekülbaukasten, Zeigestab und ausreichend Whiteboard Marker! Seit 10 Jahren kann Dr. Richard Plapperer nun seine Leidenschaften Chemie und Bier optimal bei Doemens kombinieren. Das Doemens-Team freut sich schon auf viele weitere Jahrzehnte gute Zusammenarbeit!

