

# Vielfältig einsetzbar

## Karrieretag der Doemens Akademie

*Viele Absolventen von Meisterschulen haben noch wenig Erfahrung bei einem erfolgreichen Bewerbungsprozess. Mit dem bekannten „Vitamin B“ überspringen einige Bewerber zwar schon die größten Hürden im Voraus und werden dann von ihrem potenziellen Arbeitgeber eingestellt. Dies ist aber zu Beginn der beruflichen Laufbahn für die meisten Absolventen eher eine Seltenheit. Die Mehrzahl der Abgänger der Doemens-Fachschule für Braumeister bzw. der Doemens-Fachakademie für Brau- und Getränketechnologie müssen für ihren ersten Job einen Bewerbungsprozess meistern. Und das gelingt nur durch optimale Vorbereitung. Die Doemens Akademie führt deshalb einmal im Jahr einen Karrieretag durch, von dem nicht nur die angehenden Absolventen profitieren, sondern auch die beteiligten Firmen.*

**E**nde Februar fand für die zukünftigen Braumeister und Brau-/Getränketechnologen der bewährte Karrieretag statt, der durch das Doemens Kuratorium ins Leben gerufen wurde und an dem sich noch weitere ausgewählte Unternehmen beteiligten. Neu waren dieses Jahr die Absolventenvorträge, bei denen Doemens-Absolventen aus der jüngsten Vergangenheit ihre ersten beruflichen Erfahrungen zum Besten gaben.

### Fachvorträge

Zuerst referierten Vertreter der Firmen Ziemann Holvrieka und GEA Brewery Systems über die aktuellen Themen „Sudhaustechnik“ und „Energiespeichersysteme“.

#### *Sudhaustechnik – die Filtration der Maische*

In seinem Vortrag „Die Filtration der Maische“ stellte Tobias Becher, Zie-

mann Holvrieka, die Systeme Läuterbottich und Maischefiltration sowie das neu entwickelte System „Nessie“ vor.

Dem Prozess der Maischetrennung für qualitativ hochwertige Würzen und einem minimalen Restextrakt seien Grenzen gesetzt. Dem Wunsch nach mehr Ausbeute, Flexibilität und Kapazität stehen ein statisches, wenig variables System und ein Chargenprozess gegenüber. Mit „Nessie“ wurde ein neuartiges Verfahren für die Läuterarbeit entwickelt, welches die Grenzen der konventionellen Technik aufheben soll.

Das System, das erstmals 2016 auf der BrauBeviale vorgestellt wurde, vereint durch vier rotierende, in Reihe geschaltete Drehscheibenfilter die Prozessschritte Separation von Treber und Würze, Extraktion im Gegenstromverfahren, dynamische Waschung der Feststoffe und deren Abtrennung. Mit dem Verfahren lassen sich sortenabhängig stark variierende Stammwürzegehalte mit der identischen Anlage genauso verarbeiten wie unterschiedliche Stärkequellen oder kleinste Chargengrößen.

Ein wichtiger Aspekt, so Becher, sei die hohe Prozessgeschwindigkeit. So entspreche die Abmaiszeit im Prinzip der Läuterzeit. Dabei werde die Maische gleichzeitig separiert und der Treber ausgewaschen. Aus dem bisherigen statischen Chargenprozess werde so ein kontinuierlicher Transfer, mit Separation und Ex-



Sieben Unternehmen aus der Zulieferindustrie nahmen am Doemens Karrieretag 2018 teil.

traktion in einem Schritt. Die Zukunft der Maischefiltration ist laut Becher daher durch die Parameter „dynamischer Prozess“, „Flexibilität“ und „kontinuierliche Operation“ gekennzeichnet.

### *Energiespeicher 2.0*

„Die Braubranche war beim Thema Energieeinsparung schon immer Vorreiter in der Lebensmittelindustrie“, so die einleitenden Worte von Dr. Rudolf Michel, GEA Brewery Systems. Mit dem offenen Energiespeichersystem 2.0 stehe ein Werkzeug für nachhaltiges Energie- und Wassermanagement im Sudhaus zur Verfügung, das die aktuellen Anforderungen zur Energieeffizienz optimal umsetze. Das System biete eine optimale thermische Flexibilität, im Hinblick auf die Wasserbilanz Sorge das offene System von GEA Brewery Systems jedoch für eine weitaus größere Flexibilität. Dies verdeutlichte Dr. Michel anhand einiger Projektbeispiele.

Eine Brauerei ohne PfaDuKo in Äquatornähe konnte durch Umstellung auf das neue Energiespeichersystem 50 Prozent weniger Brauwasser-heiß-Überschuss und 23 Prozent weniger Primärenergiebedarf am Dampfkessel verzeichnen. Bei einer Brauerei mit PfaDuKo in Europa, die obergärige und untergärige Biere herstellt, konnte mit dem neuen System die thermische Energie bei der Herstellung von untergäurigem Bier um 25 Prozent und der Wasserverbrauch um 12 Prozent reduziert werden, bei obergäurigem Bier betragen die Einsparungen ca. 25 Prozent (thermische Energie) und 8 Prozent (Wasserverbrauch).

## **Firmenvorstellung und Einstiegsmöglichkeiten**

Ausgewählte Firmen stellten ihr Unternehmen vor und gaben Informationen über berufliche Einstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten.

### *Ziemann Holvrieka*

Tobias Becher, Ziemann Holvrieka, erläuterte zum einen Einstiegsmöglichkeiten, zum anderen Karrieremöglichkeiten beim Ludwigsburger Unternehmen. Ein Einstieg für Studenten könne über Praktika in den Bereichen „Technologie/F&E“ und „Projektmanagement“ erfolgen, in denen Studenten sich aktiv in aktuellen Projekten einbringen.

Der Einstieg für Absolventen könne mit einer Stelle als Inbetriebnehmer im Bereich „Technologie/F&E“ beginnen. Im nächsten Schritt sei eine Weiterentwicklung innerhalb der Abteilung denkbar oder ein Abteilungswechsel in den Vertriebsdienst als Projektingenieur. Als dritten Schritt schlägt Becher eine Weiterentwicklung innerhalb des Vertriebes Richtung Außendienst oder einen Abteilungswechsel beispielsweise in das Projektmanagement vor.

### *Roche*

Schon seit Jahren arbeiten die Doemens Akademie und das Biotechnologie-Unternehmen Roche erfolgreich zusammen. Doemens organisiert und führt die Ausbildungen zum Chemikanten und zum Labortechniker am Roche-Standort in Penzberg durch. Das Unternehmen beschäftigt viele Doemens-Braumeister bzw. -Brautechnologen, weil die Prozessabläufe in einem Biotechnologie-Unternehmen gut adaptierbar sind und die Absolventen der Doemens Akademie wertvolle praktische Erfahrungen mitbringen.

Götz Bader und Harald Schneider, beide staatlich geprüfte Produktionsleiter und Braumeister (Doemens), arbeiten bei Roche im Bereich Fermentation. Entscheidend für den beruflichen Schritt waren der erste Eindruck, die Arbeitszeit und die Bezahlung, so Bader. Für Schneider waren die Kriterien „bekannt guter Arbeitgeber“, „Karrieremöglichkeiten“, „soziale Leistungen“ und „geregelt Arbeitszeiten“ wichtig, ebenso die Tatsache, dass man sich beweisen und als Braumeister auch Schichtführer bei Roche werden könne.

Beide Doemensianer arbeiten im Bereich „Pharma Biotech Penzberg“ (PBP), der am Standort Penzberg die pharmazeutische Produktion und Entwicklung umfasst, wobei die Fermentation eine Hauptabteilung der PBP mit ca. 180 Mitarbeitern ist.

### *Symrise*

Seine beruflichen Erfahrungen im Symrise-Konzern schilderte Wilhelm Resanovic, der bei Doemens die zweijährige Ausbildung zum Produktionsleiter und Braumeister (heute: Brau- und Getränketechnologe) absolvierte. Seit 1998 ist er im Symrise-Konzern, bei dem er in den Jahren viele Managementpositionen bekleidete und sich stets im Konzern weiterentwickeln konnte. Heute ist er Global Account Manager, Business Unit Beverages.

Symrise ist nach Resanovic ein dynamisches, effektives, breit aufgestelltes Unternehmen. Die beruflichen Einstiegsmöglichkeiten als Braumeister sind dabei vielfältig. Das Unternehmen zählt zu den Top 4 der Aromen-Hersteller, weist darüber hinaus noch die Segmente „Nutrition“ und „Scent & Care“ auf.

Das Segment Flavor beinhaltet den Geschäftsbereich Flavor mit seinen Anwendungsbereichen „Beverages“, „Savory“ und „Sweet“. Der Bereich „Beverages“ unterteilt sich dabei in nicht alkoholische und alkoholische Getränke sowie Instantgetränke. Besonders im Beverage-Bereich seien junge Mitarbeiter mit einem langen, erfolgreichen Werdegang tätig, so Resanovic. Dies liege in den vielfältigen Entwicklungsmöglichkeiten im Unternehmen, sei es im Verkauf, in der Qualitätssicherung, in der Anwendungstechnik oder in der Sensorik. Berufliche Neueinsteiger durchlaufen im Konzern eine ein- bis zweijährige Ausbildung – auch an verschiedenen Standorten – und erhalten so das notwendige Rüstzeug, um am Unternehmenserfolg durch nachhaltiges Handeln mitzuwirken.

### *Pentair*

Nachhaltigkeit steht auch im Zentrum des unternehmerischen Handelns von Pentair. „Der Konzern steht im Mittelpunkt, wenn es darum geht, eine sichere und nachhaltigere Welt zu schaffen“, so Heiko Grimm, Head of Product Management Südmo. Der Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränketechnologie erläuterte die Food & Beverage-Prozesslösungen des US-amerikanischen Unternehmens, das sich in drei Bereiche niederschlägt: Pentair Beverage Systems (Produktion von Membranen und Membranmodulen), Pentair Südmo (Produktion von Ventilen, Ventilkombinationen und Ventilknoten) und Pentair Haffmans & Union Engineering (Produktion von Messgeräten und CO<sub>2</sub>-Rückgewinnungsanlagen).

Die Komponenten, Systeme und Services sind in den Bereichen Bier, Getränke, Milch- und Nahrungsmittel, Wein, Cidre und Apfelwein sowie Biogas in Kombination vertreten, immer unter der Maxime maximaler Effizienz durch Steigerung der Ausbeute bei Reduzierung der Kosten, Abfallmenge und des Energie- und Wasserverbrauchs. Gerade Braumeister/Brautechnologen finden gute Einstiegsmöglichkeiten, weil sie durch ihre Ausbildung die Verfahrensprozesse verstehen, diese auch auf an-

dere Produktgruppen (z.B. Milch) transferieren können und stets in der Lage sind Transferleistungen auszuüben. Deshalb sind laut Grimm die beruflichen Einsatzmöglichkeiten für Braumeister/Brautechnologen bei Pentair vielfältig, sei es im Bereich F&E, im Engineering, im Vertrieb oder im Produktmanagement.

### Döhler

Döhler ist ein weltweiter Hersteller, Vermarkter und Anbieter technologiebasierter natürlicher Ingredients und integrierter Lösungen für die Lebensmittelindustrie. Das Produktportfolio umfasst Ingredients rund um Farbe, Textur, Geschmack oder Funktion für Lebensmittel und Getränke.

Im Fokus stehen dabei die Produktqualität und -stabilität sowie neue Chancen für innovative Lebensmittel- und Getränkeapplikationen. Dabei erstreckt sich das Portfolio von alkoholischen und alkoholfreien Getränken bis hin zu Milchprodukten und Eiscreme sowie Fruchtzubereitungen und Backwaren.

„Doemens-Absolventen unterstützen uns in allen Unternehmensbereichen, insbesondere der Qualität, der Produktion und der Entwicklung“, so Julia Seiler von Döhler. Das Unternehmen schätzt agile Persönlichkeiten, die sich gerne auf neue Herausforderungen einlassen und bietet ein vielseitiges Aufgabenspektrum in einem dynamischen, wachsenden Unternehmen. Für den beruflichen Einstieg der Braumeister/Brautechnologen gibt es laut Seiler viele Möglichkeiten: Von Product Management, R&D sowie Application über Analytics, Recipe Management und Quality bis hin zu Sourcing und Account Management stehe den Absolventen alles offen.

### Speed-Datings

Im Rahmen von Speed-Datings konnten sich die Schüler bei den Vertretern der Firmen Döhler, Roche, Symrise, GEA Brewery Systems, Ziemann Holvrieka, KHS und Krones persönlich vorstellen, Kontakte knüpfen und wertvolle Erfahrungen im Bewerbungsprozess sammeln. Die Interviews wurden zumeist in Zweiergruppen für eine Viertelstunde durchgeführt. Für viele Absolventen waren diese Gespräche bereits die erste „Bewährungsprobe“ im Bewerbungsprozess.

Bei den beteiligten Firmen waren oft ein Techniker und ein Vertreter der



*Für viele Absolventen die erste „Bewährungsprobe“ im Bewerbungsprozess: ein Speed-Dating von 15 Minuten mit den anwesenden Firmenvertretern*

Personalabteilung Gesprächspartner, auch ehemalige Doemensianer konnten den Schülern Wissenswertes über ihr Unternehmen näherbringen, ein Informationsaustausch auf Augenhöhe. Einige Gespräche mündeten sogar schon in Erfolg versprechende, detaillierte Verhandlungen. Für die Unternehmen ein außerordentlicher Benefit, denn sie haben durch den Karrieretag bereits erfolgreich Fachpersonal angeworben und müssen nicht qualifiziertes Personal über langwierige Bewerbungsprozesse generieren, was Zeit und Geld kostet.

### Absolventenvorträge

Neu im Programm waren dieses Jahr die Absolventenvorträge, bei denen die aktuellen Schüler durch ehemalige Absolventen Einblicke in typische berufliche Situationen bekommen sollten, in denen sich ein Doemens-Absolvent wiederfindet. Die Vorträge wurden anhand anschaulicher Beispiele präsentiert. Die inhaltliche Zusammensetzung wurde dabei bewusst so gewählt, dass Absolventen mit den unterschiedlichsten Berufsbildern in Brauereien und Zulieferbetrieben zu Wort kamen. Die Range erstreckte sich dabei von Service Fülltechnik, Inbetriebnahme/Projektierung, Qualitätssicherung bis hin zur Tätigkeit als Braumeister.

Durch die Schilderung der Tätigkeitsbereiche erhielten die Schüler wertvolle Tipps, was sie im späteren beruflichen Alltag begleitet und mit welchen Situationen sie konfrontiert werden können. „Die praxisbezogene Ausbildung bei Doemens hat uns bestens auf den Beruf vorbereitet, aber nur durch die beruflichen Erfahrungen komplettiert der Braumeister/Brautechnologe sein Rüstzeug. Man darf nie aufhören zu lernen, man muss bei bestimmten Situationen sofort handeln und Entscheidungen treffen“, so Susanne Weber, Brau- und Getränketechnologin (Jahrgang 2012/2014), Qualitätssicherung Paulaner, die den

Schülern rät, sich bereits während der Ausbildung auf die Fächer zu fokussieren, die für die spätere berufliche Laufbahn wichtig sind.

„Doemens hat einen hervorragenden Namen auf der ganzen Welt“, so Benedikt Kindler, Inbetriebnehmer bei BrauKon. Anhand einiger Projektbeispiele gab der Brau- und Getränketechnologe (Jahrgang 2014/2016) Einblick in die Tätigkeiten einer Inbetriebnahme. „Man ist Problemlöser vor Ort, als Berufseinsteiger geht die Lern- und Erfahrungskurve sehr schnell nach oben“, erläutert Kindler. Die Projekte gehen mit einem gewissen zeitlichen Aufwand einher, die anfallenden Überstunden könnten aber wieder ausgeglichen werden. Wichtig seien nach Kindler ein überzeugendes kompetentes Auftreten beim Kunden und ein Durchhaltevermögen gerade bei größeren Projekten.

Aus Bewerbungsgesprächen lernen, rät Markus Neuner, Brau- und Getränketechnologe (Jahrgang 2012/2014). Nach einer 1,5-jährigen Tätigkeit bei der Störtebeker Braumanufaktur wechselte er zur Brauerei Riegele, bei der er die Abteilung Qualitätssicherung leitet. In der Funktion als Braumeister müsse man in der Brauerei schnell die Zusammenhänge erkennen und viel Daten- bzw. Informationsmaterial sammeln. „Mit offenen Augen durch die Brauerei gehen“, umschreibt Neuner die Situation. Die Doemens-Ausbildungsinhalte helfen ihm in seiner alltäglichen Arbeit, angefangen von der Datenverarbeitung über das Qualitätsmanagement bis hin zur Mitarbeiterführung. Bei auftretenden Problemen, die in keinem Lehrbuch stehen, müssten schnell Lösungen gefunden werden: „Man wächst mit den Aufgaben!“, so sein Credo.

Den Tätigkeitsbereich als Braumeister in einer kleinen, regionalen Brauerei schilderte Patrick Flessa von der oberbayerischen Brauerei Baumburg. Die Ausbildung zum Braumeister bezeichnete der Brau- und Getränketechnologe (Jahrgang 2013/2015) als besten Entschluss, weil Doemens ihn mit praxisnahen Inhalten auf die Braumeistertätigkeit optimal vorbereitete. Flessa ist für alle Bereiche der Brauerei zuständig, auch für die Betriebssicherheit und die Betreuung der Schankanlagen der Wirtshäuser, und konnte so reichlich berufliche Erfahrungen sammeln. Er gab Tipps im Umgang mit beratungsresistenten Mitarbeitern und mit Lebensmittelkontrolleuren. In seiner täglichen

Arbeit ist Flessa mit viel Informationen konfrontiert, die er in einem Tagebuch festhält.

Seit 1,5 Jahren ist Martin Eberhard bei Albert Frey in der Projektierung und Inbetriebnahme tätig. Die Ausbildungsinhalte bei Doemens stellen eine wertvolle Basis dar (Kommunikation mit Kunden auf Augenhöhe). Die Prozesse/Produkte versteht man nach einer gewissen Einarbeitungszeit durch die Kollegen, „man müsse sukzessive in die Materie reinwachsen“, so der Brau- und Getränketechnologe (Jahrgang 2014/2016). Wichtig sei es bei Brauereiprojekten jederzeit die Prozesse in der Brauerei und deren Zusammenhänge abzurufen. Weiterhin müsse man als Braumeister in der Lage sein ein R&I-Schema zu verstehen. Eberhard gab auch Auskunft über den Umgang mit Überstunden (flexibler, liberaler Umgang) und Entwicklungsmöglichkeiten im Allgäuer Unternehmen. Wichtig sei laut Eberhard weiterhin die Pflege der Kontakte bzw. den Auf- und Ausbau eines Netzwerkes, sei es für Nachfragen technischer Art oder für eine berufliche Neuorientierung. Eberhard empfiehlt in diesem Zuge auch Initiativbewerbungen.

Sein vielfältiges Aufgabengebiet bei der Schlossbrauerei Au in der Hallertau schilderte Niklas Borchers, der bei Doemens die einjährige Ausbildung zum Braumeister (Jahrgang 2013/2014) absolvierte. Der Tätigkeitsbereich als zweiter Braumeister geht von Qualitätssicherung, Mitarbeiterführung, Betriebskontrolle, Investitionsplanung bis hin zur Entwicklung neuer Rezepte. In seiner Funktion als Braumeister konnte er als „Unerfahrener“ vor allem mit Wissen punkten. Sein Wissen half ihm beispielsweise beim Aufbau eines mikrobiologischen Labors. Wichtig sei es auch laut Borchers, die Kontakte aus der Doemens-Ausbildungszeit zu halten und ein Netzwerk aufzubauen.

Einen Einblick in die berufliche Tätigkeit eines Servicetechnikers für Füller bei der Krones AG gab Christian Schön, der seine Braumeisterausbildung bei Doemens 2017 erfolgreich abschloss. Der gebürtige Oberpfälzer hat sich schon während seiner Ausbildung zum Brauer intensiv mit Maschinenteknik, vor allem Fülltechnik, auseinandergesetzt. Die Leidenschaft hat er dann in seiner Gesellenzeit und in der Braumeisterausbildung intensiviert. Durch das prozesstechnische, technologische und mikrobiologische Wissen könne er beim Kunden punkten. Schön ist

weltweit tätig und werde intensiv eingearbeitet – die Inhalte reichen vom Grundaufbau des Füllers bis zum Lösen von Füll- und Prozessproblemen. Er kann auch durch das Wissen der Kollegen und Experten vor Ort profitieren, aber auch durch „Learning by doing“. Wie reagiert man bei Problemen beim Kunden vor Ort, die man nicht gleich lösen kann? „Schlau machen, selbstbewusstes Auftreten, sich des Problems annehmen und Lösungen erarbeiten“, so die Ratschläge von Schön, der auch auf Arbeitszeiten sowie Verdienst- und Freizeitmöglichkeiten einging.

## Fazit

Der Karrieretag der Doemens Akademie ist ein optimaler Einstieg für die zukünftigen Braumeister und Brau-/Getränketechnologen. Sie können bereits erste berufliche Luft schnuppern und einen Eindruck vom Bewerbungsprozess erhalten. Die eingeladenen Unternehmen präsentieren bewusst vielfältige Einstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten in ihr Unternehmen, vor allem, weil sie in der Vergangenheit bereits positive Erfahrungen mit den Doemens-Absolventen verzeichnen konnten.

Im Rahmen von Speed-Datings konnten sich die Schüler bei Vertretern von namhaften Unternehmen persönlich vorstellen, Kontakte knüpfen und wertvolle Erfahrungen im Bewerbungsprozess sammeln. Interessierte Unternehmen können beim stellvertretenden Schulleiter der Doemens Akademie, Dr. Andreas Brandl, Kontakt aufnehmen, um sich beim nächsten Karrieretag zu präsentieren.

Parallel zu den Speed-Datings fanden sogenannte Absolventenvorträge statt. Ehemalige Absolventen (Braumeister/Brautechnologen) aus der jüngsten Vergangenheit stellten sich dem Auditorium vor, gaben Einblicke in ihren beruflichen Werdegang und informierten über ihre aktuellen Tätigkeitsbereiche (vom Braumeister bis hin zum Servicetechniker).

Fazit: Eine rundum gelungene Veranstaltung – für die Doemens-Schüler, für die beteiligten Firmen und für Doemens selbst. Nächstes Jahr wird der Karrieretag seine Fortsetzung finden, zum Wohle aller Beteiligten. □

*Andreas Hofbauer*

Öffentlichkeitsarbeit,  
Doemens Akademie  
(www.doemens.org)