

Wir sind Ihr Partner!



Die BrauBeviale hat uns mit den ausgestellten Technologien und den zahlreichen Gesprächen eindrücklich vor Augen geführt: Die Getränkeindustrie befindet sich in einem tiefgreifenden Wandel,

der durch spürbare Veränderungen gekennzeichnet ist: Steigende Kosten, ein immer anspruchsvoller Konsument und ein wachsender Innovationsdruck sind nur einige der Herausforderungen, denen die Brau- und Getränkebranche heute gegenüberstehen. Hinzu kommen veränderte Konsumgewohnheiten, neue Wettbewerber und ein steigendes Bewusstsein für Nachhaltigkeit. Doch sehen wir von Doemens diese Herausforderungen nicht als Bedrohung, sondern als einzigartige Chance.

Doemens ist Ihr Partner für die Bewältigung Ihrer Probleme im Unternehmen. Mit unserer langjährigen Erfahrung und unserem tiefgreifenden Verständnis der Branche unterstützen wir Sie dabei, die Herausforderungen von heute zu meistern und die Chancen von morgen zu nutzen. Wir bieten Ihnen mehr als nur Beratung – wir sind Ihr strategischer Partner, der Sie auf dem Weg zum Erfolg begleitet. Mit unseren maßgeschneiderten Lösungen optimieren wir Ihre Prozesse, steigern Ihre Produktivität und sichern Ihre Wettbewerbsfähigkeit. Von der Rohstoffbeschaffung über die Produktion bis hin zur Vermarktung – wir sind an Ihrer Seite.

Um Sie bei dieser Transformation noch besser zu unterstützen, laden wir Sie herzlich zu unseren Doemens Impulsen am 30. und 31. Januar 2025 ein. Hier erfahren Sie aus erster Hand, wie Sie mit innovativen Ansätzen und neuesten Technologien die Herausforderungen meistern und neue Wachstumspotenziale erschließen können. Das Doemens-Team und weitere Experten aus der Branche geben Ihnen wertvolle Einblicke und praktische Tipps.

Ich freue mich auf einen spannenden Austausch mit Ihnen!

Ihr Lukas Schappals

Leiter Geschäftsbereich Beratung, Labor, Technikum

Doemens Impulse 2025

Die Doemens Impulse werden am 30./31. Januar 2025 intensiv auf den Innovations- und Kostendruck der Braubranche eingehen. Im Interview schildert Doemens-Geschäftsführer Dr. Werner Gloßner die Hintergründe zu diesen Doemens Impulsen.

Doemens News: „Die Braubranche unter Druck – Ansätze in einem rückläufigen Markt“ - Das Impulse-Motto klingt schon etwas negativ?

Dr. Werner Gloßner: Schon Aristoteles stellte fest: „Wir können den Wind nicht ändern, aber die Segel anders setzen“. Rahmenbedingungen unserer Branche ändern sich, stur allein am Bisherigen festzuhalten kann schwierig werden. Das ist dann auch die Basis für unsere Doemens Impulse, wir wollen Impulse geben, nicht um alles anders zu machen, sondern um Facetten neu zu überdenken oder neu zu ergänzen. Und das ist sehr positiv!



DN: Warum ist es wichtig für Brauereien, gerade in unruhigen, teilweise nicht planbaren Zeiten, ihre Unternehmensstrategie zu überdenken?

Dr. Gloßner: Wir könnten uns natürlich alle wünschen, dass die Verbraucher wieder so viel Bier trinken, wie wir das vor 15 oder 20 Jahren hatten. Vielleicht kommt es so, aber mir fehlt der Glaube. Und wenn der Kuchen für alle kleiner wird, kann die Aufgabenstellung nur lauten: „Entweder mit Weniger zurecht zu kommen oder Weggebrochenes zu ersetzen“. Dieser Prozess hat vor allem strategische Komponenten.

DN: Wollen Sie am 30./31. Januar mit Ihrem facettenreichen Impulse-Programm gezielt die Augen öffnen und dabei neue Denkanstöße liefern?

Dr. Gloßner: Es geht nicht um das Öffnen von Augen, denn wir haben in der Branche sehr viele leistungsfähige Entscheider und Unternehmer, die wissen, was sie tun. Aber gute Seminare liefern Denkanstöße, ich kenne Niemanden, der durch gute Denkanstöße dümmere geworden wäre und gute Denkanstöße liefern, ja, das tun wir bei den Doemens Impulsen.

Weitere Informationen:

<https://doemens.org/bildung/seminar-doemens-impulse/>

Weiterbildung zum Brauerei Sensorik Manager

Die schnellste, einfachste und günstigste Qualitätsanalyse von Bier ist eine sensorische Verkostung. Bei der Weiterbildung zum zertifizierten Sensorik Manager geht es darum, die Sensorik gezielt zu trainieren, aber auch technologische Schlüsse aus den Verkostungen zu ziehen. Die Weiterbildung (Block 1: 19. bis 21. Februar 2025, Block 2: 26. bis 28. März 2025) richtet sich an versierte Brauer, Entscheider im Bereich Schanktechnik, Braumeister, Brauingenieure sowie Mitarbeiter des Qualitätsmanagements und der

Qualitätssicherung. Die Teilnehmer profitieren dabei von vielen Benefits:

- Profunder, kompakter theoretischer und praktischer Know-how-Transfer durch die Sensorik-Profis Julia Steiner und Jens Luckart
- Im Fokus steht der Blickwinkel des Kunden auf Bier, das konsumiert und nicht messtechnisch erfasst wird
- In der Praxis richtige technologische Schlüsse und Schlussfolgerungen aus einer Verkostung ziehen
- Weiterbildung sowohl für kleine Brauereien geeignet, die sich kei-

ne teure Analytik leisten können, aber auch für größere Brauereien, die das Potenzial der Sensorik in vollem Umfang nutzen können

Weitere Informationen und Anmeldung: <https://doemens.org/en/education/seminar-zertifizierter-brauerei-sensorik-manager/>



„Die Weiterbildung zum Zertifizierten Brauerei Sensorik Manager zielt darauf ab, eindrucklich zu vermitteln, wie man Sensorik über den gesamten Produktionsprozess hinweg analytisch und wissenschaftlich reproduzierbar einsetzen kann“, so Julia Steiner und Jens Luckart.

Doemens Wissenspool – nützlicher denn je!

„Wissen ist Macht“ ist ein Ausspruch, der in der heutigen Informationsflut wichtiger denn je ist. Gerade die Braubranche unterliegt ständigen Entwicklungen und Neuheiten in den verschiedensten Bereichen.

Diese Entwicklungen sammeln wir in einem Pool und stellen ihn Interessenten der Braubranche zur Verfügung: Brauer, Braumeister, Mitarbeiter im Marketing und Vertrieb, Biersommeliers etc. profitieren von neuen Informationen bestehend aus Artikeln, Statistiken, Lehrfilmen, Kurzbeiträgen, Präsentationen etc.

Die Interessenten können in den Rubriken

- Technik,
- Technologie,
- Rohstoffe,
- Bierstile,
- Rund ums Bier und
- BWL

ihr Wissensgebiet ansteuern und die Informationen abrufen. Sie profitieren dabei von Wissen aus den verschiedensten Bereichen der Doemens Akademie, sei es von der Genussakademie, aus dem Labor, von diversen Projekten, vom Seminarbereich oder einfach vom großen, vielseitigen Netzwerk der Doemens Mitarbeiter.



Die Inhalte im Pool werden halbjährlich (Juli/Dezember) aktualisiert. So profitieren die Nutzer von einem breiten Wissen und können so ihren Bierhorizont erweitern.

Es heißt „Aktuell bleiben“: Mit nur 49 Euro netto pro Jahr sorgen wir für wertvolle Informationen rund ums Bier.

Weitere Informationen und Anmeldung unter <https://doemens.org/bildung/seminar-doemens-wissenspool/>

Doemens-Seminare

Grundlehrgang Getränkeschankanlagen

inkl. Prüfung gemäß DGUV-Grundsatz 310-007
27. bis 29. Januar 2025

Doemens Impulse 2025

„Die Braubranche unter Druck – Ansätze in einem rückläufigen Markt“
30. bis 31. Januar 2025

Sensorische Qualitätssicherung in der Spirituosenindustrie

10. bis 11. Februar 2025

Brauerei Sensorik Manager

Woche 1: 19. bis 21. Februar 2025
Woche 2: 26. bis 28. März 2025

Herstellung von Erfrischungsgetränken in Theorie und Praxis

24. bis 28. Februar 2025

Aufbauseminar Mikrobiologische Qualitätssicherung in der Brauerei

19. bis 21. März 2025

Zertifizierter Schankanlagenreiniger

24. bis 25. März 2025

Biersommelier „Klassik“ (Splitkurs)

Woche 1: 07. bis 11. April 2025
in Obertrum (Ö)

Woche 2: 12. bis 16. Mai 2025
in Gräfenfling (D)

Bierbrauen kompakt

28. bis 30. April 2025

Impressum:

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

Ansprechpartner der Redaktion:
Simon Farnung
Verlag W. Sachon GmbH
Tel. +49(0)8261/999-311
E-Mail: farnung@sachon.de