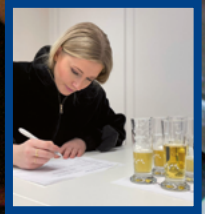


## Inhouse-Schulungen

maßge-  
schneidert  
direkt vor Ort oder  
bei Doemens  
Vertraulich-  
keit



## Warum Inhouse-Schulungen?

Mit Doemens-Inhouse-Schulungen profitieren Sie vom vielseitigen Fachwissen der Doemens-Dozenten – individuell, praxisnah und exakt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Bei Doemens nimmt Vertraulichkeit einen hohen Stellenwert ein. Im Rahmen unserer Inhouse-Schulungen können Themen offen angesprochen und konkrete Frage- und Problemstellungen aus Ihrem Alltag sofort integriert werden.

Sie als Kunde bestimmen in Abstimmung mit unseren Experten die Ziele der Schulung anhand Ihrer spezifischen Schulungsbedürfnisse. Dabei wird das Niveau der Schulung spezifisch auf den Kenntnisstand Ihrer Mitarbeiter abgestimmt.

Doemens geht auf Ihre Anforderungen ein. Dies kann eine arbeitsplatznahe Schulung im eigenen Unternehmen sein. Aber auch ein ungestörtes Training Ihrer Mitarbeiter in den Doemens-Räumlichkeiten unter evtl. Nutzung der Technikumsanlagen und Labore ist möglich.

**Wir richten uns nach Ihren Wünschen und Vorstellungen!**

## Vorteile

1

**Wir gehen auf Ihre spezifischen Fragestellungen ein und bieten für Sie passende Lösungen!**

2

**Vertrauliche Themen und Informationen bleiben im Unternehmen!**

3

**Inhouse bedeutet: Schulung bei Ihnen im vertrauten Umfeld oder bei Doemens unter Nutzung unserer Technikumsanlagen und Labore.**

4

**Sie profitieren vom gesamten Doemens-Portfolio aus den Bereichen: Technik, Technologie, Labor, Schanktechnik und Sommelierwesen!**



## Was bedeutet maßgeschneidert?

Unsere langjährigen Erfahrungen im Bereich Inhouse-Schulungen haben gezeigt, dass sich nach enger Absprache mit Ihnen der größtmögliche Erfolg der Schulung Ihrer Mitarbeiter einstellt.

Das bedeutet: Ihre Bedürfnisse stehen im Mittelpunkt und werden individuell an Ihren Betrieb angepasst. In Absprache mit unseren Experten wählen Sie:

- den zeitlichen Rahmen und die Gruppengröße,
- die inhaltliche Aufbereitung der Themen (Praxis, Theorie, Workshop, Verkostung, etc.),
- die für Sie relevanten Themengebiete, einige Beispiele:
  - brautechnologische Themen
  - technische Themen rund um Bier und AfG
  - Brautechnik für Nicht-Brauer
  - Sensorik-Schulung für Bier, Biermischgetränke, Destillate und AfG
  - Mikrobiologische Qualitätssicherung
  - Gastro-Schulung
  - Zapftechnik, Schankhygiene
  - Bierbrände und Bierliköre
  - u.v.m.



## Ansprechpartner

### Jens Luckart

Leiter Doemens Genussakademie

Tel.: +49 (0) 89 85805-24

Mobil: +43 / 660 542 49 60

E-Mail: luckart@doemens.org

### Doemens Academy GmbH

Lohenstraße 3

82166 Gräfelfing

Tel.: +49 (0) 89 85805-0

[www.doemens.org](http://www.doemens.org)

Stand: August 2025

