

**IR****Seminar****INSTITUT ROMEIS**

Seminarübersicht 2018

24. Januar 2018**Praxisseminar Flaschenabfüllung Bier/AfG/Wasser**

Zielgruppe: Praktiker an der Anlage. Themen: Hygieneanforderungen bei der Flaschenabfüllung, mikrobiologische Schwachstellen, Reinigungskonzepte, interne mikrobiologische Statuskontrolle, Überwachung kritischer Kontrollpunkte (Bottle-Burst), Wartungskonzepte.
Teilnahmegebühr: 350,- € zzgl. MwSt.

25. Januar 2018**Praxisseminar Workshop Hefemanagement**

Schwerpunkt: Charakterisierung v. Stämmen aus der institutseigenen Hefebank. Vorstellungen von Versuchssuden inkl. Verkostung. Auswahl von Hefestämmen, Überprüfung Vitalität/Viabilität, Hefepflege, verschiedene Gärverfahren.
Teilnahmegebühr: 350,- € zzgl. MwSt.

08. Februar 2018**Praxisseminar Mikrobiologie Wasser/AfG/Bier (Grundlagen)**

Gesetzliche Anforderungen, mikrobiologische Schwachstellen und Nachweismethoden für relevante Mikroorganismen in der Getränkeindustrie. Bewertung und Beurteilung der Mikroorganismen im Betriebslabor.
Teilnahmegebühr: 370,- € zzgl. MwSt.

NEU 15. März 2018**Praxisseminar Mikrobiologie und Hygiene in der Gewürzindustrie**

DGHM-Richt- und Warnwerte, das Kreuz mit den Spezifikationen, mikrobiologisches Monitoring, Druckluft, IFS-Anforderungen im Bereich Hygiene, Salmonellen gefunden – was nun?, das Europäische Schnellwarnsystem
Teilnahmegebühr: 370,- € zzgl. MwSt.

Zus. Mit dem Fachverband Gewürzindustrie e.V., Bonn

21. März 2018**Bier-Quer-Denker-Workshop am Dutzendeich, Nürnberg**

Veranstalter Institut Romeis und Private Brauereien Bayern e.V.
95,- € zzgl. MwSt

12. April 2018**Institut Romeis Brauertag in Neustadt/Aisch/Pahres**

Tages-Seminar, praxisbezogen und kompakt zu aktuellen Themen aus Technologie, Qualitätssicherung und anderen Bereichen der Brauerei. Die große Bandbreite an Themen gewährleistet die optimale Fortbildung und den Erfahrungsaustausch.
Teilnahmegebühr: 390,- € zzgl. MwSt.

18. April 2018**Praxisseminar Sensorik Wasser/AfG**

Physiologie der Grundgeschmacksarten und Sensorik-Anforderungen. Bewertungsschemata, Prüfverfahren und Auswertung. Typische Off-Flavours in Wasser und AfG in Theorie und Praxis.
Teilnahmegebühr: 370,- € zzgl. MwSt.

19. April 2018**Sensorikmanagement**

Panelmanagement (Aufbau, Pflege und Schulungsmöglichkeiten), Panelmonitoring und –motivation, Versuchsauswahl und statistische Auswertung. Mitnahme eines eigenen Laptops empfehlenswert.
Teilnahmegebühr: 370,- € zzgl. MwSt.

NEU 26. April 2018**Praxisseminar IFS Leitfaden neu/Food Fraud**

In diesem Praxisseminar werden die wesentlichen Neuerungen der Version 7 des IFS Food vorgestellt. Ein wesentlicher Bestandteil des Seminars werden die Anforderungen an das Thema Lebensmittelbetrug darstellen
Teilnahmegebühr: 350,- € zzgl. MwSt.

Veranstalter

Das Institut Romeis ist seit 40 Jahren kompetenter Partner der Brauereien und der Getränkeindustrie und bietet über umfassende Analytik hinaus Beratung, Seminare, Gutachten, Arbeitssicherheit, QM-Beratung, Versuchsbrauerei u.v.m. an. Profitieren auch Sie von unserem Know-how!

Ansprechpartner

Für Fragen stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 09736-7516-0 gerne zur Verfügung.

Institut Romeis
Bad Kissingen
GmbH
Schlimpfhofer Str. 21
97723 Oberthulba

info@institut-romeis.de

Infos und
Anmeldung:

www.institut-romeis.de



**IR****Seminar****INSTITUT ROMEIS**

Seminarübersicht 2018

07. Juni 2018**Praxisseminar Mineralbrunnen**

Praxisseminar mit jährlich wechselnden Themen-Schwerpunkten zur regelmäßigen Weiterbildung von Mitarbeitern in Mineralbrunnen-Betrieben. Ausgewählt werden die Themen z. B. aus Wasser- und Mineralwasserrecht, Mineralstoffe und Spurenelemente sowie deren Bezug zu Gesteinen, Erschließung von Wasservorkommen, Brunnenbau und –pflege, Wasserbehandlung, Technologie und Qualitätssicherung.

Teilnahmegebühr: 430,- € zzgl. MwSt.

Juni/Juli 2018**Schädlingsmanagement – vom Kammerjäger zum integralen Bestandteil der Qualitätssicherung**

Praxisseminar mit Hauptreferent Thomas F. Voigt, Fachbuchautor und IHK-Sachverständiger
Rechtliche und normative Anforderung, IFS Food Version 6 und Schädlingsüberwachung/-bekämpfung, Gefahrenanalysen im Bereich Pest Control, Schädlingsprophylaxe und –bekämpfung

Teilnahmegebühr: 490,- € zzgl. MwSt.

27. September 2018**Bad Kissinger Mineralwassertag**

Tages-Seminar, praxisbezogen und kompakt, zu aktuellen Themen aus Technologie und Qualitätssicherung sowie zu lebensmittelrechtlichen Fragen im Mineralbrunnen-Betrieb. Die Bandbreite an Themen und deren Aktualität gewährleistet die optimale Fortbildung und den Erfahrungsaustausch.

Teilnahmegebühr: 430,- € zzgl. MwSt.

24. Oktober 2018**Praxisseminar HACCP Grundlagen**

Praxisseminar zur Ersts Schulung bzw. Fortbildung von HACCP-Team-Mitgliedern. Vermittelt wird eine klar strukturierte Vorgehensweise zur Erstellung oder Aktualisierung von HACCP-Konzepten mit Berücksichtigung aller gesetzlichen Vorgaben und IFS-Konformität.

Teilnahmegebühr: 350,- € zzgl. MwSt.

25. Oktober 2018**Praxisseminar IFS Food**

In diesem Praxisseminar werden jährlich wechselnde, ausgewählte Kapitel der Anforderungsliste zum aktuellen International Featured Standard (IFS) Food behandelt und deren Umsetzung praxisnah vermittelt.

Teilnahmegebühr: 350,- € zzgl. MwSt.

26. Oktober 2018**Praxisseminar HACCP für Fortgeschrittene**

Praxisseminar mit jährlich neuen Themen-Schwerpunkten zur regelmäßigen Weiterbildung von HACCP-Team-Mitgliedern, z.B. mit Themen bezüglich Technologie, Lebensmittelrecht, Neues in IFS 6 - sehr gut geeignet als jährliche Fortbildung auch für etablierte HACCP-Team-Mitglieder gem. EU-Hygiene-VO und IFS.

Teilnahmegebühr: 350,- € zzgl. MwSt.

NEU: 29. November 2018**Anwendertreffen mit Workshops zur Betriebslabor-Software ROLAB®**

In diesem Anwendertreffen sollen Nutzern und Interessenten Tipps und Tricks rund um die Anwendung der Laborsoftware ROLAB® vermittelt werden. In Workshops werden Lösungen zu praxisrelevanten Fragestellungen gemeinsam mit den Experten aus dem Institut Romeis erarbeitet.

Teilnahmegebühr: 180,- € zzgl. MwSt.

NEU: 06. Dezember 2018**Praxisseminar Mikrobiologie Wasser/AfG/Bier für FORTGESCHRITTENE**

Spezielle Mikrobiologie mit Demonstration von Bier- und Getränkeschädlings, Schimmelpilze, Legionellen, Schnellverfahren: Übersicht. Einfache betriebshygienische Untersuchungen im IFS-Umfeld.

Biofilme: Grundlagen-Diagnostik-Bekämpfung,

Teilnahmegebühr: 370,- € zzgl. MwSt.

Veranstalter

Das Institut Romeis ist seit 40 Jahren kompetenter Partner der Brauereien und der

Getränkeindustrie und bietet über umfassende Analytik hinaus Beratung, Seminare, Gutachten, Arbeitssicherheit, QM-Beratung, Versuchsbrauerei u.v.m. an. Profitieren auch Sie von unserem Know-how!

Ansprechpartner

Für Fragen stehen wir Ihnen unter der Telefonnummer 09736-7516-0 gerne zur Verfügung.

Institut Romeis
Bad Kissingen
GmbH
Schlimpfoher Str. 21
97723 Oberthulba

info@institut-romeis.de

Infos und
Anmeldung:
www.institut-romeis.de

