



ÜBER DAS SEMINAR

Manchmal muss man sich nach einem Jobwechsel in völlig neue Fachgebiete einarbeiten. Das ist vor allem dann spannend, wenn es sich nicht um trockene Materie handelt, sondern es um etwas sehr Alltägliches geht: Bier.

Doch wie komplex und aufwändig es ist, Bier überhaupt herzustellen, das mag vielen, die beruflich wenig damit zu tun haben, gar nicht bewusst sein. Grund genug für Branchenneulinge oder berufliche Quereinsteiger, das VLB-Seminar „Brauen für Nichtbrauer“ zu besuchen, das im kommenden November als Präsenzkurs an der VLB Berlin stattfindet.

„Brauen für Nicht-Brauer“ findet seit 1996 kontinuierlich an der VLB statt. Seitdem haben mehr als 1000 leitende Mitarbeiter aus Vertrieb, Marketing, Planung sowie Verwaltung und Einkauf von Brauereien, Mälzereien, aus dem Anlagenbau und der Zulieferindustrie diesen Intensivkurs, der auch in Englisch angeboten wird, besucht.



KONTAKT

VLB Berlin, Seestraße 13, 13353 Berlin
Sabine Voigt, Tel. (030) 450 80-215
Fax (030) 450 80-210, brewmaster@vlb-berlin.org



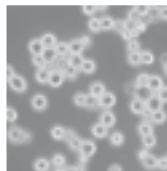
www.vlb-berlin.org/bfnb



Seminar „Brauen für Nicht-Brauer“

2-tägiges Kompaktseminar über die Grundlagen
der Bierherstellung

7. und 8. Dezember 2022, Berlin – Präsenzkurs



WISSEN
SCHAFFT
QUALITÄT

BRAUEN FÜR NICHT-BRAUER

Sie haben sich schon immer gefragt, was Bierwürze ist? Sie benötigen Grundwissen über die wichtigsten Fakten des Bierbrauens, um beruflich mitreden zu können?

Dann ist „Brauen für Nicht-Brauer“ genau das Richtige für Sie!

In diesem Seminar werden die wichtigsten Grundlagen der Technik und Technologie des Brauens vom Rohstoff über das Mälzen bis hin zur Abfüllung und Verkostung anschaulich und einprägsam vermittelt. Seit 1996 haben mehr als 1000 Außendienstmitarbeiter und kaufmännische Mitarbeiter der Brauindustrie, von Verbänden sowie der Brauereizulieferindustrie diesen Intensivkurs besucht.

ZIELGRUPPEN

Leitende Mitarbeiter aus Vertrieb, Marketing, Planung sowie Verwaltung/Einkauf von Brauereien, Mälzereien und aus dem Anlagenbau, die über keine brautechnische Ausbildung verfügen, aber im täglichen Arbeitsprozess mit der Brautechnik konfrontiert werden.

Um Missverständnisse zu vermeiden, weisen wir darauf hin, dass sich dieses Seminar nicht an Haus- und Hobby-Brauer richtet und im Wesentlichen der theoretische Brauprozess behandelt wird.

SEMINARGEBÜHREN & VERANSTALTUNGSORT

960 € (VLB-Mitglieder erhalten 10 % Rabatt) zzgl. MwSt. inkl. Mittagessen und Pausengetränken an beiden Tagen. Teilnehmern, die aufgrund von höherer Gewalt (z. B. im Falle einer Pandemie) nicht anreisen dürfen, wird die bereits gezahlte Teilnehmergebühr in vollem Umfang rückerstattet. „Brauen für Nicht-Brauer“ findet an der VLB Berlin statt: Seestraße 13, 13353 Berlin (Wedding).

1. TAG 8.00 – 18.00 (INKL. BIERVERKOSTUNG)

Rohstoffe	Gerste, Hopfen, Wasser
Mälzerei	Weichen, Keimen, Darren
Brauerei	Sudhaus: Schrotten / Maischverfahren / Läutern / Würzekochen / Würzekühlung / Trubentfernung
Bier	Biersorten Geschmacksfehler Qualitätskontrolle
Am Abend	Bierverkostung und Diskussion mit den Dozenten

2. TAG 8.00 – 16.00

Hefe	Gärung / Reifung (klassische Gärung, moderne Gärverfahren)
Filtration	Kieselgurfiltration / Feinfiltration / sonstige Verfahren
Abfüllung	Flaschenabfüllung (Palettierung, Packer, Flaschenreinigung, Inspektion, Füller, Verschließer, Etikettierung, Sonstiges) Dosenabfüllung Keg / Fassabfüllung
Energie	Kälteanlagen / Druckluftversorgung CO ₂ -Rückgewinnung / Dampfversorgung

HOTELEMPFEHLUNGEN IN DER UMGEBUNG

Die Unterkunft ist nicht in der Teilnahmegebühr enthalten und muss separat gebucht werden.

Bei uns in der Nähe:

Wyndham Garden, Berlin-Mitte, Osloer Str. 116 a, 13359 Berlin, Tel. (030) 4950 000, reservation.berlin@grand-cityhotels.com

Mercure Hotel MOA, Stephanstr. 41, 10559 Berlin, Tel. (030) 3940 430, HAOF7@accor.com

Für weitere Hotels empfehlen wir die gängigen Buchungsportale im Internet.