

Brau Beviale 2012

Aussteller-Fachforum Halle 4A Stand 517



Dienstag, 13. November 2012
Moderation: Prof. Dr. Martin Krottenthaler

Mittwoch, 14. November 2012
Moderation: Dr. Peter Dilly

Donnerstag, 15. November 2012
Moderation: Dr. Wolfgang Stempfli

Zeit	Titel	Firma	Referent	Titel	Firma	Referent	Titel	Firma	Referent
10.00 Uhr	Wasser in der Brauerei - ein holistischer Ansatz	Ecolab Deutschland GmbH	Philip A. Zinth	Die Zukunft der Brauerste in den Zeiten der Energiewende	maltCert Institut	Hans Peter Schröder	Saubere Rohprodukte für eine exzellente Bierqualität dank Farbsortierung Sortex	Bühler AG	Andreas Frank
10.20 Uhr	Optimale und gezielte Auswahl der richtigen Pumpentypen unter dem Aspekt der Energieeffizienz!	GEA Tuchenhagen GmbH	Ulli Zimmer	Effektive Reinigungstechnik	GEA Tuchenhagen GmbH	Falko Fliessbach	Aktuelle Trends in der Brauerei-automatisierung	ProLeIT AG	Dr. Martin Lutz
10.40 Uhr	Energieeinsparpotentiale durch effiziente Antriebstechnik in Getränkeabfüllanlagen	SEW-EURODRIVE GmbH & Co. KG	Tobias Nittel	ECOSTAB - Der Revolutionär in der regenerativen Bierstabilisierung!	KHS GmbH	Dr. Andreas Zeller	Der „Fahrstuhleffekt“ bei der Kurzzeiterhitzung (KZE): ein hydraulisches Problem und mikrobiologisches Risiko	GEA Brewery Systems GmbH	Dr. Rudolf Michel
11.00 Uhr	Vorteile und Chancen mit Petainer-Keg-Lösungen	KHS GmbH	Rainer Deutschmann	Flexibilität steigern und Kosten senken mit mechatronischen Antriebssystemen für die Getränkeindustrie	SEW-EURODRIVE GmbH & Co. KG	Eiko Filler	Intelligente Köpfe für die Keg-Technik	KHS GmbH	Rainer Deutschmann
11.20 Uhr	TasteDesign - die Wahl des richtigen Glases abgestimmt auf das Geschmacksprofil Ihres Bieres!	Sahm GmbH + Co. KG	Markus Del Monego	TasteDesign - die Wahl des richtigen Glases abgestimmt auf das Geschmacksprofil Ihres Bieres!	Sahm GmbH + Co. KG	Markus Del Monego	Hygiene-Upgrade – für neue Herausforderungen in der Brau- und Getränkeindustrie	Jürgen Lohrke GmbH	Barbara Kindt
12.00 Uhr	PAUSE			PAUSE			PAUSE		
13.00 Uhr	Quantitative vs. Qualitative Beurteilung der Produktqualität in der modernen Qualitätskontrolle	Döhler GmbH	Sandra Knab	Überprüfung von ECA-gereinigten CIP-Kreisläufen mittels THONHAUSER PST-Methode	THONHAUSER GmbH	Julia Singer	Optische vs. Traditionelle Messung in der Brauerei	Anton Paar GmbH	Dipl.-Ing. Keyvan Ghanavizchi
13.20 Uhr	Trübungsmessung eingebettet im Gesamtsystem für Bier und Spirits	Anton Paar GmbH	Dipl.-Ing. Peter Brugger	Pall GeneDisc® - Mikrobiologisches Schnelltest-System	Pall GmbH	Dr. Horst Born	GreenLine - Ein Konzept zur Evaluierung der nachhaltigen Entwicklung von Maschinen und Produktionslinien	SGS Institut Fresenius	Gunther Schmid
13.40 Uhr	Innovatives Analyseverfahren zur Schnellbestimmung von Inhaltsstoffen in Bier und sonstigen Getränken	QFood GmbH	Pascal van Delst	Der einfache Weg zu Top-Performance: Ergonomische Software für erfolgreiche Produktionsteams	COPA-DATA	Emilian Axinia	BOGE BLUEKAT - ölfreie Druckluft der Klasse 0 dank Katalysator-technik	BOGE KOMPRESSOREN Otto Boge GmbH & Co. KG	Lutz Knoke
14.00 Uhr	Höhere Anlagenverfügbarkeit und Prozesssicherheit in der Lebensmittel-industrie durch regelmäßige Sensorkalibrierung	JUMO GmbH & Co. KG	Christina Hoffmann	Antimische Ausgabeanlagen für Bier	GEA Diesel GmbH	Herrmann Hartmann	Prozessoptimierung bei führendem Mineralwasserzeuger mit innovativer ERP-Lösung speziell für die Getränke-industrie	KCS.net Deutschland GmbH	Petra Auracher
Ende									

Stand 16.08.2012 - ohne Gewähr