

Technologieberatung mit Blick auf Drinkability

Mehr Bier verkaufen, ist ganz einfach.

Zielgruppe:

- Brauereien in allen Größen

Variante a: Online

- Erfassung des Istbestandes
 - HH Schroterei
 - HH Sudhaus
 - Maischen; Läutern; Kochen
 - HH Heiß und Kalttrubentfernung
 - HH Gärungstechnologie, Lagerkeller inkl. Filtration

Variante b: Vor Ortbesuch an zwei Tagen

- Probenahme von allen wichtigen Parametern
- Auswertung der Proben in Weihenstephan oder beim B. u B. Speckner
- Erfassung des Istbestandes
 - HH Schroterei
 - HH Sudhaus
 - Maischen; Läutern; Kochen
 - HH Heiß und Kalttrubentfernung
 - HH Gärungstechnologie, Lagerkeller und Filtration
- 4 h Schulung
 - HH Schankanalgenwissen für den Außendienst
 - HH Grundlagen der Mikrobiologie
 - HH Verkostung von Fehlgeschmäckern mit Verkostungsbieren

Dokumentation über die Auditfunktion der QMApp

Wer bin ich?

Ich erlernte mein Handwerk an der TU München Weihenstephan, welches als „Oxford der Brauer“ bezeichnet wird. 2002 war ich maßgebend daran Beteiligt den Jung-Biersommelier und des Biersommeliers in Österreich zu initiieren. Habe über 25 Jahre Berufserfahrung im Getränkebereich www.hinrichhommel.com



T +43 664 414 2939
A Pfister 829 6863 Egg
E info@hinrichhommel.com
W www.hinrichhommel.com

Sparkasse Egg
BIC: SPEGAT21
AT 042060300001004977
ATU 80537536