



MODUL I „Frucht- und Gemüsesaftherstellung“

Vom 28. bis 30. Januar 2019

Montag, 28. Januar 2019 Vormittag (9:30 - 13:00 Uhr)

Genuss & Vielfalt: Natürlich mit Saft

- Geschichte des Fruchtsaftes
- Der Fruchtsaftmarkt Europa im Überblick
- Die Fruchtsaftlandschaft in Deutschland

Referent: Klaus Heitlinger, Geschäftsführer, Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF), Bonn

Die Vielfalt der Früchte

- Von A wie Apfel bis Z wie Zitrusfrüchte
- Typische Zusammensetzung
 - › Wasser
 - › Zucker (Brix, Oechsle, Trockensubstanz)
 - › Säuren
 - › Mineralstoffe
 - › Vitamine
 - › Sekundäre Pflanzenstoffe

Referent: Prof. Dr. Konrad Otto, Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Montag, 28. Januar 2019 Nachmittag (14:00 - 17:00 Uhr)

Wie kommt man von der Frucht zum Saft?

- Entsaften
- Pressen
- Passieren
- Maischen
- Enzyme

Referent: Prof. Dr. Konrad Otto, Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Wie sieht ein Saft aus?

- Klarer Saft
- Trüber Saft
- Farbe des Saftes
- Was ist Schönung und Filtration?
- Welche Rolle spielen Enzyme?
- Schönungsmittel – eine beschreibende Übersicht inkl. Pflanzenprotein

Referent: Prof. Dr. Konrad Otto, Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Anschließend Abendveranstaltung auf Einladung des confructa collegs und der Doemens Academy (ab 18:00 Uhr)

Dienstag, 29. Januar 2019 Vormittag (8:00 - 13:00 Uhr)

Betriebsbesichtigung

ORO – die regionale Kelterei // Urbanstr. 1-5, 83101 Rohrdorf

Dienstag, 29. Januar 2019 Nachmittag (14:00 - 17:00 Uhr)

Die Lagerung von Saft

- Prinzip der Konzentratherstellung
- Konzentratlagerung
- Aromagewinnung und Aromaqualität

Referent: Prof. Dr. Konrad Otto, Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Mikrobiologie und Haltbarmachung

- Grundlagen der Mikrobiologie
- Pasteurisation
- Produktveränderungen

Referent: Prof. Dr. Konrad Otto, Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Lebensmittelrecht und Deklaration

- Direktsaft
- Saft aus Konzentrat
- Fruchtsaft, -nektar, -saftgetränk, Schorle, Smoothies etc.

Referent: Prof. Dr. Konrad Otto, Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Mittwoch, 30. Januar 2019 Vormittag (8:30 - 13:00 Uhr)

Funktionen einer Verpackung

- Schutzfunktion
- Lagerfunktion
- Lade- und Transportfunktion
- Verkaufsfunktion und Werbeträger
- Informationsfunktion
- Dosier- und Entnahmefunktion
- Ökologische Aufgaben
- Konformitätserklärung; Spezifikationen
- Wechselwirkungen Verpackung und Umwelt

Packstoffe – Verpackungsvielfalt bei Fruchtsäften

- Kunststoff
- Glas
- Aluminium
- Pappe
- Karton

Referent: Dipl.-Ing. Thomas Birus, Lemitec, Kulmbach

Mittwoch, 30. Januar 2019 Nachmittag (14:00 - 15:30 Uhr)

Schriftliche Prüfung

Prüfung „Fruchtsaft-Sommelier Modul I (Frucht- und Gemüsesaftherstellung)“

MODUL II „Sensorik von Frucht- und Gemüsesaft“

Vom 18. bis 20. März 2019

Montag, 18. März 2019 Vormittag (9:30 - 13:00 Uhr)

Einführung in die Sensorik

- Grundvoraussetzungen und Vorgehensweise bei sensorischen Verkostungen
- Psychologische Zusammenhänge bei der Sensorik

Referent: Dr. Peter Schropp, Doemens Academy

Der Geschmack von Frucht- und Gemüsesäften

- Die Sinnesphysiologie der Geschmackswahrnehmung
- Erkennen der Grundgeschmacksarten
- Die unterschiedliche geschmackliche Ausprägung verschiedener Frucht- und Gemüsesäfte

Referent: Dr. Peter Schropp, Doemens Academy

Montag, 18. März 2019 Nachmittag (14:00 - 17:00 Uhr)

Das Mundgefühl (die Haptik) von Frucht- und Gemüsesäften

- Die Sinnesphysiologie der haptischen Wahrnehmungen
- Erkennen verschiedener haptischer Eindrücke anhand von Referenzsubstanzen
- Beurteilung der Textur / Haptik bei Frucht- und Gemüsesäften sowie Smoothies

Referent: Dr. Peter Schropp, Doemens Academy

Die Optik bei Frucht- und Gemüsesäften

- Beschreibung der Farbe verschiedener Frucht- und Gemüsesäfte
- Farbveränderungen bei der Lagerung

Referent: Dr. Peter Schropp, Doemens Academy

Anschließend Abendveranstaltung auf Einladung der Doemens Academy und des confructa collegs (ab 18:00 Uhr)

Dienstag, 19. März 2019 Vormittag (8:30 - 13:00 Uhr)

Das Aroma von Frucht- und Gemüsesäften (Teil I)

- Die Sinnesphysiologie der Geruchswahrnehmung
- Unterscheidung von Geruch und Geschmack
- Erkennen typischer Fruchtaromen

Referent: Dr. Peter Schropp, Doemens Academy

Dienstag, 19. März 2019 Nachmittag (14:00 - 17:00 Uhr)

Das Aroma von Frucht- und Gemüsesäften (Teil II)

- Sensorische Beschreibung des Aromas verschiedener Frucht- und Gemüsesäfte
- Erkennen potenziell auftretender Fehlparomen wie Oxidation, Kochgeschmack, Lichtgeschmack, Gärung, etc.

Referent: Dr. Peter Schropp, Doemens Academy

Mittwoch, 20. März 2019 Vormittag (8:30 - 13:00 Uhr)

Die sensorische Vielfalt von Frucht- und Gemüsesäften

- Profilanalyse verschiedener Frucht- und Gemüsesäfte sowie Smoothies
- Nomenklatur zur umfassenden sensorischen Beschreibung
- Möglichkeiten einer positiven sensorischen Beschreibung unter Marketinggesichtspunkten

Referent: Dr. Peter Schropp, Doemens Academy

Praktische Prüfung

Prüfung „Fruchtsaft-Sommelier Modul II (Sensorik von Frucht- und Gemüsesäften)“

Mittwoch, 20. März 2019 Nachmittag (14:00 - 15:30 Uhr)

Fruchtsaft-Dart

Spielerisch die unterschiedlichen sensorischen Eindrücke in Fruchtsäften entdecken

Referent: Dr. Peter Schropp, Doemens Academy Gräfelfing



MODUL III „Vermarktung von Frucht- und Gemüsesaft“

Vom 27. bis 29. Mai 2019

Montag, 27. Mai 2019 Vormittag (9:30 - 13:00 Uhr)

Vermarktung von Frucht- und Gemüsesaft unter ernährungsphysiologischen Aspekten

- Die positive gesundheitliche Bedeutung einzelner Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe und sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe
- Argumente gegen Negativ-Claims wie Genussäuren sowie Kohlenhydraten / Zucker

Referent: Dr. Peter Schropp, Doemens Academy

Montag, 27. Mai 2019 Nachmittag (14:00 - 17:00 Uhr)

Vermarktung von Frucht- und Gemüsesaft im Getränkefachhandel

- Positionierungsmöglichkeiten für Frucht- und Gemüsesäfte sowie Smoothies
- Erfolgsbeispiele im PoS-Marketing
- Gruppenarbeit: Entwicklung einer Verkaufsaktion für den Getränkefachhandel

Referent: Dr. Peter Schropp, Doemens Academy

Aufgabenstellung zur Gruppenarbeit „Erstellung einer Fruchtsaftkarte“

Dienstag, 28. Mai 2019 Vormittag (8:30 - 13:00 Uhr)

Vermarktung von Frucht- und Gemüsesaft in der Gastronomie (Teil I)

- Der Gastronom als Trendsetter – Differenzierungspotential durch Frucht- und Gemüsesäfte

Referentin: Katja Weinerth, Senior HoReCa Manager granini, Eckes-Granini Deutschland GmbH

- Der Fruchtsaft-Service beim Gast: optimale Präsentation in der Gastronomie
- Saft ist der neue Wein: Erfolgsbeispiele aus der Gastronomie

Referent: Dr. Peter Schropp, Doemens Academy Gräfelfing

Dienstag, 28. Mai 2019 Nachmittag (14:00 - 17:00 Uhr)

Vermarktung von Frucht- und Gemüsesaft in der Gastronomie (Teil II)

- Variationsmöglichkeiten mit Säften: Seccos, Cocktails, Schorlen etc.
- Säfte als Zutat zu Speisen: Saucen, Suppen, Salate, Desserts, etc.
- Foodpairing: Welcher Saft passt zu welchen Speisen?
- Einfluss des Glases auf die Sensorik des Frucht- und Gemüsesaftes

Referent: Dr. Peter Schropp, Doemens Academy

Anschließend Abendveranstaltung auf Einladung der Doemens Academy und des confructa collegs

Es wird ein Menü mit begleitenden alkoholfreien (Saft-)Getränken serviert (ab 19:00 Uhr)

Mittwoch, 29. Mai 2019 Vormittag (8:30 - 13:00 Uhr)

Präsentation der Gruppenarbeit

Erstellung einer Fruchtsaftkarte

Praktische Prüfung

Prüfung „Fruchtsaft-Sommelier Modul III („Getränkehandel“ und „Gastronomie“)

Mittwoch, 29. Mai 2019 Nachmittag (14:00 - 15:30 Uhr)

Vermarktung von Frucht- und Gemüsesäften

- Der Fruchtsaft-Sommelier als Genussbotschafter und Multiplikator in den Medien
- Verleihung der Fruchtsaft-Sommelier-Urkunden
- Diskussionsrunde und Verabschiedung der Teilnehmer

Referent: Dr. Peter Schropp, Doemens Academy Gräfelfing

Programmänderungen bleiben vorbehalten. Stand: Juni 2018

Weitere Informationen, Kontakt und Anmeldung:



Doemens Academy GmbH
Stefanusstraße 8 // D - 82166 Gräfelfing
www.doemens.org

Dr. Peter Schropp:
Telefon: +49 (0)89 / 85805-22 // E-Mail: schropp@doemens.org

Veranstaltungsort: Doemens Academy GmbH // Stefanusstrasse 8 // D - 82166 Gräfelfing

Seminargebühr: 2.700,- € zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

In den Kursgebühren sind enthalten: sämtliche Kurseinheiten inklusive Schulungsunterlagen (in gedruckter sowie digitaler Form), alle sensorischen Proben und Verkostungen, sämtliche Prüfungsgebühren, Mittagessen und Pausenverpflegung, Seminargetränke, Kosten für Exkursion, Abendveranstaltung zum persönlichen Kennenlernen, Urkunde, Zertifikat und Anstecknadel „Fruchtsaft-Sommelier“.

Anreise- und Übernachtungskosten sind nicht enthalten. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.



confructa medien GmbH // verlag ■ colleg
Westerwaldstraße 2a // D - 56587 Oberhonnefeld
www.confructa-colleg.de

Evi Brennich:
Telefon: +49 (0)2634 / 9235-0 // E-Mail: colleg@confructa-medien.com