

# Kostbare Vielfalt sicheres brauen

**23. Jänner 2010 14h**

FH Wels, Stelzhamerstr. 23, 4600 Wels, Hörsaal 008, Erdgeschoss

DIPL.ING. THONHAUSER GmbH, Perchtoldsdorf,  
Fachunternehmen für Betriebshygiene in der Getränkeindustrie, insbesondere in Kleinbrauereien

veranstaltet gemeinsam mit der Interessengemeinschaft BierIG ein Informationsseminar über  
Lebensmittelhygiene in der Kleinbrauerei.

## VORTRAG

### **Praxisgerechte Betriebshygiene in Kleinbrauereien**

*Dipl. Ing. Tino Reikerstorfer*, Fachberater der Firma THONHAUSER referiert über die Voraussetzungen der Erzeugung geschmacklich interessanter, mikrobiologisch einwandfreier Biere: Praxisgerechte Betriebshygiene. Dabei wird auf die Bedeutung des HACCP und die praktische Umsetzung der Hygienevorschläge eingegangen werden. Die Möglichkeit eines Erfahrungsaustausches ist gegeben.

Parken in der Tiefgarage FH Wels,  
Anschließend besteht die Möglichkeit zur Besichtigung der Versuchs- und Lehrbrauerei der FH.  
„Verkostungsproben“ sind erwünscht.



Studium mit Zukunft

**THONHAUSER**  
Reinigungstechnik & Biotechnologie

