

# DOEMENS

## ifm unterstützt Versuchs- und Lehrbrauerei

Hochmodernes Technikum ermöglicht praxisnahe Aus- und Weiterbildung



### Unser Kunde: Doemens

Die Doemens Akademie wurde 1895 gegründet und ist ein international erfolgreich operierendes Aus-, Fortbildungs- und Beratungsunternehmen für die Brau-, Getränke- und Lebensmittelindustrie mit einem ganzheitlichen und innovativen Denken. Die Verbindung von Theorie und Praxis steht in einer einzigartigen Weise im Zentrum: Mitarbeiter aus der Praxis mit einer hohen Kompetenz, maßgeschneiderte Angebote für die Belange der unterschiedlichen Branchen und kundenspezifische, flexible Lösungen.

Die Akademie hat international einen hervorragenden Ruf und bietet im Technikum mit einer Versuchsbrauerei inklusive Abfüllanlage praxisnahe Ausbildungsmöglichkeiten für die Brau-, Getränke- und Lebensmittelbranche. Außerdem werden Labordienstleistungen für die Industrie angeboten.

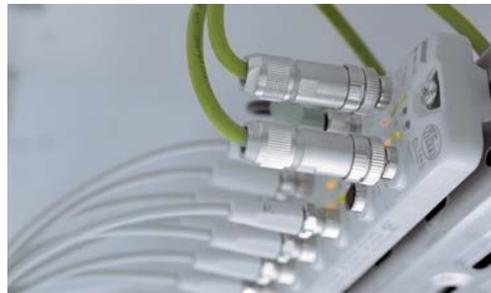


**Die Herausforderung:**

Das „Herzstück“ der Brauerei, ein klassisches 4-Geräte-Sudwerk, bestehend aus Maischebottich, Läuterbottich zur Fest-Flüssigtrennung, Würzpfanne für den Kochvorgang und Whirlpool zur Abtrennung von Hopfenbestandteilen und Eiweiß wird in der neuen Lehr- und Versuchsbrauerei eingesetzt. Dabei ist es für Doemens wichtig, die Flexibilität im Sudhaus zu gewährleisten, d. h. unterschiedliche Braumethoden mit den verschiedensten Rohstoffen für unterschiedliche Sudergebnisse umsetzen zu können.



Brauvorgänge möglichst präzise überwachen und steuern zu können. Dies ermöglicht den Schülern eine praxisnahe Ausbildung für die spätere Berufsausführung. Von der Planung bis zur Inbetriebnahme wurde Doemens von zahlreichen Industriepartnern wie der ifm unterstützt. Der Einsatz von Ventil-, Füllstand-, Durchfluss- und Temperaturmessung schafft höchste Präzision und Bedienerfreundlichkeit und Flexibilität durch die Möglichkeit zum Eingreifen. So kann gutes Bier einfacher und komfortabler hergestellt werden. Auch im vorgelagerten Prozess in der Mälzerei ermöglichen Temperatursensoren eine lückenlose Überwachung, um Ausschuss durch falsche Temperaturen zu vermeiden.



Anschließend kann die Würze aus dem Sudhaus zur Fertigstellung des Bieres im Gär- und Lagerkeller reifen und zuverlässig durch sich selbstüberwachende Temperatursensoren ohne die Gefahr einer Temperaturabweichung abgesichert werden.

Diese sind über IO-Link-Master direkt im Feld angeschlossen, was Doemens einen erheblichen Verdrahtungsaufwand ersparen konnte. Auch Reinigungsvorgänge stellen kein Hindernis für den Einsatz der Master direkt an der Anlage dar. Durch die Überwachung und Automation sämtlicher Prozesse können nun optimale Produktionsergebnisse erzielt und eine möglichst praxisnahe Aus- und Weiterbildung realisiert werden.



**Ergebnisse:**

- Einfache Inbetriebnahme
- Reduzierter Verdrahtungsaufwand durch IO-Link-Master im Feldeinsatz
- Unterstützung durch ifm bei Inbetriebnahme
- Zusätzliche Messwerte und Funktionen über IO-Link ermöglichen einen tieferen Blick in die Anlage



**Schnelle und einfache Inbetriebnahme**



**Produktqualität abgesichert**



**Unterstützung bei Planung und Inbetriebnahme**



**ifm.com**