

ANMELDUNG

Die Teilnahmegebühr beträgt 690 € (zzgl. MwSt.).

Anmeldung bis zum 13.04.2026
mittels Anmeldeformular
unter **forschende-brauunternehmen.de**

Für Absagen nach dem 14.04.2026 berechnen wir 350 € (zzgl. MwSt.) und senden Ihnen die Tagungsunterlagen zu.



KONTAKT

Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie
AG Intelligente Produktionssysteme
Dr.-Ing. Tobias Voigt

Tel. +49 8161 71 4377
flaschenkellerseminar.bgt@tum.de

Veranstalter

VBW Asset Trade Weihenstephan GmbH
Johannisstraße 10, 85354 Freising
Tel.: +49 (0) 8161 / 48333
E-Mail: info@asset-weihenstephan.de



Organisation

Univ.-Prof.
Dr.-Ing. Thomas Becker
Lehrstuhl für Brau- &
Getränketechnologie



TAGUNGsort

Lindenkeller Freising
Oberhaus
Veitsmüllerweg 2
85354 Freising

Details für Ihre Anreise auch unter
forschende-brauunternehmen.de

HOTELVERZEICHNIS

Hotel Bayerischer Hof
Untere Hauptstraße 3, 85354 Freising
Tel. 08161.538300, www.bayerischerhof-freising.de

ACHAT Hotel Corbin München Airport
Wippenhauser Str. 7, 85354 Freising
Tel. 08161.88690,
www.achat-hotels.com/hotels/corbin-muenchen-airport

Gasthof Lerner
Vöttinger Str. 10, 85354 Freising
Tel. 08161.91646, www.gasthof-lerner.de

Pension Pflügler
Weihenstephaner Steig 1-3, 85354 Freising
Tel. 08161.538440, www.pension-pfluegler.de



31. Flaschenkellerseminar

28. & 29. April 2026

*Wissen abgefüllt
für die Praxis*



Zielsetzung

Der Qualitätsanspruch und der Kostendruck bei der Getränkeabfüllung steigen. Gleichzeitig wird zunehmend Flexibilität gefordert und die Bedeutung der Verpackung für den Kunden wächst. Die Entscheidungsträger bewegen sich in einem entsprechend starken Spannungsfeld zwischen Wirtschaftlichkeit und Verantwortung gegenüber Verbraucher und Gesetzgeber.

Das Flaschenkellerseminar möchte Praktiker unterstützen, die sich den Herausforderungen der Getränkeabfüllindustrie stellen. Es greift drängende Fragen der Getränkeabfülltechnik auf. Grundlagen und aktuelle Forschungsergebnisse werden vorgestellt und durch Berichte aus der Praxis vertieft.

Die Veranstaltung richtet sich an Führungskräfte, Produktionsverantwortliche, Fachkräfte und Investitionsentscheider aus der Getränke- und Zulieferindustrie. Sie bietet die Gelegenheit, Experten und Anwenderwissen aus erster Hand zu erfahren und ist die ideale Plattform zum unternehmensübergreifenden Erfahrungsaustausch.

Dienstag, 28. April 2026

09:30 Uhr	Begrüßung und Einführung
09:40 Uhr	Keramische Böden in der Abfüllung - Herausforderungen aus der Praxis <i>Marcel Serafin - Keramischer Säurebau Räckers GmbH</i>
10:15 Uhr	Grundlagen und betriebliche Umsetzung der Belüftungstechnik in der Abfüllung <i>Stefan Schlee - airinotec GmbH</i>
10:50 Uhr	KAFFEEPAUSE
11:15 Uhr	Effizienzsteigerung durch automatisierte Reinigungsabläufe: Praxislösungen für Ihre Abfüllanlagen und Tanklager <i>Monika Hutzler - Jürgen Lührke GmbH</i>
11:50 Uhr	SmartKEGclean: Adaptive Keg-Reinigung <i>Peter Mackenrodt & Fabian Kost - m + f KEG-Technik GmbH & Co.KG & IPEM Uni Siegen</i>
12:25 Uhr	MITTAGESSEN
13:30 Uhr	Die neue Abfüllanlage der Privatbrauerei Zwettl - Ein Praxisbericht <i>Heinz Wasner & Dr. Stefan Flad - Privatbrauerei Zwettl Karl Schwarz GmbH & Technisches Büro Weißenstephan GmbH</i>
14:05 Uhr	Konzepte und Abnahmemethodik bei Leergutsortierung <i>Dr. Tobias Voigt - TUM BGT</i>
14:40 Uhr	KAFFEEPAUSE
15:05 Uhr	Lavasonic HI - Erste Praxiserfahrungen mit der Flaschenreinigungsmaschine der nächsten Generation <i>Lukas Weber & Bart Vissers - Krones AG & Swinkels Family Brewers N.V.</i>
15:40 Uhr	NIXPACK - Nachhaltig verpackt, praktisch gelöst <i>Joachim Weippert - VILSA-BRUNNEN Otto Rodekohl GmbH</i>
16:15 Uhr	Mehr Varianten, weniger Aufwand: Automatisierte Flaschenumpackanlage <i>Hannes Langreiter - Profipack Verpackungsmaschinen GmbH</i>
19:00 Uhr	Abendveranstaltung im Bräustübel

Mittwoch, 29. April 2026

09:00 Uhr	Begrüßung und Kaffee
09:10 Uhr	Projektbericht Bevergreen: Datengestützte Erkenntnisse im Mehrwegkreislauf <i>Michael Peschek - TUM BGT</i>
09:45 Uhr	Planbare Leergutströme: Praxiserfahrungen mit KI-gestützten Rücklaufprognosen <i>Dr. Alexander Kauffeldt-Thieß - Spicetech GmbH</i>
10:20 Uhr	Zwischen Bits und Bier - KI auf dem Edge in der Feldebene <i>David Wörster - Ing. Büro Roth GmbH</i>
10:55 Uhr	KAFFEEPAUSE
11:20 Uhr	Intelligente Instandhaltung durch KI-Analysen aus Maschinen- & Sensordaten <i>Dirk Widmann - Flowsight GmbH</i>
11:55 Uhr	KI-gestütztes Wissensmanagement in der Getränkeabfüllung: Praxisdaten und Erfolgsfaktoren <i>Markus Windisch - Peerox GmbH</i>
12:30 Uhr	Projektbericht MappKIng: KI und Schnittstellen im Flaschenkeller Herausforderungen und Erfolge <i>Matthias Staiger - TUM BGT</i>
13:00 Uhr	MITTAGESSEN
14:00 Uhr	Abtrunk & Ausklang