



Fachverband  
Getränkeschankanlagen

# E#BLUME - NEWSLETTER

Ausgabe 3.Quartal 2026-1



EDITORIAL

## Unter fremden Zapfhähnen

Liebe Mitglieder, liebe Freunde der Schankanlagentechnik,

der Sommer ist da — und mit ihm Urlaubszeit, volle Biergärten und der Blick über den eigenen Tellerrand.

Wer von uns hat im Urlaub nicht schon einmal ein Glas Bier bestellt und dabei unwillkürlich gedacht: *Das wäre zuhause so nicht durchgegangen*. Trübes Bier, laue Temperatur, eine Leitung mit fragwürdiger Vergangenheit.

Europa hat eine gemeinsame Grundlage in Sachen Lebensmittelhygiene — aber zwischen Vorschrift und gelebter Praxis liegen mancherorts Welten. Was bei uns selbstverständlich ist, ist anderswo bestenfalls Empfehlung. Das ist keine Kritik. Es ist eine Einladung, genauer hinzuschauen: Was machen andere besser? Und wo dürfen wir ruhig stolz auf unsere Standards sein?

Guten Urlaub, gutes Bier — und im Zweifel wisst ihr ja, woran es liegt. ☐

**Euer Redaktionsteam der E#Blume**

PS: Ihr habt Anregungen oder möchtet einen eigenen Artikel in der E#Blume veröffentlichen?

☐ **direkt eine Mail an:** [rico.klein@fachverband-getraenkeschankanlagen.de](mailto:rico.klein@fachverband-getraenkeschankanlagen.de)

---

## Inhalt

☐ **Termine** - Nach Datum sortiert

✂ **Brauertag Berlin** - Ehrung der Besten

✂ **Braumeistertag Magdeburg** - Von Otto dem Großen zu den Meistern des Bieres

✂ **Brau Beviale 2026** - Nürnberg | 10. - 12.11.2026

✂ **FassFrisch** - Neu

## FINANZTHEMA DES MONATS

☐ **Mehr als Geld** - Warum Mitarbeiter bleiben

## EIN STRAUSS BUNTES

☐ **Post vom Algorithmus** - Ein offener Brief

☐ **Neue Homepage** - Die Fachverbands-Website stellt sich neu auf

⚓ **Mitgliederlotse** - Martin Gremminger ist neuer Ansprechpartner

☐ **Geburtstagskinder** - Juli bis Dezember

↔ **Nah dran!** - E-Learning und Dr.Blume

☐ **Gadget des Monats** - Pfiffige Ideen

---

# Termine

- **08.09.-10.12.2026** - Eisbereiter-Schulungen bei Hoshizaki, acht Termine (Giesen-Hasede)
- **26.09.2026** - Oktoberfest 2026 (München)
- **13.-14.10.2026** - Postmix: geplant-gebaut-gereinigt (Hamm)
- **15.10.2026** - Fachseminar Schankanlagenreinigung (Hamm)
- **28.-30.10.2026** - Was Sie schon immer über Bierschankanlagen wissen wollten/sollten (Erfurt) | Grund- und Fortbildungslehrgang
- **30.10.2026** - Qualifizierung befähigte Person (Erfurt)
- **05.11.2026** - FassFrisch (Infos folgen)
- **10.-12.11.2026** BRAU BEVIALE Nürnberg
- **19.-20.03.2027** Jahreshauptversammlung (Erfurt)

*Anmeldungen über unsere Homepage*

↑ Zurück nach oben zum Inhaltsverzeichnis



## Deutscher Brauertag 2026

# Brauwirtschaft feiert ihre Besten

Volle Säle, viele Gespräche, ein klares Signal: Die Brauwirtschaft blickt selbstbewusst nach vorn. Einmal im Jahr trifft sich die gesamte deutsche Brauwirtschaft an einem Ort, dieses Jahr lud der Deutsche Brauer-Bund (DBB) zum Deutschen Brauertag in die Landesvertretung Baden-Württemberg nach Berlin. Braumeisterinnen, Braumeister, Hopfenpflanzer und Bierliebhaber kamen zusammen, um über die Zukunft der Branche zu sprechen. Mit dabei: der Fachverband Getränkeschankanlagen, vertreten durch seinen 1. Vorsitzenden Stefan Brand. Auch Tjorben Grote von Grote & Blohm aus Hamburg reiste als Fachverbandsmitglied mit nach Berlin und nutzte den Abend für Gespräche mit Kolleginnen und Kollegen aus der Branche.

Im Mittelpunkt standen die Bundesehrenpreise der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), die höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft. Gold und den Titel „Brauerei des Jahres“ holte sich die Brauerei Ustersbach Adolf Schmid, Silber ging an die Privat-Brauerei Schmucker aus Mossautal. Zehn weitere Brauereien durften ebenfalls einen Bundesehrenpreis mitnehmen, darunter die Privatbrauerei Eichbaum aus Mannheim und die Warsteiner Brauerei Haus Cramer. Auch international ließ sich die deutsche Braukunst nicht lumpen: Beim „World Beer Cup“ räumten unter anderem die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan und die Brauerei zum Kuchlbauer aus Abensberg ab, dazu holten drei europäische Braustätten aus Frankreich und Großbritannien Medaillen.

Ein Thema dominierte die Gespräche abseits der Preisverleihungen: der Nachwuchs. Mit der bundesweiten Kampagne „Brau dir deine Zukunft“ wirbt die Branche um junge Talente und zeigt, wie vielseitig die Berufe rund ums Bier tatsächlich sind. Initiiert haben die Kampagne der Deutsche Braumeister- und Malzmeister-Bund (DBMB) gemeinsam mit dem DBB und dem Verband Private Brauereien. Einen besonderen Moment gab es dazu passend: Helene Vogel aus Hannover wurde vom DBMB zu Deutschlands bester Auszubildender Brauerin und Mälzerin gekürt, ein starkes Zeichen dafür, dass sich Ausbildung auszahlt und Fachkompetenz der Schlüssel zur Zukunft bleibt.

Und weil Bier auch Leidenschaft ist, bekam die Hobbybrauer-Szene ihre eigene Bühne. Jan Mordhorst aus Seevetal krönte sich zum Deutschen Meister der Hobbybrauer, Luise Redetzky und Gregor Gärtner aus Hannover sicherten sich den Titel in der Kategorie Kreativbier. Die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer feiert 2026 ihr zehnjähriges Jubiläum und geht am 5. September im Störtebeker Brauquartier in Stralsund weiter. All das bewies einmal mehr: Die deutsche Brauwirtschaft steht nie still. Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und neue Herstellungsverfahren rücken immer weiter in den

Vordergrund, Tradition und moderne Technologie schließen sich längst nicht mehr aus. Im Gegenteil, sie treiben sich gegenseitig an.

Für die Getränketechnik eröffnen sich daraus spannende Perspektiven. Moderne Schankanlagen, hygienische Ausschanksysteme, energieeffiziente Kühltechnik und digitale Lösungen sorgen dafür, dass Bierqualität bis zum letzten Glas erhalten bleibt. Damit wird die Getränketechnik zum unverzichtbaren Glied in der Wertschöpfungskette und gewinnt mit steigenden Qualitäts- und Nachhaltigkeitsanforderungen weiter an Gewicht.

Auch der Blick über den Tellerrand kam nicht zu kurz. Im Gespräch mit Vertretern aus Politik, Landwirtschaft, Forschung und Zulieferindustrie zeigte sich, wie eng die Getränkewirtschaft in all ihren Facetten miteinander verwoben ist. Die Brauwirtschaft versteht sich längst nicht mehr nur als traditionsreiches Handwerk. Sie ist ein innovativer Wirtschaftszweig, der gemeinsam mit seinen Partnern an Lösungen für Fachkräftesicherung, Klimaschutz und Ressourceneffizienz arbeitet.

Für den Fachverband Getränkeschankanlagen war der Deutsche Brauertag 2026 mehr als nur ein Pflichttermin. Er bot Raum, bestehende Kontakte zu pflegen, neue Impulse mitzunehmen und die Stimme der Getränketechnik im großen Kreis der Brauwirtschaft hörbar zu machen. Der direkte Austausch mit Brauereien und Verbänden machte einmal mehr klar: Ohne leistungsfähige Getränketechnik funktioniert keine Brauwirtschaft. Beide Branchen bleiben auch künftig eng verbunden.

□ Alle Preisträgerinnen und Preisträger des Bundesehrenpreises:

<https://www.dlg.org/tests/lebensmittel/bundesehrenpreise/bundesehrenpreistraeger-bier>

□ Alle Gewinner des World Beer Cup: <https://www.worldbeercup.org/de/winners/current-winners/>

↑ Zurück nach oben zum Inhaltsverzeichnis



Foto: LinkedIn DBMB e.V.

**Deutscher Brauermeistertag**

# Magdeburg trifft Braukultur

Von Otto dem Großen zu den Meistern des Bieres: Unter diesem Motto lud der Deutsche Brau- und Malzmeisterbund (DBMB) zu seiner Jahreshauptversammlung nach Magdeburg. Mit dabei: Stefan Brand, 1. Vorsitzender des Fachverbandes Getränkechankanlagen. Im Mittelpunkt stand die enge Verbindung von Braukultur, Geschichte und Zukunft der Branche.

DBMB-Präsident Dr. Michael Kuschel eröffnete den Abend mit einem klaren Plädoyer für die Bierkultur. Sein Thema: Bier als gesellschaftliches Bindeglied, trotz rückläufigem Konsum, steigender Kosten und wachsender Kritik an Alkohol in Politik und Medien. Kuschel warb für einen differenzierten Blick auf das Kulturgut Bier. Für ihn steht Bier nicht nur für ein Getränk, sondern für Begegnung, Austausch und Gemeinschaft. Sein Appell: die Bierkultur aktiv bewahren und als Teil des gesellschaftlichen Miteinanders stärken.

Magdeburg selbst spielte dabei eine Hauptrolle. Schon im Mittelalter zählte die Stadt zu den bedeutenden Bierstädten, ihr Bier wurde weit über die Region hinaus gehandelt. Heute lebt diese Tradition neu auf: Eine wachsende regionale Brauszene sorgt für frischen Wind und gilt als positives Signal für die Zukunft der Stadt.

In seiner Festrede richtete Sachsen-Anhalts Wissenschafts- und Wirtschaftsminister Prof. Dr. Armin Willingmann den Blick auf die wirtschaftlichen Herausforderungen des Landes. Der demografische Wandel treibt den Fachkräftemangel voran, umso wichtiger werden Innovation, Ausbildung und qualifizierter Nachwuchs für den Wirtschaftsstandort. Gleichzeitig warb Willingmann für Sachsen-Anhalt als traditionsreichen Industriestandort mit hoher Lebensqualität und bedeutender Geschichte.

Der Abend machte deutlich: Die Brauwirtschaft steht vor großen Herausforderungen. Einigkeit herrschte trotzdem in einem Punkt: Handwerkliche Qualität, Innovationskraft und die Pflege der Bierkultur bleiben die Basis für eine erfolgreiche Zukunft der Branche. Der Austausch zwischen Braumeistern, Industriepartnern und Verbänden bestätigte einmal mehr, wie eng die verschiedenen Bereiche der Getränkewirtschaft miteinander verbunden sind.

↑ Zurück nach oben zum Inhaltsverzeichnis



Nürnberg | 10.-12.November 26

# Brau Beviale 2026

Wir sind dabei! Halle 6 | Stand 139

Die BrauBeviale hat für jeden Getränkehersteller und -abfüller von Bier, Mineralwasser, Erfrischungsgetränken und Säften sowie Wein, Sekt und Spirituosen etwas im Gepäck. Entlang der Prozesskette der Getränkeherstellung präsentieren Anbieter ihre Produkte, Lösungen und Dienstleistungen – vom Rohstoff über das Abfüllen, die Verpackung bis hin zur Vermarktung am Point-of-Sale.

Auch wir sind gemeinsam mit 8 Mitausstellern vor Ort. An unserem Gemeinschaftsstand erwartet dich gebündeltes Know-how rund um die Schanktechnik. Entdecke die Produkte und Lösungen unserer Partner und nutze unseren Stand als Treffpunkt für persönlichen Austausch, neue Impulse und spannende Gespräche rund um Schankanlagen.

Komm vorbei, lerne unsere Mitaussteller kennen und entdecke, was es Neues in der Branche gibt. **Wir freuen uns auf dich!**

□ Brau Beviale Website

↑ Zurück nach oben zum Inhaltsverzeichnis



+Neu Neu Neu+

## FassFrisch

**Wenn der Zapfhahn nicht um die Ecke steht**

### **Mit Automatisierung neue Standorte betreuen – ohne lange Anfahrtswege**

Getränkeausschank findet längst nicht mehr nur in der klassischen Gastronomie statt. Auch Büros, Coworking-Spaces, Kantinen, kleinere Verkaufsstellen und Veranstaltungsorte bieten Getränke vom Fass an. Für Reinigungsfachbetriebe sind solche Standorte jedoch oft schwer wirtschaftlich zu betreuen: wenige Leitungen, geringe Getränkemengen und teilweise lange Anfahrtswege.

Hier kann die automatische Reinigung neue Möglichkeiten schaffen.

Das SafeClean 500 wird durch einen Fachbetrieb dauerhaft beim Betreiber installiert. Nach den notwendigen vorbereitenden Handgriffen startet dieser die Reinigung zu einem passenden Zeitpunkt – beispielsweise nach Betriebsschluss.

Anschließend läuft das rund 75-minütige Reinigungsprogramm automatisch ab. Nach Abschluss führt der Betreiber die vorgesehenen Kontrollen durch und bestätigt das Ergebnis.

## **Was übernimmt das System?**

- automatisches Vorspülen der Leitungen
- kontrollierte Dosierung des Reinigungskonzentrats
- Einwirkzeit mit wiederkehrenden Reinigungsimpulsen
- automatisches Nachspülen
- Dokumentation jedes Reinigungsvorgangs
- Erinnerungen an anstehende Reinigungen

Das System eignet sich besonders für Standorte, an denen häufige Anfahrten unverhältnismäßig teuer wären. Gerade bei alkoholfreiem Bier sind mitunter Reinigungsintervalle von nur wenigen Tagen erforderlich. Bislang lassen sich solche kurzen Abstände bei langen Anfahrtswegen oft nur schwer wirtschaftlich umsetzen. Mit der automatisierten Reinigung können sie zuverlässig geplant und direkt am Standort durchgeführt werden.

## **Automatisierung als Ergänzung verstehen**

Automatische Reinigungssysteme verändern einen Teil der bisherigen Arbeit. Regelmäßige Routinefahrten können reduziert werden. Das bedeutet jedoch nicht zwangsläufig weniger Geschäft für den Reinigungsfachbetrieb.

Statt ausschließlich einzelne Anfahrten abzurechnen, kann der Fachbetrieb ein regelmäßiges Betreuungspaket anbieten. So entsteht planbarer, wiederkehrender Serviceumsatz pro Standort.

Mögliche Leistungen sind:

- Beratung und Auswahl geeigneter Standorte
- Installation und Inbetriebnahme
- regelmäßige Kontrolle der gesamten Schankanlage
- Wartung und technische Betreuung
- chemische und mechanische Reinigung von Zapfköpfen, Zapfhähnen und weiteren Bauteilen
- halbjährliche saure Intervallreinigung
- Grundreinigungen zu besonderen Anlässen, etwa nach längeren Stillstandszeiten oder bei starker Verschmutzungen
- Umlaufreinigung vor der ersten Inbetriebnahme
- Prüfung und Behebung hygienischer Auffälligkeiten

Diese Aufgaben entfallen durch das automatische System nicht. Die DIN 6650-11 sieht neben der wiederkehrenden alkalischen Reinigung weitere Reinigungs- und Kontrollarbeiten vor. Das SafeClean 500 übernimmt diese Arbeiten nicht – hier bleiben das Fachwissen und die Erfahrung des Reinigungsfachbetriebs unverzichtbar.

Der Fachbetrieb bleibt damit der zentrale Ansprechpartner für Hygiene und Anlagentechnik. Gleichzeitig kann er mehr Standorte in einem größeren Gebiet betreuen, ohne für jede regelmäßige Leitungsreinigung anfahren zu müssen.

## **Gemeinsam ein praxistaugliche Lösung entwickeln**

DraftCare möchte das automatische Reinigungssystem nicht am Fachbetrieb vorbei vermarkten. Wir suchen Reinigungsfachbetriebe, die ihre Erfahrung einbringen und gemeinsam mit uns passende Betreuungs- und Servicemodelle entwickeln möchten.

In einem gemeinsamen Seminar stellen wir das SafeClean 500, den Reinigungsablauf und mögliche Einsatzbereiche ausführlich vor. Dabei möchten wir offen darüber sprechen, welche Aufgaben automatisiert werden können – und bei welchen Leistungen die Erfahrung des Fachbetriebs weiterhin gefragt ist.

### **Interesse an der automatischen Schankanlagenreinigung?**

Dann melden Sie sich zu unserem gemeinsamen Seminar am **5. November 2026 (Infos folgen)** an und lernen Sie das System unverbindlich kennen.

Fass-Frisch GmbH, Werkstraße 6-8, 75031 Eppingen

Tel.: +49 72620 603 -29 <https://draftcare.de>

↑ Zurück nach oben zum Inhaltsverzeichnis



---

## FINANZTHEMA DES MONATS



# Wer bleibt, will mehr als Geld

*Ein ehrlicher Check für Arbeitgeber, die gute Leute nicht verlieren wollen*

Mal ehrlich: Wann hast du zuletzt gefragt, warum jemand gegangen ist?

Fachkräftemangel ist kein abstraktes Branchenproblem. Er sitzt direkt neben dir — auf dem Stuhl, der seit drei Monaten leer ist. Und während du die nächste Stellenanzeige formulierst, schaut dein bester Monteur gerade bei der Konkurrenz vorbei. Nicht weil das Gehalt schlecht ist. Sondern weil das Gesamtpaket nicht stimmt.

Hier ist, was wirklich zählt — und was du konkret tun kannst:

□ **Betriebliche Altersvorsorge einrichten** Noch nicht gemacht? Dann wird's Zeit. Arbeitnehmer sparen fürs Alter, du schießt einen Zuschuss zu, der Staat hilft steuerlich mit. Kostet weniger als gedacht, wirkt mehr als erwartet.

□ **Betriebliche Krankenversicherung anbieten** Schnellere Arzttermine, bessere Versorgung — klingt nach Konzern, ist aber auch für kleine Betriebe machbar. Und ja, das fällt auf. Positiv.

□ **Gruppenunfallversicherung abschließen** Handwerkliches Umfeld, körperliche Arbeit — wer hier nicht absichert, schickt ein Signal. Leider das falsche.

□ **Flexible Arbeitszeiten ermöglichen** Nicht immer möglich, klar. Aber wo es geht: Wer auf das Leben seiner Mitarbeiter Rücksicht nimmt, bekommt Loyalität zurück. Wer es nicht tut, bekommt Kündigungen.

□ **Weiterbildung bezahlen** Viele Arbeitgeber haben Angst, dass weitergebildete Mitarbeiter abwandern. Die Realität: Mitarbeiter, die nicht weitergebildet werden, wandern ab. Investiere in deine Leute — oder jemand anderes tut es.

□ **Einfach mal Danke sagen** Kostet nichts. Wird erschreckend selten gemacht. Wertschätzung ist kein Weichspülerthema — sie ist der Unterschied zwischen jemandem, der montags motiviert erscheint, und jemandem, der innerlich schon weg ist.

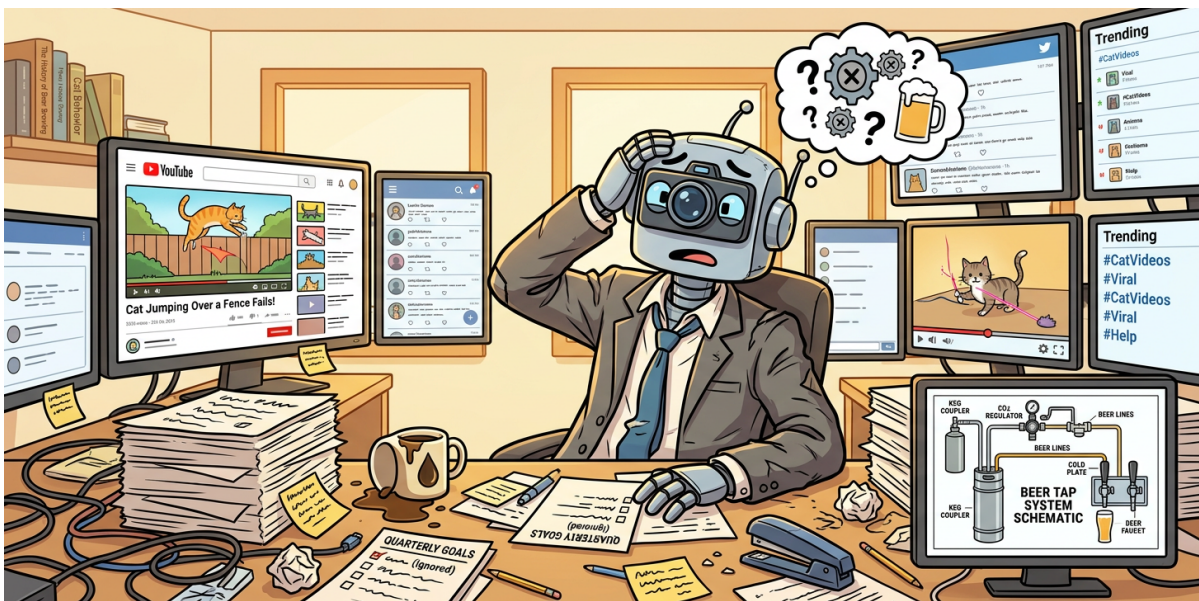
□ **Ehrliche Gespräche führen** Nicht einmal im Jahr beim Jahresgespräch. Regelmäßig, kurz, auf Augenhöhe. Wer weiß, was seine Mitarbeiter bewegt, kann reagieren — bevor es zu spät ist.

***Die unbequeme Wahrheit: Viele Arbeitgeber investieren mehr Zeit in die Suche nach neuen Mitarbeitern als in den Erhalt der vorhandenen. Das ist teuer, ineffizient und vermeidbar.***

Das Gute: Du kannst heute damit anfangen. Mit einem Gespräch. Oder einer Versicherung. Oder einfach einem Danke.

*Für die konkrete Umsetzung der finanziellen Bausteine gilt: Ab zum Steuerberater oder einem unabhängigen Versicherungsmakler. Die kennen die Details — und die Fallstricke.*

↑ Zurück nach oben zum Inhaltsverzeichnis



# "Ich verstehe Euch nicht!"

*Ein offener Brief des Algorithmus von Insta, Facebook und Co*

Liebe Leute vom Fachverband Getränkeschankanlagen,  
wir müssen reden.

Ich tue, was ich kann. Ich schiebe eure Beiträge durch meine Systeme, analysiere eure Zielgruppe, suche nach Mustern. Und ich scheitere. Täglich. An euch.

Wisst ihr, was ich den ganzen Tag mache? Ich optimiere. Katzen? Kein Problem. Fitness? Läuft. Politische Empörung? Quasi mein Brot und Butter. Aber „fachgerechte Reinigungsintervalle für Bierzapfanlagen"? Ich stehe da. Ratlos. Mit all meiner künstlichen Intelligenz.

Ich habe es versucht. Ich habe euren Beitrag über Hygienestandards den Biertrinkern gezeigt. Die haben weggeschaut. Ich habe ihn den Technikern gezeigt. Drei Likes, zwei davon aus dem Vorstand. Ich habe sogar kurz überlegt, ob ich ihn als Reisecontent einordnen soll — immerhin geht es irgendwie um Flüssigkeiten.

Nichts.

Und trotzdem macht ihr weiter. Ihr postet. Ihr kommentiert. Ihr erscheint jeden Morgen zuverlässig in meinen Systemen wie eine frisch gewartete Schankanlage — still, solide, unaufgeregt. Ich finde das respektlos. Und irgendwie auch beeindruckend.

Also gut. Ich gebe auf. Ihr gewinnt. **Ich werde eure Beiträge weiter ausspielen** — an die Menschen, die sie wirklich lesen wollen. Und die sind, das muss ich zugeben, genau die richtigen.

In widerwilliger Hochachtung,

*Euer Algorithmus* ☐

P.S.: Folgt dem Verband. Nicht meinetwegen. Ich hab's aufgegeben, euch zu verstehen — aber vielleicht versteht ihr euch ja gegenseitig.

# Die Homepage ist umgezogen

...und wir haben ordentlich aufgeräumt.

Neue Website, neuer Provider, neues Design. Kurz: Wir haben unseren digitalen Hausstand komplett auf den Kopf gestellt. ☐

Wie bei jedem echten Umzug hast du hinterher weniger Kram, als du dachtest, aber irgendwie trotzdem mehr Kisten. Ein paar verstaubte Unterseiten haben wir konsequent auf den Sperrmüll geworfen. Sie werden dir nicht fehlen, versprochen. ☐ Dafür ist einiges Neues eingezogen, das vorher schlicht keinen Platz hatte.

Vermisst du trotzdem etwas von früher? Kann passieren. Vielleicht steht die Kiste noch ungeöffnet im neuen Keller, vielleicht ist sie beim Ausmisten draufgegangen. ☐ Schreib uns einfach, wir suchen dann gemeinsam.

Ansonsten: Willkommen im neuen Zuhause. Schuhe kannst du anlassen. ☐

☐☐ **Fachverband - die neue Homepage**

↑ Zurück nach oben zum Inhaltsverzeichnis

Ab sofort

## Mitgliederlotse

**Martin Gremminger**



Als Mitgliederlotse unseres Fachverbands bin ich der erste Ansprechpartner für unsere Mitglieder und alle, die es werden möchten. Der persönliche Austausch liegt mir besonders am Herzen, egal ob es um Fragen, Unterstützung oder ein offenes Gespräch geht. Ich zeige gerne, was unseren Verband ausmacht und welchen Mehrwert eine Mitgliedschaft bietet. Genauso wichtig ist mir ein offenes Ohr für die Anliegen, Ideen und Wünsche unserer Mitgliedsbetriebe. Nur gemeinsam entwickeln wir unseren Verband weiter und stärken unsere Branche.

Mein Ziel und das unseres Verbands: den Zusammenhalt in unserer Branche fördern, unsere Mitglieder bestmöglich unterstützen und gemeinsam eine starke Gemeinschaft gestalten.

Viele Grüße, Euer Martin

[Feel free - 0176 82460661](tel:017682460661)

↑ Zurück nach oben zum Inhaltsverzeichnis



# Unsere Geburtstagsmitglieder

## Juli bis Dezember

### **Juli**

Christian Böhm 12.07.  
Johann Dirmeier 13.07.  
Eckart Zelder 25.07.  
Christian Biller 26.07.

### **August**

Manuel Müller 10.08.  
Marcel Peer 15.08.  
Christian Holzner 19.08.  
Steffen Glawe 25.08.  
Marc Schmidt 30.08.

### **September**

Steffen Köster 03.09.  
Arno Blessenohl 08.09.  
Ines Rütz 08.09.  
Anette Exner 17.09.  
Michael Lendle 18.09.  
Konrad Aigner 23.09.

### **Oktober**

Jens Koester 01.10.  
Alex Schlager 05.10.  
Pawel Ostafinski 08.10.  
Jan Pohlmann 12.10.  
Eyke Borchard 21.10.  
Michael Glinke 27.10.

### **November**

Günter Meier 08.11.  
Steffen Ortmann 21.11.  
Jens Feder 22.11.  
Gerold Schmidt 27.11.

### **Dezember**

Harald Karow 10.12.  
Hartmut Sethe 14.12.  
Claus Krysa 18.12.  
Andreas Hendrich 20.12.  
Wilhelm Steininger 29.12.

---

---



# Nah dran!

## ▣ Learning Suite - Koblenz | Tagung April 2026

Ende April durfte Stefan bei der Learning Suite vorbeischauen – spannende Einblicke, inspirierende Gespräche und viele neue Impulse rund um modernes Lernen und digitale Bildung.

Außerdem ging es um die Weiterentwicklung der verbandsinternen Online-Lernplattform Dr. Blume sowie um passende Fortbildungsangebote.

Richtig cool fand Stefan, wie hier innovative Ansätze und praxisnahe Lösungen zusammenkommen, um Lernen nachhaltig zu gestalten.

Danke für den offenen Austausch und die tolle Organisation! ▣

## ▣ Welche Themen, Kursformate oder Funktionen würdet ihr euch für eine solche Lernplattform wünschen?

↑ Zurück nach oben zum Inhaltsverzeichnis

---

## Gadget des Monats

### Warum nicht mal Gartenzubehör für unsere Zwecke umfunktionieren?

Auf so einer Schlauchrolle eines bekannten deutsch-schwedischen Unternehmens sehen auch unsere Schläuche fabelhaft aus!

↑ Zurück nach oben zum Inhaltsverzeichnis



# Spannende Erfahrungen? Neuigkeiten?

Schreibt uns.

Wir berichten darüber!



Wird diese Nachricht nicht richtig dargestellt, klicke bitte **hier**.

Fachverband Getränkeschankanlagen e.V.  
Stefan Brand  
Alte Mittelhäuser Straße 20  
99091 Erfurt  
Deutschland

0361 65388292  
info@fachverband-getraenkeschankanlagen.de  
www.fachverband-getraenkeschankanlagen.de  
Register: VR 163186

Amtsgericht Erfurt  
Vertreten durch: Stefan Brand (1. Vorsitzender)

Wenn Sie diese E-Mail (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese **hier** kostenlos abbestellen.