

# Brotprüfung in Bingen

Die Produkte der Bäcker aus den VDB-Landesgruppen Pfalz-Saar und Rhein-Main haben die Brotprüfer im Januar in Bingen unter die Lupe genommen. Erstmals im Jahr 2002 ausgetragen, wird diese von zahlreichen Bäckereien im Süden und Westen Deutschlands gern als unabhängige Qualitätsprüfung genutzt. von Stefan Keller



Die Zuhörer wurden beim Vortrag von Martin Thomas häufig eingebunden.



Abschluss der VDB-Brotprüfung bei einer stilechten bayrischer Vesper.



Auch die intensive Schnupperprobe muss ein Brot bei der Prüfung überstehen.

Der Ansturm in diesem Jahr überraschte sowohl die Brotprüfer als auch die Organisatoren der Veranstaltung: 70 Prüfer haben die 898 eingeschickten Brote begutachtet und bewertet. Insgesamt waren mehr Prüftische als in der Vergangenheit besetzt und die Brote konnten von den Prüfgruppen innerhalb weniger Stunden reibungslos und fachkompetent beurteilt werden. Genau wie einen Monat zuvor in Gerlenhofen, war dabei auch in Bingen das Prüfergremium sehr unterschiedlich zusammengesetzt. Das Team bestand aus einem erfahrenen DLG-Brotprüfer, einem gestandenen Bäckermeister bzw. Bäckergehilfen und einem Gastprüfer.

In allen Prüfgruppen wurde neben der intensiven sensorischen Beurteilung auch tiefgreifend über Brotqualität im Allgemeinen und die unterschiedlichen Herstellungsmethoden im Speziellen diskutiert. Udo Sodenkamp, langjähriger Fachschullehrer der Technikerschule in Berlin, und sein Assistent Bernhard Vetter, Entwicklungsleiter bei der Brezelbäckerei Ditsch GmbH, Mainz, leiteten die Brotprüfung. Beide hatten alle Hände voll zu tun – galt es doch bei Unklarheiten an den Prüftischen zu unterstützen und zugleich alle fehlerfreien Brote zu bestätigen.

Für den traditionellen Vortrag am Nachmittag hatte Martin Thomas von BIB-Ulmer Spatz das Thema „Einfach gute Brötchen“ ausgewählt. In seinen Ausführungen ging er auf die Brötchenherstellung im Allgemeinen ein, gab viele Tipps aus der Praxis und stellte besondere Punkte zur Optimierung der Brötchenqualität vor. Während des Referates wurden die Zuhörer in die Thematik eingebunden und konnten spezielle Brötchenmuster verkosten. Am Ende des Vortrages ging Martin Thomas auf die häufigsten Brötchenfehler

ein. Dabei stellte er die Broschüre „Perfekte Brötchenqualität“ vor, die analog zur Brotbroschüre von BIB-Ulmer Spatz in Zusammenarbeit mit der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL), Karlsruhe, und der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), Frankfurt, erarbeitet wurde. Teams von BIB-Ulmer Spatz trugen unterdessen die Ergebnisse der Brotprüfung zusammen. Zum einen konnte so jeder Einsender direkt am Nachmittag seine Ergebnisse in einem Briefumschlag erhalten. Zum anderen konnte Stefan Keller von BIB-Ulmer Spatz schon nach der Kaffeepause die Ergebnisse der morgentlichen Brotprüfung präsentieren.

Das statistische Ergebnis erreichte im Mittelwert zwar in etwa das hohe Vorjahresniveau, die Anzahl der Großen Preise, also der fehlerfreien Brote, sank jedoch von 15% im Vorjahr auf 10,7% ab. Die Gründe für diese geringe Anzahl an fehlerfreien Broten lagen zumeist in vermeidbaren Kleinigkeiten. Häufige Nennungen waren z.B. unsauberer Boden, aufgeplatzter Schluss oder zu viel Bemehlung. Diese Fehler führen bei der Brotprüfung zwar nur zu geringen Abzügen, jedoch ist die Chance auf eine makellose Beurteilung auch bei solchen Mängeln vertan.

Insgesamt jedoch waren die Ergebnisse der Binger Brotprüfung zufriedenstellend.

Als letzter Programmpunkt des Tages stand ein Ausflug in die Welt der bayrischen Gebäckspezialitäten an. Eigens zu diesem Punkt war Fachberater Timo Studtrucker aus Bayern angereist. Stillecht stellte er eine typisch bayrische Vesper vor. Neben der obligatorischen Weißwurst und dem Radi wurden dabei auch viele regionale bayrische Gebäcksorten mit den entsprechenden Rezeptbeispielen präsentiert und verkostet. ■

**LANDESGRUPPE  
WESTFALEN-LIPPE**

## Backen in der Filiale

Die Landesgruppe Westfalen-Lippe durfte den Referenten Dipl.-Ing. Jürgen Hesselbarth von der Ireks GmbH, Kulmbach, begrüßen. Hesselbarth referierte über das Thema: „Backen in der Filiale – mit Sicherheit und Ideen.“ Er skizzierte kurz die aktuelle Branchenrealität: Anzahl der Bäckereien und Anzahl der Beschäftigten sind in den vergangenen 10 Jahren um die Hälfte geschrumpft. Dafür gibt es doppelt so viele Verkaufsstellen, vom Discounter bis zur Tankstelle.


Dies rufe zum Gegenangriff auf, so der Referent. Wichtig seien Ideen und eine enge Kundenbindung. Doch wie diese Kundenbindung erreichen? Zurück zu alten Traditionen? Ein einleuchtendes Erfolgsrezept – was will man als Kunde, wenn man ein Fachgeschäft in der Lebensmittelbranche betritt – sei doch wohl am ehesten Frische. Wer möchte vom Metzger schon ein altes Stück Fleisch?

Da Brötchen nun mal Kurzzeitgebäcke sind, sprich schnell altern, hat die Branche ja schon mit Ladenbacköfen optimal reagiert. Doch wie sehen die Qualitäten dieser Ladenbackbrötchen aus? Sind sie verbesserungsfähig? Dieser Frage stimmten die meisten Anwesenden zu.

Nun wurden alle Technologien unter die Lupe genommen. Die Schwierigkeiten und die häufigsten Fehler bei Gärunterbrechung – mit und ohne Gare, die Gärverzögerung und die Halbbacktechnik von Brötchen, Broten und Feingebäcken wurden kontrovers diskutiert. Hier konnte der Referent auf ein großes theoretisches und durch viele Backversuche auch praktisches Know-how zurückgreifen und Fragestellungen plausibel darlegen.

Mit in das Thema Ladenbacken flossen dann auch noch Entzerrung der Produktion, Saisongebäcke, Senkung der Retouren und Duftmarketing. Über Letzteres

berichtete der Referent von einer Bäckerei, die ihre Schwadenabzüge mit den enthaltenen Backaromen in Richtung Ladentür leitete und damit eine doch erstaunliche Umsatzsteigerung erfuhr.

Zum Schluss rief der Referent zu der Strategie auf, bei Einhaltung des bestehenden Kostenniveaus die Qualität zu steigern.  *Beate Pech*

**LANDESGRUPPE  
PFALZ-SAAR**

## Filialcontrolling und Diebstahlerkennung

Ein brisantes, jedoch stets aktuelles Thema wurde bei der VDB-Landesgruppe Pfalz-Saar präsentiert. Oliver Lipp und Torsten Ott, Verkaufsleiter der Kalicom Kassensysteme GmbH, Dortmund, referierten über Filialcontrolling und Diebstahlerkennung.

Zu einer zielgenauen Steuerung von Verkaufsfilialen gehören die genaue Erfassung der gelieferten Waren, die artikelgenaue Verkaufserfassung, die Retourenfassung sowie die regelmäßige Inventur des Bestands.

Wichtiges Hilfsmittel ist dabei ein modernes Kassensystem verbunden mit einer geeigneten Bäckereisoftware. Wenn beide System reibungslos miteinander vernetzt sind, können alle Waren- und Umsatzbewegungen in den Filialen artikelgenau rückverfolgt werden. Erst eine solche Transparenz schafft die grundlegende Basis für eine erfolgreiche Diebstahlerkennung in den einzelnen Verkaufsstellen, denn letztendlich hinterlässt jede Verkaufsmanipulation irgendwelche Spuren und verursacht nachvollziehbare Differenzen. Anhaltspunkte für die Erkennung solcher Manipulationen bietet eine besondere Software namens LISA. Dieses Programm zur „Listen Informations-System Analyse“ hat komfortable Möglichkeiten, das elektronische Journal jeder einzelnen Kasse nach vielfältigen Kriterien auszuwerten.

Neben der detaillierten Vorstellung dieser technischen Möglichkeiten wurden von den Referenten jedoch auch die sozialen Belange bei vorliegenden Verkaufsmanipulationen betrachtet.

Ziel der Diebstahlerkennung sei schließlich nicht zwangsläufig, einen Übeltäter zu lokalisieren und zu entlassen. Vielmehr wird durch die Transparenz des Systems eine Gesamtsituation erreicht, die solche Verkaufsmani-

pulationen im Vorfeld schon sinnlos erscheinen lassen. Die vielfach dargestellte „Gelegenheit, die Diebe macht“ wird unterbunden. Folgerichtig empfohlen daher die Referenten, dem Verkaufspersonal offensiv und transparent die Auswertungsmöglichkeiten des Systems darzustellen.

Am Ende der Präsentation wurden noch anhand von Rechenbeispielen die Einsparmöglichkeiten durch die Unterbindung von Verkaufs-

Anzeige

**BETRIEBSBERATER / ZERTIFIZIERUNGSTELLEN**


**Zertifizierung von  
Managementsystemen u.a.  
ISO 9000, ISO 22000, IFS, BRC**

BVQI Deutschland GmbH

Veritaskai 1

21079 Hamburg

Tel.: 040 - 23 62 57 01

Fax: 040 - 23 62 57 00

Mail: [bvqi@bvqi.de](mailto:bvqi@bvqi.de)

Web: [bvqi.de](http://bvqi.de) oder [ifs-food.de](http://ifs-food.de)



**Sichere Qualität  
für Ihre Produkte**

**Wir zertifizieren  
nach den aktuellsten  
Standards in der  
Lebensmittelindustrie**

TÜV NORD CERT GmbH & Co. KG  
Böttcherstraße 11 • D-33609 Bielefeld  
Tel. +49 521 786-312  
Fax +49 521 786-157

**TÜV NORD**  
Zertifizierung

## InterJob

Personalmanagement K. Kanz



*Karl Kanz, Dipl.-Oec.  
Managing Director*

**Branche** Handel und Konsumwirtschaft  
Retail & fast moving consumer Goods  
spezialisiert auf das Bäcker- und Konditorenhandwerk  
sowie der Backwaren- und Lebensmittelindustrie

**Spezialisierung** Fach- und Führungskräfte ab dem mittleren  
Management in den Funktionsbereichen

- Vertriebs-Management
- Key Account Management
- Produktion/Produktions- Betriebsleitung/Forschung/  
Produktentwicklung/Qualitäts- und Hygienemanagement
- Verwaltung

**Anschrift** 87665 Mauerstetten  
Tel: +49 (0)8341-9660722  
Fax +49 (0)8341-9660813  
Internet [www.interjob-kanz.de](http://www.interjob-kanz.de)  
email: [info@k-kanz.de](mailto:info@k-kanz.de)



## VDB-Forum Nord: „Teilen – Formen – Aufarbeiten“



Die VDB-Landesgruppen Berlin-Brandenburg, Berlin/Brandenburg, Sachsen/Thüringen, Mecklenburg/Vorpommern, Niedersachsen/Bremen und Hamburg/Schleswig-Holstein veranstalten am 16. Juni das VDB-Forum Backtechnik Nord 2006 in Zusammenarbeit mit der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin. Um 12 Uhr beginnt die Veranstaltung in den Räumen des IGV Institut für Getreideverarbeitung, Arthur-Scheunert-Allee 40 – 41, D-14558 Nuthetal. Die Teilnehmer erhalten alle Informationen über die vielfältigen Aspekte der Teigteilung und Aufarbeitung in Theorie und mit praktischer Darstellung der Teigteilprinzipien auf dem aktuellen Stand der Technik. Für die praktische Durchführung werden geeignete Maschinen von Maschinenbaufirmen zur Verfügung gestellt. Informationen können der Internetseite der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin, [www.lefa-berlin.de](http://www.lefa-berlin.de), entnommen werden.

manipulationen dargestellt. Nicht nur die anwesenden Betriebsinhaber waren von den hochgerechneten Summen bei mehreren Filialen beeindruckt.

Während der abschließenden Diskussion zeigte sich die ganze Brisanz des Themas. Über eine Stunde lang wurden noch viele Fragen und Beispiele aus der eigenen Praxis diskutiert. Nach soviel technischen Möglichkeiten zum Filialcontrolling waren die Teilnehmer zum Schluss jedoch froh über die Aussage, dass alle technisch ausgefeilten Systeme zwar die tägliche Arbeit in der Bäckerei unterstützen, jedoch nicht den kompetenten Fachmann und Chef ersetzen können.

Welche Möglichkeiten bieten:

- ➔ Langzeitführung
- ➔ Gärverzögerung
- ➔ Gärunterbrechung
- ➔ Halbgebackene
- ➔ Vorgebackene

Was versteht man unter: **Unterbruchbackmethode/Halbgebackene**

➔ Dabei findet eine Unterbrechung des Backprozesses statt. Die Brote werden in der ersten Backphase zur Bevorratung gebacken. Nach einer Zwischenlagerung können die Brote z.B. am nächsten Tag je nach Bedarf zu Ende gebacken werden.

**Vorgebackene**

➔ Dabei findet eine Unterbrechung des Backprozesses statt. Die Gebäcke werden (fast) fertig gebacken, sodass Kruste und Bräunung vorhanden sind. Nach einer Zwischenlagerung werden die Gebäcke noch „aufgewärmt“. Herstellungsempfehlung für Halbgebackene

**Erster Backvorgang**

- (ca. 50% der Gesamtbackzeit)
- ➔ Brote mit normaler Gare und Anfangstemperatur schieben
- ➔ Ausbacktemperatur bei ca. 210 °C
- ➔ Kerntemperatur des Brotes 98 °C

**Zwischenlagerung**

- ➔ Brote vor dem Austrocknen schützen (verpacken)
- ➔ Lagerung bei Raumtemperatur

### Arbeitsabläufe

Langzeitführung Brötchen	Arbeitsschritt	Halbgebackene Baguette
Spiralknetzer mischen: 3 – 4 min intensiv 5 – 6 min TT 26 °C	<b>Kneten</b>	Spiralknetzer mischen: 10 min intensiv 5 – 7 min TT 26 °C
15 min Teigruhe 15 min Ballengare	<b>Teigruhe</b>	90 min Teigruhe
Aufarbeitung für Schnittbrötchen oder Einschlag-Wickelbrötchen	<b>Aufarbeitung</b>	schonend abwägen und aufarbeiten, in Tücher einziehen
bis _ Stückgare bei 32 °C 75% rel. Feuchte	<b>Gären</b>	bis zum Schieben in Tücher eingezogen (28 – 30 °C)
möglichst schnell (Froster) auf 5 – 6 °C	<b>Kühlen</b>	entfällt
entfällt	<b>Backen</b>	direkt auf Herdplatte, 50% der Backzeit
in möglichst kurzer Zeit, damit Teigstücke nicht zu stark erwärmen	<b>Transport</b>	bei Raumtemperatur
bei 5 – 6 °C und 80% Feuchte	<b>Lagern</b>	bei Raumtemperatur
mit normalem Brötchenprogramm 20 min	<b>Backen</b>	bei 230 – 250 °C mit Dampf für 12 – 15 min

LANDESGRUPPE  
MECKLENBURG-VORPOMMERN

### Ständig frische Backwaren

„Übergang zur Tagesproduktion – Möglichkeiten für ständige Frische in unseren Bäckereifachgeschäften oder Filialen“ hieß das Fachthema der VDB-Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern. Es referierte Dipl. Ing. und Bäckermeister Martin Seiffert von der Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen.

(20 – 25 °C) bis zu 24 Std.

- ➔ Kühlung 4 – 8 °C bis 2 Tage
- ➔ Froster (-18 °C) gut verpackt mehrere Wochen

#### Zweiter Backvorgang

(ca. 50% der Gesamtbackzeit)

- ➔ Backtemperatur bei ca. 210 °C, reichlich Dampf geben
- ➔ Kerntemperatur des Brotes 98 °C

#### Beispiel für Baguette:

Baguette TE 350 g

#### Erster Backvorgang

15 – 17 min (60 – 70%), 250 °C -> bis 210 °C, Kerntemperatur 98 °C

#### Zwischenlagerung

Raumtemperatur und verpackt

#### Zweiter Backvorgang

ca. 20 min antauen, 12 min. bei 200 °C, Dampf geben, Kerntemperatur 98 °C

#### Lagerzeiten:

Brote verpacken in Polybeutel

Raumtemperatur (20 – 25 °C) bis zu 24 Std.

Kühlraum (4 – 8 °C) 1 – 2 Tage,

Froster (-18 °C) gut verpackt bis 4 Wochen

#### Was kann man tun, wo liegen die Vorteile der Tagesproduktion?

- ➔ Arbeitsdiagramm erstellen
- ➔ Engpässe prüfen und beseitigen (Ofen, Zeit, Mitarbeiter)
- ➔ Umsatzträger und Gewinnbringer besonders pflegen
- ➔ Produktion mit weniger Zeitdruck = geringere Fehlerquelle
- ➔ bessere Kontrollmöglichkeiten
- ➔ bessere Ofen- und Maschinen-auslastung
- ➔ kleinere Anlagen und Öfen
- ➔ bessere und zufriedener Mitarbeiter
- ➔ Frische näher am Kunden

#### Die 7 häufigsten Ausreden:

- 1 Das haben wir immer so gemacht.
- 2 Was denken Sie denn, alles muss um 7 Uhr im Laden sein.
- 3 Die Mitarbeiter wollen doch früher anfangen – wegen der Nachzuschläge.
- 4 Dazu haben wir keine Zeit – das ist Spielkram.

3 Soll ich denn für alles einen extra Teig machen? Die Mengen sind doch viel zu klein.

6 Die Leute wollen alle helles Brot und helle Brötchen.

7 Qualitätskontrolle? Mach ich doch jeden Tag, weil ich mein Brot selber esse.

Erwin Strittmatter schreibt in seinem Roman „Der Laden“:

*Lieber beim Teufel in der Hölle, als beim Bäcker vorm Ofen. Bäcker sind stets in Rage. Sie laufen mit der Gare um die Wette, mit der Vermehrung von Hefe und Sauerteigbakterien.*

*Die kleinen Bakterien, die biologischen Hilfsarbeiter, lassen sich's gut gehen, kichern, vermehren sich, leben wohl und treiben den großen Menschen mit der weißen Schürze in der Backstube umher, dass der schweißgebadet die Pantoffeln verliert.* ➔ Lutz Lütt

## Wahl in Sachsen-Thüringen

Die VDB-Landesgruppe Sachsen-Thüringen hat am 24.1.2006 den Vorstand neu gewählt. Dem Vorstand gehören an: Lothar Melzer, Stieven Hielscher, Wolfgang Kluth

Die Vorstandsmitglieder wurden in offener Abstimmung einstimmig gewählt. Die Wahlleitung übernahm Petra Gerber, die dem neuen Vorstand auf eigenen Wunsch nicht mehr angehört.

## Gründung und Entwicklung der VDB

VDB-Ehrenmitglied Jürgen Sengbusch sprach bei der Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern über die Gründung und Entwicklung der VDB. Nähere Informationen über die Veranstaltung finden Sie unter: [www.vdb-ev.net](http://www.vdb-ev.net)



Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V.

VDB-Geschäftsstelle

Menzelstr. 20

27753 Delmenhorst

Telefon 0 42 21/ 85 00 86 5

Telefax 0 42 21/ 85 00 86 3

info@vdb-ev.net

[www.backwelt.de/vdb](http://www.backwelt.de/vdb)

Anzeige

# Lebensmittelkennzeichnung

Praktische Konsequenzen aus den jüngsten Urteilen und Gesetzen

IIR-Konferenz: 30.-31. Mai 2006, Frankfurt/M.

Mit allen Details für Ihre rechtssichere und  
verbraucherfreundliche Produktkennzeichnung



Ansprechpartner: Judith Farkas, Senior Marketing Manager, Telefon: 06196/585-327  
E-Mail: [jfarkas@iir.de](mailto:jfarkas@iir.de), [www.iir.de/kennzeichnung](http://www.iir.de/kennzeichnung)



## Die VDB auf Reisen

*Die Landesgruppen Pfalz-Saar und Rhein-Main begaben sich gemeinsam auf eine Studienreise.*

Ende 2005 waren die VDB-Landesgruppen Pfalz-Saar und Rhein-Main mit über 50 Teilnehmern wieder einmal zu einer gemeinsamen Studienreise unterwegs. Als Ziele der Fahrt wurden diesmal die Großbäckerei „Die Lohner’s“ in Polch/Eifel, Rheon Bakery Machines und Bastian’s in Düsseldorf ausgewählt.

Die Gruppe Pfalz-Saar startete von Kaiserslautern aus per Bus zu den Besichtigungen. Bei einem kurzen Zwischenstopp in Bingen stiegen die Kollegen aus dem Rhein-Main-Gebiet zu. Gut versorgt mit frisch belegten Brötchen aus dem Holzofen des Backhauses Ecker konnte die Reise nach kurzer Pause fortgesetzt werden. Problemlos wurde am frühen Nachmittag das erste Ziel, die Großbäckerei „Die Lohner’s“ in Polch, erreicht. Betriebsleiter Alfred Haupt und sein Stellvertreter Reiner Pauken führten zunächst einen Fernsehfilm über das Unternehmen vor. „Die Lohner’s“ mit fast 80 Filialen ist weit über die Region hinaus bekannt. Neben der hochmodernen Produktion mit 360 m<sup>2</sup> Backfläche beeindruckt das Unternehmen mit einem innovativen

Gesamtkonzept, das schon diverse Preise erhalten hat. Im Anschluss an einen Film wurde in zwei Gruppen die gesamte Bäckerei besichtigt.

Nach abschließender Diskussion führte die Reise anschließend auf direktem Weg nach Düsseldorf, wo die VDB-Mitglieder die Nacht verbrachten.

Am nächsten Morgen stand dann mit der Firma Rheon die nächste Besichtigung an.

Geschäftsführer Peter Cleven, Carlton Food-Technik GmbH, stellte die Besonderheiten der japani-

schen Technologien eingehend vor. Rheon zeigt mit innovativen Anlagen, wie z.B. den Encrusting-Maschinen, im Konditorei- oder Snackbereich besonderes technologisches Know-how. Im Bäckerbereich übernimmt der Stress Free Divider schon seit Jahren eine Vorreiterrolle in der maschinellen Verarbeitung von sehr weichen Teigen mit langen Führungen. Bei den anschließenden Backvorführungen stellten die Rheon-Mitarbeiter sowohl Feine Backwaren und Snacks als auch Brote und Brötchen her. Neben

den Standardmaschinen zeigten sie komplexe Anlagen, wie z.B. eine Toastbrotlinie. Besonderer Clou dieser Anlage: Wahlweise kann die Krume der Toastbrote aus zwei unterschiedlichen Teigen zusammengesetzt werden.

Mit vielen Anregungen ausgestattet, verabschiedeten sich die Teilnehmer von den Gastgebern und fuhren weiter zur Bäckerei „Bastian’s“ im Zentrum von Düsseldorf.

„Bastian’s“ wird von Sebastian Kamps geführt und beeindruckt mit außergewöhnlichem Konzept. Innerhalb eines großen Raumes befinden sich die ansprechende Ladenzeile, ein Café-Restaurant mit besonderem Ambiente und auch die Backstube, in der die Backwaren in bester Tradition einer Schaubäckerei direkt vor den Augen der Kunden nach handwerklichen Verfahren hergestellt werden. Sebastian Kamps begrüßte die VDB-Kollegen herzlich, stellte zusammen mit seinem Backstubenleiter Gerhard Lindecke sein Geschäftskonzept vor und leitete eine Führung durch den Produktionsbereich. Im Anschluss daran blieb noch Zeit für einen kleinen Stadtbummel in Düsseldorf. Viele Kollegen nutzten die Gelegenheit zu einer Stippvisite bei der nahe gelegenen Bäckerei Hinkel und nicht wenige haben bemerkt, dass schräg gegenüber gerade ein Backwarendiscounter sein Geschäft wohl wieder geschlossen hat. Nach so vielen Eindrücken und um einige Erfahrungen reicher, traten die Landesgruppen die Rückreise an, mit der Gewissheit, dass dies nicht die letzte gemeinsame Studienreise gewesen sein wird.



*Die Organisatoren der VDB-Studienreise bedanken sich bei Sebastian Kamps (2.v.r.) und Gerhard Lindecke (2.v.l.) von „Bastian’s“.*



*Die Toastbrotlinie in Aktion.*



*Der Stress-Free-Divider verarbeitet auch sehr weiche Teige*

# Mitgliederversammlung 2006

Die Mitgliederversammlung 2006 der Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V findet am 13. und 14. Mai 2006 in Bingen am Rhein statt.

## Das Programm:

### Samstag, 13. Mai 2006

#### 11.30 Uhr

Besichtigung der Bäckerei Lünig in Bingen inkl. Mittagsimbiss im hauseigenen „BäckerRant“

#### 13.30 Uhr

Boarding auf einem gecharterten Rheinschiff

#### 14.00 Uhr

Schiffahrt durch das Weltkulturerbe „Mittelrheintal“

#### 14.15 Uhr

Mitgliederversammlung auf dem Rheinschiff

**Diskussionsrunde zum Thema „Lebensmittelskandale und Backwaren“**

**Teilnehmer:** Udo Pollmer, Lebensmittelchemiker und Buchautor, Günter Behringer, Rudolf Ölz Meisterbäckerei, Dornbirn/Österreich und Udo Heckelmann, Uniferm, Werne

**Moderation:** Hildegard Keil, Verlegerin fzm, zwischendurch Kaffee und Kuchen

#### 18.00 Uhr

Abendessen auf dem Rheinschiff (à la carte, Selbstzahler)

#### 22.00 Uhr

Rückkehr zur Anlegestelle in Bingen  
Übernachtung im NH-Hotel in Bingen (optional)

### Sonntag, 14. Mai 2006

#### 08.00 Uhr

Frühstück im Hotel, anschließend individuelle Anreise nach Frankfurt

#### 10.00 Uhr

Besichtigung der „Glocken-Bäckerei“ in Frankfurt

#### 12.00 Uhr

Ende der Mitgliederversammlung und Abreise



Zur Planung der Mitgliederversammlung sind verbindliche Anmeldungen für alle Veranstaltungsteile erforderlich. Wenden Sie sich bitte an:

VDB-Bundesgeschäftsstelle  
Menzelstrasse 20, 27753 Delmenhorst  
Fon 04221 850 0865

## STELLENANGEBOTE

### Dreidoppel GmbH

Unser Name steht für Qualitätsprodukte im Bereich der Lebensmittelgrundstoffe. Unsere Entwicklung, Produktion sowie Marketing- und Vertriebsaktivitäten im In- und Ausland sind die Basis für unseren weiteren Erfolg.

Unser attraktives Produktsortiment und Know-how macht uns zum interessanten Gesprächspartner für Bäcker und Konditoren.



Zum nächstmöglichen Termin suchen wir eine(n)

### Anwendungstechniker/in Export

für unser Backstudio

Ihre Aufgaben:

- Weiterentwicklung unseres Rezeptdienstes
- Durchführung von Konkurrenzvergleichen
- Beurteilung und Dokumentation von Backversuchen
- Bearbeitung anwendungstechnischer Projekte
- Ausarbeitung und Durchführung von Schulungen
- Beratung unserer Kunden in Langenfeld und vor Ort

Unsere Erwartungen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum Konditor-/Bäckermeister/in
- Berufserfahrung im Backstudio, bzw. als anwendungstechnischer Berater
- Ausbildung als Lebensmitteltechniker
- Englische Sprachkenntnisse und Reisebereitschaft

Wenn Sie an dieser anspruchsvollen Aufgabe interessiert sind, schicken Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Lichtbild, Zeugniskopien, etc.) an:

Dreidoppel GmbH  
z. Hd.: Herrn Gagel  
Ernst-Abbe-Straße 4-6  
40764 Langenfeld  
armin.gagel@dreidoppel.de



### Jung Zeelandia

Die Firma Jung Zeelandia GmbH ist einer der führenden Hersteller von Backmitteln und Backgrundstoffen für Bäckereien und Backwarenindustrie. Als Tochterunternehmen der internationalen Zeelandia-Gruppe sind wir stetig auf Expansionskurs.

Um unsere ehrgeizigen Ziele zu erreichen, suchen wir zum sofortigen Eintritt jeweils einen qualifizierten

- **Produktentwickler (m/w)**  
**Perspektive: Teamleiter Entwicklung**
- **Produktmanager (m/w)**
- **Key Account Manager (m/w)**

Hier finden Sie Details: [www.jungzeelandia.de](http://www.jungzeelandia.de)

Wenn Sie die erforderliche Qualifikation und Erfahrung mitbringen und Lust auf eine neue spannende Aufgabe haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

### Jung Zeelandia GmbH

Telefon 069/950 55-42 Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe  
Telefax 069/950 55-630 Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/M.