



# Studien-Reise nach Holland und Belgien

Die VDB-Landesgruppe Hamburg/Schleswig-Holstein veranstaltet 2005 eine Studienreise. Ziele der Tour sind die Niederlande und Belgien. Vom 2. bis zum 10. Juni 2005 stehen Betriebsbesichtigungen, Grachten und Kultur auf dem Programm. Sie wollten schon immer mal wissen, wie die Kollegen im Westen Brot und Brötchen backen? Kommen Sie mit und schauen Sie sich's an; eine verbindliche Anmeldung senden Sie bitte bis zum 15. Februar 2005 an: Karl-Heinz Schröder, Am Dreckmoor 9, 24802 Emkendorf, Tel. 04330-282, Fax 04330-999 728 oder per E-Mail: hygiene.schroeder@t-online.de.

## REISEABLAUF

### 1. Tag: Hamburg – Leeuwarden (Holland)

Am frühen Morgen Abfahrt von Kiel über Hamburg und Bremen (Zusteigemöglichkeiten) mit einem modernen Reisebus der Firma Quand Richtung Niederlande. Nach Check-in ein Spaziergang durch die Stadt mit örtlichem Führer. Zu sehen sind sternförmige Grachten und architektonisch reizvolle Bauten.

### 2. Tag – Leeuwarden – Den Haag

Vormittags Besichtigung der Firma Steensma (Herstellung von Backmischungen, Marmeladen usw.). Anschließend Fahrt nach Den Haag. Der Rest des Tages zur freien Verfügung.

### 3. Tag – Den Haag: Besuch von Amsterdam

Nach dem Frühstück Fahrt in die Hauptstadt mit dem berühmten Grachtengürtel. Mit über 1.000 Brücken ist Amsterdam das Venedig des Nordens. Stadtrundfahrt mit dem königlichen Palast, Grachtenfahrt, Besuch einer Diamantenschleiferei. Nach freier Zeit zurück ins Hotel nach Den Haag.

### 4. Tag – Den Haag: Zuid-Holland die Städte Delft und Rotterdam

Ganztagesausflug nach Zuid-Holland. Zuerst Stadtrundfahrt in Den Haag, der drittgrößten Stadt des Landes. Das Zentrum mit prachtvollen Alleen, eleganten Gebäuden und historischen Denkmälern. Besuch des Binnenhofs, dem historischen Stadtkern (Sitz des Parlaments). Wir sehen die Paläste der königlichen Familie, Arbeits- und Empfangsschloss der Königin. Anschließend erfolgt die Weiterfahrt nach Delft. Wegen der Schönheit ihrer Grachten und der alten Häuser wird Delft als die charmanteste unter den altholländischen Städten bezeichnet. Besuch einer der vielen Porzellanmanufakturen. Wir sehen, wie die berühmten im „Delfs blauw“ gehaltenen Teller, Vasen und Schüsseln hergestellt werden. Anschließend fahren wir in die pulsierende, moderne Hafenstadt Rotterdam. Das Zentrum wurde nach dem 2. Weltkrieg komplett neu gebaut. Es entstand eine der modernsten Städte Europas, deren Skyline von imposanten Hochhäusern und markanten Brücken geprägt wird. Die Stadt an der Maas wird auch „Maashattan“ genannt. Beim Besuch im Stadtteil Delfshafen spürt man noch die Atmosphäre früherer Zeiten. Anschließend Rückfahrt nach Den Haag zum Hotel.

### 5. Tag – Auf dem Weg in Belgiens Hauptstadt Brüssel

Nach dem Frühstück geht es nach Vlaardingen, Besuch der Firma Damco, Hersteller von Marzipan und anderen feinen Zutaten. Auf der Weiterfahrt nach Brüssel machen wir Station in Mechelen. Das einzigartige Wahrzeichen der Stadt ist der St. Rumbolds Turm. Diesen eindrucksvollen Turm kann man schon

aus weiter Entfernung sehen. Später Weiterfahrt nach Brüssel zum Hotel.

### 6. Tag – Brüssel: Sitz der Europäischen Union

Nach dem Frühstück fahren wir zum Grand Place und starten zu einem Stadtrundgang. Wir sehen unter anderem den Grote Markt, Michaeliskathedrale und natürlich Mannekin Pis. Anschließend besuchen wir das Museum für Kakao und Schokolade. Hier können wir bei der Produktion zusehen. Der Rest des Tages zur freien Verfügung.

### 7. Tag – Flandern: Besuch von Gent und Brügge

Nach dem Frühstück fahren wir nach Gent, in die Stadt der Türme. Die Stadt kombiniert eine eindrucksvolle Geschichte mit einer lebendigen Gegenwart. Viele Touristen besuchen die Stadt der „Schlingenträger“. Das historische Zentrum bietet viele Sehenswürdigkeiten. Von der St.-Michael-Brücke sieht man die zahlreichen Türme. z.B. St. Nikolauskirche, den Beilfried mit Glockenturm, und die St. Bravo Kathedrale (mit dem weltberühmten Gemälde „Der Genter Altar“ von Jan van Eyck). Anschließend geht es weiter nach Brügge. Bereits um 1350 zählte die Stadt 45.000 Einwohner. In dieser Zeit entstand der zweite Stadtwall. Diese Festung besteht bis heute, hat aber ihren militärischen Zweck verloren. Nach einem Stadtrundgang und einer Grachtenfahrt durch die Innenstadt fahren wir zurück nach Brüssel.

### 8. Tag – Abschied von Belgien, zurück in die Niederlande, Groningen

Nach dem Frühstück heißt es Abschied nehmen von Belgien. Bevor wir die Landesgrenze erreichen, stoppen wir noch in Antwerpen.

Hier steht der Besuch des Platin- Moretus-Museums auf dem Programm, wo die faszinierende Geschichte des Druckens in 3 Jahrhunderten ausgestellt wird. Die ältesten Druckerpressen der Welt sind zu sehen. In einem weiteren Museum, dem Musée des Beaux Arts, ist unter anderem die weltweit schönste und größte Sammlung von Antwerpens Großmeister Rubens zu sehen. Anschließend fahren wir zurück in die Niederlande nach Groningen. Je nach Zeit unternehmen wir noch eine Stadtrundfahrt.

### 9. Tag – Rückkehr in die Heimat

Nach dem Frühstück treten wir unsere Heimreise Richtung Hamburg an. Eine hoffentlich schöne Reise mit vielen Eindrücken geht zu Ende.

Geringfügige Änderungen vorbehalten (Weitere Besichtigungen noch nicht zugesagt!)

Eine verbindliche Anmeldung und Anzahlung von 100 Euro p.P. bitte bis zum 15. Feb. 2005 an:

Karl-Heinz Schröder Am Dreckmoor 9, 24802 Emkendorf Tel. 04330-282 Fax 04330-999728 oder per E-Mail: hygiene.schroeder@t-online.de

Begrenzte Teilnehmerzahl, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt (Warteliste).

Zusteigemöglichkeiten: Kiel, Hamburg, Bremen (oder nach Absprache)

**Kosten:** 890 € p.P. im Doppelzimmer (Einzelzimmerzuschlag 250 €)

Alle Zimmer mit Bad oder Dusche/WC, Hotels, 3 Sterne mit Frühstück

Leistungen: Besichtigungsprogramm mit sachkundiger Führung einschl. allen Eintrittsgeldern, alle Stadtrundfahrten, 2 x 1-stündige Grachtenfahrt, Besuche: Museen, Diamantenschleiferei, Schokoladenmuseum.

☛ Karl-Heinz Schröder

## Leserbrief von Bäckermeister Heinz Pinzer zum Stern-Artikel Nr. 2 – Der große Ernährungsreport

*Der Stern schwingt wieder die große Keule gegen die Backbranche. So ganz an den Haaren herbeigezogen ist das nicht. Verdächtigen möchte ich das am Beispiel Gassenhauer.*

Gassenhauer, die Brotspezialität, erfunden 1974 als Verbesserungsvorschlag innerhalb des innerbetrieblichen Ideenwettbewerbs bei der Firma Ulmer Spatz.

Dieses Brot hatte eine ganz eigenständige Brotqualität und kam bei den Verbrauchern hervorragend an. Gassenhauer war neben Holzlukenbrot ein Renner auf Deutschlands Brotmarkt. Das Besondere an diesem Brot waren die Zusammenstellung der Zutaten und das Herstellungsverfahren. Die wichtigsten Punkte dabei:

Roggenmischbrot 60/40

Mehltypen: Roggenmehl 997, Weizenmehl 1050

Wasser zum Teig, 80%

Versäuerung mit 2% Backsauer R22, einem Teigsäuerungsmittel mit den Säuren des Sauerteiges, speziell für die direkte Führung Teigruhe, 30 Minuten

Teigeinlage, 1.200 g für 1.000-g-Brote.

Aufarbeiten, Teigstücke aus dem Kneterkessel ausbrechen, wiegen, ohne zu wirken zu einem runden Teigstück zusammenfassen und mit dem Schluss nach unten in einen runden Gärkorb legen. Stückgare: trockene Stückgare, damit sich auf der Teigoberfläche Gärrisse bilden.

Backen: Teigstücke mit voller Gare und Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und ohne Schwaden anbacken. Nach 2-3 Minuten Schwaden geben, kurz einwirken lassen, dann Zug ziehen. Mit geöffnetem Zug ausbacken.

Backhitze: 280-290° C auf 220° C abfallend.

Backzeit: 60 Minuten. Brote gut ausbacken, etwas flache Brotform erwünscht.

Was ist aus diesem Spitzenrezept geworden? Die Mehlmischung wurde nach oben und unten verändert. Teigsäuerungsmittel, nein danke, da muss Sauerteig rein. Teigausbeute 180, der Teig ist ja zu weich, 170 reicht auch. 30 Minuten Teigruhe, viel zu lange, 1 Pfund Hefe gibt ja mindestens ein halbes Pfund Brot. Von Hand ausbrechen und nur zusammenfassen, ohne Teigruhe, mit festem Teig und mehr Hefe geht es auch über den Abwieger. Mit voller Gare heiß und ohne Schwaden anbacken, geht bei mir nicht, da noch 4 weitere Brotsorten auf den selben Ofen müssen. 60 Minuten backen, so viel Zeit habe ich nicht.

Wenn man als Erfinder dieser Brotspezialität liest, was alles unter dem Namen Gassenhauer läuft und von wem alles Gassenhauer-Rezepte vorgeschlagen werden, dass diese Brotspezialität nur noch an der Siegelmarke erkannt wird, ja da kommt fast Freude auf, wenn man im Stern wieder einmal einen Artikel über Brot liest. Als Sündenbock müssen wieder die bösen Backmittel, Backmischungen und Vormischungen herhalten. Ich frage mich, warum verkauft Aldi so viele Backmischungen an Endverbraucher mit langen, für mich als Fachmann schon unappetitlichen Zutatenlisten? Warum bekommen von Produktentwicklern ausgetestete und auf Herz und Nieren geprüfte Rezeptvorschläge nicht die Chance, einmal nach Vorgaben, ohne weitere Verbesserungen abgearbeitet zu werden? Können wir nicht einmal mehr mit Fertigmehl backen?

*Bäckermeister Heinz Pinzer, Bäckerei-Fachberatung Pinzer*

LANDESGRUPPE  
WESTFALEN-LIPPE

### Vorstandswahlen in der LG Westfalen-Lippe

Auf ihrer Versammlung Anfang Dezember hat die Landesgruppe Westfalen-Lippe einen neuen Vorstand gewählt. Der bisherige Vorsitzende Norbert Lötz konnte sich aus beruflichen Gründen nicht zur Wiederwahl stellen, Lötz wechselt zu einem Thüringer Zwiebackhersteller. Walter Aumann,

Präsident der VDB, dankte Lötz für seine Verdienste. Zum neuen Vorsitzenden der LG Westfalen-Lippe wählte die Versammlung Gerald Fischer. Als zweiter Vorsitzender wurde Berndt Günther in seinem Amt bestätigt. Schriftführer wurde Klemens Holthaus, Beisitzern Susanne Sigismund, Beate Pech und Peter Bock gewählt. Alle Ergebnisse waren einstimmig. ◀



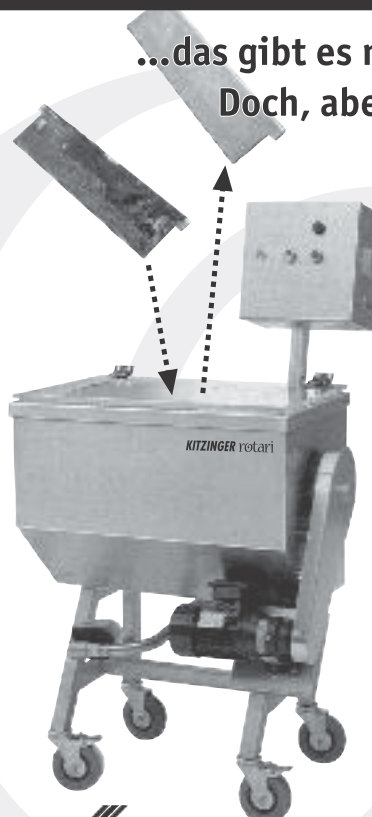
Der neue Vorstand der LG Westfalen-Lippe (v.l.): 2. Vorsitzender Berndt Günther, Beisitzerin Beate Pech, 1. Vorsitzender Gerald Fischer, Schriftführer Klemens Holthaus und Präsident Walter Aumann.

Anzeige

### Vorsatzschienen automatisch reinigen...

...das gibt es nicht?

Doch, aber nur bei uns!



Vor 5 Jahren entwickelt, mit dem Südback Trend Award ausgezeichnet und von vielen zufriedenen Kunden erfolgreich eingesetzt:

**rotari**

Reinigungsanlage

Reinigt Vorsatzschienen von Schnittenblechen vollautomatisch und besonders wirtschaftlich schon bei geringem Waschaufkommen. Für Schienen aller Größen bis 400 mm Länge, sie müssen nicht sortiert werden. Einfache Bedienung, erstklassige Waschergebnisse!

**KITZINGER**

Apparatebau GmbH  
Altholzkrug 9,  
24941 Flensburg  
Fon 0461 95366,  
Fax 0461 93286  
www.kitzinger-gmbh.de

**südback**  
TREND  
AWARD  
2002

Die rotari-Vorsatzschienenreinigung ist ein patentiertes KITZINGER-Verfahren

## VDB - VERANSTALTUNGSKALENDER 2005

*Kontakte pflegen und aufbauen, sich oder seine Mitarbeiter weiterbilden:*

*Die Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V. (VDB) bietet 2005 interessante Veranstaltungen ganz in Ihrer Nähe.*

Datum	Thema	Landesgruppe
11.01.05	Rückverfolgbarkeit - EAN - Code 128, Referent: Herr Schröder, Ireks GmbH, Kulmbach	Hamburg/Schleswig-Holstein
12.01.05	Rückverfolgbarkeit: Neue Maßstäbe, neue Erkenntnisse und neue Methoden. Referent: Herr Schröder, Irex	Mecklenburg-Vorpommern
18.01.05	Motivation pur – Stärkung des „ Humankapitals“. Referent: Thomas Gieß, GRID	Rheinland
18.01.05	Sauerteig – mehr oder einfach nur sauer? Referent: Dr. Georg Böcker, Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden	Pfalz-Saar
20. - 21.01.05	Wissenschaftliche Informationstagung der Berliner Gesellschaft für Getreideforschung e.V., Technische FH Berlin	Berlin/Brandenburg
22.01.05	Brotprüfung im Hause BIB-Ulmer Spatz	Bayern/Baden-Württemberg
02.02.05	Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht und HACCP Belehrung. Referenten: RA Helmut Martell und Dieter Rips	Westfalen-Lippe
08.02.05	Optimales Garen und Backen. Referent: Hermann Späth, MIWE Michael Wenz GmbH, Arnstein.	Hamburg/Schleswig-Holstein
12.02.05	Brotprüfung bei BIB-Ulmer Spatz	Bingen Pfalz-Saar/Rhein-Main
15.02.05	Controlling, Deklarationspflicht, Rückverfolgbarkeit leicht gemacht. Referent Oliver Poppe, Key Account Manager, und Oliver Franke, Samuelson Unternehmensberatung und Software-Entwicklung GmbH, Berlin	Rheinland
15.02.05	International Food Standard – Inhalte und Forderungen: Wie stellt sich die Backbranche darauf ein? Referent: Marcus Kuss, Ireks GmbH, Kulmbach	Berlin/Brandenburg
16.02.05	Marketing. Referent: Dipl.-Kaufmann Oliver Vogt, Gehrke Gruppe	Hannover Niedersachsen/Bremen
16.02.05	Das 1x1 der Hefeverarbeitung in Backbetrieben. Referent der Uniform GmbH & Co. KG, Werne	Mecklenburg-Vorpommern
01.03.05	Fehleranalyse bei Feinen Backwaren. Referent der Ireks GmbH	Kulmbach Baden-Württemberg
02.03.05	Besichtigung der Firma Cewo – Flüssigeiherstellung	Westfalen-Lippe
08.03.05	Dinkel, ein Getreide mit Zukunft, Karl Schmitz, Schapfenmühle GmbH & Co KG, Ulm-Jungingen, und Belehrung gemäß Lebensmittelhygiene – VO, Dieter Rips, Düsseldorf	Rheinland
10.03.05	Technikertag an der Fachschule für Lebensmitteltechnik, Kaiserslautern	Pfalz-Saar
15.03.05	Aktive Sortimentsarbeit mit speziellen Erzeugnissen – eine Gemeinschaftsveranstaltung mit der Bäckerinnung Berlin: Bäckermeister Hans-Peter Goehs, Berlin, referiert zu Schrittmacherbrot mit Dinkel, Kamut, Amaranth & Co. Franz Stuhlfreyer, Staatliche Technikerschule Berlin, spricht über Backwaren-Erzeugnisse für Zöliakie-Kranke.	Berlin/Brandenburg
15.03.05	Lecithine in Backwaren. Referent: Referent der Degussa AG, Hamburg	Hamburg/Schleswig-Holstein
16.03.05	Referenten des Instituts für Getreideverarbeitung IGV GmbH, Rehbrücke, und der Backmittelfirma Puratos halten Vorträge über Sauerteig, Vorteil und Fertigsauer	Mecklenburg-Vorpommern
05.04.05	Besichtigung der Magdeburger Mühlenwerke GmbH. Treffpunkt um 14 Uhr vor Ort.	Berlin/Brandenburg
12.04.05	Unterbruchbackmethode – Backen der Zukunft? Referent der Ireks GmbH, Kulmbach	Westfalen-Lippe
12.04.05	Besichtigung des Wasserwerks Mühlheim und des Museums Aquarius	Rheinland
12.04.05	„Bio – mehr als nur eine Nische“. Referent: Herr Pfersich, Backeurop, Ulm	Baden-Württemberg und Bayern
13.04.05	Fehler bei der Feinbackwarenherstellung, Hr. Alldinger, Ireks GmbH, Kulmbach	Niedersachsen/Bremen
13.04.05	Richtige Verarbeitung von Backfetten. Referent des Margarine-Werks Gronvang, Vejen, Dänemark	Mecklenburg-Vorpommern
19.04.05	Backen was der Kunde verlangt. Referent: Heinrich Münsterjohann, MeisterMarken GmbH, Bremen	Hamburg/Schleswig-Holstein
23.04.05	Neuwahlen	Bayern
03.05.05	Besuch eines Saat-zucht-Herstellers	Hamburg/Schleswig-Holstein
10.05.05	Neue Verfahren zur Beeinflussung der Backkurve. Referent: Uwe Kesselhut Geschäftsführung Entwicklung, Wachtel GmbH, Hilden	Rheinland
10.05.05	Über Tradition und Fortschritt: ein Bericht für die Branche. Referent: Dr. Hans Huber	Berlin/Brandenburg
22. - 23.05.05	Dinkel – das wiederentdeckte Getreide. Mit neuen Gebäcken zu mehr Erfolg. Referent der Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen	Mecklenburg-Vorpommern
01.06.05	Besichtigung der neuen Produktion der Diosna Dierks und Söhne GmbH	Osnabrück Niedersachsen/Bremen
03.06.05	10. VDB - Forum Backtechnik: Neues aus der Backbranche und Backen – eine Schlüsseltechnologie der Bäckerei. Bergh.-Rehbrücke	Berlin/Brandenburg mit den Landesgruppen der Region Nord-Ost
03. - 04.06.05	Brotprüfung West bei der Uniform GmbH & Co. KG, Werne. freitags Brotprüfung; samstags Präsentation der Ergebnisse mit anschließender Podiumsdiskussion Weizenvorteig. Referent: Martin Seifert, Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen	Gemeinschaftsveranstaltung der LG Rheinland/Westfalen Lippe
02. - 10.06.05	VDB Reise Holland – Belgien	Hamburg/Schleswig-Holstein
08.06.2005	Referent von der Nordsaat Saat-zucht GmbH, informiert vor Ort über neue Getreidezüchtungen und was die Bäckereien in den nächsten Jahren erwarten könnte. Ganskevitz auf Rügen	Mecklenburg-Vorpommern
18.06.05	Forum Süd: Kneten – eine Schlüsseltechnologie	Bayern, Baden-Württemberg, Rhein-Main und Pfalz-Saar
05.07.05	Pre-Bake sowie Unterbruch-Backmethode bei Brot. BIB Ulmer-Spatz	Baden-Württemberg
04. - 06.09.05	Studienfahrt zum Ofenbauer Wiesheu GmbH. Seminar „Die moderne Bäckerei“ und Besuch einer ansässigen Bäckerei. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt und eine Anmeldung erforderlich. Referenten: Karl-Heinz Wiesheu und Jürgen Rieber, Affalterbach	Gemeinschaftsveranstaltung der Landesgruppe Rheinland/Westfalen-Lippe
13.09.05	Erntebericht, Marcus Molitor, Bremer Roland Mühle Erling GmbH & Co. KG, Bremen	Hamburg/Schleswig-Holstein
14.09.05	Kältetechnik und GU bei Brötchen. Referenten der Stamm Worldwide Freezing, Wegberg und Uniform GmbH & Co. KG, Werne	Niedersachsen/Bremen
17.09.05	Erntebericht 2005, Ulm	Gemeinschaftsveranstaltung Bayern/Baden-Württemberg

*Bei Fragen zu den Veranstaltungen wenden Sie sich bitte an die VDB-Bundesgeschäftsstelle.*

**LANDESGRUPPE  
BADEN-WÜRTTEMBERG**

**Neuwahlen und kleine Helfer**  
Burkhard Kappel, Produktmanager der Uniferm GmbH & Co. KG, Werne, referierte über „Enzyme – Gegenwart und Zukunft des Backens“. Kappel sprach vor dem Auditorium der LG Baden-Württemberg über die technologische Bedeutung und Wirkungsweise von Enzympräparaten bei der Produktion von Backwaren. Der Vorteil heutiger Enzympräparate liegt in der selektiveren Anwendbarkeit ihrer hochspezifischen Wirkungsweise sowohl in Weizen- wie auch in Roggenteigen. Der Nachteil gegenüber den klassischen enzymaktiven Malzmehlen, welche immer ein vielfältiges „Enzymgemisch“ darstellen und daher neben den erwünschten Enzymwirkungen auch technologisch unerwünschte Enzymaktivitäten aufweisen können, entfällt.

Die Wirkung heutiger Enzympräparate zielt für die Brot- und Kleingebäckherstellung auf einen gesteuerten Abbau von Stärke und Pentosanen sowie auf eine Oxidation des Klebers bei der Teigbildung. Über entsprechende Backmittel werden die nur sehr gering zu dosierenden Enzympräparate optimal auf die Mehqualität abgestimmt. Im Ergebnis können derart enzymbasierte Backmittel dann verbesserte Teigeigenschaften, größeres Gebäckvolumen, besseren Geschmack und verlängerte Frischhaltung bewirken. Am Beispiel von Roggenmischbrot wurde in dem Vortrag der deutlich positive Einfluss der Enzympräparate auf die Volumenausbeute veranschaulicht. Im Anschluss an dem Vortrag stellte sich der Referent den Diskussionsbeiträgen des Auditoriums. ☺

**Wahl des Vorstandes der Landesgruppe  
Baden-Württemberg**

Am 30.11.2004 wurde der Vorstand der Landesgruppe Baden-Württemberg neu gewählt: 1. Vorsitzender Ullrich Bernotat, 2. Vorsitzender Dr. Stefan Gräber und Kassenwart Gerd Schwäkendiek. Die Ergebnisse waren einstimmig. Die Mitglieder der LG Baden-Württemberg bedanken sich bei Dr. Udo Saalfeld und Walter Winter für ihre jahrelange gute Arbeit.



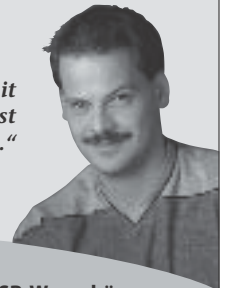
Der neue Vorstand (v. links nach rechts) Dr. Stefan Gräber gewählt als 2. Vorstand, Dr. Udo Saalfeld war der bis dato der amtierende 1. Vorstand, Kassenwart Gerd Schwäkendiek und der neue 1. Vorsitzende Ulrich Bernotat.

**Gesamtvorstandssitzung 2005  
Vom 5. bis 6. März 2005 findet  
in Isernhagen die  
VDB-Gesamtvorstandssitzung statt.**
**STELLENANGEBOT**

Vom Arbeiten bei GLOBUS:

„Globus sucht engagierte Mitarbeiter mit Eigeninitiative. Das Arbeiten im Team ist wichtiger Bestandteil unseres Erfolges.“

Alexander Heinrich,  
Mitarbeiter im Bereich Backwaren



Wir sind mit rund 22.000 Mitarbeitern in 45 SB-Warenhäusern, 49 Baumärkten, 11 Elektro-Fachmärkten und einem Umsatz von 4,1 Milliarden Euro eines der führenden deutschen Einzelhandelsunternehmen.

Typisch für Globus sind dezentrale Organisation, hohe Eigenverantwortlichkeit und Entscheidungsfreiheit der Mitarbeiter, intensive Mitarbeiterführung, flexible Arbeitszeitregelungen und attraktive Mitarbeiterbeteiligung.

Zur Ergänzung unseres Teams in der Koordination in St. Wendel suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

**Bäckermeister/in**

Zu Ihren Aufgaben gehört die fachliche und organisatorische Verantwortung für die Produktion und die Prebake-Stationen der Backwarentheken vor Ort. Sie unterstützen und optimieren unsere Backwarentheken und wirken bei Umbauten und Eröffnungen neuer Standorte fachlich mit. Die Überwachung der optimalen und sachgemäßen Nutzung von Anlagen und Verfahrensabläufen stellt für Sie kein Problem dar. Sie übernehmen die Verantwortung für die Qualität der Waren sowie für die Durchsetzung der Hygienebestimmungen und der Arbeitssicherheitsverordnung. Sowohl die Personaleinsatzplanung als auch die Erstellung und Auswertung von betriebswirtschaftlichen Kennzahlen zählen zu Ihren Tätigkeiten. Bei der Festlegung der wöchentlichen Werbung und der Aktionen ist Ihre kompetente Unterstützung gefragt.

Ihr Profil: Neben einschlägigen Erfahrungen als Bäckermeister/in mit Führungsverantwortung verfügen Sie über betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse. Darüber hinaus sind Sie fit in der Anwendung von Microsoftprogrammen. Idealerweise sind Sie zwischen 30 und 40 Jahre alt. Flexibilität und Reisebereitschaft setzen wir voraus.

Da wir ein dezentral organisiertes Unternehmen sind, werden Neuerungen nicht per Anweisung eingeführt. Deshalb erfordern die Entwicklung und Umsetzung von Neuerungen ein hohes Maß an Teamfähigkeit sowie Durchsetzungsvermögen.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit allen üblichen Unterlagen.



GLOBUS SB-Warenhaus Holding  
GmbH & Co. KG  
Mitarbeiterservice  
Frau Sandra Eckert  
Leipziger Str. 8  
66606 St. Wendel  
Weitere Stellenangebote unter:  
[www.globus.net](http://www.globus.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  
 E-Mail: vdb.info@gmx.de · Internet: www.backwelt.de/vdb

**LANDESGRUPPE  
 MECKLENBURG-VORPOMMERN**

**Neuwahl und Gebäckprüfung**

Zu Beginn der Veranstaltung fand in der Landesgruppe VDB Mecklenburg-Vorpommern die Wahl des neuen Vorsitzenden statt. Der bisherige Vorsitzende Wolfgang Zimmermann legte sein Amt mit sofortiger Wirkung nieder. Grund: berufliche Veränderung. Zimmermann hat sich in Berlin mit einer Bäckerei selbstständig gemacht. Zur Vorstandswahl vorgeschlagen wurde Norbert Schnur, Produktionsleiter Mecklenburger Backstuben. Die Wahlleitung übernahm das Ehrenmitglied der VDB-Gruppe Schleswig-Holstein-Hamburg, Jürgen Sengbusch. Die Mitglieder wählten Norbert Schnur einstimmig zum neuen Vorsitzenden ihrer Landesgruppe. Zimmermann wurde für seine geleistete Arbeit in der Landesgruppe gedankt.

**Stollenprüfung**

Dipl. Ing. Klaus Schröder, Leiter der Produktentwicklung der Uniferm GmbH & Co. KG, Werne, begann die Stollenprüfung mit ein paar einleitenden Worten, dann zog er sich zur eigentlichen Prüfung in einen separaten Raum zurück. Als Assistent fungierte das Vorstandsmitglied Norbert Schnur von den Mecklenburger Backstuben. Die Stollen wurden nach dem Prüf-schema der DLG für feine Backwaren geprüft. Folgende Kriterien wurden dabei bewertet:

Form und Aussehen, Oberfläche und Krusteneigenschaften, Lockerung und Krumenbild, Struktur und Elastizität, Geruch und Geschmack.

Von den 12 geprüften Stollen haben 11 das Prädikat Silber und 1 Bronze erhalten.

In einer anschließenden Diskussionsrunde ging Schröder auf allgemein aufgetretene Fehler bei der Stollenherstellung ein. Die Betriebe, die die Stollen zur Prüfung bereitgestellt hatten und auch die Prüfer waren mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Lutz Lütt

**Ulrich Bernotat – ein Lebenslauf**

Ulrich Bernotat wurde 1939 in Ostpreußen geboren. Nach den Kriegswirren und der Flucht aus der Heimat begann er in Celle die Ausbildung im Bäckerhandwerk. 1958 legte Bernotat seine Gesellenprüfung ab. Während seiner Gesellenwanderjahre arbeitete er in verschiedenen größeren Bäckereien in Deutschland und der Schweiz.



1963 besuchte Bernotat die Fachschule in Hannover. Der Leiter der Schule, Otto

Doose, brachte den angehenden Bäckermeister mit der Vereinigung deutscher Industriebackmeister zusammen. Noch heute ist Bäckermeister Bernotat glücklich über die erstklassige Ausbildung beim früheren Gewerbeschullehrer Fritz Gericke.

Nach der Meisterprüfung wollte Bernotat in den Bereichen Forschung, Entwicklung und Technik arbeiten. 1964 begann er in der Versuchs- und Entwicklungsabteilung von Werner & Pfeleiderer zu arbeiten. Die 60iger und 70iger Jahre waren stark von Neuentwicklungen geprägt. Besonders der Bereich automatischer Anlagen reizte Ulrich Bernotat. Er konzentrierte sich auf den Bereich und arbeitete in der ganzen Welt. 1988 übernahm er die Leitung des Versuchstechnikums bis zu seiner Rente 2002. Im Unruhestand ist er weiterhin beratend für die industrielle Backtechnik der Horstmann-Gruppe tätig. Der neue Vorsitzende der VDB-Landesgruppe Baden-Württemberg wünscht sich mit Stellvertreter Dr. Stephan Gräber und Koordinator Süd Gerd Schwäkendiek eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Zudem möchte Bernotat junge Menschen für die VDB begeistern.

**INSERENTENVERZEICHNIS**

Firma	Seite
Abel & Schäfer .....	5
Anneliese .....	2
CSB-System .....	3
Dekur .....	20
Diosna .....	31
Goecom .....	20
Guggenberger .....	11
Hoku .....	33
Hommel .....	21
K&K Serviceteam .....	18
Kempf .....	44
Kitzinger .....	35
Koenig .....	6
Landshuter Kunstmühle .....	33
Lippelt .....	22
OWP .....	43
Pro-Fit-2 .....	39
Rademaker .....	2
Schapfenmühle .....	9
Scheurer .....	43
Schön .....	30
Tecno Pool .....	17
Tonelli .....	13
Wiesheu .....	7
VDB .....	11

[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)

**STELLENANGEBOT**

*Wollen auch Sie Teil  
des Ganzen werden?*

Malzer's Backstube ist eine der führenden Filial-Bäckereien im Ruhrgebiet. Derzeit sind es rund 100 Filialen, die unsere Kunden tagtäglich mit frischem Brot, Brötchen und vielen anderen leckeren Backwaren verwöhnen. Zu den Bausteinen unseres Erfolges zählen wir qualitätsorientierte Produkt- und Marktkonzepte und eine moderne Produktion.

Insbesondere sind es aber leistungsbereite und motivierte Mitarbeiter auf allen Ebenen, die jeden Tag in großem Maße zum Erfolg des Unternehmens beitragen.

Um unsere hohen Qualitätsansprüche weiterhin zu verbessern, suchen wir erstmalig eine/n

### Leiter/in Qualitätssicherung

**Ihre Aufgaben:**

- Sicherstellung einer durchgängigen Prozessqualität
- Verbesserungspotential ermitteln
- Umsetzung des HACCP-Konzeptes
- Definieren von Kennzahlen
- Einflussnahme auf Entwicklung, Lieferanten, Produktion

**Ihr Profil:**

- Ausbildung zum Bäckermeister oder Lebensmitteltechniker
- oder abgeschlossenes Studium in Oecotrophologie
- Berufserfahrung in Qualitätssicherung

**Unsere Leistung/Ihre Chance:**

- Ein attraktives Gehalt in einem Unternehmen mit guten Zukunftsperspektiven

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

**Malzer's Backstube** Ulrichstr. 13 · 45891 Gelsenkirchen · Tel. 02 09 / 9 70 74-67