

# Immer vor Ort

*Die VDB bietet ihren Mitgliedern nicht nur überregionale Foren in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Die Vereinigung ist überall vor Ort organisiert. Die regionalen Landesgruppen treffen sich regelmäßig, um ihre Mitglieder vor Ort über Fachthemen und Trends zu informieren. Hier die Termine der Landesgruppen bis zum Ende dieses Jahres:*

Datum	Thema	Landesgruppe
6. Mai	Was sind die Erfolgsfaktoren erfolgreicher Bäcker? Referent: Bäckermeister Tobias Steinmetz STEINMETZ-Patent-Müllerei GmbH & Co. KG, Hamburg.	Landesgruppe Pfalz-Saar
10. Juni	Berufsbekleidung – welche Möglichkeiten gibt es? Besuch eines Herstellers für Berufsbekleidung in Bottrop.	Landesgruppe Rheinland
11. Juni	Wie kann ich mich abheben im Markt? Diskussion mit erfolgreichen Bäckern	Landesgruppe Niedersachsen/Bremen
11. Juni	Schweizer Brot – Schweizer Brot-News und Trends aus dem Land der Eidgenossen. Referent: Michael Kleinert, Leiter des Instituts für Lebensmittel und Getränkeinnovation (ILG) Wädenswil, Schweiz.	Landesgruppe Westfalen-Lippe
3. September	Erntegespräch in Wels	Landesgruppe Österreich
9. September	AromBacken – Kleingebäckführung in der Praxis. Referent: Dipl.-Ing. und Bäckermeister Steffen Rehberg, Ireks GmbH, Kulmbach.	Landesgruppe Rheinland
10. September	Besichtigung der Saale – Mühle in Alsleben	Landesgruppe Sachsen/Thüringen
14. bis 15. September	Betriebsbesichtigung einer polnischen Bäckerei	Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern
16. September	Erntebericht 2008. Referent der Kampffmeyer Mühlen GmbH, Hamburg.	Landesgruppe Hamburg/Schleswig Holstein
27. September	Getreide, Mehl und Brot – Züchtung von Getreide	Landesgruppe Bayern
9. – 11. Oktober	Studienfahrt Norddeutschland	Landesgruppe Österreich
14. Oktober	Die Technikerschüler der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik, Berlin, stellen ihre Projektarbeiten vor.	Landesgruppe Berlin-Brandenburg
15. November	2. Stollenprüfung in Bremen	Alle Landesgruppen
22. November	Lebkuchenherstellung und Betriebsbesichtigung	Landesgruppe Bayern
25. November	Acrylamid-Reduzierung bei Backwaren – Bericht zum aktuellen Stand der Forschung. Referent: Dr. Heinz Kaiser, Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V., Bergholz-Rehbrücke.	Landesgruppe Berlin-Brandenburg
2. Dezember	Besuch des Backstudios der Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover	Landesgruppen Hamburg/Schleswig-Holstein und Niedersachsen/Bremen
9. Dezember	Jahresrückblick 2008 mit Weihnachtssessen	Landesgruppe Rheinland
12. Dezember	3. Weihnachtsbowling	Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern

*Da es kurzfristig zu Terminänderungen kommen kann, wenden Sie sich bitte bei Interesse direkt an den Vorsitzenden der jeweiligen Landesgruppe. Den richtigen Ansprechpartner finden Sie unter: [www.vdb-ev.net](http://www.vdb-ev.net)*

# Echt stark.



## President 75/100/125/150/200/250

*Familie komplett – sechs Baugrößen, ein Konzept!*

- 1.** Das bewährte **KEMPER 3-Zonen-Knetprinzip** (Spirale und Leitstab) für wollige, verarbeitungsfreundliche Teige.
- 2.** Die hydraulische **Zangenverriegelung** für eine sichere Verbindung.
- 3.** Der doppelte (**DUO**) **Bottichantrieb** für einen ruhigen, stabilen Lauf.
- 4.** Das **„easy to move and dock“**-System für einfache Handhabung der Bottichschalen.
- 5.** Die große **Bodenfreiheit** (ca. 150 mm) für problemlose Reinigung.



*Zufrieden?*



## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**