

**LANDESGRUPPE
ÖSTERREICH**


Die VDB-Landesgruppe Österreich veranstaltet am 9. und 10. Juni 2008 das 2. Kolloquium in Zauchensee.

Themen der Veranstaltung sind z.B. Grundlagen der Gentechnik, rechtliche Grundlagen der Kennzeichnung und die Enzymherstellung. Namhafte Teilnehmer aus Wissenschaft und Wirtschaft diskutieren über die Bedeutung der Gentechnik für die Backwarenbranche. Aber auch ethische Aspekte sprechen die Referenten an. Das vollständige Programm gibt

es auf der Homepage www.vdb-ev.net.

Die Seminargebühr inkl. Tagungsmappe beträgt 190 €. Mitglieder der VDB Landesgruppe Österreich müssen nichts bezahlen, ebenso wie die Schüler der HTL und der Meisterschule Wels. Anmeldungen zum Kolloquium bei der deutschen VDB-Bundesgeschäftsstelle: Silvia Michaelis, Menzelstraße 20, 27753

Delmenhorst, Tel.: +49-4221-850086-5, E-Mail: info@vdb-ev.net. Anmeldeschluss ist der 16. Mai 2008. Da die Teilnehmerzahl beschränkt ist, gilt die Reihenfolge der Anmeldungen. Hotelbuchungen bitte bei: alpinseminar.at, Karin Walter, Palfen 140, A-5541 Altmärkt-Zauchensee, Tel: +43-6452-4000, E-Mail: info@alpinseminar.at

**LANDESGRUPPE
HAMBURG/
SCHLESWIG-HOLSTEIN/
MECKLENBURG-VORPOMMERN**
**Besichtigung der
Stadtbackerei Kühl**

Zum Thema „Snackinnovationen – Kaufwünsche wecken durch richtige Präsentation – Tipps und Tricks“ trafen sich über 80 Teilnehmer aus Backbetrieben Mecklenburg-Vorpommerns und Brandenburgs in der Backerei Kühl GbR, Grimmen. Martin Hüttenhuis, Verkaufsleiter Nord der Ireks GmbH, Kulmbach, präsentierte Grundprodukte wie Baguettes, Bagels, Vollkorn- und Mischbrot sowie weitere Produkte des Sortiments. Zudem wurden den Gästen verschiedene Snacks, z.B. Premium Käsestange, Neapolitaner Feta, Vollkornstange Tomate und auch Venezianer Feta



Neben Snacks präsentierten die Mitarbeiter von Ireks Grundprodukte wie Brote und Kuchen.

und Mozzarella präsentiert. Der Verkaufsleiter stellte außerdem überbackene Backwaren und verschiedene Snackvariationen mit Croissants vor. Mithilfe der Vielfalt der qualitativ hochwertigen eingesetzten Gemüsesorten und Bio-

kräuter verstand es der Snackprofi, die Veranstaltung zu einem Highlight zu machen. Jeder Teilnehmer erhielt am Ende eine DVD mit den Rezepten für die 24 Snacks nebst Grundkalkulationen.

↳ Lutz Lütt

Ihr kostenloser
Newsletter
unter:
www.backwelt.de

 **backwelt**
Informationen von Profis für Profis

Anzeige



Weltweit führender Anbieter von Brotschneide-Klingen seit mehr als 75 Jahren.

- Brot- und Brötchen-Klingen
- Gattermesser und Führungen
- Automatische Schleifgeräte

- Wellenschliff-Messer
- Transportbänder (Multiflex & Monoflex)





Tel. ++1-800-553 4992 • Fax ++1-563-386 7707 • sales@hansaloy.com • www.hansaloy.com

Brötchenherstellung optimieren

55 Mitglieder der VDB besuchten Anfang April das VDB-Forum West in Münster. An diesem Informationstag erfuhren die Gäste einiges über die Anforderungen der Verbraucher an Kleingebäcke. Zudem referierten Experten über technologische Optimierungsmöglichkeiten bei der Brötchenherstellung.

Ulrich Bucker, Geschäftsführer der Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkauf eG, Münster, und Gerald Fischer, Vorsitzender der VDB Landesgruppe Westfalen-Lippe, eröffneten das VDB-Forum West in Münster.

Zum Thema „Kneten und Aufarbeiten von Brötchen“ referierte zunächst Martin Seiffert von der Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen, mit dem Schwerpunkt „Handwerks- oder Industriebrötchen – wer trifft die Verbrauchervünsche?“ Seiffert verglich verschiedene Kleingebäcke aus dem Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und von Handwerksbäckern miteinander und stellte fest, dass die Produkte der Handwerksbäcker rund ein Drittel mehr Volumen vorzuweisen hatten als die der Industrie. Der Referent betonte, dass diese Feststellungen nur ein „Blitzlicht“ seien, eine Art kurzer Blick auf den Brötchenmarkt.

Knetverfahren

Prof. Klaus Lösche, Leiter des Instituts für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik, Bremerhaven, hatte das Sauerstoffkneten zum Thema. Der Wissenschaftler erklärte, dass das Kneten unter Sauerstoffzugabe nicht neu, aber das Potenzial des Verfahrens längst nicht ausgeschöpft sei. So gebe es z.B. mit dem RapidoJet von der Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück, die Möglichkeit, den Sauerstoffanteil im Weizenteig zu erhöhen. Im Gegensatz zur normalen Wasserschüttung werde beim gleichen aw-Wert mehr

Wasser gebunden. Auch die Bindungskräfte im Teig würden beim Einsatz der Hochdruckwasserstrahlknetung verstärkt. Ein weiterer Vorteil der Technologie: Die Teige besäßen eine trockene Oberfläche bei erhöhter Teigausbeute.

Der Referent stellte anschließend ein System der Emil Kemper GmbH, Rietberg, vor: den Oxilator, einen Spiralkneter mit Sauerstoff-Generator, Druckbehälter und Düsenystem. Damit sei es möglich, das Schüttwasser mit Sauerstoff anzureichern. Statt der üblichen 7 ppm Sauerstoff im Wasser könne der Wert auf bis zu 20 ppm erhöht werden. Drei Düsen verteilen das Schüttwasser in 60 Sekunden mit hohem Druck im Kessel. Das Ergebnis sei eine bessere Benetzung der Mehlpartikel. Die Teige seien durch den erhöhten Sauerstoffanteil trockener und maschinengängiger, so der Professor. Werde dem Teig noch 60 ppm L-Ascorbinsäure zugegeben, erhöhten sich die plastischen Teigeigenschaften markant, ohne dass es zu Einbußen bei den elastischen Eigenschaften komme. Der Referent geht davon aus, dass der Sauerstoff die Porenwände stabilisiert und ein stressfreier Teig hergestellt werden kann. „Beim Optimieren von Verfahren und Anlagen stehen wir noch am Anfang“, so Lösche.

Aufarbeitung

Über die schonende Teigaufarbeitung von Kleingebäcken referierte Bäckermeister Herbert Mülders, Produktmanager Brötchenanlagen

& Lamiertechnik bei der Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl. Bei der Teigaufarbeitung könnten folgende Arbeitsschritte den Teig beeinträchtigen bzw. stressen, so Mülders: Teigteilen und Portionieren, Langrollen, Rundwirken, Ausformen, Schneiden und Absetzen. Stark gefährdet seien Teige mit hoher Teigausbeute sowie weizenbetonte, garige Mischteige. Stress besser vertragen könnten Teige mit niedriger Teigausbeute und Mehrkornteige. „Die Basisvoraussetzungen für eine schonende Teigaufarbeitung sind eine gute Rohstoffqualität, hochwertiges technisches Equipment, qualifiziertes Fachpersonal und kontrollierte Abläufe“, erklärte Mülders.

Praxis

Betriebsberater Peter Bucker und Bäckermeister Wilhelm Wiemeler stellten das Konzept des Vereins SlowBaking, Backen mit Zeit für Geschmack, Oldenburg, vor. Vereinsmitglieder sollen sich wieder auf die traditionellen Herstellungsweisen von Backwaren besinnen und z.B. eine Wiener Masse warm und kalt anschlagen, statt Lösungen der Backmittelhersteller anzuwenden. „SlowBaking ist kein Nischenkonzept, sondern gibt dem Bäcker die Möglichkeit, die Stärken des Bäckerhandwerks im Wettbewerb authentisch in die Waagschale zu werfen“, so Bucker. „Das Konzept ist kein Konzept für Jedermann, sondern der Club of Rome der Handwerksbäcker“, erklärte der Betriebsberater weiter. ■

Einladung zum VDB-Forum Nord

Die VDB und die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik, Berlin, laden zum 13. VDB-Forum Nord. Das Thema des Infotags Backwaren lautet „Betriebsführung/Organisation“. Am Freitag, 20. Juni 2008, treffen sich die Mitglieder von 13 bis 18 Uhr im IGV Institut für Getreideverarbeitung, Arthur-Scheunert-Allee 40 – 41, 14558 Nuthetal Bergholz-Rehrbrücke.

Das Forum ist den Aspekten des Managements zur erfolgreichen Führung eines Unternehmens gewidmet. So referiert z.B. Rechtsanwalt Helmut Martell, Verband Deutscher Großbäckereien e.V., Düsseldorf, über Herausforderungen für das Backgewerbe und damit verbundenen Problemen. Weitere Vortragsthemen sind „Kosteneinsparungen durch integrierte Logistik von der Beschaffung bis zur Filiale“, „Ertragssteigerung durch Prozessoptimierung im Filialmanagement“ und „Möglichkeiten und Grenzen der Chargenrückverfolgung in bestehenden und neuen Betrieben“. Die Moderation übernimmt Prof. Dr. Walter Freund, Universität Hannover, Institut für Lebensmittelwissenschaft Hannover. Die Tagungsgebühren betragen für Mitglieder der VDB



Besucher des Forum-Nord beurteilen die hergestellten Backwaren.

und des Fördervereins FBAB 25 €, Nichtmitglieder zahlen 50 €, Studierende können kostenlos dabei sein. Die Anmeldung erfolgt per Zahlung der Tagungsgebühr auf das Konto der VDB, Konto-Nr. 207 014 554, BLZ 720 900 00, Augusta-Bank/Raiffeisen-Volksbank Augsburg, Stichwort: Forum Nord. Auf Wunsch wird von Silvia Michaelis, E-Mail: info@VDB-eV.net, Tel. 04221/850 0865, eine Anmeldebestätigung zugesandt. Das Programm gibt es zum Herunterladen im Internet unter www.lefa-berlin.de.

STELLENANGEBOT

Wir sind die führende Unternehmensberatung in der Bäckereibranche.

Gemeinsam mit unseren ca. 170 Kunden in Deutschland und Österreich gestalten wir seit vielen Jahren die Branche erfolgreich mit.

Unsere Kunden erwirtschaften ca. 10% des Branchenumsatzes.

Neben der Beratung gehört die Durchführung von Tagungen und Seminaren zu unseren Stärken.

Unternehmensberatung
inpraxi GmbH & Co. KG
Julius-Heywinkel-Weg 1
49076 Osnabrück
Tel. 0541 – 9 45 25 0

inpraxi
Unternehmensberatung

Berater (w / m)

Produktionsorganisation und Backtechnologie

inpraxi
Unternehmensberatung

Ihre Aufgaben:

- Umfassende Beratung im Bereich Produktion mit folgenden Schwerpunkten:
 - Optimierungen von Produktionsorganisation und –prozessen
 - Fachliche Qualitätsbewertung
 - Vermittlung von Kenntnissen über Rohstoffe und Hygienemaßnahmen
 - Kalkulation und Investitionsberechnung
 - Aufbau leistungsfähiger Arbeitsgruppen
 - Erarbeiten von bereichsübergreifenden Maßnahmen
- Leiten und Moderieren von Gruppen
- Enge Zusammenarbeit im Team mit den anderen Beratern

Ihr Profil:

- Lebensmitteltechnologie (Dipl.-Ing.) mit praktischen Erfahrungen mit Schwerpunkt Backtechnologie und / oder
- Ausbildung zum Bäckermeister oder Industriemeister
- Erfahrungen mit Anlagentechnik und technisches Verständnis in mittelständischen Bäckereiunternehmen (mehr als 20 Mitarbeiter in der Produktion)
- Ggf. REFA Schein
- Führungserfahrungen in der Produktion
- Erste Erfahrungen im Umgang mit Gruppenmoderation
- Betriebswirtschaftliches Verständnis
- Sicherer Umgang mit MS-Office Programmen
- Teamorientierte Arbeitsweise

Unser Angebot:

- Verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Angenehme Arbeitsatmosphäre in einem dynamischen, motivierten Team
- Flache Hierarchien und schnelle Entscheidungswege
- Der Position angemessene Vergütung

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung (Kenn-Nr. B0916), die Sie bitte z. Hd. unseres Geschäftsführers Herrn Stephan Bocktenk an nebenstehende Anschrift senden (keine email-Bewerbung). Herr Bocktenk steht Ihnen auch für weitere Informationen telefonisch gerne zur Verfügung.

IHR INFODIENST
UNTER:
www.backwelt.de

@backwelt
Informationen von Profis für Profis

www.brotundbackwaren.de



Mit über 60 Fachleuten war das Backforum VDB Schweiz gut besucht.

2. Backforum VDB Schweiz

Unter dem Motto „Getreide – Mehl – Brot: Erfolgsfaktoren entlang der Wertschöpfungskette“ haben Fachleute beim 2. Backforum der VDB Schweiz über Themen wie Fadenzieher in Backwaren, die Zukunft des Getreideanbaus und biologische Schädlingsbekämpfung diskutiert.

Anfang April fand das 2. Backforum der VDB Schweiz mit 60 Fachgästen aus der Schweiz, Österreich und Deutschland in der Fachschule Richemont in Luzern statt. Ein Teil der Gäste nutzte das Angebot der Organisatoren um Michael Kleinert, Leiter des Instituts für Lebensmittel und Getränkeinnovation (ILGI) Wädenswil, bereits am Sonntag anzureisen und am abendlichen „Brottalk“ teilzunehmen. Dort erläuterte Walter Leisi, Geschäftsführer der Leisi AG, Wangen, und „Erfinder der Verkaufsteige“ ausführlich den Aufbau seines Unternehmens und seine Vermarktungsstrategien. Die vorwiegend ohne Triebmittel gefertigten Teige werden im Einzelhandel als Halbfertigprodukt angeboten.

Zu Beginn des eigentlichen Forums präsentierten Mitarbeiter der Fachschule Richemont die Herstellung und den Einsatz eines Brühstücks bei Dinkelvollkornbrot. Besondere Vorzüge des Brühstücks liegen nach ihren Erkenntnissen im hohen Wasserbindevermögen und der daraus resultierenden verbesserten Frischhaltung der Gebäcke. Weiterhin riefen die Backexperten die alten Ge-



treidesorten Emmer, Einkorn und Zwerghirse ins Bewusstsein der Anwesenden. Mit diesen Urgetreiden hätten Bäckereien die Möglichkeit, ihr Sortiment zu erweitern.

Pius Eberhardt, Geschäftsführer der fenaco Getreide, Ölsaaten und Futtermittel, Winterthur, sprach anschließend über die gegenwärtigen Probleme auf dem Getreidemarkt. Als Folge von anhaltendem Bevölkerungswachstum und zunehmendem Fleischkonsum in Asien verbräuche die Weltgemeinschaft permanent mehr Rohstoffe, als sie anbaue.

Klimawandel und Getreideanbau

Einen Blick in die Zukunft gewährte Dr. Petra Högy, Universität Hohenheim, mit ihrem Vortrag „Klimawandel verändert das Essen“. Bis zum Jahr 2050 sei ein Anstieg der CO₂-Konzentration in der Luft von aktuell 360 auf 550 ppm zu erwarten, so Dr. Högy. In einem Feldversuch

hätten die Wissenschaftler der Universität Hohenheim festgestellt, dass diese Entwicklung Einfluss auf den Weizenanbau habe. So sei im Versuch der Ertrag gestiegen, das Tausendkorngewicht jedoch gesunken. Weiterhin stellten die Wissenschaftler um Högy verringerte Eisen- und Klebereiweißanteile im Korn fest. In Backversuchen resultierte daraus ein geringeres Volumen der Gebäcke. Die Untersuchungen bezogen sich allerdings nur auf eine Weizensorte. Die Erhöhung der CO₂-Konzentration in der Luft wirke sich bei unterschiedlichen Weizensorten auch unterschiedlich aus, so Högy.

Im Anschluss berichtete Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi, Leiterin des Bereichs Mikrobiologie im ILGI, über eine Studie zum Thema Fadenziehen. Laut ILGI-Untersuchung ist die von hitzeresistenten Sporen verschiedener Spezies der Gattung Bacillus verursachte Brotkrankheit in mehreren Schweizer Bäckereien aufgetaucht. Nach wie vor könne man der Krankheit durch Versäuerung gut entgegenwirken, so die Referentin. Bleibe der Teig in einem pH Bereich von 5,0 bis 5,1 oder darunter, so sei kein Fadenzie-

her zu befürchten. Zukünftig würden in Wädenswil weitere Forschungen zu Ursachen der Krankheit betrieben.

Des Themas Schädlingsbekämpfung in Bäckereien mittels Schlupfwespen nahm sich Daniel Fassbind, Geschäftsführer der Firma Desinfecta AG, Dällikon, an. Die winzigen 0,3 – 0,4 mm großen Schlupfwespen werden in der Bäckerei ausgesetzt und töten die Motten mit ihrem Gift, um sie zur Ernährung ihrer Larven zu verwenden. Seien alle Schädlinge im Betrieb beseitigt, so stürben die ausgesetzten Schlupfwespen nach spätestens 2 Wochen im Betrieb aus, erläuterte Fassbind.



Dr. Peter Böhni

Dr. Peter Böhni, Head of Nutrition Concepts der Bühler AG, Uzwil, referierte zum Abschluss der Vortragsreihe über Innovationen aus Getreideprodukten. Er stellte ein Verfahren vor, bei dem Bruchreis als Lebensmittel wiederverarbeitet werden kann. Mit Hilfe dieses Verfahrens formt Bühler aus Bruchreis, der bei der Reisschälung anfällt, reisartige Körner. Während der Produktion werden der Neuheit mit dem Namen Nutririce Vitamine und Mineralien zugesetzt. Das Produkt wird weißem geschälten Reis zu 1% beigemischt und wertet ihn laut Böhni ernährungsphysiologisch auf. Als weitere Produktinnovation stellte er „Leuron“ vor. Mit einem neuartigen Mahlverfahren isoliert Bühler die vitamin- und mineralstoffhaltige Aleuronschicht vom Weizenkorn. Das daraus resultierende Produkt könne zur Anreicherung jeglicher Backwaren eingesetzt werden, so Böhni. ■

Einladung zum VDB-Forum Süd



Gut besucht war das Forum-Süd im vergangenen Jahr.

Kältetechnologie in Backbetrieben lautet das Thema des VDB-Forums Süd am 14. Juni dieses Jahres. Die Veranstaltung beginnt um 12 Uhr in der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks, Gorchheimertalstr. 23, 69469 Weinheim. An diesem Infotag mit Vorträgen und Podiumsdiskussion erfahren die Teilnehmer mehr über die Optimierung des Kühlprozesses, den Stand der Technik und die verschiedenen Systeme zur Kühlung von Gebäcken. So informiert unter anderem Prof. Dr. Klaus Lösche, Institutsleiter ttz Bremerhaven, über „Kältetechnologie innovativ“. Weitere Themen sind z.B. „Energie sinnvoll nutzen“ oder „Teiglinge und andere Backwaren im Kühl-

und Gefrierprozess.“ Die Diskussionsleitung übernimmt Michael Kleintert, Leiter des Bereichs Lebensmitteltechnologie der Hochschule Wädenswil, Schweiz. Die Kosten pro Person betragen für VDB-Mitglieder 25 €. Gäste und Nichtmitglieder zahlen 40 €, jeweils inklusive Mittagimbiss und Kuchenbuffet. Schüler und Studenten können kostenlos an dem Forum teilnehmen. Nichtmitgliedern der VDB werden beim Erwerb der Mitgliedschaft an diesem Tag 15 € der Gebühr erstattet.

Die Anmeldung zum Forum erfolgt per Zahlung des Kostenbeitrags auf das Konto der VDB-Bundesgeschäftsstelle, Konto-Nr. 207 014 554, BLZ 720 900 00, Augusta-Bank/Raiffeisen-Volksbank Augsburg, Stichwort: VDB-Forum Süd. Anmeldeschluss ist am 4. Juni. Wer eine Möglichkeit zum Übernachten braucht, wende sich bitte unter dem Stichwort „VDB“ bis zum 10. Juni direkt an die Akademie, Tel. 06201/1070, Fax 06201/182579, E-Mail info@akademie-weinheim.de. Ein Einzelzimmer kostet 50 €, ein Doppelzimmer 70 €.

STELLENANGEBOT

Eine außergewöhnliche Aufgabe in Vietnam

Wir sind ein Kreis von Investoren, die derzeit eine deutsche Bäckerei in einer vietnamesischen Großstadt aufbauen.

Hierfür suchen wir zum nächst möglichen Zeitpunkt eine(n) gelernte(n)

Bäcker(in)

Schwerpunkte dieser Aufgabe ist die Führung der Bäckerei einschließlich der Anleitung lokaler Mitarbeiter. Unternehmerisches Denken und Handeln setzen wir voraus.

Sie sind ein(e) umsichtige(r), gestandene(r) und erfahrene(r) Bäcker(in), eventuell auch Konditor(in) oder zumindest mit guten Kenntnissen aus diesem Bereich, verfügen über profundes Wissen über deutsche Backwaren, sind eigeninitiativ und sehr gut organisiert, haben eine hohe Sozialkompetenz möglichst auch schon Erfahrung in der Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Kulturen und verfügen über Englisch-Kenntnisse. Für diese wirklich interessante Herausforderung suchen wir einen Bäcker(in) für den/die sein/ihr Beruf auch Berufung ist und der/die Interesse an einem Neuaufbau hat. Nach erfolgreicher Einarbeitung ist eine Übersiedelung unerlässlich.

Wir bieten eine attraktive Entlohnung sowie Unterstützung bei der Wohnungssuche.

Interessenten richten bitte Ihre Bewerbung an:

SUNRISE Holding
c/o Burkhard Schneider
Hammersteinstraße 5
14199 Berlin
Telefon 0171 / 778 93 39

Einladung zur Mitgliederversammlung

Die VDB lädt ihre Mitglieder zu ihrer Hauptversammlung am Samstag, 17. Mai 2008, in das Seminaris Seehotel Potsdam, An der Pirschheide 40, 14471 Potsdam, ein. Als wichtige Tagesordnungspunkte stehen neben dem Bericht des Geschäftsführers und der Präsidiiums-Wahl eine Satzungsänderung ins Sachen Na-

mensgebung sowie eine Beitragsanpassung auf dem Programm der Veranstaltung, die um 13.30 Uhr beginnt. Einen Vortrag mit dem Thema „Militärische Führungsphilosophie – ein Modell auch für die Wirtschaft“ wird Stephan Dietrich Kretschmer, Brigadegeneral a. D., halten. Infos bei der Vereinigung Der Backbranche e.V.



Vereinigung Der Backbranche e.V.,
Menzelstr. 20, 27753 Delmenhorst,
Tel. 04221-85 00 865,
Fax 04221 85 00 863,
E-Mail: info@vdb-ev.net

**TÄGLICH
AKTUELLE
NACHRICHTEN
UNTER:
www.backwelt.de**

@backwelt
Informationen von Profis für Profis

STELLENANGEBOT

Unser Klient ist ein erfolgreiches, international aufgestelltes Unternehmen der Nahrungs- und Backmittel-Grundstoffindustrie.

Für den weiteren marktorientierten Geschäftsausbau suchen wir eine/einen

KEY ACCOUNT MANAGER

für den Bereich Großkunden, sowohl Industrie als auch für Groß-Bäckereifilialisten. Die Position ist direkt der Geschäftsleitung unterstellt.

Ihr Aufgabengebiet:

- Weiteren Ausbau und Fortführung der Geschäftsbeziehungen mit Großkunden der Industrie und den Groß-Bäckereifilialisten.
- Anwendungstechnische Betreuung der Kunden vor Ort.
- Bearbeitung/Koordination von kundenindividuellen Entwicklungsprojekten.
- Mitwirkung bei Kundenveranstaltungen.

Ihr Profil:

- Idealerweise sind Sie gelernter Bäcker und verfügen über eine Ausbildung als Lebensmitteltechniker oder Lebensmitteltechnologie.
- Sie verfügen über praktische Erfahrung in der Brot- und Backwarenbranche oder in der Backmittelindustrie.
- Sie verfügen über eine ausgeprägte Kundenorientierung.
- Sie sind teamfähig und kommunikationsfreudig.
- Sie sind flexibel, reisebereit und können selbständig arbeiten.
- Gute Englisch-Kenntnisse wären von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine Position mit hohem Gestaltungsspielraum, eine angemessene Vergütung und Erfolgsbeteiligung sowie zeitgemäße Sozialeistungen und Firmenwagen. Gerne sprechen wir auch Kandidaten an, die in dieser Position eine berufliche Weiterentwicklung sehen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen und dem frühest möglichen Eintrittstermin zu.

Absolute Diskretion sowie die Berücksichtigung von Sperrvermerken sichern wir Ihnen zu!

Helmut Klemme – Die Bäckerei Consultants

Am Stein 11, 34266 Niestetal/Kassel