

# Hamburg ahoi

DIE VDB LÄDT ZUR MITGLIEDERHAUPTVERSAMMLUNG AM 18. UND 19. JUNI NACH HAMBURG. DAS PRÄSIDIUM UND DER VORSTAND HABEN EIN ABWECHSLUNGSREICHES UND FACHLICH ANREGENDES PROGRAMM AUF DIE BEINE GESTELLT. NEBEN BETRIEBSBESICHTIGUNGEN ERWARTET DIE MITGLIEDER EINE VORTRAGSREIHE ÜBER QUALITÄTSMANAGEMENT IN BÄCKEREIEN.



Alle Bilder: Hamburg Tourismus GmbH

**+** Stattfinden wird die Veranstaltung im Empire Riverside Hotel und in der Handwerkskammer Hamburg. Am Freitag, 18. Juni, treffen sich die Teilnehmer in der Hotelhalle (Bernhard-Nocht-Str. 97, 20359 Hamburg). Von dort fahren sie zum Rathaus, wo sie bei einem Empfang des Senats der Freien und Hansestadt Hamburg willkommen geheißen werden. Anschließend ist eine gemeinsame Schiffsfahrt auf der Elbe mit

Abendessen geplant. Am Sonnabend, 19. Juni geht es ab 8 Uhr vom Hotel aus zu den verschiedenen Firmenbesichtigungen. Besucht werden können die Harry-Brot GmbH, Schenefeld, die Bäckerei Steiskal und die Bäckerei Günther in Kiel. Außerdem gibt es eine Stadtführung unter dem Motto „Die Bäckerwelt in Altona“, organisiert von brot+backwaren-Chefredakteurin Hildegard M. Keil. Nach den Touren treffen sich die Teilnehmer um 12 Uhr zum Lunchbuffet in der Handwerkskammer (Holstenwall 12, 20355 Hamburg), wo um 13.30 Uhr die interne Mitgliederversammlung (Raum 303, kleiner Saal) mit dem Geschäftsbericht, den Berichten der Landesgruppen und den Ehrungen beginnt.

Um 15 Uhr startet das Vortragsprogramm unter dem Motto „Modernes Qualitätsmanagement in Bäckereien“. Referent Andreas Swoboda, Geschäftsführer „Qualität und

**vdb**  
Vereinigung Der Backbranche

Vereinigung Der Backbranche e.V.  
In den Diken 33  
40472 Düsseldorf

Tel: 0211 – 65 30 87  
Fax: 0211 – 65 30 88  
E-Mail: info@vdb-ev.net

## STELLENANGEBOT

Umwelt“, tegut Gutberlet Stiftung & Co., Fulda, referiert über das Thema „Auf dem Prüfstand: die Qualität unserer Lebensmittel“. Anschließend erklärt Dr. Robert Kochmann, Spezialeinheit für Lebensmittelsicherheit in Bayern, Erlangen, mehr über die Aufgaben und Arbeitsweisen der Spezialeinheit. In seinem Referat „Die Prüfer: Die Spezialeinheit für Lebensmittelsicherheit in Bayern“, geht Kochmann auf die Erfahrungen mit der Backbranche ein. „Die Praxis: Qualitäts- und Hygienemanagement eines Vollsortimenters“ heißt der Vortrag von Wilhelm-Peter Ihle, Geschäftsführer der Landbäckerei Ihle, Friedberg. Den Abschluss der Vortragsreihe gestaltet Ulrich Karcisky, Hauptgesellschaftler der inpraxi GmbH & Co. KG, Osnabrück. Das Thema seines Referats: „Benchmarking: Bäckereifamilien“. Am Abend können die VDB-Mitglieder noch eine Veranstaltung im Tivoli-Theater auf der Reeperbahn besuchen. Aus organisatorischen Gründen und wegen der begrenzten Zahl der Plätze bei den Betriebsbesichtigungen sollte die Anmeldung so rasch wie möglich erfolgen. Weitere Infos erhalten Sie bei Evelyn Jagsch und Hiltrud Bahmann in der Bundesgeschäftsstelle der Vereinigung der Backbranche, Telefon: 0211 - 653 087, Mail: info@vdb-ev.net. +++

Wir, ein innovatives, expandierendes Unternehmen, produzieren und vertreiben hochwertige Mühlenprodukte, Backmischungen und Cerealien. Zur Verstärkung unserer Vertriebsmannschaft suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n



## Verkaufsleiter national (m/w) für Backmischungen/Backmittel

### Ihre Aufgaben:

- Unterstützung des Geschäftsführers in allen operativen und strategischen Aufgaben
- Neukundenakquisition und Festigung vorhandener Kundenbeziehungen
- Verantwortung für die Realisierung der geplanten Umsatzziele
- Begleitung und Coaching der Außendienstmitarbeiter im gesamten Bundesgebiet
- Intensive Marktbeobachtung, Planung und Umsetzung von Maßnahmen zur Verkaufsförderung und Rentabilitätssteigerung
- Entwicklung und Durchführung von Verkaufsaktionen und Vertriebstagungen
- Erstellung von Fachreferaten und deren Durchführung

### Ihr Profil:

- Erfolgreich als Verkäufer im Außendienst Bäckergeschäft
- Abgeschlossene Berufsausbildung als Bäckermeister/in mit kaufmännischer Zusatzqualifikation oder Studium der Lebensmitteltechnologie
- Gute Kontakte zu Entscheidungsträgern der Bäckerbranche
- Führungserfahrung, Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsvermögen
- Hohe Leistungsbereitschaft und unternehmerisches Denkvermögen
- Absolute Loyalität und Teamfähigkeit

Wir bieten eine herausfordernde, anspruchsvolle Führungstätigkeit im Innen- und Außendienst eines dynamischen Unternehmens. Sie kommunizieren direkt an den Geschäftsführer Bäckergeschäft. Neben sehr guten Entwicklungschancen erwartet Sie ein leistungsgerechtes Gehalt sowie ein Firmen-Pkw der Mittelklasse, der auch privat genutzt werden kann.

### Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe von Eintrittsdatum und Gehaltsvorstellung senden Sie bitte an:



Carl Künkele zur SchapfenMühle GmbH & Co. KG

Frau Kathrin Staudenmeyer

Franzenhauserweg 21 D-89081 Ulm-Jungingen

personal@schapfenmuehle.de www.schapfenmuehle.de

### INSERENTEN-VERZEICHNIS

Firma	Seite
AB Techexpo .....	9
Bridssun .....	32
Backaldrin .....	15
Boyens .....	31
Capway .....	35
CSB-System .....	3
CSM .....	33
Boyens .....	31
Fox Logic .....	10
GBT .....	37
Gostol-Gopam .....	43
Jung Zeelandia .....	25
Kaak .....	52
Kempf .....	19
Kitzinger .....	21
Koenig, Werl .....	10
König, Graz .....	17
OWP .....	41
Schapfenmühle .....	13
Siab .....	51
Sonneveld .....	7
Tecnopool .....	11
Transia .....	23
Tromp Group .....	5
Unifine .....	2
Werner+Pfleiderer .....	39
Wiesheu .....	26/27

Täglich neue Nachrichten aus  
der Backbranche:

@backwelt  
Informationen von Profis für Profis

www.backwelt.de

Außerdem immer wieder neue Themen und  
Artikel rund um die Branche.

# Genuss beim Forum Süd



++ Bild 1

Die Teilnehmer des Forums Süd sollen verschiedene Backwaren verkosten und den Geschmack mit Hilfe des Brot-Aromarads beschreiben.

**+** Aroma & Genuss werden bei der Gemeinschaftsveranstaltung der VDB-Landesgruppen Baden-Württemberg, Bayern, Pfalz-Saar und Rhein-Main am 17. April 2010 groß geschrieben. An diesem Tag findet zu dem Thema das Backtechnik Forum in der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk e.V. in Weinheim an der Bergstraße statt. Die Gewichtung liegt dabei sowohl auf dem fachgerechten Umgang mit Öfen als auch auf der Degustation und treffenden Beschreibung der Sinneseindrücke. So stellen Bernd Cüppers, Bäckermeister und Dipl.-Ing. an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim, und Bäckermeister Hermann Späth von der VDB-Landesgruppe Bayern den Holzbackofen in der Praxis vor. In jedem Ofen produzieren die Referenten verschiedene Produkte wie Flammku-

chen, Brot und Kleingebäcke. Zudem wird das Backen bei niedrigeren Temperaturen demonstriert, um die professionelle Nutzung der Öfen nachzuvollziehen. Unter Anleitung von Prof. Michael Kleinert, Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Wädenswil/Schweiz, wird das Brot anschließend blind getestet. Die Geruchs- und Geschmackseindrücke können anhand des Tools des Brot-Aromarads präziser formuliert werden, das eingehend von Kleinert erklärt wird. Bäckermeister Martin Dries, Geschäftsführer Backhaus Dries GmbH, Rüdesheim am Rhein, und Wein- und Gastrokritiker Ingo Swoboda bringen den Teilnehmern zum Schluss die ideale Kombination von Wein und Backwaren näher. +++

## STELLENGESUCH

### Führungskraft Vertrieb

TK-Backwaren (40 Jh.)

**Langjährige Berufserfahrung bei großen Filialisten.**

Schwerpunkte: Vertrieb, Expansion, Organisation und Durchsetzung von Bäckerei-Konzepten, Produktentwicklung, Koordination von Produktion und Vertrieb, Einkauf.

**Zuschriften unter Chiffre 620 an den Verlag**

## GESCHÄFTSBEZIEHUNGEN



Wir sind ein führender deutscher Hersteller von Verpackungs- und Sondermaschinen. Unsere Beutelfüll- und Verschließmaschinen werden in der Lebensmittel- und Genussmittelindustrie eingesetzt. Im Zuge eines weiteren Ausbaus unseres Vertriebsnetzes suchen wir für verschiedene Regionen in Deutschland

## Handels-Vertretungen

### Ihre Aufgabe

Sie analysieren Ihr Gebiet und bauen Kontakte zu Unternehmen noch weiter aus. Gemeinsam mit uns erarbeiten Sie Lösungen und setzen diese mit Engagement um.

### Unser Angebot

Wir bieten Ihnen die Chance, das Absatzpotential in Ihrer Region beträchtlich zu erhöhen. Sie werden gründlich geschult und erhalten alle Unterstützung. Die Provisionen sind attraktiv.

### Über Ihr Interesse freuen wir uns

**PS mako GmbH** packaging systems & machines  
Peter Pfizenmaier · Industriestr. 5 · 74544 Michelbach /Bitz  
Tel. 07 91 / 9 30 08-0 · Fax -24 · info@psmako.de

## AN- UND VERKAUF

### Opel Movano 2,5 CDTI Backwarenverkaufsfahrzeug



Erstzulassung: 27.12.2007  
Laufleistung: 48.968 km  
Schadstoffklasse: Euro 3  
Motorleistung: 74 KW / 100 PS  
Ausstattung: Schiebetür, Backwarenverkaufstheke, Kühlschrank, Details auf Anfrage  
Gewicht: GG 3.500 kg, LG 2.700 kg, NL 1.300 kg  
(L x B x H) 3.066 x 2.130 x 2.050 mm  
Bereifung: 225/65 R 16  
Lieferung: nach Absprache  
Preis: nach Absprache.

**TOP-  
ZUSTAND**

**K.-Th. Götte Nutzfahrzeuge GmbH** · Oberer Westring 11 · 33142 Büren  
Tel. (0 29 51) 98 06 0 · Fax (0 29 51) 98 06 20 · Mail: info@goette-nutzfahrzeuge.de



++ Bild 2

Beim Forum Nord können sich die Mitglieder über Innovationen in der Prozessüberwachung und Sachen Steuerung informieren.

## Forum Nord im IGV

**+** Am Freitag, 4. Juni, ist es wieder soweit: Die VDB-Landesgruppen Berlin/Brandenburg, Sachsen/Thüringen, Mecklenburg/Vorpommern, Niedersachsen/Bremen und Hamburg/Schleswig-Holstein sowie die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin laden zum Infotag Backwaren ein. Das 15. VDB-Forum Nord findet von 13 bis 18 Uhr im Institut für Getreideverarbeitung in Nuthetal Bergholz-Rehbrücke statt. Unter dem Leitthema „Innovationen bei Prozessüberwachung und Steuerung“ wird ein Blick in die Zukunft der Backwarenbetriebe gewagt. Prozesskontrolle und Produktionsplanung sowie moderne Automatisierungskonzepte in der Backwarenbranche werden unter

die Lupe genommen. Die Referenten zeigen anhand von unterschiedlichen Beispielen, dass Veränderungen in der Produktion die Wettbewerbsfähigkeit erhöhen können. So berichtet Gilian Lekner, Geschäftsführer SoBaTech in Maastricht, über die automatisierte Toastbrotherstellung. Die Simulation des Backprozesses am Beispiel von Roggenmischbrot bringt Dipl.-Ing. Christine Hermann von der Institut für Getreideverarbeitung GmbH näher. Den Abschluss des Tages bildet eine Feier mit Übergabe der Zertifikate zum Bäckereitechniker, die gern die Möglichkeit zum Gedankenaustausch und Netzwerken gibt. Das vollständige Programm ist im Internet unter [www.lefa-berlin.de](http://www.lefa-berlin.de) zu finden. +++

### STELLENANGEBOT

## ANWENDUNGSTECHNIKER w/m

### Schlüsselfunktion bei namhaftem Mühlenunternehmen

Eingebunden in einen diversifizierten, finanzstarken Konzern ist unser im Raum Düsseldorf gelegenes Unternehmen mit zwei Mühlen dem expansiven Geschäftsbereich Back-Produkte zugeordnet. Dessen Sparten zählen mit mehreren Mehlmühlen bundesweit zu den Marktführern. Unser Erfolg stützt sich auf das Erkennen der Markterfordernisse, das Know-how unserer Mitarbeiter, zukunftsweisende, kontinuierliche Investitionen sowie die Fokussierung neuer Märkte. Stärker als bisher wird der Anwendungstechnik zukünftig als zentrale Schnittstelle eine wichtige Schlüsselfunktion zukommen, um die wachsenden Anforderungen definierter, namhafter Industriekunden professionell und aktiv zu entwickeln und umzusetzen. Wir sehen hier viel Gestaltungspotential und die Möglichkeit, bei Erfolg mehr Verantwortung zu übernehmen.

Im Zuge einer planvollen Einarbeitung werden Sie durch die Geschäftsführung bei definierten Key Accounts eingeführt. Dort analysieren Sie die derzeitigen und zukünftigen Bedarfe und stehen für laufende anwendungstechnische Fragen und Backversuche beratend zur Verfügung. Als zentrale Schnittstelle entwickeln und steuern Sie einen leistungsfähigen Prozess von der Identifikation der Kundenspezifikation über die Produktentwicklung bis zur erfolgreichen Produkteinführung. Dabei binden Sie den Vertrieb, Einkauf, das Labor/QM sowie die Produktion so ein, dass über innovative, prozesssichere Produktportfolien Mehrwerte generiert werden. Durch klare Analysen von Reklamationen und deren Management tragen Sie entscheidend zu einer vertrauensvollen Partnerschaft mit den Kunden bei. Sie berichten direkt an die Geschäftsführung.

Grundlage für diese interessante Aufgabe sollte eine Ausbildung zum Bäcker- und/oder Konditormeister mit einem weiteren Abschluss als Getreidetechnologe oder Lebensmitteltechniker-/Ingenieur sein. Es kommt uns auf mehrjährige Berufserfahrung in diesem oder einem vergleichbaren Aufgabenspektrum an, in dem Sie Ihr Know-how aus der Bäckereitechnik, Getreideanalytik oder Getreidetechnologie weiter entwickeln konnten. Zudem setzen wir auf Ihren Willen sowie Ihr Potential, sich mit Engagement als Teamplayer in diesem interessanten Aufgabengebiet weiter zu qualifizieren. Sie sollten bestrebt sein, Ihre Talente fördern und fordern zu lassen und kontinuierlich mehr Verantwortung zu übernehmen. Sie bringen sich gerne in ein Umfeld ein, in dem Kompetenz, respektvoller Umgang und Loyalität gelebt werden. Sie haben die Chance, an entscheidender Stelle den Unternehmenserfolg mit zu gestalten.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe der Gehaltsvorstellung senden Sie bei Interesse bitte unter der Kennziffer **CW 169** an SCHLAGHECK RADTKE OLDIGES executive consultants, Ernst-Schneider-Platz 1, 40212 Düsseldorf (gerne auch per E-Mail: [cvduesseldorf@sro-consultants.de](mailto:cvduesseldorf@sro-consultants.de)). Für Fragen steht Ihnen Herr Christian Wolfrum telefonisch unter 0211 179212-0 gerne zur Verfügung. Äußerste Diskretion und das Einhalten von Sperrvermerken sind selbstverständlich.

## SCHLAGHECK RADTKE OLDIGES

EXECUTIVE CONSULTANTS

Frankfurt · München · Düsseldorf



## **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.**