



## Generationswechsel bei der VDB

*Knapp 190 Teilnehmer besuchten die diesjährige Mitgliederversammlung der VDB. Wichtigster Tagesordnungspunkt war nach dem Rücktritt von Präsident Walter Aumann die Wahl eines Nachfolgers.*

Als Walter Aumann vor 22 Jahren die Führung der Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V. (VDB) übernahm, setzte er deutliche Akzente. Aus der Vereinigung der Industriebackmeister wurde die VDB, es gab eine neue Satzung, neue Impulse für die inhaltliche Arbeit der Vereinigung und als Folge einen deutlichen Anstieg der Mitgliederzahlen.

Fakten, an denen sich der neue Präsident Günther Behringer künftig messen lassen will und muss (siehe Interview Seite 37).

Vor rund einem halben Jahr hatte Walter Aumann seinen Rücktritt vom Präsidialamt aus gesundheitlichen Gründen angekündigt. Sein designierter Nachfolger Günther Behringer fand sowohl in der Sitzung des erweiterten Vorstands wie auf der Mitgliederversammlung einhellige Zustimmung. Vorstand und Mitglieder dankten Walter Aumann für das große Engagement, mit dem er die Vereinigung geführt hat, eine offizielle Verabschiedung von Walter Aumann aus dem Präsidium wird es zu einem gesonderten Termin geben.

Ein weiterer Schwerpunkt im Programm der diesjährigen Mitgliederversammlung auf dem in Bingen beheimateten Rheinschiff

„Vater Rhein“ war eine Podiumsdiskussion zum Thema „Lebensmittelskandale und Backwaren“, zu der neben dem neu gewählten Präsidenten Günther Behringer Udo

Heckelmann, Geschäftsführer der Uniform GmbH, sowie der Lebensmittelchemiker Udo Pollmer angetreten waren. Sie waren sich einig darin, dass die Lebensmittelpro-



Einen ersten Dank an Walter Aumann (links) und seine Frau stattete der neue VDB-Präsident Günther Behringer ab.

Heckelmann, Geschäftsführer der Uniform GmbH, sowie der Lebensmittelchemiker Udo Pollmer angetreten waren. Sie waren sich einig darin, dass die Lebensmittelpro-

duktion heute immer weniger von den Verbrauchern verstanden wird und deshalb eine Verunsicherung leicht zu bewerkstelligen sei. Wie der Fall Acrylamid oder auch die



Podiumsdiskussion: von links Udo Pollmer, Udo Heckelmann, Moderatorin Hildegard M. Keil und Günther Behringer

sein. Der wirksamste Schutz gegen Verbraucherverunsicherung sei Offenheit über Verfahren und Rohstoffe. Hier seien in der Vergangenheit durchaus Fehler gemacht worden, so Heckelmann. Nach wie vor notwendig, so Günther Behringer, sei die Vorbereitung vieler Betriebe auf ein eventuell benötigtes Krisenmanagement. Udo Pollmer empfahl die deutliche Reduktion der eingesetzten Rohstoffe und die Stärkung der Vor- und Sauerteigverwendung. Konstante und physiologisch gut verträgliche Produkte, so der Wissenschaftler, garantierten auch steten Wiederverkauf. Variationen durch Zusatzstoffe seien eher Modeprodukte, die entsprechend schnell wieder vom Markt verschwinden.

Das Rahmenprogramm der diesjährigen Mitgliederversammlung startete mit einer Vernissage in den Räumen des Backzentrums der BIB-Ulmer Spatz GmbH in Bingen vor dortigen Ausstellung des Ulmer Museums für Brotkultur über Brezel, woran sich ein Besuch im Bäckerant Lünig in Bingen anschloss. Den Abschluss des diesjährigen Treffens bildete ein informativer Rundgang durch die Produktionsräume der Glockenbrot GmbH in Frankfurt, über die brot+backwaren gesondert berichten wird. ■

# Betriebsleiter Workshop

Die VDB veranstaltet am 26. Juni 2006 bei der IsernHäger GmbH & Co. KG, Isernhagen, einen Betriebsleiter-Workshop für die Besten der Branche.

## Programm

09:00 – 09:15 Uhr	Begrüßung Vorstellung der Teilnehmer	Olms
	Qualität: ➔ Probleme und Aufgaben	Seiffert
	Der Einfluss von Führung auf die Qualität ➔ Führungspersönlichkeit ➔ Mitarbeiterführung ➔ Menschen aus unterschiedlichen „Kulturen“ motivieren	Helbig
10:45 – 11:00 Uhr	Pause Erfahrungsaustausch: praktische Lösungsansätze zur Personalentwicklung	Helbig
12:30 – 13:30 Uhr	Mittagsimbiss Qualität der Backwaren ➔ Fakten und Anregungen aus Brotprüfungen	Seiffert
14:15 – 15:00 Uhr	Praktische Übungen mit ➔ DLG-5-Punkte Schema ➔ vereinfachtem Prüfschema	Seiffert
15:00 – 15:30 Uhr	Pause	
15:30 – 16:30 Uhr	Was nun? Umsetzung im Betrieb	Brauer/Seiffert
16:30 Uhr	Verabschiedung der Teilnehmer	Brauer/Seiffert

## Referenten

**PETER HELBIG** ist ein anerkannter Spezialist für die Gestaltung von Entwicklungs- und Veränderungsprozessen in komplexen Systemen. Dazu gehören Dialogprozesse, der Aufbau und die Entwicklung von Netzwerken und Lernforen in wirtschaftlich und gesellschaftlich relevanten Kontexten im Sinne von lernenden Organisationen und Communityprozessen. Eigene Management-erfahrungen aus mittelständischen Unternehmen und der Leitung von Entwicklungsprojekten unterstützen die praxisorientierte Lösungskompetenz. Er ist seit über 20 Jahren für führende Unternehmen in Deutschland für Non-Profit-Organisationen und in kommunalen Verwaltungen als Berater, Moderator und Coach tätig.

### MARTIN SEIFFERT

1970 Meisterprüfung im Bäckerhandwerk anschließend Studium Lebensmitteltechnologie an FH Lippe in Lemgo. 14 Jahre in der Bäckermeisterausbildung an der Bäckerfachschule Hannover tätig und verantwortlich für den Fachbereich Bäckereitechnologie. Seit 1991 bei der IsernHäger GmbH, verantwortlich für den Bereich Wissensmanagement. Seit 1984 DLG-Brotprüfer, Prüfgruppenleiter seit 2000, im Ausschuss Bäckereitechnologie der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung seit 1986, Lehrbeauftragter an der FH Lippe seit 2002 Vorsitzender der LG Niedersachsen/Bremen der VDB seit 1998.

## Teilnahmegebühr

➔ 175 Euro – Nicht-VDB-Mitglieder  
➔ 125 Euro – VDB Mitglied  
ohne Übernachtung, inkl. Verpflegung und Unterlagen

Für die Reservierung von Hotelzimmern und Rahmenprogramm bitte Martin Seiffert kontaktieren.

Fon +49 (0) 5139-9995-58  
Fax +49 (0) 5139-9995-59  
Mobil +49 (0)174-3148-10  
E-Mail seiffert@isernhaeger.de

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

Am 16. Juni findet das VDB-Forum Nord 2006 in Zusammenarbeit mit der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin statt. Um 12 Uhr beginnt die Veranstaltung in den Räumen des IGV Institut für Getreideverarbeitung, Arthur-Scheunert-Allee 40 – 41, D-14558 Nuthetal. Die Teilnehmer erfahren während der Veranstaltung alles Wissenswerte über die Aspekte der Teigteilung und Aufarbeitung. Informationen können der Internetseite der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin: [www.lefa-berlin.de](http://www.lefa-berlin.de) entnommen werden.

### LANDESGRUPPE PFALZ-SAAR

## Technikertag in Kaiserslautern

Im Frühjahr veranstaltete die Fachschule für Lebensmitteltechnik (FSLMT) in Kaiserslautern ihren 14. jährlichen Technikertag. An dieser Schule werden neben Fleisch- und Küchentechnikern auch Back- und Süßwarentechniker ausgebildet. Der Technikertag gab Gelegenheit, die Schule, ihre modularen Lehrpläne sowie die Räumlichkeiten und die Ausstattung kennenzulernen. Das Treffen ehemaliger und gegenwärtiger Schüler bot darüber hinaus eine Plattform zum Erfahrungsaustausch sowie die Gelegenheit, neue Kontakte zu knüpfen.

Die Teilnehmer und Gäste wurden zunächst vom Leiter der FSLMT, Albert Fassbender, begrüßt. Anschließend begrüßte der Schulleiter der Berufsbildenden Schule I Technik in Kaiserslautern, OstD Bernhard Henn als Hausherr die Gäste und informierte über die Schule. Ihm schloss sich mit Grußworten der Vorsitzende des Fördervereins der FSLMT Lothar Sattler an.

Im ersten Fachvortrag referierte Helmut Martell, Geschäftsführer des Verbands der Großbäckereien, zum Thema „Aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelrecht“. Martell begann mit einer Vorstellung der Organisationsstruktur der Verbände in Deutschland und vor allem in Europa. Die EU stellte der Referent als wichtigsten „Akteur“ im Lebensmittelrecht neben der Welt Handelsorganisation WTO und dem Codex Alimentarius (Rom) vor. Sehr anschaulich wurden von ihm die Bestandteile und Vorgehensweisen bei Rechtsvorschriften anhand konkreter Beispiele dargestellt. Im Einzelnen ging es dabei um Kennzeichnung, Werbung, Behörden- und Verbraucherinformation sowie um Überwachung, so genanntes Monitoring, bei der Lebensmittelherstellung. In der Pipeline für neue Verordnungen seien Impact Assessment, Enzyme und Verarbeitungshilfsmittel. Im Bereich der Enzyme sei geplant, Positivlisten zu erstellen und die Zulassung auf zehn Jahre zu befristen. Im Blickfeld der Kommission sei neben der Abgrenzung von Enzymen gegenüber Verarbeitungshilfsmitteln auch, ob auf Verpackungen weiter die Angabe „Enzyme“ ohne spezifische Namensnennung stehen soll. Die Trends, auf die der Referent einging, waren:

- ➔ mehr Eigenverantwortung
  - ➔ Nährwertinfos, so genanntes „Sign-posting“
  - ➔ weltweite Rückverfolgbarkeit, so genannte „Traceability“
  - ➔ mehr eigene Kontrollen durch die Unternehmen, genannt „self regulation“
  - ➔ Rechtsdurchsetzung durch Verbands- und Abschöpfungsklagen.
- Dem zweiten Fachvortrag voran gingen die Grußworte von Stefan

Keller, dem ersten Vorsitzenden der VDB-Landesgruppe Pfalz-Saar. Zeitgleich mit einem weiteren Fachvortrag zum Thema „Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelverarbeitenden Betrieb“ stellte die Firma Heuft das Thema „Automatisierung des Wagenofens im modernen Backbetrieb“ vor. Referenten waren Thomas Heuft, geschäftsführender Gesellschafter der Karl Heuft GmbH aus Bell in der Eifel, und Bernd Ludwig, Bäckerreitechniker bei Heuft und Absolvent der FSLMT Kaiserslautern. Zunächst stellte Thomas Heuft seine Firma und sich vor. Danach erläuterten die Referenten die Besonderheiten sowohl des Thermo-Roll-Ofens als auch des Boxen-Systems, das auf der iba 2003 erstmals vorgestellt wurde. Zum Boxen-System erläuterte Ludwig, dass dafür alle Gebäcke geeignet seien, die auf Blechen oder in Kästen gebacken würden. Anschließend wurden Beispiele für so genannte „mannlose“ Anlagen, die kontinuierlich vollautomatisch Gebäcke produzieren, gezeigt. Laut Thomas Heuft ist das Konzept nicht nur für Monoproduktion, sondern auch für verschiedene Produkte geeignet.

Vorgestellt wurde der Betrieb Verhoeven in Holland, der gemeinsam von Heuft, Diosna, König und Koma ausgerüstet wurde. Das System arbeitet SPS-gesteuert von Anfang bis Ende vollautomatisch. Von der Teigherstellung über die Aufarbeitung, die Belegung der Boxen durch Roboter bis zur Gare auf verschiedenen Garbahnen, berührt keine Hand den Teig.

Das zum Backen verwendete Thermoöl-System wurde danach ausführlich erläutert. Beschickt wird der Ofen ebenso automatisch durch so genannte Ofen-Shuttle. Entgegen dem Pflichtenheft konnte das System bei Verhoeven aufgrund der hohen Flexibilität nur mit 40 statt 60 m<sup>2</sup> verwirklicht werden. Nach dem Backen und Abkühlen nehmen Roboter die Bleche in der automatischen Entladestation aus den Boxen. Bernd Ludwig erläuterte die verschiedenen Möglichkeiten der Entleerung der Bleche,

die nach der Reinigung in einen Puffer gelangen, von wo sie in die Produktion zurück laufen. Ebenso vollautomatisch funktioniert die Kommissionierung, bei der das Personal nur noch Kontrollfunktionen ausübt. Gleichzeitig können an mehreren Stellen über einen Bypass Gebäcke oder Teiglinge zum Beispiel für die Kälte entnommen werden.

Durch Zuhörerfragen angeregt wurde von den Referenten klargestellt, dass auch nur Teilbereiche automatisiert werden können. Auch sei die Fehlertoleranz des Systems im Vergleich zur Linie mit Tunnelöfen höher, da die Fehlerstelle umgangen werden könne. Nach der Mittagspause stellte der Leiter der Fachschule für Lebensmitteltechnik, Studiendirektor Albert Faßbender, die Schule im Detail vor. Interessierte Zuhörer, darunter eine Berufsschulklasse aus Bingen, erfuhren Wissenswertes über Schwerpunkte und Fächer, Anforderungen und Zulassungskriterien, Ziele, Modulares Ausbildungssystem, Prüfungen, Exkursionen zu Betrieben und Messen, Betriebspraktika und den Modulplan.

Im letzten der Fachvorträge referierten Dipl.-Ing. Frank Karschowski und Dipl.-Ing. Uwe Rosenbaum von der Firma Air Products aus Hattingen zum Thema „Kühlen, Frosten und Verpacken – Anwendung technischer Gase“.

Nach einer Einführung von Oberstudienrat Schneider von der FSLMT über Carl von Linde gaben die Referenten zunächst einen Überblick über die Herkunft technischer Gase, danach gingen sie teils sehr detailliert auf Prozesse ein, bei denen diese Gase zum Einsatz kommen, wie z.B. Gewürzvermahlung, Fleisch, z.B. Hackfleisch, Formgebung bei der Eisproduktion, IQF-Gefrieren (frei rollende Produkte), tiefgefrorene Granulate (Eigelb, Solero Shots), Coaten kleinstückiger Produkte, Glasieren von Meeresfrüchten (Krabben, Shrimps etc.), Druckaufbau in PET-Flaschen zur Stabilisierung (stilles Wasser), Carbonifizierung durch Zugabe von CO<sub>2</sub> und Abwasserbehand-

Anzeige




lung durch O<sub>2</sub> für das Mikrowachstum.

Als konkretes Anschauungsbeispiel ging man auf das Gefrieren mit Stickstoff sowohl im Batchverfahren als auch kontinuierlich im Gegenstrom ein. Der 2. Teil des Referats behandelte beim Thema Schutzgasverpackung.

Produktbeispiele und Gründe für die Schutzgasverpackung: Kohlendioxid – Vor- und Nachteile, Stickstoff: zu 100% einsetzbar im Gegensatz zu Kohlendioxid, Sauerstoff – verursacht oxidativen Verderb. Die Referenten gingen danach kurz auf Gase ein, die noch in der Pipeline zur Anwendung stecken. So habe Kohlenmonoxid (CO) bei einigen Anwendungen gewisse Vorteile, sei aber in der EU (noch) nicht erlaubt. Auch wurde kurz auf Ozon (O<sub>3</sub>) eingegangen, für welches es aber noch keine Verwendung in Lebensmitteln gebe. Nach einem kurzen Überblick über verschiedene Formen der Anlieferung von Gasen beim Kunden schlossen die beiden Ingenieure ihr Referat.

Den schon traditionellen Abschluss bildete wie immer „Der Lebensmitteltechniker in der Praxis“ bei dem die so genannten „Ehemaligen“ von ihrem Leben nach der Schule berichten. So ist eine ehemalige Schülerin jetzt beim Veterinäramt des Kreises Kaiserslautern

in der Lebensmittelkontrolle beschäftigt, während ihre ehemalige Kollegin einen Großhandel für Bio-Lebensmittel betreibt. Letztere machte sehr detaillierte Angaben zu Einstellungskriterien neuer Mitarbeiter, was für die nächsten Absolventen natürlich sehr von Bedeutung ist.  *Gerhard Ruß*

#### LANDESGRUPPE BAYERN

### Zu Besuch bei Wiesheu

Am 1. April trafen sich die VDB-Landesgruppen Baden-Württemberg und Bayern bei einem 1-tägigen Seminar zum Thema Snacks und Veredelungstechniken von Backwaren bei der Wiesheu GmbH in Affalterbach. Referenten waren Heinrich Münsterjohann, (53) Leiter der Bäckerei-Akademie und Managementcenter Bingen und Bremen sowie Wiesheu-Seminarleiter Jürgen Rieber (41).

Unternehmensgründer Karlheinz Wiesheu begrüßte die 30 Gäste und stellte zu Beginn das Unternehmen Forum vor.

Heinrich Münsterjohann zeigte den Gästen auf, wohin der Trend mit Backwaren geht. „39 Mio. Haushalte gab es 2004 in Deutschland, davon sind 37% 1-Personen und 34% 2-Personenhaushalte“, erläut-






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


tere er. „Feste Mahlzeitenrituale werden immer seltener, Essen to go ist auf dem Vormarsch. Die Snacks müssen durch Optik, Form und Vielfalt zu Impulskäufen anregen“, so Münsterjohann weiter.

Praktische Tipps und Ideen wurde den Mitgliedern vom Wiesheu-Bäckerei-Seminarleiter Jürgen Rieber im Rahmen seines Themas „Die Uhr läuft – praktische Ideen von früh bis spät“ demonstriert. Rieber empfahl den Gästen, welche Backwaren zu welcher Uhrzeit angeboten und veredelt werden sollten:

 zwischen 6 und 10 Uhr: Brötchen, Brezel, Croissants, Fleisch-

käse, Frikadellen und Ei-Taler;  
 zwischen 10 und 13 Uhr: Aufläufe, Salate, Süßspeisen, Westernkartoffeln und kleine Gerichte;  
 zwischen 13 und 16 Uhr: Plunder, Muffins, Dauergebäck und Blätterteig/Kuchen;

 zwischen 16 und 20 Uhr: Brötchen, Baguettes und Feierabendbrote.

Für enorm wichtig hält Jürgen Rieber auch das Thema Präsentation der Backwaren und die Präsentation der Verkäufer/in. „Der Trend geht weg vom Verkäufer hin zum Gastgeber, die Kunden erwarten immer mehr Entertainment“, erklärte er.  *Lutz Adam*



*Snacks müssen in Optik, Form und Vielfalt zu Impulskäufen anregen, erklärte Heinrich Münsterjohann den Gästen.*

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)

**LANDESGRUPPE  
BADEN-WÜRTTEMBERG**

## Zu Besuch bei Fala

Die VDB-Landesgruppe Baden-Württemberg besuchte die Fala GmbH in Achern-Gamshurst. Zuerst wurde den Gästen ein Film über das Unternehmen präsentiert. Am Hauptsitz im badischen Achern und in 12 bundesweiten Niederlassungen bietet Fala ein umfangreiches Sortiment an Produkten und Dienstleistungen für die Bäckerei- und Konditorei-Branche an. Bekannt ist Fala durch die Hefe-Herstellung. Der Bereich Triebmittel gehört bereits seit 1968 zu den Kernkompetenzen des Unternehmens. 130 Fala-Mitarbeiter sorgen für die Betreuung und die Belieferung von über 15.000 Bäckerei- und Konditorei-Betrieben in ganz Deutschland. Während der Veranstaltung konnten sich



*Zu Gast bei der Fala GmbH in Achern-Gamshurst*

die Gäste von der Qualität der Produkte überzeugen. Ein sehr gutes Ergebnis erzielten nach Meinung der Gäste Croissants, die als Grünlinge direkt in den Ofen gebracht und mit einem Ladenbackofen gebacken wurden. Um ein einwandfreies Produkt herzustellen, verwenden die Backmeister ein Backmittel mit dem Namen

„Fala-Cro-Blitz“. Zudem könnte zur Herstellung der Rezeptur die Hefe Fala-Gold verwendet werden, erklärten die Backmeister. Diese Hefe wurde speziell für TK-Teiglinge und längere Lagerzeit entwickelt. Zudem stellten die Mitarbeiter weitere Hefeprodukte und Backmischungen sowie Backmittel vor.

☛ Gerd Schwändiek

## VDB-Forum Süd:

Die VDB Landesgruppen Baden-Württemberg, Bayern, Pfalz-Saar und Rhein-Main veranstalten am 10. Juni 2006 das VDB-Forum Süd bei der Lippelt GmbH & Co. KG, Ostendstr. 15, 64319 Pfungstadt. Geschäftsführer Wilhelm Lippelt wird die Besucher über die Neuentwicklungen bei Brötchenanlagen informieren. Prof. Dr. Jürgen Brümmer referiert über die Brötchenqualität und Adolf Cermak spricht über den neuesten Stand der Vakuunkühlung. VDB-Mitglieder zahlen einen Unkostenbeitrag von 15 €. Gäste müssen 30 € zahlen. Anmelden können Sie sich bei der VDB-Bundesgeschäftsstelle, Menzelstr. 20, 27721 Delmenhorst, Fon 04221 850 0865, Fax 04221 850 0863, info@vdb-ev.net. Fragen beantwortet Gerd Schwändiek unter Telefon 0711 586 278.

## Die VDB auf Reisen

Ende März war es soweit – die beiden VDB-Landesgruppen Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein traten ihre erste gemeinsame Bildungsreise an. Nachdem alle 40 Teilnehmer im Reisebus einen Platz gefunden hatten, ging es in Richtung Süden. Das erste Reiseziel war die Ireks GmbH in Kulmbach. Die Geschäftsführung von Ireks lud die Landesgruppen zu einem gemeinsamen Abendes-

sen im Hotel ein. Am nächsten Tag stand die Betriebsbesichtigung bei Ireks an. Die Mitglieder beider Landesgruppen waren beeindruckt von der Koordinierung der Betriebsabläufe bei der Herstellung von Backmitteln und Backmischungen und von der sorgfältigen Kontrolle der auszuliefernden Produkte. Interessant waren die Verarbeitung des Getreides in der betriebseigenen Mälzerei sowie

die sehr aufschlussreichen Ausführungen zu den Laboren, in denen genaueste Untersuchungen durchgeführt werden. Besonders auffällig war die Sauberkeit in allen Räumlichkeiten. Anschließend fasste Dr. Bernd Meyer, Produktentwickler bei Ireks, alle Infos noch einmal in einem Kurzreferat zusammen. Dann setzen die Mitglieder die Fahrt in die Bundeshauptstadt Berlin fort. Dort erwartete sie der zweite Abschnitt der Reise. Die Besichtigung eines Kamps-Betriebsteils an der Prenzlauer Pro-

menade. Der stellvertretende Produktionsleiter führte die VDB-Mitglieder individuell durch die Produktionsstätten. Von der Teigmacherei, der Brot- und Brötchensowie Pfannkuchenlinie bis hin zum Streuselkuchen konnten die Gäste alle Arbeitsschritte verfolgen, beobachten und bestaunen. Am nächsten Tag machte die Gruppe noch eine Stadtrundfahrt durch Berlin mit Hauptaugenmerk auf verschiedenen Bäckereifilialen, dann ging es wieder in die Heimat. ☛ Lutz Lütt



*Die 40 Teilnehmer der Bildungsreise besuchten die Ireks GmbH und eine Kamps-Produktionsstätte bei Berlin.*

