

# Organisieren und steuern

**Das 13. VDB-Forum Nord stand unter dem Motto Betriebsführung und Organisation. Besonders Geschäftsführer und Betriebsleiter erfuhren mehr über die Herausforderungen der Backbranche und die Bewältigung von Krisen.**

Mitte Juni trafen sich die Gäste und Mitglieder der VDB-Landegruppen Berlin/Brandenburg, Sachsen/Thüringen, Niedersachsen/Bremen und Mecklenburg-Vorpommern zum 13. VDB-Forum Nord im Institut für Getreideverarbeitung in Nuthetal. Der Infotag Backwaren beschäftigte sich mit dem Thema Betriebsführung und Organisation. Professor Walter Freund, Institut für Lebensmittelwissenschaften, Universität Hannover, eröffnete die Tagung und übernahm die Diskussionsleitung. Zunächst sprach der Geschäftsführer der VDB, Rechtsanwalt Helmut Martell, über die Herausforderungen im Backgewerbe. Martell zeigte auf, wo die Probleme der Branche liegen. Der Referent bezeichnete Mehl-Missionare und Erfahrungs-Fetischisten als die größten Feinde der Branche. So stehe bei den Missionaren die Produktion im Zentrum und der Absatz folge von ganz allein. Bei den Erfahrungs-Fetischisten gebe es „nichts Neues unter der Sonne“. Martell sieht die Sicherung der Rohstoffe als die größte Herausforderung für ein erfolgreiches Unternehmen. So seien Bäckereigrundstoffe wie Getreide durch die Nachfrage in Schwellenländern und die Zunahme der Weltbevölkerung bzw. die wachsende Nachfrage nach Biokraftstoffen extrem begehrt. Insgesamt wird sich nach Meinung des Referenten die Backbranche weiter konzentrieren. Immer weniger große Produzenten verschärfen den Preiswettbewerb. Die Internationalisierung führe zudem zu mehr Wettbewerb besonders in Osteuropa und Russland. Hersteller könnten sich spezialisieren und Nischen suchen. Eine weitere Herausforderung sei der demographische Wandel. Das Altern der Bevölkerung bewirke eine Neugewichtung der Kunden.

„Kosteneinsparungen durch integrierte Logistik von der Beschaffung bis zur Filiale“ lautete das Thema von Dipl.-Ing. Sven Schiller, CSB-System AG, Geilenkirchen. Schiller erklärte, was eine integrierte Logistik ist. Sie solle Menschen, Maschinen und Material zusammenführen und die interne und externe Logistik verbinden. Ziel sei die Steigerung der Produktivität im Unternehmen. Durch die Automatisierung ließen sich die Geschäftsprozesse Beschaffung, Lager, Produktion, Absatz und Qualitätsmanagement optimieren. So könne z.B. schon die Installation einer Waage Fehleingaben eliminieren. Der Einsatz von Scannern sichere die schnelle Identifikation von Produkten und helfe bei der Rückverfolgung, so der Referent. Zudem lasse sich durch eine Staplersteuerung im Lager die Produktivität erhöhen. „Wenn die Logistik optimiert ist, dann optimieren Sie ihr gesamtes Unternehmen“, so Schiller. Karl-Heinz Faulhaber, Leiter des Geschäftsbereichs Kassensysteme bei der Samuelson Unterneh-

mensberatung und Software-Entwicklung GmbH, Berlin, referierte über Ertragssteigerung durch Prozessoptimierung im Filialmanagement. Der Referent versprach durch die Verzahnung eines Warenwirtschaftssystems und der Kassensteuerung eine Zeitersparnis für das Unternehmen. Bei 10 Filialen könnten durch die Verbindung der Systeme pro Tag 20 Stunden eingespart werden. Als Beispiel nannte Faulhaber den Umgang und die Erfassung von Retouren. So müsse die Verkäuferin den Bestand an Backwaren am Ende des Tages nicht mehr aufnehmen, da sämtliche Artikel bereits während des Verkaufs erfasst würden. Der Referent erklärte, dass so täglich 15 Minuten Arbeitszeit pro Verkaufsstelle gespart werden könnten. Zudem ließen sich die Umsätze der Filialen in Tabellen darstellen und auch die Personalzeiterfassung und die Beschaffung bzw. Bestellung sei durch das Kassensystem möglich. „Weg von der Zettelwirtschaft, hin zur elektronischen Erfassung“, forderte Faulhaber.

Uwe Michaelen, Geschäftsführer der CIC Concept Industrie Consult GmbH, Darmstadt, sprach über die Möglichkeiten und Grenzen der Chargenrückverfolgung in bestehenden und neuen Betrieben. Die Chargenrückverfolgung (CRV) soll gewährleisten, dass nur die Waren zurückgerufen werden, die ein Problem verursacht haben. Als Beispiel für aktuelle Rückrufaktionen nannte der Referent z.B. Glassplitter in Frikadellen bei einem Lebensmitteldiscounter Anfang 2008. Neben den Forderungen des Handels nach einem funktionierenden Rückverfolgbarkeits-System gebe es aber auch betriebliche Gründe für eine Einführung der CRV. So Sorge die Rückverfolgbarkeit für mehr Prozess-Sicherheit, Transparenz, Controlling und eine Verbesserung der Logistikprozesse, erklärte Michaelen. Mit dem Thema Wertschöpfung durch gute Personalführung beschäftigte sich Personalleiter Christoph Bautz von der Uniferm GmbH & Co. KG, Werne. „Wie bringen wir Beschäftigte einer Organisation dazu, nicht nur ihre Arbeit zu er-



Prof. Walter Freund (links) bei der Diskussion mit Karl-Heinz Faulhaber



Rechtsanwalt Helmut Martell

ledigen, sondern darüber hinaus auch Engagement, Mitdenken und Mitverantwortung zu zeigen?“ fragte der Referent. Nach Meinung von Bautz ist die Beantwortung dieser Frage für Unternehmen lebensnotwendig. „Im harten Wettbewerb der Zukunft sind die bes-

**TÄGLICH  
AKTUELLE  
NACHRICHTEN:  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)**

seren Mitarbeiter einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren und ein wesentliches Unterscheidungskriterium zur Konkurrenz“, so der Referent. Dazu komme, dass mit immer weniger Mitarbeitern zukünftig immer mehr Leistung erbracht werden müsse. Oft könne nur durch die Motivation der Mitarbeiter ein Wettbewerbsvorteil erzielt werden. Bei Uniform sollen z.B. regelmäßige Mitarbeitergespräche für die Motivation sorgen. Dabei werden die Mitarbeiter bewertet, analysiert und gefördert. „Durch die Gespräche kann eine gezielte Entwicklung des Angestellten erfolgen“, so Bautz. Ein

weiteres Instrument zur Motivation sei die Gruppenarbeit zur Problemlösung. „Die Einführung organisierter Gruppenarbeit zur Problemlösung hat ein weiteres Arbeitsinstrument aktiviert, das hierarchie- und abteilungsübergreifend Kommunikation und Kooperation fördert“, so Bautz. Gleichzeitig werde in der Gruppenarbeit ein Rollenwandel der Führungskraft und der Mitarbeiter unterstützt.

Reiner Geissler, Bäckermeister und Bäckereitechniker aus Briese-lang, referierte zum Thema: „Wo steht mein Unternehmen – die Krise als Chance“. Geissler zeigte die unterschiedlichen Ausprägungen von Krisenverläufen auf. Als erstes nannte er die Strategiekrisis. „Die Strategiekrisis weist Symptome auf, die in der kurz-, mittel- bzw. langfristigen Planung eines Unternehmens ihre Ursache finden“, so der Bäckermeister. Daher solle sich jeder Unternehmer mit der Positionierung und deren Auswirkungen für sein Unternehmen befassen. Hierbei sollte der Bäcker folgende Fragestellungen für sich analysieren:

- ➔ Wie ist meine Umsatzentwicklung?
- ① Gewinne ich einen neuen Kundenkreis mit meinem Sortiment?
- ② Bin ich in der Lage, auf bestehender Fläche meinen Umsatz zu steigern?



Reiner Geissler

➔ Wie platziere ich mein Unternehmen?

- ① Werde ich weiter als Vollsortimenter am Markt sein?
- ② Wie hoch präge ich meinen Spezialisierungsgrad aus?
- ③ Wie entwickle ich mein Unternehmen weiter?

„Eine Strategiekrisis ist in den meisten Fällen der Auslöser für die weiteren Krisenverläufe“, so Geissler. Als Beispiel nannte er die Ertragskrise. Die werde meist mit der Jahresbilanz ersichtlich. „Weist Ihr Ergebnis die schwarze Null auf, sind Sie mitten in der Ertragskrise“, erklärte der Referent. „Ihr Eigenkapital wird langsam aufgezehrt, um Ihren jeweiligen Verpflichtungen nachzukommen“, so Geissler. Als nächstes erklärte er die Liquiditätskrise. „Die Liquiditäts-

krise geht fast zwangsläufig aus einer nicht bearbeiteten Ertragskrise hervor. Leider befindet sich ein Großteil der deutschen Handwerksbäckereien in dieser Krisenphase“ so der Bäckermeister. Dann folge die Existenzkrise. Gerichtsvollziehertrieben Forderungen ein und Banken drohen mit der Fälligkeit von Krediten. Die Insolvenz sei meist das Endstadium einer Existenzkrise.

Um eine Krise zu bewältigen, müsse der Unternehmer klären, ob er gewillt sei, die Situation zu verändern. Zudem sollte er klären, ob er eine Veränderung alleine herbeiführen könnte oder ob ein Berater hinzugezogen werden müsse. Der Referent empfiehlt, in regelmäßigen Abständen den Zustand des Unternehmens zu hinterfragen.

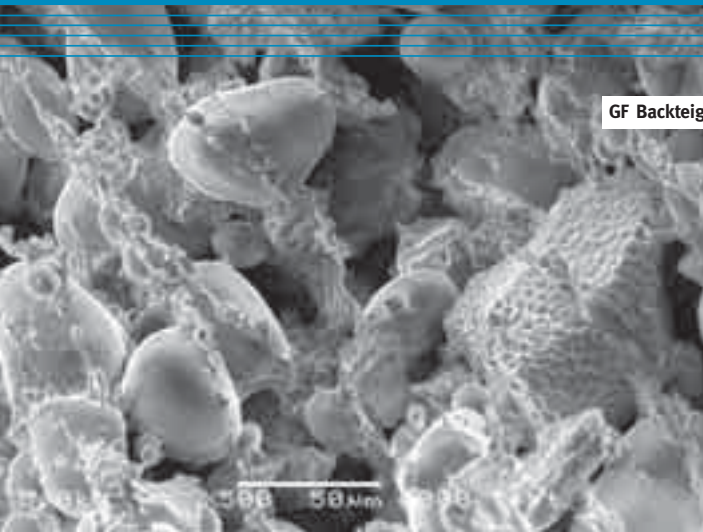
Anzeige

## Wenn das Brot ruft!

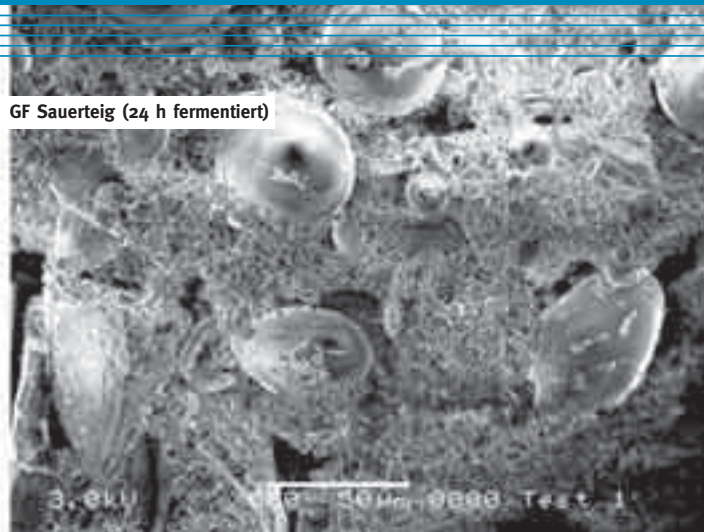
Südtiroler Brotgewürz bringt Abwechslung in Ihr Brotsortiment.  
**Die Backidee aus Südtirol, für Brot und Brötchen:  
 Pustertaler Brotklee,  
 Vinschgauer Brotklee,  
 das echte Zigainerkraut/Trigonella  
 und Südtiroler Brotgewürz**

*Für unverwechselbaren,  
aromatischen Geschmack!*

Alleinvertrieb für Deutschland: Bäckermeister Heinz Pinzer  
 Am Mühlholz 6 89287 Bellenberg Tel. 07306 4422 Fax 4407  
 Internet: [www.brotklee.de](http://www.brotklee.de) E-Mail: [hp@pinzman.de](mailto:hp@pinzman.de)



GF Backteig



GF Sauerteig (24 h fermentiert)

*Einfluss von Sauerteigen auf die Netzwerkbildung in glutenfreien Teigen*

## Sauerteig Forum III

*Sauerteige als Alternative zur Backhefe, die Bildung von wasserbindenden Polysacchariden in Sauerteigen oder Milchsäurebakterien mit antimykotischer Wirkung – mehr als nur Ideen, wie und wofür mikrobielle Verfahren zu nutzen sind, zeigten Referenten aus Wissenschaft und Wirtschaft beim 3. Forum Sauerteig in Hannover auf.*

120 Teilnehmer aus Lehre, Forschung und Wirtschaft waren auf Einladung der Organisatoren – die Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V., Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V., Delmenhorst, dem Verband der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller e.V. – ins Messezentrum Hannover gekommen, um sich beim Forum Sauerteig informieren zu lassen.



*Ass. Prof. Dr. Michael Gänzle, University of Alberta, Edmonton, Kanada*

Prof. Dr. Michael Gänzle eröffnete die Vortragsreihe mit einem Exkurs in die Oxidations- und Reduktionsvorgänge von Teigkomponenten im Sauerteig. Geeignete Prozessführungen der Sauerteige könnten Redoxreaktionen beein-

flussen und als steuerndes Element bei der Anwendung von Sauerteigen fungieren. So beeinflussen die Milchsäurebakterien allein durch ihre Säurebildung und Änderung des pH-Werts Redoxreaktionen im System. Die organische Säure aktiviere oder hemme getreideeigenen Enzyme, was maßgebenden Einfluss auf Textur, Volumen, Aroma und Krumenfarbe der Backwaren habe. Gänzle erläuterte außerdem den Einsatz von Cystein als Reduktionsverfahren und den von Backmitteln für die Oxidation.

Unter dem Motto „Schleimer pflegen, nicht unter Stress bringen“ referierte Prof. Dr. Rudi Vogel, TU München, Freising-Weihenstephan, über die Bildung von Exopolysacchariden (EPS) bei der Milchsäuregärung und deren Einfluss auf Backwaren. Spezielle Stämme von typischen Sauerteigmilchsäurebakterien seien in der Lage, aus Saccharose Fructose oder Glucose herzustellen. Diese Polysaccharide beeinflussten Teig rheologie, Gebäckvolumen und Wasseraufnahme positiv. Vogel zeigte aber auch die Schwierigkeiten bei der Bildung von EPS



*Prof. Dr. Rudi Vogel, TU München, Freising-Weihenstephan*

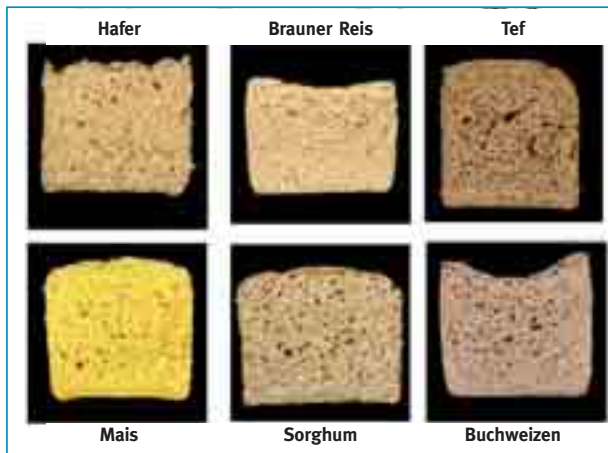
auf. Stammspezifische Fermentationsparameter müssten genau eingehalten werden, um eine EPS-Bildung in signifikanter Menge zu erzielen.

Über rechtliche Aspekte der Anwendung von Starterkulturen sprach Prof. Dr. Walter P. Hammes, Filderstadt. Ein großes Problem sei die zunehmende Antibiotikaresistenz von verschiedenen Mikroorganismenstämmen. Zur Herstellung von Lebensmitteln sollten daher nur Stämme verwendet werden, die keine Resistenzen aufweisen. Die Einführung einer gesetzlichen Regelung für Starterkulturen auf europäischer Ebene sei erklärte Absicht. Die Europä-

ische Sicherheitsbehörde (EFSA) habe hierzu ein Konzept vorgestellt und sehe darin eine vereinfachende Gleichbehandlung von Kulturen für unterschiedliche Anwendungszwecke vor.

Einen wissenschaftlichen Vortrag mit hohem Praxisbezug hielt Frank Zehle vom Institut für Getreideverarbeitung (IGV), Rehbrücke, über die Knetung von gesäuerten Mischbrotteigen. Forscher des IGV stellten verschiedene Versuche an, um die rheologische Eigenschaften von Roggenteigen zu identifizieren. Mittels Farinographen seien signifikante Unterschiede zu Weizenteigen feststellbar, doch ließen sich mit diesem Instrument die Eigenschaften von Roggenteigen nicht erschöpfend beschreiben. In Knetversuchen von Roggenmischteigen habe es sich als positiv erwiesen, die Weizenmehlkomponente vor Zugabe des Roggenmehlanteils anzuteigen. Dies solle Teigeigenschaften und Volumen der Brote verbessern, sowie das Wasserbindevermögen erhöhen. Zehle wies darauf hin, ein Überkneten von Roggenteigen unbedingt zu vermeiden, da dies den Teig irreversibel schädige.

Das Marktpotenzial für glutenfreie Backwaren sei noch lange nicht erschöpft, argumentierte Dr. Elke Arendt, University College Cork (UCC), Irland. Einen Grund sieht Arendt an der hohen Anzahl nicht diagnostizierter Zöliakie-Betroffener. Einer Schätzung zu Folge liegt der Anteil der Betroffenen bei knapp 1% der Weltbevölkerung. Die Forscher an der UCC haben diverse glutenfreie Getreidearten auf Backfähigkeit untersucht und Möglichkeiten der Verbesserung der Gebäckqualität gefunden. Bei allen untersuchten Getreidesorten habe sich der Einsatz von Sauerteigen positiv auf die Backeigenschaften sowie Alterung und Geschmack der Gebäcke ausgewirkt. Ein weiterer Effekt, der nicht nur für glutenfreie Backwaren interessant sein dürfte, sei der Einsatz von Milchsäurebakterienstämmen mit antimykotischer Wirkung. Das bedeutet, die Bakterien sondern bei der Fermentation Substanzen ab, die das Schimmelwachstum verzögern. Brote aus Sauerteigen, die mit diesen Stämmen fermentiert wurden, seien zwei Tage länger haltbar als Brote mit herkömmlichem Sauerteig. Viel versprechende Ergebnisse lieferten die Getreidearten Hafer (Geschmack) und Tef (Volumen). Für ca. 5% aller Zöliakie-Betroffenen sei Hafer allerdings unverträglich. Durch Zusatz von verschiedenen Hydrokolloiden oder Enzymen konnten die Forscher ebenfalls positive Resultate bei Volumen und Frischeeindruck erzielen.



*Im Technikum der UCC Irland hergestellte glutenfreie Brote*



*Verkostungen von Sauerteigbrotchen zwischen den Vorträgen lockerten die Veranstaltung auf und animierten die Teilnehmer zum Erfahrungsaustausch.*

Dem Thema Backen ohne Hefe widmeten sich Dr. Peter Stolz von der Ernst Böcker GmbH, Minden, und Thomas Lepold von Backnatur Lepold, Oberursel. Das von Stolz beschriebene Verfahren bezieht sich auf die Verwendung einer Starterkultur, die Böcker

unter dem Namen Mailänder vertreibt. Laut Stolz lässt sich der Hefeanteil mit einem Mailänder-Vorteig, wobei 30% des Mehlantheils über den Vorteig ins Produkt gebracht werden, um bis zu 50% reduzieren. Die daraus hergestellten Gebäcke sollen eine feuchtere

Krume, eine bessere Gärtoleranz und einen verbesserten Geschmack aufweisen. Eine Besonderheit der Starterkultur sei die geringe Säurebildung, die sowohl die Herstellung von mediterranen Gebäcken als auch die von Feinen Backwaren zulässt. Ähnlich wie bei dem von Stolz vorgestellten Verfahren, arbeitet Lepold ebenfalls mit einer Starterkultur. Diese Starterkultur werde über eine spontane Gärung mittels Getreide, Wasser, Honig und Salz hergestellt. Im Unterschied zum Mailänder propagiert Lepold höhere Säuregrade sowie den vollständigen Verzicht auf Backhefe. Besonderheiten bei der Herstellung seien eine minimale Teigruhe von 60 Minuten und eine Gärtemperatur von 40 bis 55 °C. Zwischen den Vorträgen unter-



*Prof. Dr. Horst Tscheuschner, Dresden*

nahm Prof. Dr. Horst Tscheuschner einen Exkurs in die Großbäckereien Russlands des frühen 20. Jahrhunderts und erläuterte eindrucksvoll die Technik in der Moskauer Brotfabrik Nr. 1, die in der Lage war, 240 t Brot am Tag zu produzieren.

Anzeige



## KITZINGER Waschanlagen für höchste Ansprüche

### Waschanlagen

- für Kunststoffkörbe,
- für Bleche, z.B. Transport-, Back-, Schnittenbleche
- universell für Kunststoffkörbe und Bleche

Waschleistung von 180 bis 5000 Stück/h, wirtschaftlich durch niedrigen Energie- und Wasserverbrauch.

**KITZINGER** Maschinenbau GmbH  
Altholzkrug 9, 24941 Flensburg  
Fon 0461 95366, Fax 93286  
info@kitzinger-gmbh.de  
www.kitzinger-gmbh.de



Das neue  
Präsidium der  
VDB: Vizepräsident  
Dieter Rips  
(links), Präsident  
Günther Behringer,  
Vizepräsident  
Stefan Keller und  
Geschäftsführer  
Helmut Martell.

## Die VDB hat neu gewählt

*Die Mitglieder der Vereinigung Der Backbranche (VDB) haben sich am 17. Mai zur Mitgliederhauptversammlung in Potsdam getroffen und einen neuen Vorstand gewählt.*

Über 150 Mitglieder waren der Einladung der VDB zur Mitgliederhauptversammlung nach Potsdam gefolgt. Sie wählten Rechtsanwalt Helmut Martell zu ihrem neuen Geschäftsführer. Der bis dahin amtierende Geschäftsführer Hermann Josef Michaelis und Vizepräsident Manfred Ecker standen für die Ämter nicht wieder zur Verfügung. Präsident Günther Behringer wurde in seinem Amt bestätigt, ebenso wie Vizepräsident Dieter Rips. Neu gewählt wurden Stefan Keller (Vizepräsident) und Prof. Dr. Bärbel Kniel (Vizepräsidentin).

Der neue Geschäftsführer möchte die VDB zum leistungsfähigsten Berufsverband der Bäckerbranche in Europa entwickeln. Helmut Martell (Geschäftsführer des Verbands Deutscher Großbäcker sowie Generalsekretär der europäischen Vereinigung AIBI) lobte Michaelis für seine Leistungen und will noch mehr Synergien und Kontakte für eine Ausweitung der VDB nutzen. Martell möchte einen Auf- und Ausbau der VDB als Sprecher und Interessenvertreter in berufsständischen Fragen sowie eine Relaisstation zu Wissenschaft und Schulen sein. Zudem soll die VDB in Brüssel mit Stellungnah-



Günther Behringer ernannte Walter Aumann zum Ehrenpräsidenten.



Rund 150 Mitglieder nahmen an der Versammlung teil.

men zu allen herstellungs- und produktbezogenen Gesetzes- und Verordnungsvorlagen mitwirken. Ein weiterer Schwerpunkt soll auf die Mitgliederentwicklung gelegt werden. Martell sieht, dass Industrie und Handwerk aufeinander zuwachsen und er möchte die VDB weiterhin als Plattform für Begegnungen ausweisen.

Hermann Josef Michaelis präsentierte anschließend Informationen über die aktuelle Situation des Berufsverbands. So kann sich die VDB seit drei Jahren über eine wachsende Mitgliederzahl freuen. Auch 2007 setzte sich der Trend fort, die Vereinigung hat rund 1.200 Mitglieder. Michaelis schlug der Mitgliederversammlung die Erhöhung der Beiträ-

ge von 90 auf 100 € für Personenmitglieder und von 150 auf 200 € für Firmenmitglieder rückwirkend zum 1. Januar des Jahres vor, um einen erwarteten Verlust für 2008 zu kompensieren. Die Mitglieder stimmten diesem Vorschlag zu. Michaelis dankte den Mitgliedern für die Unterstützung in den acht Jahren, in denen er als Geschäftsführer für die VDB tätig war.

### Führungsfragen

Anschließend referierte Brigadegeneral a.D. Stephan Kretschmer zum Thema „Militärische Führungsphilosophie – ein Modell auch für die Wirtschaft?“ Kretschmer betonte,

dass Führung und Strategie zusammengehören. So sollte eine gute Strategie von genialer Klarheit sein. Ein weiterer Führungsgrundsatz laute: Maßgeblich sind die Normen der Gesellschaft. Kretschmer erklärte, dass der Unterschied zwischen den Normen der Gesellschaft und denen eines Unternehmens nicht zu groß sein dürfe. Daher müsse eine Organisation an gesellschaftliche Veränderungen angepasst werden. So stünden z.B. Frauen heute alle Posten in der Bundeswehr offen.

Präsident Günther Behringer gratulierte bei den anschließenden Ehrungen drei Mitgliedern ganz besonders – dem Ehrenpräsidenten Walter Aumann sowie den Ehrenmitgliedern Axel Juretko und Michael Schmidt. ■



Helmut Martell, Geschäftsführer des Verbands Deutscher Großbäcker sowie Generalsekretär der AIBI



Brigadegeneral a.D. Stephan Kretschmer stellte die Kernelemente militärischer Führungsphilosophie vor.

# Kältetechnologie innovativ

Unter dem Motto „Kältetechnologie in Backbetrieben“ hat am 14. Juni das VDB-Forum-Süd in der Akademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim stattgefunden.

Der Einladung des Organisationssteams um Koordinator Gerd Schwägendiek folgten unter anderem Prof. Dr. Klaus Lösche, Hochschule Bremerhaven, Günter Behringer, Präsident der Vereinigung der Backbranche und Bernd Kütscher, Direktor der Akademie des Bäckerhandwerks. Stefan Keller, Vize-Präsident der VDB, leitete die Moderation der Veranstaltung.

Peter Immerath hat mit seinem Planungsbüro Immerath in Zusammenarbeit mit der Koma Kältetechnik GmbH, Heineberg, ein Konzept zur Nutzung von Abwärme zur Beheizung von Gärautomaten entwickelt, das er bei der Veranstaltung vorstellte. Beim Wärmeverbundsystem (WVS) werde eine Sole über mehrere Schritte durch Nutzung der Abwärme von Kälteanlagen und Öfen erhitzt und gespeichert. Die Sole sei ein Gemisch aus Wasser, Glycol und Additiven, dessen Gefrierpunkt bei  $-40^{\circ}\text{C}$  liege. Mit dieser Sole würden Gärvollautomaten nach Beendigung des Kühlprozesses erwärmt. Laut Immerath ist die gespeicherte Energie für das Aufheizen des Gärautomaten ausreichend. Weiterhin könne überschüssige Energie zum schnellen Abtauen von Schockfroster während des Produktionsbetriebs genutzt werden und so den Energieverbrauch des Frostlers verringern. Mit der in einem Bäckereibetrieb mit 15 Filialen installierten Anlage werden laut Immerath 14.000 bis



Prof. Dr. Klaus Lösche

17.000 € pro Jahr gespart. Die Investitionssumme für die Anlage liege bei rund 2 Mio. €, so der Referent.

Ein ähnliches Projekt baute die Wolfram Ungermann Systemkälte GmbH & Co. KG, Wetter, bei der Heinz Bräuer & Co. KG in Hamburg ein. Bei diesem System nutzte Ungermann ebenfalls die Abwärme der Kälteanlage zum Beheizen eines Gärvollautomaten. Wärmeträger ist ebenfalls ein Glycol-Gemisch, jedoch erfolgt die Gärunterbrechung ausschließlich im positiven Temperaturbereich. Verkaufsleiter Jörg Ungermann berichtete weiterhin über die erfolgreiche Installation des Ultraschall-Befeuchtungssystems „MicroTec“, das bereits in mehreren Betrieben, z.B. bei der Brandt Zwieback-Schokoladen GmbH & Co. KG, Hagen, und der Barilla Wasa Deutschland GmbH, Köln, Anwendung findet. Dieses Befeuchtungssystem erzeuge kleinste Wassertröpfchen mittels Ultraschall. Da diese Wassertröpfchen aufgrund ihrer Größe in der Luft schwebten, lasse sich



Peter Immerath

ein um 10% feuchteres Klima im Vergleich zu konventionellen Gärautomaten herstellen, so Ungermann. Hautbildung und Gewichtsverlust könnten bei Teiglingen minimiert werden. Eine Entkeimung über Mikrofilter mache das System mikrobiologisch unbedenklich. Gärautomaten ließen sich damit nachrüsten, allerdings sei die Installation einer Steuerung von Ungermann notwendig. Dem technischen Teil der Kälte in

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

der Bäckerei widmete sich Claus Müller, Area Sales Manager bei der Heinen Freezing GmbH, Varel. Er berichtete über die verschiedenen technischen Lösungen, die Heinen im Bereich der Kältenutzung offeriert. Im Angebot seien sowohl diskontinuierliche Systeme für Kapazitäten unter 300 kg/h Produkt wie kontinuierliche Systeme für Produktionskapazitäten bis 5.000 kg/h. Müller stellte industrielle Heinen-Umsetzungen von Kühlern und Frostern im Spiralsystem sowie eine von Heinen realisierte Klimatisierung für einen Gärschrank im Gehängefördersystem vor. Auch des Themas Wärmerückgewinnung im Kältebereich hat sich Heinen angenommen. So berichtete Müller über Abtausysteme in kontinuierlichen Frostern, die während der Produk-



Claus Müller

tion arbeiten und so den Wirkungsgrad des Frostlers steigern könnten.

Einen Überblick über die Entwicklung der Kältetechnik in der Bäckerei bot Prof. Dr. Klaus Lösche mit seinem Vortrag „Kältetechnologie intensiv“. Während in den 80er Jahren die klassische Gärunterbrechung, bei der die Teiglinge eingefroren werden, erfolgreich Einzug in die Bäckerei hielt, sei heute ein Trend zur Langzeitführung hin zu beobachten, berichtete Lösche. Neben Einsparungen in der Energie seien qualitative Anforderungen maßgeblich an dem Trend beteiligt. Die heutzutage hochwertige Mehlqualität biete sich einer Langzeitführung im positiven Temperaturbereich nicht nur an, sondern fordere sie auch. Mit der Langzeitführung sei man in der Lage, die schwache Enzymaktivität der Mehle auszugleichen.

Versuche einer Führung bei  $4^{\circ}\text{C}$  über 20h im Bremerhavener Institut für Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik (BILB) hätten eine verbesserte Aromabildung sowie eine länger anhaltende Röschigkeit bei einfachen Schnittbrötchen gezeigt. Entgegen diesem so genannten BILB Verfahren würden die Teiglinge beim PATT-Verfahren bei Temperaturen knapp unter  $0^{\circ}\text{C}$  geführt. Dieses Verfahren habe bereits in vielen Bäckereien Einzug gehalten, so Lösche.

Anzeige

**FoxLogic** **AktivePOS – das vielseitige Kassensystem!**

Vorteil: Direktanbindung an das Software-Programm.

FoxLogic – EDV für Backbetriebe · Tel. 0211/7103433 · Fax 0211/7182450  
Internet <http://www.FoxLogic.de> · E-mail: [FoxLogic@arcor.de](mailto:FoxLogic@arcor.de)



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

### Praxishandbuch Biolebensmittel



Das vom Behr's Verlag GmbH & Co. KG, Hamburg, herausgegebene Praxishandbuch Biolebensmittel bietet unter Berücksichtigung der rechtlichen Grundlagen einen umfassenden Überblick über die Herstellung von Biolebensmitteln. In der Aktualisierungslieferung 02/2008 widmet sich Hans-Georg Zauner dem Thema Öko-Brot und -Backwaren. Der Autor zeigt auf, was der Bäcker hinsichtlich der Rohstoffauswahl unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorschriften beachten muss. Weiterhin geht er auf Besonderheiten bei der Führung von Hefestücken und Sauerteigen sowie der Herstellung von Feinen Backwaren ein.

#### Herausgeber:

Leitzmann/Beck/Hamm/Hermanowski  
2 Ordner, DIN A4,  
ca. 1.100 Seiten  
Loseblattsammlung, Grundwerk Auflage 2004, 12. Aktualisierungslieferung 02/2008  
Der Preis ohne Aktualisierungslieferungen beträgt € 199,50 zzgl. MwSt.  
ISBN 978-3-89947-109-0

### Praxishandbuch Lebensmittelkennzeichnung

Das von der B. BEHR's Verlag GmbH & Co. KG, Hamburg, herausgebrachte Praxishandbuch Lebensmittelkennzeichnung bietet kompaktes Rechtswissen in übersichtlicher und verständlicher Form über das komplexe Thema der Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel. Die regelmäßig aktualisierte Loseblattsammlung ist in zwei Teilen auf zwei Ordner segmentiert. Teil A enthält Kommentare zur Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und nimmt sich besonderer Kennzeichnungselemente wie QUID, Kennzeichnung loser Ware oder Lebensmittel aus ökologischem Anbau, an.

Im zweiten Teil werden produktspezifische und branchenspezifische Besonderheiten erörtert. Das darin enthaltene Kapitel über Backwaren wurde für die Aktualisierungslieferung 02/2008 überarbeitet. In diesem Kapitel nimmt sich der Verfasser Armin Werner der Rechtsgrundlagen der Kennzeichnung von Backwaren an und gibt eine Übersicht aller in Backwaren zugelassenen Zusatzstoffe. Besonders praxisnah ist die beigefügte Checkliste, nach der jeder Bäcker anhand eines kleinen Fragenkatalogs die Kennzeichnung für seine Produkte überprüfen kann.



#### Herausgeber:

U. Krell/K. Warzecha  
Loseblattsammlung  
2 Ordner, DIN A5,  
ca. 900 Seiten, inkl. CD-ROM mit allen Kommentierungen und Volltextsuche  
1. Auflage 2002, 20. Aktualisierungslieferung 02/2008  
Der Preis ohne Aktualisierungslieferungen beträgt € 249,50 zzgl. MwSt.

### STELLENANGEBOT

Unser Auftraggeber ist eine mittelständische Großbäckerei welche sich gerade in den letzten Jahren sehr expansiv entwickelt hat. Eine große Anzahl von eigenen Filialen und eine moderne Produktionsstätte sind der Erfolgsfaktor für einen großen Kundenzuspruch. Der weitere Ausbau des Unternehmens fordert nun den erfolgsgewohnten Manager. Wir suchen den/die

## Geschäftsführer/in

## Großbäckerei

**Ihre Aufgabe:** Sie tragen Verantwortung für die Umsätze und Erträge von ca. 80 Filialen und insgesamt für ca. 300 Mitarbeiter. Hohes Qualitätsbewusstsein, Weiterentwicklung einer erfolgreichen Expansion, permanente Überprüfung der Kennzahlen und deren firmeninternen Anpassung, Einsetzung moderner Technologien im Produktionsbereich, permanentes Reporting an den Beirat usw..

**Ihr Profil:** Sie sind Bäckermeister mit einem zusätzlichen betriebswirtschaftlichen Hintergrund, haben langjährige Erfahrung in der Führung von Backwaren- Produktion und in der Führung von Filialen, können Mitarbeiter motivieren, sind Generalist und arbeiten strategisch. Zielorientierung und Innovation setzen wir voraus. Die Kenntnisse der englischen Sprache wäre von Vorteil.

**Unser Angebot:** Sie berichten direkt an den Beirat des Unternehmens. Nach erfolgter Einarbeitung werden Sie Ihren Wohnsitz in die Nähe des Unternehmens, welches im östlichen NRW liegt, verlegen. Das Gehalt ist der der Aufgabe angepasst. Ein Firmenwagen der gehobenen Mittelklasse steht Ihnen zur Verfügung.

**Hat Sie unser Angebot neugierig gemacht?**

**Dann senden Sie uns Ihren Lebenslauf mit dem derzeitigen Ist-einkommen sowie dem frühest möglichen Eintrittstermin zunächst per E-mail an:**

**A. M. A. Consulting  
81454 München  
Postfach 710 150**

**Telefon 089 / 791 00 112  
Telefax 089 / 791 00 114  
ama\_muenchen@t-online.de**








Die Mitglieder der Landesgruppe Rheinland nach ihrem Besuch bei der MEWA Textilservice AG in Bottrop

#### LANDESGRUPPE RHEINLAND

## Betriebsbesichtigung bei Mewa

Frisch, sauber und hygienisch einwandfrei: So soll die Kleidung sein, die in Backstube und hinter dem Verkaufstresen getragen wird. Schließlich erwarten Kunden bei ihrem Einkauf einen tipp-top angezogenen Verkäufer und der Lebensmittelkontrolleur bei seinem Besuch Mitarbeiter in Kleidung, die das betriebsinterne HACCP-Konzept ergänzt. Wie Profis dafür sorgen, dass beides stimmt, erfuhren 22 Mitglieder der VDB Anfang Juni. Sie folgten einer Einladung der MEWA Textilservice AG & Co. Bottrop OHG, Bottrop. „Der Besuch war sehr spannend. Mit einer Wäscherei, wie man sie sich vorstellt, hat Mewa überhaupt nichts zu tun“, lautete das überraschte Fazit der Teilnehmer. Sie waren beeindruckt von der Großzügigkeit der Gebäude, deren Modernität und Helligkeit, von den Anlagen und dem hohen Maß an Technologie. Mewa Bottrop könnte zum Beispiel alle 120.000 Einwohner von Bottrop einkleiden und für die Pflege der Kleidung sorgen. „Wir wissen,

welche hohen Anforderungen Verbraucher und Behörden an Betriebe der Lebensmittelproduktion stellen“, erklärt Vertriebsleiter Dirk Gleisner. „Deshalb bieten wir unseren Kunden nicht einfach Kleidung, sondern Entlastung und Sicherheit rund um das Thema Berufskleidung an.“ In einem Vortrag stellte Gleisner die Bedeutung von Optik und Kleidung im Beruf sehr anschaulich vor.

Mewa ist von 43 Standorten aus europaweit tätig. Der Dienstleister bietet neben Berufs- und Schutzkleidung auch textile Putztücher sowie Ölauffang- und Fußmatten für Industrie und Werkstätten im Full-Service an. 4.115 Mitarbeiter betreuen über 130.000 Kunden aus Industrie, Handel, Handwerk und Gastronomie. Gegründet 1908 in Sachsen, feiert der Textildienstleister in diesem Jahr seinen 100. Geburtstag. Anlässlich des Jubiläumsjahrs kommuniziert das Unternehmen seine Grundwerte, zu denen persönliches Engagement, Innovationsfreude, Qualitätsdenken, Umweltbewusstsein und Achtung vor dem Wohl der Gemeinschaft gehören. Sie haben das Unternehmen europaweit zu einem der Marktführer der Textil-Servicebranche gemacht. 

Günther Bröckl

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

## STELLENANGEBOT



Hochschule Ostwestfalen-Lippe  
University of Applied Sciences

Der Fachbereich Life Science Technologies an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo bildet in den Bachelorstudiengängen „Lebensmitteltechnologie“, „Biotechnologie“, „Technologie der Kosmetika und Waschmittel“ und „Pharmatechnik“ sowie dem Masterstudiengang „Life Science Technologies“ aus und verfügt über ausgezeichnete Technologie-Transfer-Kontakte in den genannten Bereichen.

Zum 01. September 2009 ist im Fachbereich folgende Professur zu besetzen:

### W 2-Professur für das Lehrgebiet „Backwarentechnologie“ Kennziffer 4.6

Gesucht wird eine teamfähige Persönlichkeit mit Erfahrungsschwerpunkt in der Backwarentechnologie. Erwartet werden ein abgeschlossenes Hochschulstudium der Lebensmitteltechnologie und eine Promotion mit getreidetechnologischer Thematik. Berufserfahrungen in der Herstellung von Backwaren sind erforderlich.

Bewerberinnen und Bewerber müssen Veranstaltungen in den Lehrgebieten Rohstoffe der Backwaren, Backwarentechnologie (Brot, Kleingebäck, Feine Backwaren) und Grundlagen der betrieblichen Technik durchführen können.

Die Lehraufgaben umfassen insbesondere Vorlesungen, Übungen und Praktika in den ausgewiesenen Lehrgebieten sowie die Betreuung von Bachelor- und Masterarbeiten. Bei Bedarf müssen auch Lehraufgaben fachverwandter Gebiete übernommen werden. Der Fachbereich legt großen Wert auf Engagement und Entwicklungsbereitschaft in der Lehre; dazu gehören auch Aktivitäten zur Bewertung und Verbesserung der eigenen Lehre. Die Zusammenarbeit mit der Industrie, verbunden mit einem Ausbau der Drittmittelinwerbung, soll intensiviert werden.

Die Hochschule Ostwestfalen-Lippe vertritt ein Betreuungskonzept, bei dem eine hohe Präsenz der Lehrenden am Hochschulort und die Bereitschaft zur Übernahme von Aufgaben in der Selbstverwaltung der Hochschule vorausgesetzt werden. Die Verlegung des Wohnsitzes als Lebensmittelpunkt an den Hochschulstandort oder in die nähere Umgebung ist deshalb erforderlich.

Die aktive Beteiligung am Ausbau internationaler Studiengänge und der Kooperationsbeziehungen zu ausländischen Hochschulen werden für das o. a. Lehrgebiet erwartet.

#### Einstellungsvoraussetzungen:

Bewerber/innen müssen die Voraussetzungen des § 36 Hochschulgesetz NRW erfüllen. Den Text dieser Regelung finden Sie unter „Regelungen zur Berufung und zum Berufungsverfahren“ auf der Homepage unter [www.hs-owl.de/campus/aktuelles/stellenangebote.html](http://www.hs-owl.de/campus/aktuelles/stellenangebote.html). Telefonische Informationen erhalten Sie unter 05261/702-357.

Die Hochschule Ostwestfalen-Lippe ist im Sinne einer Profilerweiterung daran interessiert, den Frauenanteil auch beim wissenschaftlichen Personal zu erhöhen und begrüßt es deshalb besonders, wenn sich Frauen bewerben.

Schwerbehinderte Bewerber/innen werden bei gleicher Eignung vorrangig eingestellt.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte mit den üblichen Unterlagen bis zum 29. August 2008 unter Angabe der Kennziffer 4.6 an den Präsidenten der Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Dezernat III, Liebigstraße 87, 32657 Lemgo.

## STELLENANGEBOT

Für ein Unternehmen der Backwaren-Industrie im Raum Berlin/Brandenburg suchen wir zum nächstmöglichen Termin einen

## Linienführer

sowie einen

## Verpackungsführer.

Erfahrung zum Bedienen einer Mecatherm-Anlage wäre von Vorteil.

Wir erwarten Ihre vollständigen und aussagefähigen Bewerbungsunterlagen, gerne mit Foto. Zuschriften unter Chiffre 617 an den Verlag



## **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.**