

Zukunft gestalten VDB-Vorstandssitzung

Anfang März 2005 fand die VDB-Gesamtvorstandssitzung in Isernhagen bei Hannover statt.

Ein Thema war die Abstimmung über das seit mehreren Jahren diskutierte „Bonner Programm“. Auslöser der Reformdebatte ist der Mitgliederschwund und die geringe Besucherzahl bei regionalen Veranstaltungen. Geschäftsführung und Präsidium der VDB legten den Landesvorständen den ausgearbeiteten Reformplan vor. Um die Vereinigung zu straffen und professioneller zu agieren, sollten z.B. Regionalkoordinatoren hochkarätige, überregionale Tagungen und Seminare organisieren.

Vorgesehen war die Gründung von vier Koordinationsstellen für die Bereiche Nord, Süd, West und Ost als Bindeglied zwischen Landes-Vorständen und Präsidium. Zudem sah das „Bonner Pro-



gramm“ vor, die Anzahl der Landesgruppen von derzeit elf auf acht und die Anzahl der Funktionäre von heute 35 auf 21 Repräsentanten zu verringern. Die Vorstände der Landesgruppen lehnten diese Reformvorschläge trotz eindringlicher Empfehlung durch das Präsidium mehrheitlich ab. Damit hat die VDB die seit

sechs Jahren andauernde Reformdebatte abgeschlossen.

Der Vorstand regte zur Gestaltung der Zukunft die aktivere Neugewinnung von Mitgliedern an. Die VDB möchte eine Verjüngung der Alters-Struktur erreichen. Um dieses Ziel zu erreichen sollen vor allem Nachwuchs-Führungskräfte durch hochwertige regionale und

überregionale Veranstaltungen angesprochen werden und den Mitgliedern eine praxisnahe und kompetente Weiterbildung vor Ort bieten. Zudem überarbeitet die VDB ihren Internetauftritt. Berichte der Landesgruppen mit Bildern von Veranstaltungen und aktuelle Nachrichten sollen die Seiten in Zukunft attraktiver gestalten.

Anzeige

UNSERER KOMPETENZ IM BROTSCHNEIDEN ...

raimer domke - concept & design - abasoldorf



... KÖNNEN SIE
BLIND VERTRAUEN !

DAILY FOOD BUSINESS-Essen
Halle 002
Stand J68/1

WABAMA GMBH • SPEZIALFABRIK FÜR SCHNEIDEMASCHINEN • LANDSTRASSE 49 • 42781 HAAN IND. PARK OST • FON. 02129/93 66 3 • FAX. 02129/93 66 50 • e-mail: info@wabaema.de • Internet: www.wabaema.de

wabama

VORSPRUNG DURCH INNOVATION



Prüfungsleiter Udo Sodenkamp hatte viel zu tun bei der 4. VDB-Brotprüfung in Bingen



Stefan Keller präsentiert die Ergebnisse der Brotprüfung

LANDESGRUPPE PFALZ-SAAR UND RHEIN-MAIN

Perfekte Brotqualität

Unter dem Motto „Perfekte Brotqualität“ stand die 4. Brotprüfung der VDB-Landesgruppen Pfalz-Saar und Rhein-Main im Februar bei BIB-Ulmer Spatz in Bingen. Und dass dieses Motto auch seine Berechtigung hatte, zeigte die Anzahl an großen Preisen, die von Prüfungsleiter Udo Sodenkamp dieses Jahr vergeben werden konnte. Insgesamt wurden 15% der Brote, über 90 Stück, mit der Höchstpunktzahl von 5,0 bewertet. Wie schon in den vergangenen Jahren, fing der Veranstaltungstag am Morgen mit der Aufteilung der über 50 Prüfer auf die vorbereiteten Prüftische an. Es gab viel zu tun, denn insgesamt wurden über 600 Brote von den Bäckern im südwestdeutschen Raum nach Bingen eingeschickt.

Anzeige

Von Udo Sodenkamp und seinem Assistenten Bernhard Vetter in die Prüfungsformalitäten eingewiesen, ging jede Prüfruppe direkt ans Werk. Bis zur Mittagszeit waren alle Brote geprüft und man merkte schon an den regen Gesprächen, dass in diesem Jahr viele bemerkenswerte Brote eingeschickt worden waren. Zahlreiche Gäste kamen nach Bingen und wurden dort von VDB-Vizepräsident Dieter Rips begrüßt. Nach der Präsentation des Tagesprogramms referierte Sven Raszat von BIB-Ulmer Spatz über das Fachthema des Tages: „Perfekte Brotqualität – Brotfehler erkennen und vermeiden“. In seinen Ausführungen vermittelte Sven Raszat einen Überblick über die allgemeine Bedeutung der Brotqualität in Deutschland. Im Einzelnen ging er dann auf die sensorische Analyse von Backwaren zur qualitativen Beurteilung von Broten ein und

beschrieb die besonderen Anforderungen an einen Brotprüfer. Dazu stellte er die Möglichkeit vor, in Detmold an der BFEL den Brotprüferpass der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. zu erwerben. Eingehend erläuterte er den Ablauf einer sensorischen Brotprüfung, beginnend bei den jeweiligen Sinneswahrnehmungen bis hin zu praktischen Prüfungsbeispielen. Nachdem er den Zuhörern einen Überblick über die verschiedenen Brotprüfungen in Deutschland gegeben hat, kam er zu einem besonderen Höhepunkt seines Vortrags. Er präsentierte eine Broschüre von BIB-Ulmer Spatz, die von den Brotexperten in Bingen zusammen mit der Bundesforschungsanstalt in Detmold und der DLG in Frankfurt erarbeitet wurde. In der Broschüre mit dem passenden Namen „Perfekte Brotqualität – Brotfehler erkennen und vermeiden“ werden Qualitätsmängel, die im DLG-Prüfschema für Brot aufgelistet sind, beschrieben, bebildert und die Ursachen und Abhilfen des jeweiligen Fehlers erläutert. Insgesamt werden in der Broschüre damit über 100 Brotfehler eingehend erläutert. Viele dieser Fehler konnte Sven Raszat anhand eigens dafür vorbereiteter Brote vorstellen. So konnte sich jeder Zuhörer ein eigenes Bild machen und zudem anhand einiger Geschmacksprouben auch ein Gefühl für die Besonderheiten von sensorischen Prüfungen entwickeln. Bis zum Ende der Kaffeepause hatten viele fleißige Helfer im Hin-

tergrund schon die Ergebnisse der morgendlichen Brotprüfung zusammengestellt und Stefan Keller konnte berichten, dass genau 614 Brote geprüft wurden. Anhand seiner statistischen Auswertungen konnte man die zunehmende Bedeutung dieser VDB-Brotprüfung gut erkennen. Das Einzugsgebiet der Prüfung beschränkte sich nicht nur auf Bingen und Umgebung, sondern umfasste die Regionen vom Saarland bis ins Fränkische und vom Rhein-Neckar-Raum hin nach Westfalen. Nach diesem Ausflug in die Statistik stellten Udo Sodenkamp und Bernhard Vetter die Besonderheiten der diesjährigen Brotprüfung vor. Sowohl ausgewählte verbesserungswürdige Brote als auch perfekte Brote wurden diskutiert. Am frühen Abend konnte dann der Geschäftsführer der VDB, Hermann-Josef Michaelis, allen Beteiligten der Brotprüfung, ob Prüfer oder fleißiger Helfer im Hintergrund, danken. Einen wohlverdienten und genüsslichen Abschluss fand die Veranstaltung dann in dem mittlerweile schon traditionellen Brot- und Brötchenbuffet von BIB-Ulmer Spatz. Fachberater Gernot Küster präsentierte den Zuhörern seine „Deutschlandtour der Genüsse“. Dass die vielen regionalen Spezialitäten des Buffets, von der süddeutschen Laugenbrezel mit Weißbier bis hin zum norddeutschen Butterkuchen mit Pharisäer, nicht nur zum Anschauen, sondern auch zum Probieren anregten, war dabei selbstverständlich.

Stefan Keller

Wir als Meisterbetrieb, das K&K Service-Team Lübeck/Niederlassungen sind der kompetente Partner für Ihre Backöfen, speziell Thermo-Öl-Anlagen.

Wir bieten kostengünstig:

- Fachgerechten Rundumservice zur Kostensenkung der Reparaturen
- Ofendemontage und -montage
- Ersatzteilverkauf
- Saubere und ordnungsgemäße Ausführung der Reparaturen
- Gebrauchtöfen
- Kurzfristige Reparaturtermine
- Kundengerechte, kostensparende Problemlösungen
- Räder für Stikkenwagen
- An 365 Tagen rund um die Uhr erreichbar und einsatzbereit
- Unsere fahrende Staffel – für Sie immer vor Ort

Rufen Sie uns an! Tel. 0451/871 49 27 oder 04108/41 78 83

Backen – Eine Schlüsseltechnologie



Die Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V. und die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik lädt zum 10. VDB - Forum Nord. Unter dem Motto „Backen – eine Schlüsseltechnologie der Bäckerei“ treffen sich am Freitag, den 3.6.2005 von 13:00 bis 18:30 Uhr die Teilnehmer im IGV Institut für Getreideverarbeitung, Arthur-Scheunert-Allee 40-41, 14558 Bergholz-Rehbrücke. Auf diesem Infotag referieren Experten über die vielfältigen Aspekte eines Backprozesses.

Das Programm unter der Moderation von Prof. Dr. Rudolf W. Klingler, Technische Fachhochschule:

- ➔ Die Bedeutung des Backprozesses für die Entwicklung des Brotaromas. Referent: Dr. Michael Czerny, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching.
- ➔ Nutzung von Energiepotenzialen beim Backen. Referent: Dr. Heiner German, German Lebensmitteltechnologie GmbH, Berlin.
- ➔ Entwicklung von Krumenkern- und Krustentemperaturen beim Backen von Roggenmischbrot – Einsatz eines Bildanalyse-systems wäh-rend des Backprozesses. Referentin: Dipl.-Ing. Christine Hermann, IGV.
- ➔ Backen mit Infrarotstrahlung – STIR. Referenten: Helmut Juhra und Uwe Keßelhut, Wachtel GmbH, Hilden.
- ➔ Einsatz von Großöfen mit Heizgasum-wälz- oder Thermoöl-Technik – ein Ver-gleich. Referent: Dipl.-Ing. Dieter Knost, Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik Service GmbH, Dinkelsbühl.
- ➔ Vorstellung von Backvergleichen in un-terschiedlichen Ofensystemen: Thermoöl-Ofen, Stikkenofen, Etagenofen mit STIR-Heizung. Referentin: Dipl.-Ing. Christine Hermann, IGV.

Die Tagungsgebühren betragen für Mitglie-der des Fördervereins FBAB e.V. und der VDB e.V. 25,00 € und für Nichtmitglieder der Vereine 50,00 € inklusive Imbiss. Stu-

dierende von Fachschulen, Fachhochschulen und Universitäten nehmen kostenlos teil. Die Anmeldung erfolgt per Zahlung der Ta-gungsgebühr auf das Konto der VDB e.V.: Konto Nr. 207 014 554, BLZ: 720 900 00 der Augusta-Bank/Raiffeisen-Volksbank Augsburg unter dem Stichwort: „Forum Nord“. Auf Wunsch wird eine Anmeldebe-stätigung zugesandt.

Ansprechpartnerin ist Frau Michaelis.

E-Mail: info@VDB-eV.net, Tel. 04221/850 0865. Weitere Informationen unter www.lefa-berlin.de.

Rückfragen und Kontakt: Dr. Heinz Kaiser (LG Berlin/Branden-burg) Tel. 033200/89-179 oder -172; E-Mail: h_kaiser@igv-gmbh.de, Herbert Linster (Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik) Tel. 030/843 092 32 oder 414 721 20, E-Mail: h.linster@berlin.de, Hartmut Grahn (LG Berlin/Brandenburg) Tel.: 030/881 2924.

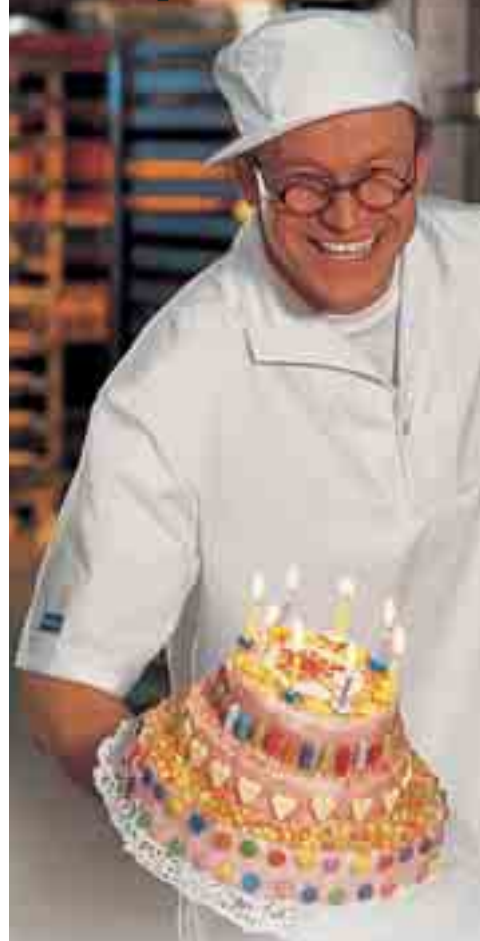
Anreise/Fahrverbindungen

aus Richtung Norden: Richtung Berliner Ring, Autobahndreieck Havelland => Rich-tung Potsdam, Autobahndreieck Werder => Richtung Dresden/Leipzig, Autobahndreieck Potsdam => Richtung Dresden, Autobahn-dreieck Nu thetal => Richtung Zehlendorf, Autobahnabfahrt Saarmund neu in Rich-tung Potsdam, in Bergholz-Rehbrücke 200 m hinter der Aral-Tankstelle befindet sich links die Einfahrt zur IGV GmbH.

aus Richtung Süden: Richtung Berliner Ring bis Autobahndreieck Nuthetal => Richtung Zehlendorf, Autobahnabfahrt Saarmund neu in Richtung Potsdam, in Bergholz-Reh-brücke 200 m hinter der Aral-Tankstelle be-findet sich links die Einfahrt zur IGV GmbH.

aus Berlin: AVUS, Autobahnabfahrt Saar-mund neu in Richtung Potsdam, in Berg-holz-Rehbrücke 200 m hinter der Aral-Tank-stelle befindet sich links die Einfahrt zur IGV GmbH.

Empfohlen!



**Mietberufskleidung –
die bessere Alternative.**

Mit der Hygienekleidung Euroclean und unserem textilen Mietservice erfüllen Sie die Vorgaben der Lebensmittel-hygiene-Verordnung. Deshalb zeichnete uns der Bundesverband der Lebens-mittelkontrolleure jetzt mit dem Siegel „Getestet und empfohlen vom BVLK“ aus.



Sprechen Sie uns an!

**Freecall 0800-310 311 0
info@dbl-zentrale.de**

**Wir
ziehen
Menschen
an.**



Mietberufskleidung



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
E-Mail: vdb.info@gmx.de · Internet: www.backwelt.de/vdb

Stärkung der Region



Produktionsleiter Norbert Schnur führt seit Anfang 2005 die Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern.

Industriemeister Norbert Schnur leitet seit 2005 die Geschecke der VDB-Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern. Schnur löste Wolfgang Zimmermann ab, der aus beruflichen Gründen sein Amt als 1. Vorsitzender niederlegte. Der neue Vorsitzende arbeitet als Produktionsleiter bei der Mecklenburger Backstuben GmbH, Waren. Das Unternehmen mit 420 Mitarbeitern produziert täglich rund 10.000 Brote, 500.000 Brötchen und 15.000 Stück Kuchen. Schnur will persönlicher Ansprechpartner für die VDB-Mitglieder seiner Landesgruppe sein. Zudem will der gelernte Konditor die Zahl der Mitglieder steigern. Der 41-Jährige möchte Mecklenburg-Vorpommern stärker als regionale Gruppe präsentieren. Schnur, der gerne angelt, ist verheiratet und hat ein Kind.

Preiswerte Werbung im Bezugsquellenverzeichnis von Brot + Backwaren

Telefon: (040) 38 61 67-92/-94
Telefax: (040) 39 90 12 29
E-Mail:
sales@foodmultimedia.de

Internet:
www.brotundbackwaren.de

STELLENANGEBOT

Wir sind ein wohlbekanntes deutsches Maschinen- und Anlagenbauunternehmen. Unsere Hauptaktivitäten sind auf den Bereich der industriellen Backtechnik gerichtet, wobei auch angrenzende Gebiete bedient werden. Unser Vertriebsgebiet erstreckt sich auf Europa und weiter.

Wir suchen zum baldmöglichsten Eintritt einen

Vertriebsmitarbeiter/in

mit Perspektive Vertriebsleitung.

Sie sind in der Backbranche zu Hause und haben eine Ingenieur- oder adäquate Ausbildung und Spaß am Verkauf technisch hochwertiger Lösungen. Dabei ist neben entsprechenden Fachkenntnissen verhandlungssicheres Englisch erforderlich.

Es erwartet Sie ein angenehmes Arbeitsklima sowie eine angemessene Entlohnung inkl. Fahrzeugnutzung.

Aussagefähige Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an



Schmidt Lünen GmbH & Co.
Fördertechniksysteme KG
Sekretariat
Frydagstr. 4, 44536 Lünen
Telefon: 02306/240723

STELLENANGEBOT

We are a German subsidiary of an American corporation with approximately 120 employees. We provide bakery products to the market leader in the quick service restaurant business. We are looking for a qualified, take charge individual for the position of

Quality Assurance Manager (male/female)

Your tasks:

- taking ownership of high standard product and process matters as related to food safety and Quality Assurance.
- maintaining the Quality Management System and quality targets
- managing quality policies in respect to DIN EN 9001 + 14001
- oversee quality and environmental matters
- written and verbal reports are required in both German and English
- customer service
- quality, food safety and environmental training for all employees
- SPC

Our job specification:

- education in food or baking science or experience in a comparable position
- good command of the English and German language (verbal and written)
- leadership capabilities
- organization skills, team spirit and ability to work in a fast paced environment

You are required to be a competent contact person for our customers and external auditors. You will report directly to the companies' European Director of Quality Assurance.

If you are interested in this high level task, please send your written application with an indication of earliest availability and your salary requirements to:

FSB Backwaren GmbH

Personalwesen
Hochstraße 177, D-47228 Duisburg