

Erfolgreiches 14. Forum Nord

QUALITÄT, HYGIENE UND ARBEITSSICHERHEIT SIND ERFOLGSFAKTOREN BEI DER BACKWARENHERSTELLUNG. UM DIESE FAKTOREN GENAUER ZU BELEUCHTEN, TRAFEN SICH DIE VDB-MITGLIEDER ZUM 14. FORUM NORD IN DER STAATLICHEN FACHSCHULE FÜR LEBENSMITTELTECHNIK IN BERLIN.

+ Dipl.-Ing. Hartmut Grahn, Vorsitzender der VDB-Landesgruppe Berlin-Brandenburg, und Prof. Friedrich Meuser, Technische Universität Berlin, begrüßten die Besucher des 14. Forum Nord.

Das erste Referat hielt Prof. Dr. Diana Graubam, Beuth Hochschule für Technik, Berlin. Die Forscherin informierte über Gefahren und Nutzen von Mikroorganismen (MO) zur Backwarenherstellung. MO wie Hefen kommen in der Backstube bei der Teiglockerung, bei der Bildung von Aromastoffen und bei der Gärung zum Einsatz. Unerwünscht sind MO, wenn sie in Füllungen oder Sahne vorkommen. Die Folgen seien verdorbene Lebensmittel oder allergische Reaktionen des Verbrauchers, erklärte Prof. Graubam. Daher führten die genaue Kenntnis von Umweltbedingungen und das Wissen um Eigenschaften und Verhalten von MO zur Verbesserung der Basishygiene. Dieses schließlich steigere die Produktqualität. „Eine Verbesserung der Produktqualität steht im Einklang mit einer

guten Produktsicherheit, welche im Gesetz auch gefordert wird und letztendlich allen Verbrauchern nutzt“, fasste die Forscherin ihren Vortrag zusammen.

Dipl.-Ing. Sabine Botterbrodt vom Institut für Getreide- und Fettanalytik in Detmold sprach über den International Food Standard (IFS) in der Backwarenbranche. Für den Lebensmitteleinzelhandel sei der IFS ein effektives Mittel zur Umsetzung der geltenden Normen und Gesetze zur Lebensmittelsicherheit. Der Standard stelle sicher, dass die durchgeführten Audits bei den Produzenten immer dem aktuellen Stand entsprechen. „Darüberhinaus schafft das System die nötige Transparenz, damit für alle Lebensmittelproduzenten und Lebensmittelhändler die selben Regeln gelten“, so Botterbrodt. Die Referentin erklärte, dass sich der IFS ständig entwickle, die neueste Version, Version 5, sei im August 2007 veröffentlicht worden. Seit seinem Start 2003 unterstützt der deutsche Einzelhandel das System. „Mittlerweile akzeptieren auch Unternehmen in Frank-

ANZEIGE



KORTLEVER[®]
your innovating partner in food processing equipment and logistics

- Processing Equipment mit u.a.:
 - Universalbrotlinien
 - Brötchenanlagen
- Produkthandling
- Tray Handling
- Logistiksysteme
- Kastenhandling
- Palletizing
- Komplette Projektrealisierung
- Maßgeschneiderte Anlagen

IBA
Stand 9D51

Technisch Buro Kortlever B.V. Energieweg 33 4231 DJ Meerkerk The Netherlands T + 31.183-352955 F + 31.183-352055 E info@kortlever.nl www.kortlever.nl

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
 Innenmaße: Länge 5,80 m, Br. 2,24 m, Hö 2,67 m
 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

IMMOBILIEN

**Linz (am Rhein), beste Lage Stadtmittle, Fußgängerzone,
 Bäckereiverkaufsstelle mit Stehcafe, ca. 100 qm, ab 2010
 neu zu mieten. Info Tel. (02641) 90 51 55**

STELLENANGEBOTE

Wir gehören zu den namhaften Großbäckereien in Berlin.

Im Zuge der betrieblichen Umstrukturierung ist die Stelle des

Produktionsleiters

neu zu besetzen.

Für diese Position stellen wir uns einen erfahrenen Fachmann aus der Brot- und Kleingebäckproduktion vor, der in der Lage ist, ein Team von ca. 50 Mitarbeitern zu leiten. Betriebsorganisation, Qualitätskontrolle und Menschenführung sind Ihnen vertraut.

Ihre Bewerbung, die streng vertraulich behandelt wird, senden Sie bitte an

HÖHN BROT GmbH & Co. KG
 Neuköllnische Allee 54, 12057 Berlin
 Tel. 030/685 002-0, E-Mail: info@hoehn-brot.de



CONTINENTAL BAKERIES

Continental Bakeries ist ein internationaler Hersteller und Großhändler von Gebäck, Konditoreiwaren und Brotsatzprodukten. Es werden sowohl Eigenmarken als auch Marken für den regionalen und den internationalen Absatzmarkt produziert.

Wir suchen für unsere Produktentwicklung in Koblenz-Bassenheim eine(n)

Dauerbackwarenspezialisten mit der Qualifikation zum Bäcker-/Konditormeister(in) oder Industriemeister(in) Dauerbackwaren oder Diplom-Ingenieur(in) Lebensmitteltechnik

Anforderungsprofil

- gute handwerkliche Fähigkeiten
- einschlägige Erfahrung in der Produktentwicklung -Dauerbackwaren-
- gute Rohstoffkenntnisse
- gute Kenntnisse bezüglich -Produktionstechnik- zur Herstellung von Dauerbackwaren
- flexible Arbeitszeiten dürfen kein Problem sein
- Englisch als zweite Sprache ist erforderlich

Für den Fall, dass Sie sich angesprochen fühlen und Interesse besteht wenden Sie sich bitte für erste Informationen oder Fragen an Herrn Marcel Besser unter der Rufnummer 02625 / 963 470 oder 0175 / 229 2074.

Continental Bakeries Deutschland GmbH
 Am Gülser Weg 16 - 18
 56220 Bassenheim
 02625 / 963 - 433
<http://www.continentalbakeries.com>

reich und Italien wie die Handelsriese Auchan, COOP und Carrefour den IFS“, so Botterbrodt. Am Ende des Vortrags erklärte sie den Anforderungskatalog des IFS. „Grundlegend geht die Version 5 davon aus, dass jedes Unternehmen eigenverantwortlich Gefahrenanalysen durchführt, die auch dokumentiert werden und für den Auditor nachvollziehbar sein müssen“, erläuterte Sabine Botterbrodt. So sollte der Backwarenproduzent ein individuelles, maßgeschneidertes Risikomanagement betreiben. Ziel sei die Produktsicherheit, damit der Verbraucher nicht gefährdet wird.

„Erfolgskontrolle von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen“ lautete das Thema von Dr. Ute Pelz vom Landesamt für Gesundheit und Soziales, Berlin. Die Kontamination von Backwaren mit MO werde von verschiedenen Faktoren bestimmt, erklärte die Wissenschaftlerin. An erster Stelle stehe die Primärkontamination in Roh-, Hilfs- oder Zusatzstoffen. In deren Folge könne es zu einer Kontamination der Backwaren im Verlauf der Herstellung kommen, der Sekundärkontamination. Schließlich könne es zu einer Rekontamination der fertigen Backwaren kommen. Dabei seien Feine Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung risikobehafteter als die durchgebackenen Gebäcke, so die Referentin. Mittels Reinigung und Desinfektion solle vermieden werden, dass unerwünschte Stoffe oder MO von den Geräten und Flächen auf die Lebensmittel übergehen. Daher seien Räume, Anlagen und Gerätschaften je nach Nutzung regelmäßig zu reinigen und, falls erforderlich, zu desinfizieren.

Die Referentin empfahl bei den betrieblichen Maßnahmen Reinigungsmittel zu verwenden, die von der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft für Lebensmittelbetriebe zugelassen sind. „Die Dosierung und Anwendung der Mittel muss nach Gebrauchsanweisung erfolgen, damit sie ausreichend wirken“, erklärte Dr. Pelz. Zudem sollten die Desinfektions- und Reinigungsmittel regelmäßig gewechselt werden. Sonst bestehe die Gefahr, dass die MO Resistenzen gegen die ständig eingesetzten Mittel entwickeln und sich im Betrieb einnisten, so die Referentin. Darüber hinaus empfiehlt die Forscherin eine mikrobiologische Überprüfung in regelmäßigen Abständen, bei der Tupfer- und Abklatschproben entnommen und untersucht werden.

Dipl.-Ing. Hans-Werner Bellin, Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau e.V. – Fachbereich Nahrungsmittelmachines und Verpackungsmachines, Frankfurt, sprach über Hygienesign bei Maschinen und Anlagen zur Backwarenherstellung. So erklärte der Ingenieur die verschiedenen Richtlinien und Verordnungen mit dem Fazit, dass bis auf die Maschinenrichtlinien alle anderen Vorgaben aus dem Bereich Lebensmittelrecht kommen. Ziel bei der Konstruktion von Anlagen sei es, negative Einflüsse auf Lebensmittel bei deren Gewinnung, Herstellung, Transport und Lagerung zu minimieren. „Es ist wichtig, die Ziele der Anforderungen zur hygienegerechten Konstruktion zu verstehen und



++ Bild 1



++ Bild 2



++ Bild 3

sich Gedanken über mögliche Auswirkungen von Konstruktionsdetails auf die Reinigbarkeit des Gesamtsystems im Einsatz der Maschine und Anlage zu machen“, resümierte der Referent. Dabei könnten alle Anforderungen und Normen den gesunden Menschenverstand nicht ersetzen, betonte Bellin. Er empfahl die Einführung eines Reinigungs-Labels für Maschinen, mit Angaben zu Reinigungszeit und Reinigungsmittel. Ziel sei eine bessere Vergleichbarkeit der Anlagen.

Über Haltbarkeitsverlängerung und Produktsicherheit durch effiziente Reinraumlösungen, sprach Mag. Klaus Gretter, Ortner Reinraumtechnik GmbH, Villach/Österreich. Er sieht den Mitarbeiter in der Produktion als größtes Risiko. „Nur ein qualifizierter Mitarbeiter kann zur Erlangung und Gewährleistung der Reinheitsqualität beitragen“, so Gretter und empfahl eine ausreichende Schulung der Mitarbeiter. Anhand eines Referenzbeispiels aus der Toastbrot-Produktion in Österreich erklärte Klaus Gretter die Vorteile der Reinraumtechnik. Die Bio-Toastbrote sollten 14 bis 16 Tage lang ohne Verwendung von Zusatzstoffen haltbar sein, so die Anforderung des Kunden. Zum Produktschutz setzte Ortner Reinraumtechnik daher vom Austritt der Toastbrote aus dem Backofen bis zur Verpackung auf die FlowLine-Technologie. Hierbei wird die gefilterte Luft direkt über die Gebäcke geführt und verdrängt die Umgebungsluft. So sei die gewünschte Haltbarkeit der Brote gewährleistet, ohne den Einsatz einer Aromavernebelung und unter Einsparung der Nachpasteurisation. „Das FlowLine-Konzept ist eine wirksame Methode, um Rekontaminationen bei Lebensmitteln weitestgehend auszuschließen“, befand der Referent.

Dipl.-Ing. Marcel Hofmann, Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN), Berlin/Brandenburg, stellte die Frage „Welche Vorteile bringt der Arbeitsschutz aus Unternehmenssicht?“ Anhand von drei Beispielen aus der Praxis wollte er die VDB-Mitglieder für das Thema Arbeitsschutz sensibilisieren. In einem Film zeigte Hofmann, wie ein Gabelstapler bei einem Wendemanöver umkippt. Dabei erlitt der Fahrer eine Rückenverletzung. Die Kosten für die Behandlung und die Rehabilitation bezifferte der Referent auf rund 25.000 €. Dazu kamen noch die Reparaturkosten für den Gabelstapler von rund 20.900 €. Bei einem Unfall, bei dem sich ein Bäcker die Hand in einer Stüpfelmaschine zerquetschte, entstanden Kosten von ca. 21.000 €. Beim dritten Unfallbeispiel trennte sich ein Bäcker vier Fingerkuppen an einem Schneckenförderer ab. Die notwendige Operation kostete rund 12.000 €. Das Schlusswort des Referenten: „Prävention lohnt sich!“ +++

++ Prof. Dr. Diana Graubaum (Bild 1)

erklärte den VDB-Mitgliedern, was Mikroorganismen bei der Backwarenherstellung bewirken können.

++ Mag. Klaus Gretter (Bild 2)

sprach über den Einsatz von Reinraumtechnik bei der Bio-Toastbrotherstellung.

++ Dipl.-Ing. Hans-Werner Bellin (Bild 3)

referierte über Hygienesdesign im Anlagenbau.

STELLENANGEBOT

MÜLLER-BROT, der frische Backwarenanbieter in Bayern mit über 1.300 Mitarbeitern, 310 Filialen und über 5.000 täglich zu beliefernden Handelskunden eröffnet Ihnen Karrierechancen und Zukunftsperspektiven.

Warum arbeiten Sie nicht da, wo es Ihnen auch am besten schmeckt?

Zur Unterstützung unserer Betriebsleitung in Neufahrn bei München suchen wir Sie als

Produktionsleiter/-in

Ihre Aufgaben:

Sie sind verantwortlich für derzeit 8 Produktionslinien und deren Ausstoß, planen den Personaleinsatz von ca. 250 Mitarbeitern in drei Schichten und berichten in dieser Funktion direkt an die Werksleitung. Produktionsplanung und Qualitätskontrollen gehören ebenso zu Ihren Aufgaben wie die permanente Optimierung sämtlicher Abläufe.

Ihre Voraussetzungen:

Sie sind Bäckermeister/-in mit technischer Weiterqualifizierung, Techniker/-in oder Ingenieur/-in der Lebensmitteltechnik. Als Führungskraft vereinigen Sie Durchsetzungsfähigkeit und Motivationsstärke.

Zugleich suchen wir eine/-n

Leiter/-in Warenwirtschaft

Ihre Aufgaben:

Sie disponieren sämtliche Roh-, Hilfs- und Verpackungstoffe, optimieren deren Bestand unter Lagerkostengesichtspunkten und lösen eigenverantwortlich erforderliche Bestellungen aus. Daneben steuern Sie die Produktionsmengen hinsichtlich Anlagenverteilung und Fertigungszeiten.

Ihre Voraussetzungen:

Sie haben nach einer einschlägigen Berufsausbildung Erfahrungen im Bereich Prozesssteuerung in der Lebensmittelindustrie gesammelt und besitzen fundierte SAP- und MS-Office-Kenntnisse.

Wir bieten Ihnen zwei interessante und abwechslungsreiche Arbeitsplätze in einem dynamischen und zugleich bodenständigen Unternehmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen zu Händen Herrn Christian Hausner.



Müller-Brot GmbH, Ludwig-Erhard-Str. 2, 85375 Neufahrn



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

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.

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.