

LANDESGRUPPE RHEINLAND

Kaffeegenuss



++ Das Kaffeeseminar bot jede Menge Tipps zur Zubereitung

+ Die Landesgruppe Rheinland lud zum Kaffeeseminar. Dabei teilten sich die Teilnehmer in zwei Gruppen auf, um individuell auf die Gäste einzugehen. So referierte Dipl.-Ing. Martina Gemein, Unternehmensberatung Backtrend,

zum Thema: „Entdecken Sie Ihre sensorischen Fähigkeiten“. Bei Riechübungen konnten die Teilnehmer ihre sensorischen Sinne schärfen. Düfte sollten erkannt und benannt werden. Gerade Premiumpackwaren können somit gezielt geprüft und weiterentwickelt werden. Neben der kundenorientierten Verkaufssprache führte die Referentin ein kleines Experiment zur Intuition durch. Denn den Kunden mit allen Sinnen anzusprechen und ihn mit seinem guten Bauchgefühl zu verabschieden, heißt Kaufanreize schaffen und Kunden begeistern.

Christian Cramer von Joliente Kaffees berichtete über Kaffeesorten, Anbauflächen und den Markt allgemein. Hierzu zählte auch die preisliche Situation im Kaffeegeschäft. Ein Kilogramm Kaffee wird zusätzlich zur Mehrwertsteuer mit 2,19 EUR Kaffeesteuer belastet, während die Pflücker teilweise für einen Euro am Tag arbeiten müssen. Den Teilnehmern wurde der Unterschied von Qualitäten gezeigt. Cramer hatte hierzu ungeröstete Muster von verschiedenen Qualitätsstufen dabei. Das Thema Rösten wurde den Teilnehmern in einem kleinen selbst entwickelten Röster vorgeführt. Hier wurde erklärt, wie wichtig es ist, den Kaffee bei niedrigen Temperaturen zu rösten, um ein „Durchrösten“ zu gewährleisten. Dieses Durchrösten macht den Kaffee bekömmlicher. Alle Sorten Kaffee, Espresso, Milchkaffee oder Latte macchiato wurden in der Praxis vorgeführt und konnten verkostet werden. Das Thema Milchschaum kam nicht zu kurz. Es lässt sich so gut wie jede Milch schäumen, doch die Wahl der Milchsorte ist wichtig für die Qualität des Schaums. Der Schaum entsteht aus den Proteinen der Milch, deshalb ist es gleichgültig, ob Vollfett-, Halbfett- oder H-Milch benutzt wird. Aber umso mehr Fett, desto cremiger der Milchschaum. H-Milch ergibt weniger Schaum als Frischmilch. Zum Abschluss gab es noch eine Einführung und Verkostung von Kakao. Zur Unterstützung und Nachbereitung gab es noch die Fibel „Der beste Weg zu einem guten Kaffee“.

Günther Bröckl

STELLENANGEBOT

TATE & LYLE

Zum nächstmöglichen Termin suchen wir für unsere Abteilung „Technical Service“ in Lübeck einen

Food Technologist – Bakery (m/w)

Tate & Lyle Food Systems ist ein bedeutender Hersteller von Lebensmittelzusatzstoffen, eingebunden in den internationalen Tate & Lyle Konzern. Eingesetzt werden Sie in dem Bereich Food Systems, mit international ausgerichteten Aktivitäten.

Aufgaben und Verantwortungen

- Technologische Beratung unseres internationalen Kundenstammes im industriellen Backbereich - in unserem Technologie Center sowie beim Kunden vor Ort
- Optimierung von Herstellungsprozessen unter Berücksichtigung vorhandenen Know-hows sowie von neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen
- Umsetzung von Kundenprojekten in enger Zusammenarbeit mit Verkauf und Marketing
- Erarbeitung und Vorstellung von Vorträgen für interne und externe Präsentationen

Qualifikationen

- Studium Lebensmitteltechnologie bzw. Bäckereitechnologie oder vergleichbarer Kenntniserwerb mit abgeschlossener lebensmitteltechnischer Ausbildung
- mehrjährige Berufserfahrung in vgl. Aufgabenbereichen (Minimum 5 Jahre)
- verhandlungssicheres Englisch in Wort und Schrift, oder andere Sprachen
- Versiert in der Arbeit mit nationalen und internationalen Teams
- EDV Kenntnisse, routinierte Anwendung von MS-Office

Wir erwarten von Ihnen hohe Flexibilität und Durchsetzungskraft, ziel- und kundenorientiertes Arbeiten im Team sowie Reisebereitschaft. Dafür bieten wir Ihnen eine Vollzeitstelle mit Entwicklungsmöglichkeiten in einem weltweit agierenden Konzern, in offener Arbeitsatmosphäre. Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung, die Sie bitte bevorzugt als PDF an unseren Fachbereich HR senden, unter: applications@tateandlyle.com • www.yourfoodsystems.com • www.tateandlyle.com

Tate & Lyle Food Systems Postfach 13 84 • HR department • 23503 Lübeck • Germany

LANDESGRUPPE NORDRHEIN-WESTFALEN

Praxisseminar Kleingebäck

+ Die VDB-Mitglieder der Landesgruppe Nordrhein-Westfalen trafen sich zu einem Praxisseminar in der Bäckerei Bolten in Duisburg. Thema des Seminars, das in Zusammenarbeit mit der Fortuna Maschinenbau Holding AG angeboten wurde, war die Herstellung von qualitativ hochwertigem Kleingebäck. Fortuna Vertriebsleiter Gosbert Batzner stellte in einem Vortrag die verschiedenen Anlagenkonzepte der Brötchenanlagen für Klein-, Mittel- und Großbetriebe vor. Ausführlich erläuterte er die Produkte und die dazugehörige Technik. Im Praxisteil des Seminars wurde die teigschonende Herstellung von Schnittbrötchen, Laugenzöpfen und Spezialbrötchen wie Rheinischen Roggenbrötchen, Körnerbrötchen oder bestreuten Produkten erläutert. Produktionsleiter Thomas Wichert und führten den

Seminarteilnehmern die Arbeitsweise der Brötchenanlage vor. Der Produktionsablauf sieht folgendermaßen aus: Mithilfe eines Hebekippers wird der Teig in den Zuführtrichter der sechsreihigen Kopfmaschine Fortuna Magnus gegeben. Das Teigteil- und Wirksystem der Maschine ist mit einem speziellen Weichteigmehler ausgestattet und erzielt selbst bei sehr weichen und lange angegarten Teigen ein exzellentes Wirkergebnis. Von der Kopfmaschine gelangen die Teigstücke in die Kleingebäckanlage Fortuna Profiline K, die bei der Bäckerei Bolten auf eine Gärzeit von circa 15 Min. ausgelegt ist. Dort werden die Teigstücke je nach Sorte weiterverarbeitet. Hierfür ist die Anlage mit einem individuell einstellbaren Oberbandlangroller, einer kombinierten Stüpfel-Schneidestation und einer mobilen Bestreustation für verschiedene Körnermischungen ausgestattet. Darüber hinaus verfügt sie über ein Bypasssystem mit Doppelsemmeleinrichtung und Roggenmehl-Bestreustation sowie eine auf verschiedene Blech- und Kastengrößen einstellbare Absetzung mit automatischem Ausschub. Die Gärgehänge der Anlage sind mit dem Hygienetuch FortunaCARE belegt, das die Schimmelbildung in den Gärgehängen minimiert. Die

Programmsteuerung erfolgt über ein Siemens Touch Panel. Die Produktprogramme können für die Produkte bedienergeführt eingegeben werden und sind einzeln abrufbar. Die Seminarteilnehmer verfolgten den Produktionsablauf der Kleingebäckanlage der Bäckerei Bolten und konnten sich ein Bild von der Produktionskapazität sowie der Bediener- und Reinigungsfreundlichkeit machen.

Günther Bröckl

INSERENTEN-VERZEICHNIS

Firma	Seite	Firma	Seite
Backaldrin	39	König, Graz	27
Boyens	47	Koenig, Werl	6
Braun	31	LRQA	57
California Raisins	21	Mecatherm	10+11
CSB-System	3	OWP	43
CSM	29	Rego Herlitzius	51
Dübör	7	Rosendahl Back-Tech	49
Fox Logic	6+56	RS Reengineering	37
Gouet	13, 15, 17	Siemens	33
Hansaloy	59	Unifine	2
Jung Zeelandia	41	Werner+Pfleiderer	5
Kaak	68	Wiesheu	53
Kempf	45	ZDS	35
Kitzinger	55	Zeppelin Reimelt	25

STELLENANGEBOT



MALZER'S BACKSTUBE
...freu Dich drauf!

Malzer's Backstube gehört mit 140 Filialen und 1800 Mitarbeitern im Ruhrgebiet zu den führenden Bäckereifilialunternehmen. Zu unserem Erfolgsrezept gehört ein qualitativ hochwertiges und vielfältiges Produktsortiment. Eine moderne Produktionsstätte, computergestützte Produktionsüberwachung sowie handwerkliche Feinabstimmung prägen unsere Arbeitsweise. Insbesondere sind es aber leistungsbereite und motivierte Mitarbeiter auf allen Ebenen, die jeden Tag in großem Maße zum Erfolg des Unternehmens beitragen.

Wir wollen unsere Kunden weiterhin begeistern und eine abwechslungsreiche Produktpalette bieten.

Darum suchen wir Sie als

Produktentwickler/in feine Backwaren und Konditorei

Ihre Aufgaben:

- Weiterentwicklung und Optimierung bestehender Produkte
- Entwicklung neuer Produkte
- Aufbau des „Sahne“-Bereiches
- Erstellen von Rezepten und Verfahrensanweisungen zur Übergabe in die Produktion

Sie bringen mit:

- eine Ausbildung als Bäcker/Konditor (m/w) sowie ein Studium zum Lebensmitteltechniker/in
- Sie verfügen über sehr gute Kenntnisse der Rohstoffe und Lebensmitteltechnik
- Innovationsgeist und Kreativität
- eine eigenständige Arbeitsweise
- mehrjährige Berufserfahrung in der Produktentwicklung ist von Vorteil

Wir bieten Ihnen

- einen sicheren Arbeitsplatz in einem soliden Unternehmen mit wertorientiertem Leitbild
- ein dynamisches und professionelles Umfeld
- Zertifizierte Hygienerichtlinien nach IFS
- Arbeitszeit in Tag- und/oder Nachtschicht
- ein attraktives Vergütungssystem

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Malzer's Backstube GmbH & Co. KG, Frau Urbanek, Ulrichstr. 13, 45891 Gelsenkirchen oder per E-Mail: Bewerbung@malzers.de



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.