

**LANDESGRUPPE
MECKLENBURG-VORPOMMERN**

**Verarbeitung und
Anwendung von Backhefe**

Lothar Völker, Produktmanager der Uniferm GmbH & Co. KG, Werne, referierte vor der VDB-Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern über die Verarbeitung und Anwendung von Backhefe.

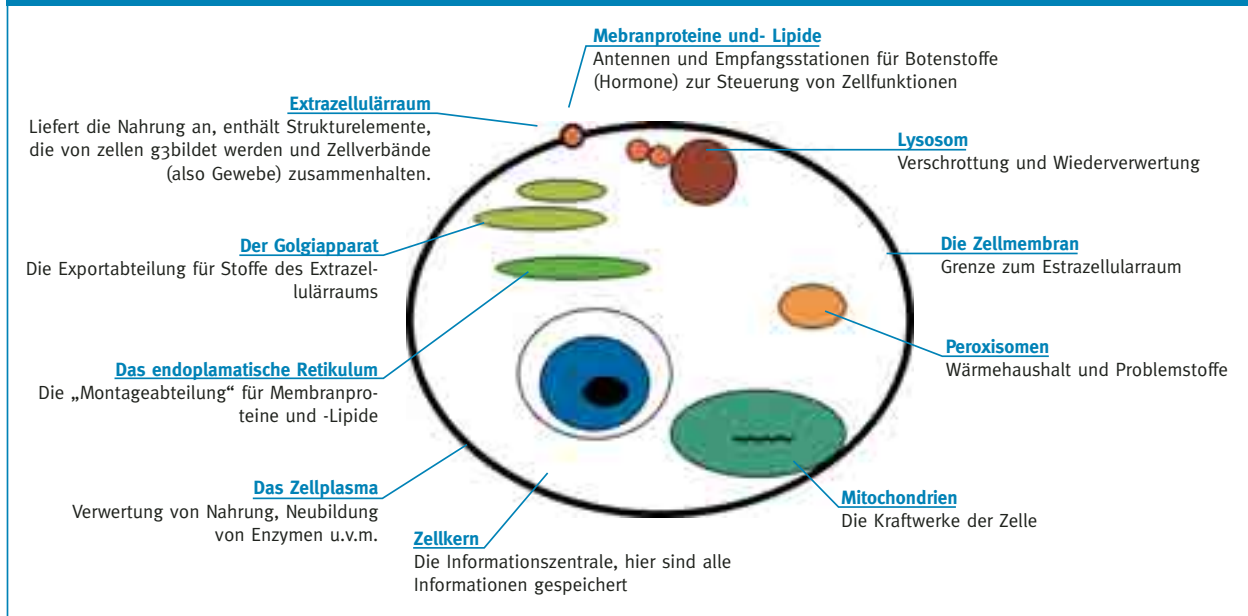
„Die Menschen essen Brot seit etwa 7.000 Jahren, allerdings hatte dieses Brot nichts mit dem zu tun, was wir heute Brot nennen. Vor ca. 3.000 Jahren entdeckten die Ägypter die Wirkung von Hefe im Brotteig, vermutlich zufällig. Gärung war ja vom Bierbrauen bereits bekannt“, erklärte der Referent. Während des römischen Reichs sei

diese neue Art des Brotbackens in ganz Mitteleuropa bekannt geworden. Bis ins 18. Jahrhundert hätten Bäcker noch die gleiche Hefe verwendet wie die Brauereien. Später änderte sich die Heferasse in den Brauereien, was eine industrielle Herstellung von Backhefe nötig gemacht habe (Amsterdamer Verfahren, Wiener Verfahren).

Beispiele:

- ➔ Auf eine Fläche von 1 mm² passen mehr als 25.000 Hefezellen.
- ➔ Ein Gramm Backhefe entspricht etwa 10 Milliarden Zellen.
- ➔ Ein Gramm Backhefe Zelle für Zelle aneinander gereiht ergibt eine Gesamtlänge von 85 km.
- ➔ Lutz Lütt

Schematische Darstellung einer Hefezelle



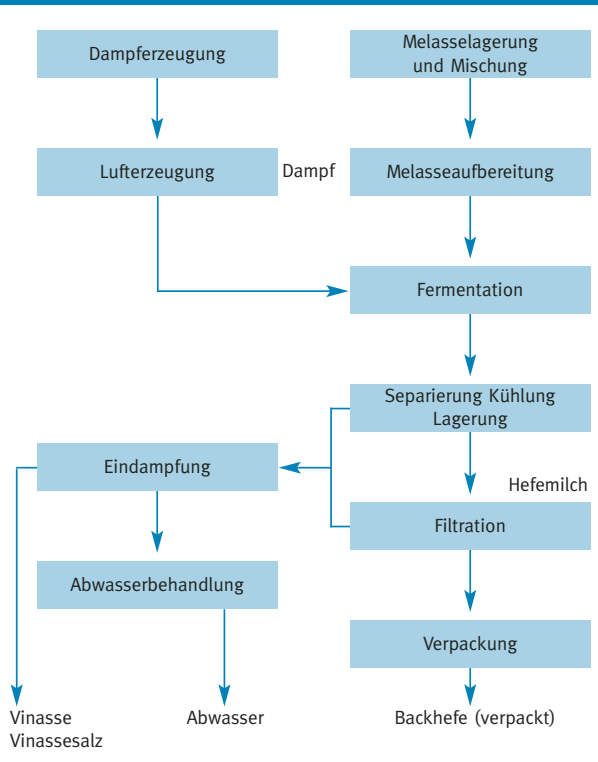
Autolyse (Selbstauflösung)

Jede Hefe verliert im Laufe der Lagerung Leistungsfähigkeit. Begünstigt von zu warmer Lagerung oder die Zufuhr von Luftsauerstoff (geöffnete Verpackung).

Faktoren der Backhefe Qualität

- HERSTELLUNG**
Stamm, Nährsubstrat, Mineralien, Luft, Wasser, Temperatur, ph-Wert
- ZUSAMMENSETZUNG**
Enzyme, Eiweiß, Trockensubstanz, Reservennährstoffe, Begleitflora, Autolyse
- BACKEN**
Triebkraft, Gefrier-Taustabilität, osmotisches Verfahren, Backprozeß, Teigzusätze, ph-Wert
- ZUSTAND**
Frische, Geruch, Farbe, Geschmack, Konsistenz, Haltbarkeit, Kontamination
- LOGISTIK**
Lieferbedingungen, Temperatur, Lagerung, Verpackung, Stabilität

Schema der Hefeherstellung



Anzeige

Fox Logic **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@T-online.de

LANDESGRUPPE RHEINLAND

Information auf Knopfdruck

Controlling, Deklarationspflicht, Rückverfolgbarkeit – nach der neuen EU-Verordnung müssen Lebensmittelunternehmen seit dem 1.1.2005 die Herkunft ihrer Zutaten eindeutig identifizieren und rückverfolgen können. Zu diesem Thema lud die Landesgruppe Rheinland des VDB in Düsseldorf ein, um mit den Experten von der Samuelson GmbH, Berlin, (www.samuelson.de) für Backwaren-Softwarelösungen, Michael Prantl und Oliver Poppe, diskutieren zu können. Die hohe Teilnehmerzahl zeige die Wichtigkeit dieses Themas für die Branche auf, so Dieter Rips, Vorstand der Landesgruppe. In ihrer Einleitung betonten die Referenten die Aktualität des Themas und wiesen auf die wichtigsten fachlich-inhaltlichen Punkte hin. Rechnungswesen und Controlling gelten oft als „lästiger Verwaltungskram“ eines Unternehmens, so Michael

Prantl. Im modernen Management stellen sie jedoch den Kern aller Zukunftsplanungen dar, und zwar unabhängig von der Betriebsgröße. Controlling sei in kleinen und mittelständischen Unterneh-



Michael Prantl

men oft noch ein Fremdwort. Michael Prantl betonte, dass insbesondere aufgrund des sich verschärfenden Verdrängungswettbewerbs im Bäckereihandwerk die Unternehmen auf aktuelle und qualitativ hochwertige Daten angewiesen seien. Als Frühwarnsystem könne Controlling rechtzeitig Hinweise auf sinkende Deckungsbeiträge in Filialen, schrumpfende Betriebsergebnisse oder auch auf drohende Liquiditätseingänge und deren Ursache, Dauer bzw. Höhe liefern. Ein aus-

sagefähiges Berichtswesen sei somit ein wichtiger Baustein für eine erfolgreiche Unternehmensführung.

Im zweiten Teil des Vortrags ging es um die Kennzeichnungspflicht bei Lebensmitteln. Sie ist europaweit einheitlich geregelt. Der Experte der Samuelson GmbH erläuterte, dass auf verpackten Lebensmitteln u.a. der Name, das Gewicht, das Mindesthaltbarkeitsdatum und ggf. Hinweise zur Lagerung und Zubereitung angegeben werden müssten. Die Zutatenliste führe alle Zutaten auf, die bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet werden. Die Auflistung der einzelnen Zutaten erfolge stets in absteigender Reihenfolge, d.h. die Zutat mit dem größten mengenmäßigen Anteil stehe am Anfang der Liste, die mit dem geringsten am Ende. Auch gentechnisch veränderte Bestandteile und allergene Zutaten müssten gekennzeichnet werden. Darüber hinaus wurde auf die hierbei aktuellen Themen wie z.B. der Wegfall der 25%-Regelung zum

1. November 2005 hingewiesen. Im dritten und mit den Zuhörern am intensivsten diskutierten Teil des Vortrags wurden von Michael Prantl die rechtlichen Grundlagen, Auswirkungen sowie Lösungswege für die Umsetzung der VO 178/2002 erläutert. Unternehmen werden durch die Verordnung dazu verpflichtet, ihre Produkte durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen verfolgen zu können. Hierfür seien von den Unternehmen Regelungen und Systeme einzuführen, die dies gewährleisten könnten. In der nachfolgenden Diskussion wurden einfache Lösungswege aus der umfangreichen Projekterfahrung der Samuelson GmbH dargestellt. Durch diese – so der Experte – würden die Teilbereiche Deklarationspflicht und Rückverfolgbarkeit mit dem Controlling verbunden. Das bringe den Vorteil, diesen Themen durch klar definierte und in einer flexiblen Softwarelösung abgebildeten Prozesse ihren „Schrecken“ zu nehmen. Günther Bröckl

STELLENANGEBOT

Qualifizierte Mitarbeiter/innen sichern unsere Zukunft

Als ein renommiertes Unternehmen der Nahrungsmittelgrundstoffindustrie stellen wir unsere Weichen auf eine wachstumsorientierte Zukunft.

Wir haben eine der längsten Traditionen und modernsten Produktionsverfahren für die Produktion von Backhefen.

Internationale Verbindungen, tiefes biotechnologisches Wissen und eine anwendungsorientierte Forschung garantieren ein breites, aktuelles Sortiment von Bäckereirohstoffen.

Zum Ausbau unserer Kernkompetenz in der Herstellung und dem Vertrieb von Bäckereirohstoffen suchen wir den/die

Projektmanager/-in Bäckereigeschäft

- Sie beraten unsere Kunden in allen Fragen der Produktion und der Vermarktung von Brot/Brötchen
- Durch die Erarbeitung kundenspezifischer Lösungen unterstützen Sie gezielt den Verkauf
- In enger Zusammenarbeit mit dem Produktmanagement, der Entwicklung und dem Verkauf stellen Sie eine optimale Ausrichtung unserer Backmittel sicher
- Sie halten Ihr know how im handwerklich geprägten Bäckereigeschäft und der Backwarenherstellung jederzeit auf dem aktuellen Stand
- Sie präsentieren Ihr Wissen durch Vorträge und Ausarbeitungen intern und extern

Sie verfügen über einen Abschluss als Bäckermeister oder Bäckereitechniker sowie umfangreiche backtechnische Erfahrungen in der Brot-/Brötchenherstellung. Sie sind ehrgeizig und besitzen eine klare verkaufsorientierte Einstellung. Reisebereitschaft und die Freude an der Lösung backtechnischer Probleme vor Ort sind weitere Voraussetzungen dieser interessanten und vielseitigen Tätigkeit mit Zukunftsperspektiven.

Wir bieten Ihnen eine solide Beschäftigung mit einer adäquaten Dotierung und zeitgemäßen Sozialleistungen in einem expandierenden Unternehmen.



*ihre Garantie für
Frucht und Genuss!*

Wenn Sie sich hierdurch angesprochen fühlen, sollten wir uns kennen lernen. Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an:

UNIFERM GmbH & Co. KG
- Herr F. J. Schäfers - Postfach 16 61, 59359 Werne
Tel.: (0 23 89) 79 78 - 0, Fax: (0 23 89) 79 78-2 80
e-mail: Personal@uniferm.de - www.uniferm.de



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



VDB-Studienfahrt

Die VDB-Landesgruppen Westfalen-Lippe und Rheinland planen eine Studienfahrt nach Affalterbach zur Wiesheu GmbH. Sie beginnt am Samstag, 4. September, und endet am 6. September 2005.

DAS PROGRAMM:

- 1. Tag:** Anreise mit dem Bus. 15 Uhr Eintreffen in Affalterbach
- 2. Tag:** 8.30 Uhr Seminar im Hause Wiesheu. Thema: Erfolgreicher Tag im Bäckerfachgeschäft. Im Anschluss Betriebsbesichtigung. Nachmittag: Besuch der Stuttgarter Innenstadt. Besichtigung verschie-

dener Bäckereiobjekte, Back-Discount etc.

3. Tag: Besichtigung einer Großbäckerei. Im Anschluss optional, wie die Zeit es erlaubt, Besuch der Staatsgalerie.

Die VDB hat Platz für 25 Personen. Der kalkulierte Preis für Bustransfer, zwei Übernachtungen, Seminarteilnahme, Betriebsbesichtigung und Besenwirtschaft beträgt 195 € pro Person. Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

Anmeldung per Fax oder Mail bitte an Faxnummer: 02102 - 444 946 oder info@guenther-broeckl.de.

LANDESGRUPPE WESTFALEN-LIPPE

Aktuelles Lebensmittelrecht

Anfang des Jahres referierte RA Helmut Martell, Geschäftsführer des Verbands deutscher Großbäckereien, zum Thema „Aktuelles aus



RA Helmut Martell sprach über die wichtigsten gesetzlichen Änderungen, die das Backgewerbe betreffen.

dem Lebensmittelrecht“. Die wichtigsten Änderungen, die auch das Backgewerbe betreffen, sind die Neuregelung der Allergenkennzeichnung und der Wegfall der 25%-Regel. Diese Regel besagte, dass zusammengesetzte Zutaten, so sie nicht mehr als 25% des fertigen Lebensmittels ausmachen, nicht nach ihren Rohstoffen aufgeschlüsselt werden müssen. Diese Ausnahme gilt künftig nur

noch, wenn die zusammengesetzten Zutaten weniger als 2% des Lebensmittels ausmachen und wenn sie außerdem lebensmittelrechtlich genau definiert sind. Keine Ausnahme von der detaillierten Kennzeichnungspflicht gilt künftig auch für Füllungen, Cremes und Sahnefonds. Bisher gültige Begriffe wie z.B. „kandierte Früchte“ sind nicht mehr erlaubt. Kandierte Früchte müssen gesondert und in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils in der Zutatenliste angegeben werden. Auch für Handwerksbetriebe ist ab November 2005 die Allergenkennzeichnung Pflicht und die Freistellung zusammengesetzter Zutaten nicht mehr gestattet. Unter die neue Kennzeichnungspflicht fallen 12 Produktgruppen und sämtliche Erzeugnisse daraus. Die Produktgruppen sind: glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Hirse, Hafer, Fisch, Krustentiere, Eier, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Lactose) und Schalenfrüchte (Nüsse). Eine Zutat wie „pflanzliche Öle“, die nicht eindeutig erkennen lässt, ob sich dahinter eines der Allergene verbirgt, muss noch einmal zusätzlich gekennzeichnet werden, z.B.: pflanzliches Öl aus Soja. ☛

Bernd Günther

STELLENANGEBOT

Wir sind ein erfolgreiches Unternehmen der Food-Industrie. Als führender Anbieter von „Freeze dried Coffee“ und „Natural Food Ingredients“ sind wir bevorzugter Partner namhafter Markenartikelhersteller weltweit im business to business-Bereich. Wir expandieren und investieren regelmäßig in die Erweiterung unserer Produktionsanlagen. Sie finden uns auch im Internet unter: www.suwelack.de.

Wir suchen für den Bereich Forschung und Entwicklung einen

Produktentwickler Backwaren

Ihre Aufgaben:

- Entwicklung neuer Produkte für den Bereich Backwaren,
- Projektbetreuung vom Labor- bis in den Produktionsmaßstab,
- Anlage und Pflege von Rezept- und Prozessvorschriften,
- Durchführung von Backversuchen inklusive sensorischer und messtechnischer Auswertungen und Dokumentationen.

Der Verantwortungsbereich ist selbständig, anspruchsvoll und eröffnet Ihnen vielfältige Möglichkeiten in enger Zusammenarbeit mit dem Vertrieb und den Technologieabteilungen.

Ihr Profil:

- Sie haben Ihre Ausbildung als Bäckermeister und Lebensmitteltechnologie sehr erfolgreich abgeschlossen,
- Sie verfügen über mehrere Jahre Berufserfahrung im F.u.E.-Bereich eines Industrieunternehmens,
- Sie sprechen verhandlungssicheres Englisch und beherrschen die gängigen EDV-Anwenderprogramme.

Wir bieten eine vielseitige Führungsaufgabe, die Kreativität, Initiative und Systematik erfordert. Der Stelleninhaber berichtet an den Leiter Forschung und Entwicklung. Wenn Sie in einem wachstumsstarken Unternehmen Ihren Verantwortungsbereich mit Fachkenntnis und Enthusiasmus vorantreiben wollen, erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung an die Personalabteilung.

Am Standort Billerbeck, reizvoll vor den Toren Münsters gelegen, bieten wir unseren Mitarbeitern ein interessantes und herausforderndes Arbeitsumfeld.



Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG
 48727 Billerbeck, Josef-Suwelack-Str.
 Telefon 02543/72-0

Anzeige

Brancheninfo unter: www.backwelt.de