

SchapfenMühle Erntebericht 2012

DIE CARL KÜNKELE ZUR SCHAPFENMÜHLE GMBH & CO. KG, ULM, HAT IHREN ERNTEBERICHT 2012 VERÖFFENTLICHT. EINIGE ERGEBNISSE:



Den kompletten Bericht finden Sie auf der Homepage unter: <http://www.schapfenmuehle.de/unternehmen/aktuelles/neuigkeiten.html>

+ Der Dinkel hat gute Hektolitergewichte. Die Kornausbildung ist sehr gut und bringt einen ausgeprägten Mehlkörper. Die gesamte Erntemenge blieb hinter den Mengenerwartungen. Der Mineralstoffgehalt ist leicht geringer im Vergleich zum Vorjahr. Der Feuchtklebergehalt liegt ca. 2,5 % über dem Vorjahr. Die Enzymaktivität ist geringer. Die Fallzahl ist deutlich höher. Die Feuchtkleberqualität ist weniger dehnbar bis dehnbar. Die Wasseraufnahme ist gleich zu 2011. Aufgrund der langsameren Wasseraufnahme ist eine längere Quellknetung angebracht. Die Knettoleranz ist höher. Dinkelteige gleich bis etwas mehr kneten. Die Teigentwicklung ist leicht schneller. Bei langen Teigführungen kann der Dinkelteig zu leicht bockigen Teigen neigen. Die Endgarstabilität ist stabiler. Die

gemessenen Volumina zeigen bei Gebäcken eine leicht größere Tendenz zu 2011. Die Krumenstabilität ist sehr gut. Die Verarbeitungsempfehlung von der SchapfenMühle-Fachberatung für Dinkelmehle aus der Ernte 2012:

Es ist auf folgende Punkte zu achten:

- +** TA ist ca. gleich zum Vorjahr.
- +** Teige gut auskneten! Die Knettoleranz ist leicht höher zum Vorjahr.
- +** Die Feuchtkleberqualität ist weniger dehnbar.
- +** Im Spiralkneter ca. 3/4 im Langsamgang und ca. 1/4 im Schnellgang kneten.
- +** Teigtemperatur auf ca. 26 bis 27 °C einstellen.

Der Weizen hat gute Hektolitergewichte von 77 bis 80 dt/ha. Die Kornausbildung ist sehr gut. Regional ist ein Fusariumaufkommen zu erkennen. Der Mineralstoffgehalt ist geringer zum Vorjahr, die Fallzahl höher. Die Proteinwerte in den regionalen Einzugsgebieten der SchapfenMühle (Bayern und Württemberg) liegen bis zu 0,5 % höher zur Ernte 2011.

STELLENANGEBOT

vertrieblich und produktionstechnisch versierter

Gebietsverkaufsleiter Süd m/w

food ingredients Back- und Dauerbackwaren

Unternehmen

- produzierendes Tochterunternehmen einer inhabergeführten und konzernunabhängigen Unternehmensgruppe
- Entwicklung und Produktion von Spezialzutaten zur Herstellung von Back- und Süßwaren
- hoher Bekanntheitsgrad, hoher Produktqualitätsstandard bei innovativer Sortimentsvielfalt
- international aufgestellt
- innovativ, erfolgreich
- zukunftsorientiert, expansiv
- finanziell unabhängig, ertragsorientiert
- Unternehmenszentrale Norddeutschland

Aufgaben

- intensive persönliche Betreuung der vorhandenen und Gewinnung neuer Kunden im Vertriebsgebiet
- Erschließung neuer Marktsegmente durch intensive Bearbeitung der Kunden- und Produktpotentiale
- operative Produktentwicklung und Umsetzung von Rezepturen vor Ort in Zusammenarbeit mit den Kunden
- Ansprechpartner für alle Anwendungsthemen und produkttechnische Fragen
- ständige Markt- und Wettbewerbsbeobachtung
- Besuch der wichtigen Fach- und Kundentagen

Anforderungen

- abgeschlossene Ausbildung im Bäckerhandwerk mit lebensmitteltechnologischer Weiterbildung
- nachweisliche Praxiserfahrungen in der Kundenbetreuung und im Vertrieb mit dem Schwerpunkt der Anwendungstechnik in der Backwarenherstellung sind unabdingbar
- technisches Verständnis in der maschinellen Backwarenproduktion setzen wir voraus
- auf Menschen zugehend, verbunden mit diplomatischem Geschick
- versiert im Umgang mit PC/EDV und den gängigen MS-Office Anwendungen
- Reisebereitschaft und Flexibilität
- mobil, belastbar, durchsetzungsstark und abschlussicher
- analytisch, strategisch, unternehmerisch denkend
- kosten- und verantwortungsbewusst

Angebot

- der Vertriebsleitung direkt verantwortlich
- Übernahme der Position »Gebietsverkaufsleiter Süd m/w« mit entsprechend intensiver Einarbeitung
- Dienstfahrzeug steht auch zur privaten Nutzung zur Verfügung, Laptop, Mobiltelefon
- Ihr Einsatzgebiet ist Süddeutschland
- Sie arbeiten mit home office, eine regelmäßige Teilnahme an Vertriebsbesprechungen in der Zentrale ist erforderlich
- Jahreseinkommen, Rahmenbedingungen sowie erfolgsabhängige Variable sind interessant, ausbaufähig und der Position angemessen
- Willkommen in einem modernen und zukunftsorientierten Produktionsunternehmen

Antwort

Um den generellen Ablauf im beiderseitigen Interesse zu optimieren, bitten wir um Zusendung Ihrer **kompletten** Bewerbungsunterlagen mit **sämtlichen** Zeugnissen, **lückenlosem** Tätigkeitsnachweis, Handschriftenprobe, Nennung Ihres letzten **Ist-Einkommens** sowie Angaben von **Referenzen**, des **frühestmöglichen Eintrittstermins** und der **Positionsnummer per Mail** an die

**Personalberatung
Florian Hobbahn GmbH
Postfach 40 13 60
63278 Dreieich**

bewerbung@hobbahn.de

die Sperrvermerke selbstverständlich beachtet

Position: 156001

FLORIAN HOBBAHN  PERSONALBERATUNG

Gesellschaft für Personal-Marketing und Consulting mbH BDU

Die Feuchtklebergehalte sind hoch und von guter Qualität. Die Wasseraufnahme liegt auf gleichem Niveau zum Vorjahr. Die Teige sind knettolerant und stabil. Die Teigerweichung ist geringer. Die Teige haben eine gute Teigentwicklung. Die Endgare ist stabil und tolerant. Die Volumina sind etwa gleich mit der Tendenz zu etwas größer. Es gibt leichte qualitative Veränderungen zur Ernte im vergangenen Jahr:

- + Die Enzymaktivität ist geringer, die Fallzahlen sind höher.
- + Der Feuchtkleber ist stabiler, gut dehnbar und von sehr guter Qualität.
- + Die Teigentwicklung ist leicht schneller.
- + Die TA gleich zum Vorjahr. Teige gut auskneten! Die Knettoleranz ist leicht höher zum Vorjahr. +++

INSERENTEN-VERZEICHNIS

Firma	Seite
Alit	51
AZO	91
Backaldrin	17
Bakon	83
Bizerba	19
Böcker	117
Boyens	37
Buhtz	103
Burford	8/9
CSB	3
CSM	23
DHW	65
Diosna	11
Dübör	33
DuPont	49
Ecolab	47
Essmann	113
Forbo	75
Fox Logic	15, 117
Fritsch	57
GHD Hartmann	71
Gilde	63
Hanseloy	87
Heinen	29
Heuft	99
Ireks	61
JBT	5
Jung Zeelandia	77
Kaak	124
Kitzinger	55
Kolb Kälte	55
Komatec	95
König	2
König Werl	11
Kwick Lock Europa	73
Linde	97
Mecatherm	41/42
Miwe	25
National Starch	89
Novozym	107
Opelka	43
OWP	45
Rademaker	59
Rego Herlitzius	15
Ruitenberg	101
Schapfenmühle	39
Siab	81
Sigep	105
Steinhaus	69
Tate & Lyle	27
Techno Pool	85
ToolBox	7, 53, 93
Unifine	13
Urschl	109
Virobuster	115
Wiesheu	21
WP	30/31
ZDS	79
Zeppelin-Reimelt	111

STELLENANGEBOT



Bahlsen ist eines der bekanntesten deutschen Familienunternehmen. Mit Top-Marken wie Bahlsen und Leibniz sind wir die Nummer 1 auf dem deutschen Süßgebäckmarkt und führend, wenn es um erstklassige Qualität geht. Pioniergeist, ausgeprägte Leistungsorientierung, ein familiäres Betriebsklima, spannende Aufgaben und viele Gestaltungsfreiräume – das sind die Zutaten, die das Arbeiten bei Bahlsen so besonders machen. Und das schon seit mehr als 120 Jahren.

Für den Bereich Forschung und Entwicklung am Standort Hannover suchen wir Sie als

Anwendungstechniker (m/w)

Ihr Profil:

- Sie haben fundierte Kenntnisse in der Herstellung von Back- oder Süßwaren, eine abgeschlossene Ausbildung als Konditor, Bäcker, Koch o. ä. sowie idealer Weise ein abgeschlossenes Studium im Bereich der Lebensmitteltechnologie.
- Die Fähigkeit, ziel- und lösungsorientiert zu denken und zu handeln bringen Sie mit.
- Zudem haben Sie Spaß daran, im Team zu arbeiten und aktiv eigene Ideen einzubringen.
- Sie haben das gewisse Fingerspitzengefühl im Umgang mit Rohstoffen sowie eine Vorliebe für innovatives und kreatives Arbeiten.
- Sie zeichnen sich durch sehr gute schriftliche und mündliche Englischkenntnisse aus und sind bereit, im Rahmen der Projektbetreuung zu reisen.
- Ebenso besitzen Sie Erfahrung im Umgang mit unterschiedlicher Anwendungssoftware.

Ihre Aufgaben:

- In Einklang mit der Unternehmensstrategie setzen Sie Produktideen aus den Bereichen Neuprodukt- und Produktweiterentwicklung sowie Prozessoptimierung stofflich um.
- Sie begleiten Entwicklungsprojekte von der Prototypenphase im Anwendungstechnikum bis zur Serienreife in der Produktion.
- Ebenso erarbeiten Sie Rohstoff-, Rezeptur-, und Herstellparameter analog der Bahlsen-Qualitätspolitik.
- Die Produkt- und Testmuster nach festgelegten Rezepturen und Verfahren entwickeln und stellen Sie bereit.
- Zudem bringen Sie sich proaktiv in die Ideenfindung für das Produktportfolio der Zukunft der Marken Bahlsen und Leibniz mit ein.

Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Dann bewerben Sie sich bitte unter Angabe Ihrer Entgeltvorstellung und Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins auf unserer Karriereseite www.bahlsen.jobs.

Bahlsen – HR Hannover – Christin Müller



www.bahlsen.jobs



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.