

**LANDESGRUPPE
MECKLENBURG-VORPOMMERN**

Erntehinweise

Bei der VDB Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern referierten Benno von Studnitz und Ulrich Klein, Diamant Mühle Hamburg GmbH, über die Ernte 2006. Benno von Studnitz leitete seinen Vortrag mit den Erntemengen ein und Ulrich Klein setzte dann mit dem bäckertechnischen Teil fort.

Weizenernte 2006 (s. Tabelle 1)

Gesamtmenge ca.: 21.900.000 t
1.700.000 t weniger als im Vorjahr
Brotweizen ca.: 90% > 250 Fallzahl
Bedarf an Weizen:

Nahrung 8.000.000 t
Futtermittel 10.000.000 t
Energie 1.200.000 t
Vorläufige Verarbeitungsempfehlungen:

- ➔ etwas höhere Teigausbeute
- ➔ Knetzeit beibehalten
- ➔ etwas längere Teigruhe
- ➔ normale Stückgarzeit
- ➔ Einsatz von malzhaltigen Backmitteln

Roggenernte 2006 (s. Tabelle 2)

Gesamtmenge ca.: 2.300.000 t
500.000 t weniger als im Vorjahr
Brotroggen ca.: 90% > 120 Fallzahl
Verteilung auf:

Nahrung 690.000 t
Futtermittel 920.000 t
Energie 690.000 t
Vorläufige Verarbeitungsempfehlungen:


- ➔ höhere Teigausbeute
- ➔ Teig etwas weicher
- ➔ Verarbeitung normaler Sauerteiganteil
- ➔ längere Teigruhe
- ➔ Misch- und Knetzeiten normal
- ➔ hohe Quell- und Brühstückanteile
- ➔ Anteil feiner Schrote erhöhen

Tabelle 2	Roggenernte 2005	Roggenernte 2006
Fallzahl (sec)	90 – 190	250 – 320
Amylogramm AE	320 – 700	900 – 1400
Endverkleisterungstemperatur °C	63 – 68 °C	70 – 77 °C

- ➔ Zusatz von Quellmehlen
- ➔ Restbrotzugabe erhöhen

Empfehlung: Einsatz höherer Typen bzw. Roggenvollkornmehl

Im Anschluss ging der Referent auf die Veränderungen der Anbauflächen und starken Kapazitätsvergrößerungen im Bereich Biogasanlagen ein. Darauf folgte eine rege Diskussion zum Thema Ernte und Preisentwicklung.

Es war die letzte VDB-Veranstaltung als Referent für Benno von Studnitz. Er verabschiedete sich von der VDB-Bühne in den Ruhestand. In den vergangenen Jahren hatte er in den Landesgruppen Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern viele Ernteberichtsvorträge gehalten.  Lutz Lütt

Besichtigung bei Asmussen

Die Mitglieder der Landesgruppe Hamburg/Schleswig-Holstein besichtigten die Gebrüder Asmussen GmbH & Co. KG in Elmshorn. Inhaber Erich Asmussen, Verkaufsleiter Rudolf Koch und Produktionsleiter Willi Weber begrüßten die Gäste und stellten die Firma und die Geschichte des Hauses vor. Das Unternehmen hat seine Wurzeln in der Alkoholproduktion und der Mälzerei. Früher war die Hefe bei den Herstellungsprozessen ein Nebenprodukt. Heute sind die Alkoholproduktion und Mälzerei eingestellt und das Unternehmen ist einer der letzten großen priva-

ten Hefe-Hersteller in Deutschland. Nach der Präsentation folgte der Rundgang durch die Produktion.

Willi Weber erklärte den VDB-Mitgliedern, wie in einem kleinen Reagenzglas auf einem Agar-Nährboden einzelne Hefekulturen gelagert werden. Soll die industrielle Produktion beginnen, werden diese Hefekulturen vermehrt, indem sie in eine Nährlösung überführt werden. Nach einer bestimmten Bebrütungszeit unter geeigneten Bedingungen wird die entstandene Hefemenge in einem größeren Vermehrungsgefäß mit etwa 30 l Fassungsvermögen weiter gezüchtet. Damit sei die Laborreinzucht abgeschlossen, erklärte der Referent.


Die weiteren Schritte erfolgen in der Produktion. Laufend werden hier Proben sowohl in internen wie auch von externen Labors auf die Qualität überprüft. In allen Produktionsstufen benötigt die Hefe Sauerstoff und Kohlenstoff zur Vermehrung.

Als Kohlenstoff-Quelle dient Melasse, ein Restprodukt der Zuckerproduktion. Der Sauerstoff wird mit Hilfe von starken Gebläsen über Hochleistungsbelüfter in die Fermenter geblasen. Nach der Vermehrung muss die Hefe von ihrem Nährmedium – der Melasse – getrennt werden. Dies geschieht in den Zentrifugen, die die unterschiedlichen Gewichte von Hefe, Wasser und Melasse ausnutzen. Die Hefe wird in einer ersten Stufe

vom Nährmedium getrennt und anschließend in zwei Stufen mit Wasser gewaschen.

Die separierte Flüssighefe wird in Tanks vor der Verpackung zwischengelagert. Allerdings könne die Flüssighefe auch direkt ausgeliefert werden, soweit ein ausreichend großer Verbrauch bei den einzelnen Kunden vorhanden ist, so Produktionsleiter Willi Weber. Die Vakuum-Rotationsfiltern trennen nun die Hefe vom Wasser. Ein Vakuum entzieht der Hefe etwa 70% des Wassers, die restlichen 30% Wasser sind in den Hefezellen eingelagert. Von diesen Vakuum-Rotationsfiltern wird die feste Hefe durch ein Messer abgetrennt. Nach dem Filtern landet die Hefe in den verschiedenen Verpackungsformen. Für Handwerksbetriebe kommt sie in 10-kg-Kartons mit je 4 2,5-kg-Stangen. Jede Stange ist bereits in 500-g-Stücke geschnitten.

Mit der Produktion dieser Hefe wurde vor acht Tagen im Labor begonnen. Insgesamt habe die Hefe sich in sieben Stufen vermehrt, erläuterte Verkaufsleiter Rudolf Koch. Zum Schluss der Produktion verpackt eine vollautomatische Verpackungsanlage das Produkt und kontrolliert das Gewicht jedes Kartons.

Nachdem die Hefe in einem Hochleistungskühlregal auf eine Temperatur von 2 °C heruntergekühlt ist, stapeln Robotern sie automatisch ab und lagern sie im Kühlhaus ein. Die Beutelhefe, auch Granulathefe genannt, wird in loser Form in Säcke à 25 kg verpackt. Die Haushaltshefe wird in 42-g-Würfel portioniert und in Displaykartons mit 24 Würfeln verpackt. 

**LANDESGRUPPE
NIEDERSACHSEN/BREMEN**

Weizen als Energielieferant

Die Mitglieder der Landesgruppe Niedersachsen/Bremen diskutierten mit Rechtsanwalt Henrich Fenner, Verband Deutscher Mühlen, Bonn, über die Möglichkeit der Nutzung von Getreide als regenerative Energie. Gerade bei

Tabelle 1	Weizenernte 2005	Weizenernte 2006	Veränderungen
Protein in Tr %	11,3 – 15,5	12,5 – 16,1	plus 0,6 – 1,1
Feuchtklebermenge %	24 – 38	28,5 – 38,5	plus 4,5 – 0,5
Feuchtkleberqualität	stabil, fest, weniger dehnbar, etwas zäh	elastisch, weniger fest, gut dehnbar, geschmeidig	stabiler, gut dehnbar
Sedimentationswert	41 – 62	36 – 61	minus 1 – 5
Fallzahl (sec)	200 – 350	310 – 420	plus 70 – 110

steigenden Preisen für Öl und Gas wird z.B. das Thema Heizen mit Getreide eine interessante Alternative. Zudem ist es möglich, Öl durch Ethanol zu ersetzen, welches aus Weizen, Raps, Kartoffeln oder aus Zuckerrohr gewonnen wird.

Da Getreide vermehrt als Energielieferant verwendet wird, geht der Verband Deutscher Mühlen davon aus, dass dieser Zustand zu einer Konkurrenz zwischen Mühlen und Bioethanolproduzenten führt. So soll es kurz- bis mittelfristig zu höheren Getreidepreisen kommen und der Preis wird sich stärker am Ölpreis orientieren. Zur Zeit experimentieren verschiedene Unternehmen an Öl-Alternativen. So wird aus Stroh mit Hilfe von Enzymen Ersatzbenzin gewonnen. Selbst aus alten Joghurtbechern lässt sich Diesel erzeugen.

Ein von der Bundesregierung eingesetztes Expertengremium hat herausgefunden, dass es rund 270 Kraftstoffherstellungsoptionen gibt. Nach den Plänen der EU sollen bis zum Jahr 2010 rund 6% des europaweit verkauften Kraftstoffs vom Acker stammen. Experten rechnen allerdings damit, dass die Produktion nicht lohnt, denn die Kosten sind zu hoch.

So warnte das Kieler Institut für Weltwirtschaft vor einem dauerhaften Subventionsbedarf, der nicht gerechtfertigt ist. Das Backgewerbe, so Fenner, müsse sich zumindest kurzfristig keine Sorgen um die Versorgung mit Mahlerzeugnissen machen. Allerdings erschweren sich für Mühlen und Bäckereien die Rahmenbedingungen. ☺

**LANDESGRUPPE
RHEIN-MAIN**

Zu Besuch bei BärBrot

Die BärBrot GmbH, Kriftel, die größte private Bäckerei im Rhein-Main Gebiet, öffnete die Tore zu einer Betriebsbesichtigung in der seit 1955 genutzten Produktionsstätte für die Landesgruppe Rhein-Main. Der Geschäftsführer Ulrich Wingels informierte die

Teilnehmer aus Handwerk, Industrie und Zulieferbetrieben über den Leistungsstand des Unternehmens, zu dem noch die Werke in Bexbach (Saarland) und Wetzlar (Hessen) gehören.

Der Nachmittag machte deutlich, wie die Bär-Frische-Philosophie mit Basis auf festen handwerklichen Grundsätzen umgesetzt wird: Zuerst sind es die ausgesuchten Rohstoffe mit genauen Anforderungsprofilen sowie bewährten Rezepturen, dann folgt die Produktion auf Anlagen und mit Verfahren, die dem neuesten Stand der Technik entsprechen. Spezielle Prüfverfahren (z.B. Metalldetektoren kontrollieren und lenken den Produktionsablauf durch alle Stufen).

Wie das praktisch aussieht, wurde der Landesgruppe vor Ort am Beispiel des mit dem Goldenen DLG-Preis ausgezeichneten fränkischen Roggenmischbrots gezeigt. Das Gebäck besteht lediglich aus Mehl, Wasser, Salz und Hefe. Der Sauerteig ist ein Flüssigsauer, der seit 50 Jahren mit den gleichen hauseigenen Starterkulturen angesetzt wird.

Dies und die unter definierten Bedingungen gleichmäßige Führung sorgen für einen unverwechselbaren Geschmack. Knetung, Teigruhe und Aufarbeitung erfolgen vollautomatisch, wobei die einzelnen Abschnitte zum großen Teil Computer-unterstützt überwacht werden. Alle Abweichungen werden dokumentiert und Überschreiten der Toleranzgrenzen (z.B. Teigtemperatur) wird automatisch gegengesteuert.

Das ganze Verfahren wird von Meisterhand begleitet, so dass die frischen Brote nach dem Durchlaufen des Netzbandofens nach 2 Std. Auskühlzeit geschnitten und verpackt werden können.

Alle Produkte werden zu guter Letzt mit dem eigenen Bär-Fuhrpark in die Läden gebracht. Nach der Betriebsbesichtigung konnten sich alle Teilnehmer einen Videofilm über die Tradition und die Geschichte des Unternehmen ansehen. ☺

Unsere Trinkbrunnen - eine erfrischende Idee



**PHT - PARTNER für
HYGIENE und
TECHNOLOGIE GmbH**
Längentalstraße 18
D-83646 Wackersberg-Arzbach
Tel. 08042/ 9148-0
Fax 08042/ 9148-25
Email: info@pht-gmbh.de
www.pht-gmbh.de

BETRIEBSBERATER / ZERTIFIZIERUNGSTELLEN



**BUREAU
VERITAS**

Zertifizierung von
Managementsystemen und
Produkten u.a.
ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC

**Bureau Veritas Certification
Germany GmbH**

Veritaskai 1
21079 Hamburg
Tel.: 040 - 23 62 57 01
Fax: 040 - 23 62 57 00
cert-germany@de.bureauveritas.com
www.certification.bureauveritas.de



**Sichere Qualität
für Ihre Produkte**

**Wir zertifizieren
nach den aktuellsten
Standards in der
Lebensmittelindustrie**

TÜV NORD CERT GmbH & Co. KG
Böttcherstraße 11 • D-33609 Bielefeld
Tel. +49 521 786-312
Fax +49 521 786-157



InterJob

Personalmanagement K. Kanz



*Karl Kanz, Dipl.Oec.
Managing Director*

Branche Handel und Konsumwirtschaft
Retail Et fast moving consumer Goods
spezialisiert auf das Bäcker- und Konditorenhandwerk
sowie der Backwaren- und Lebensmittelindustrie

Spezialisierung Fach- und Führungskräfte ab dem mittleren
Management in den Funktionsbereichen

- Vertriebs-Management
- Key Account Management
- Produktion/Produktions- Betriebsleitung/Forschung/
Produktentwicklung/Qualitäts- und Hygienemanagement
- Verwaltung

Anschrift 87665 Mauerstetten
Tel: +49 (0)8341-9660722
Fax +49 (0)8341-9660813
Internet www.interjob-kanz.de
email: info@k-kanz.de



VDB expandiert in Richtung Alpen

Die VDB-Vorstandssitzung im hessischen Offenbach brachte neue Impulse.

In Österreich und der Schweiz entstehen neue Landesgruppen.

Das neue Jahr bringt für die Vereinigung Deutsche Backtechnik (VDB) gleich eine ganze Reihe Veränderungen. Auf Initiative des neuen Präsidenten und des Geschäftsführers der VDB, Günther Behringer und Hermann-Josef Michaelis, wird die Fachorganisation ihr Wirkungsgebiet künftig auf Österreich und die Schweiz ausdehnen. In beiden Ländern fanden sich mit Klaus Bernhard, Marketingchef beim österreichischen Maschinenbauer König, und Michael Kleinert, Koordinator der Sparte Lebensmitteltechnik an der Hochschule Wädenswil bei Zürich, zwei kongeniale Partner. In beiden Ländern sollen 2007 Landesgruppen gegründet und jeweils eine nationale Veranstaltung sowie eine Fachreise angeboten werden. Der Trend zu überregionalen Veranstaltungen wird sich 2007 auch in der Bundesrepublik weiter fortsetzen. Nach dem erfolgreichen Auftakt mit speziell auf die Bedürfnisse von Betriebslei-

tern ausgerichteten Veranstaltungen, die von Martin Seiffert, Landesgruppe Niedersachsen-Bremen, organisiert wurden, sind für 2007 zwei weitere Betriebsleitertagungen in Süd- und Westdeutschland geplant. Drei überregionale Foren sind terminiert, ein Forum Nord zum Thema Kältetechnik und jeweils ein Forum Süd und West mit dem Themenschwerpunkt Ofentechnik. Komplettiert wird die überregionale Ergänzung zu den Veranstaltungen der elf Landesgruppen durch die für Ende Oktober geplante Verleihung des Eberhard-Paech-Preises in Berlin sowie den für Mai vorgesehenen Karrieretag von „brot+backwaren“, an dem sich die VDB beteiligen wird.

Der zweite große Schwerpunkt der Vorstandssitzung galt dem bereits von der vorherigen Vorstandssitzung an die Geschäftsführung in Auftrag gegebenen „Neuauftritt“ der VDB. Mit der Gründung der beiden Landes-

gruppen in Österreich und der Schweiz wird sich die VDB umbenennen in „Vereinigung der Backtechnik“ und bei dieser Gelegenheit auch ein neues Logo bekommen. Vorschläge der Geschäftsführung sowie die als „Morgengabe“ dargebrachten Entwürfe von Klaus Bernhard wurden in eine Arbeitsgruppe verwiesen, die bis zum Jahresende eine Entscheidung treffen soll. Parallel dazu soll der Internetauftritt der VDB überarbeitet und jemand gefunden werden, der die permanente Pflege der Seiten übernimmt.

In der Diskussion der vom Hermann-Josef Michaelis entwickelten und in Offenbach vorgestellten Marken- und Marketingstrategie kamen die Vorsitzenden der Landesgruppen überein, die VDB künftig stärker als Netzwerk zu strukturieren und so den Nutzen für die Mitglieder zu erhöhen, indem beispielsweise ein Zugriff auf einen Adressenpool von Fachleuten und Spezialisten und

ein breiteres Informationsangebot möglich gemacht werden. Ergänzend zur Orientierung am Mitgliedernutzen will der Vorstand stärker als bisher die Präsenz der VDB als Fachorganisation in der Öffentlichkeit fördern. Ein Weg dazu wird die öffentliche Äußerung zu Themen und Problemen der Lebensmittelwirtschaft sein, soweit sie die Backbranche betreffen. Dies, so die Vorstände, solle möglichst in Abstimmung und Zusammenarbeit mit dem Verband der Großbäckerien geschehen. Die VDB, so Günther Behringer, müsse sich in ihrer Eigendefinition, ihrer Selbstdarstellung und ihrem Angebot für die Mitglieder von der ehemaligen Fixierung auf den (als Berufsbild ohnehin nicht mehr aktuellen) Industriebackmeister lösen und sich der vielschichtigeren Realität der Branche nähern, indem sie sich als nutzenorientiert, modern effizient, dynamisch und vielschichtig präsentiere. ◀

LANDESGRUPPE WESTFALEN-LIPPE

Erntebericht

Im September besuchten die Mitglieder der Landesgruppe Westfalen-Lippe die Mühlenwerke E. Romberg GmbH, Möhnesee. Den Gästen wurde die Geschichte des Mühlenbetriebs am Möhnesee erklärt. Beate Pech, zuständig für die Qualitätssicherung der Mühlenwerke E. Romberg, referierte über die Ernte 2006. Sie stellte die einzelnen Parameter Protein, Kleber, Sedimentationswert, Fallzahl, Extensogramm, Farinogramm und Amylogramm der A- und B-Weizensorten vor. Zudem erläuterte sie kurz die Situation im Roggenmehlbereich und übergab dann an Prof. Dr. Jürgen Michael Brümmer. Brümmer wies in sei-

nem Vortragsteil speziell auf die Zusammenhänge der Analyseergebnisse und der daraus zu erwartenden Backeignung der Mahlerzeugnisse hin. Er zeigte auch, dass der Beeinflussung trockenbackender Mahlerzeugnisse enge Grenzen gesetzt sind. Da genau dieses Trockenbacken im nächsten Getreidewirtschaftsjahr beim Roggen ein Problem werden könnte, bot Prof. Brümmer auch gleich Lösungsmöglichkeiten mit an:

- ➔ Die Granulation der Roggenschrote sollte angepasst werden (eventuell mehr cracken, damit eine gute Wasseraufnahme möglich ist),
 - ➔ Quellstufen und Vorteige mit deutlichem Wasserüberschuss,
 - ➔ erhöhte Temperaturen und angepasste Stehzeiten.
- Die Empfehlungen für die Weizen-


mehle wurden zusammen mit dem Auditorium erarbeitet. Man einigte sich darauf, wohl ähnliche Bäckereigenschaften wie im vergangenen Jahr auch in 2006 im Weizenmehl vorzufinden. Anschließend konnten die VDB-Mitglieder noch die Mühle besichtigen. ▶

LANDESGRUPPE PFALZ-SAAR

Der Weg zu neuen Stammkunden

Einen Weg zu neuen Stammkunden stellte Frank Heiler, Vertriebsleiter der Werbeagentur Willi AG, Wasserbillig/Luxemburg, der Landesgruppe Pfalz-Saar in Kaiserslautern vor. Heiler referierte über seine persönliche Erfahrung und die vielfältigen Möglichkeiten, mit Marketing und Personalentwick-

lung auch Bäckereifachgeschäfte weiter zu entwickeln. Während seines Vortrags gab der Referent den anwesenden selbstständigen Bäckermeistern schon verschiedene Möglichkeiten zur eigenen Reflexion. Fragen wie „Was für ein Bild hat der Kunde von Ihrem Betrieb?“, „Wo stehe ich als Unternehmen?“, „Wo ist mein USP?“ zeigen dabei nur einige Aspekte seiner Grundgedanken. Zusätzlich wurden aber auch Tipps gerade für das Bäckereifachgeschäft gegeben. Gelungener Denkanstoß war beispielsweise die Zusammenarbeit mit anderen Geschäften, wie z.B. dem lokalen Friseur oder der Apotheke, zur Erweiterung des eigenen Bekanntheitsgrads und damit zur Gewinnung von Neukunden. Neben einer Vielfalt von Marketingideen wurden

aber auch weitergehende Möglichkeiten durch eine Zusammenarbeit mit der Willi AG vorgestellt. Auf deren Internetportal „www.regioblatt.de“ besteht z.B. für alle Partnerfirmen die Möglichkeit, die Werbung für die eigene Bäckerei herzustellen. Zudem unterstützt die Willi AG die Betriebe sowohl individuell als auch mit unterschiedlichsten Seminaren und Workshops von der Personalentwicklung bis zum Managertraining.  Stefan Keller

LANDESGRUPPE BERLIN/BRANDENBURG

Erntebericht

Ende September fand in der IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Bergholz-Rehbrücke, die diesjährige Informationsveranstaltung zur Qualität des Brandenburger Getreides statt. An dieser Veranstaltung nahmen mehr als 60 Vertreter aus Erzeugung, Industrie, Handwerk und öffentlichen

Einrichtungen teil. Auf der Veranstaltung referierten Dr. Monika Springer, Dipl.-Ing. Dorothea Klotz und Dipl.-Ing. Annette Lehrack, wissenschaftliche Mitarbeiter des Instituts zur „Auswertung der Erntequalität und Verarbeitungseignung von Weizen und Roggen des Landes Brandenburg der Ernte 2006“. Bäckermeisterin Anke Kähler vom KÖN – Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen, Visselhövede, referierte über „Die Perspektiven von Öko-Backwaren“. Aufgrund der besonderen Witterungsbedingungen wurden die Ernteergebnisse – Menge und Qualität – mit besonderer Spannung erwartet. Brandenburg mit seinen leichten Böden hat sich in der diesjährigen trockenen Ernteperiode einmal mehr als günstiger Roggenstandort erwiesen.

Bei Weizen liegen die Erntemengen in Brandenburg mit –16,8% deutlich unter denen des Vorjahres und mit –3,6% auch unter denen des 5-jährigen Mittels. Sie

sind aber bei weitem nicht so gering wie im Dürrejahr 2003. Der diesjährige Erntemengen-Rückgang ist in erster Linie auf den geringeren Ertrag zurückzuführen. Der Ertrag 2006 von 53,8 dt/ha liegt mit –13,8% unter dem des Vorjahres und mit –7,3% unter dem des langjährigen Mittels. Die ermittelten inhaltsstofflichen Werte zeigen, dass die Qualitäten des in Brandenburg geernteten Weizens in diesem Jahr deutlich über den Qualitäten des Vorjahres liegen. Die durchschnittlichen Proteingehalte liegen mit 14,7% beim integriert und mit 13,3% beim ökologisch angebauten Weizen deutlich über dem Niveau des Vorjahres. Das Gleiche trifft bei den durchschnittlichen Klebergehalten mit 30,6% beim integriert bzw. mit 26,5% beim ökologisch angebauten Weizen zu. Die mittleren Sedimentationswerte der beiden Anbauvarianten liegen auf dem guten und sehr guten Niveau des 5-jährigen Mittels. Zusam-

menfassend kann festgestellt werden, dass in diesem Jahr der brandenburgische Weizen sehr geringe Feuchtegehalte, hohe Kornhärten, Protein- sowie Klebergehalte und Sedimentationswerte aufweist. Die Erntemenge an Roggen liegt in Brandenburg um –13,7% unter der des Vorjahres. Das ist vor allem auf die erneut verringerten Anbauflächen (–9,3% geringer als 2005, –20,5% im Vergleich zum Mittel der vergangenen 5 Jahre) zurückzuführen. Die Erträge liegen nur –4,9% unter denen des Vorjahres, aber –9,2% unter denen des langjährigen Mittels. Der Brandenburger Roggenertrag wurde damit durch die Hitze und Trockenheit weniger beeinträchtigt als der des Weizens. Mit der Reduzierung der Roggenanbauflächen liegt auch Brandenburg im Trend des gesamten Bundesgebiets.

Die Ergebnisse der analytischen und backtechnischen Untersuchungen zeigen, dass mit dem in

STELLENANGEBOT

Marktgerechte Innovationen 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 Bäckerrohstoffen.

Zur konsequenten Ausweitung unserer Exportaktivitäten suchen wir den/die

Junior-Exportmanager/in

- Sie betreuen bestehende Kunden und akquirieren Neukunden im europäischen Ausland
- Sie bearbeiten umfassend Kundenprojekte von der anwendungstechnischen Beratung bis zum erfolgreichen Verkaufsabschluss
- Sie wickeln die mit den Exportaktivitäten verbundenen administrativen Aufgaben ab
- Sie stellen eine kontinuierliche Verbesserung und Weiterentwicklung unserer Exportaktivitäten und der damit verbundenen praktischen Umsetzung sicher

Sie verfügen über einen Abschluss als Konditor-, Bäckermeister oder Bäckereitechniker. Zusätzlich ist ein Studium der Lebensmitteltechnologie oder Oecotrophologie von Vorteil. Sie haben erste Erfahrungen im Verkauf an große Kunden gesammelt und verfügen über Ehrgeiz, Initiative und Verhandlungsgeschick. Verhandlungssichere englische Sprachkenntnisse sowie Reisebereitschaft sind weitere Voraussetzungen dieser interessanten und vielseitigen Tätigkeit.

Als Weg in Ihre Zukunft bieten wir Ihnen eine sichere Position mit einer im Exportbereich üblichen adäquaten Dotierung und zeitgemäßen Sozialleistungen in einem expandierenden Unternehmen.



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

Wenn Sie unsere erfolgreiche Zukunft mitgestalten wollen, sollten wir uns kennen lernen. Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an:

UNIFERM GmbH & Co. KG
- Herrn 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

Brandenburg zur Verfügung stehenden Roggen aus der diesjährigen Ernte nur bei entsprechenden technologischen Maßnahmen eine normale Verarbeitungsqualität gewährleistet werden kann. Um eine gute Verarbeitbarkeit zu erzielen, ist es notwendig, die Partien, wenn möglich, mit enzymstärkeren Partien zu mischen oder die Mehle mit aktivem Malzmehl o.ä. zu behandeln. Ein Einsatz von enzymhaltigen Backmitteln in den Backbetrieben sollte nach Absprache mit der Mühle über die analytischen Daten der zur Verfügung gestellten Mehle erfolgen.


Wichtig ist, wie schon im Vorjahr, die Selektion des Roggens bereits beim Einkauf. In diesem Jahr sollte dabei besonders auf die Mutterkornbelastung geachtet werden. Augenmerk sollte auf eine gründliche Reinigung der Getreideproben gelegt werden.

Anke Kähler zog in ihrem Vortrag zu den Perspektiven der Ökobackwaren eine positive Bilanz der Entwicklung des Bio-Angebots im Einzelhandel generell und insbe-

sondere bei den Backwaren. Über den Vertrieb in den eigenen Filialen hinaus haben die Bio-Backwarenhersteller durch die Belieferung von Wiederverkäufern wie den Naturkostfachhandel, die Bio-Supermärkte, Reformhäuser sowie Wochen- und Bauernmärkte eine umfassende Marktpräsenz erreicht. Die Referentin machte deutlich, dass sich in den letzten Jahren ein Wandel im Verbraucheranspruch und in der Haltung zu Biobackwaren vollzogen hat. Wurde vormals „Bio“ mit Vollkorn gleichgesetzt, so dominieren heute in der Bio-Bäckerei helle Weizenmehle in Produkten wie Brötchen, aber auch Weizenmischbrot, Baguette und Ciabatta. Bio-Kleingebäcke, die über GU/GV hergestellt werden, gehören heute zum technologischen Stand und sind am Markt gefragt. Gerade diese Technologien stellen aber auch hohe Anforderungen an die Bio-Backbetriebe. Neben der Zunahme von Gebäcken aus helleren Mehlen haben in der Bio-Bäckerei auch Dinkel- und Dinkel-Vollkorn-

gebäcke ihren festen Platz. Roggen hat etwa einen Anteil von 30% im Bio-Bereich. Die Bedeutung der Bio-Bäckerei wird auch im Anteil der Getreidemuster aus dem Bio-Anbau an der Gesamtzahl der Muster zur Ernteausswertung im Land Brandenburg deutlich.

Ein zentrales Problem der Bio-Bäckerei ist nach den Ausführungen von Kähler das Fehlen von gezielten Rohstoffanforderungen. Von Bio-Bäckereien würden deutlich weniger Rohstoffspezifikationen hinsichtlich von Daten des Verarbeitungswerts der Mahlprodukte an den Vorlieferanten gegeben bzw. Mehle mit bestimmten Eigenschaften abgefordert. Da durch die eingeschränkte bzw. je nach Ökoverband nicht zugelassene Verwendung von Backmitteln kein umfassender Ausgleich von Rohstoffschwankungen bzw. Veränderung von Verarbeitungseigenschaften möglich sei, habe die geeignete Rohstoffbeschaffenheit durch gezielte Auswahl eine weitreichende Bedeutung. Kleine Getreideaufkommen verschiedener

Öko-Anbaubetriebe führten zudem zu häufigen Schwankungen in der Qualität der von den Mühlen gelieferten Mehlladungen. Hier, so der Appell an alle beteiligten Partner von der Erzeugung bis zum Verarbeiter, bestehe Handlungsbedarf.  Dr. Heinz Kaiser



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
info@vdb-ev.net, www.backwelt.de/vdb

STELLENANGEBOT

Marktgerechte Innovationen 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 Backereirohstoffen.

Für den weiteren Ausbau unserer erfolgreichen backtechnischen Anwendungsberatung suchen wir eine/n weitere/n

Anwendungstechnische/n Berater/in

Durch eine praxisorientierte Beratung und Demonstration vermitteln Sie einen geeigneten anwendungstechnischen Einsatz unserer Produkte bei Kunden im In- und Ausland. Die Vermittlung Ihres backtechnischen Wissens im Rahmen von Schulungen und die Bearbeitung kundenorientierter Projekte runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Sie haben einen Berufsabschluss als Bäcker/in, Konditor/in und/oder eine Ausbildung als Lebensmitteltechniker/in bzw. Lebensmitteltechnologe/-in mit Schwerpunkt Getreidetechnologie. Erfahrungen im Entwicklungs- und Produktionsbereich der Brot- und Backwarenindustrie oder vergleichbarer Einrichtungen sind von großem Vorteil. Eine ausgeprägte Kundenorientierung, Reisebereitschaft, englische Sprachkenntnisse und der Wille zum Erfolg bestimmen Ihr Handeln.

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



*Sie garantieren für
Frische und Genuss!*

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

UNIFERM GmbH & Co. KG
- Herrn 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