

Ralf Beisner wird neuer Geschäftsführer der VDB

ANLÄSSLICH DER VDB-PRÄSIDIUMS- UND VORSTANDSSITZUNG AM 30. OKTOBER 2010 IN BERLIN WURDE RALF BEISNER ZUM NEUEN GESCHÄFTSFÜHRER DER VDB, VEREINIGUNG DER BACKBRANCHE, ERNANNT.



++ Ralf Beisner, VDB

+ Günter Behringer als VDB-Präsident, das VDB-Präsidium und der Vorstand der VDB-Landesgruppen begrüßten die aktuelle Entscheidung und freuen sich auf die neue Zusammenarbeit. Mit diesem Votum übernimmt Ralf Beisner zum 1. Januar 2011 die Geschäftsführung der VDB von Helmut Martell, der seine erfolgreiche Arbeit als Geschäftsführer des Verbandes der deutschen Großbäckereien weiter fortsetzen wird. Ergänzend zur neuen Position leitet Ralf Beisner als Vorsitzender die VDB-Landesgruppe Niedersachsen-Bremen. Neben dieser VDB-Tätigkeit ist Ralf Beisner seit 25 Jahren in Führungspositionen der backenden Branche aktiv und betreut mit der eigenen Consulting-Agentur Beisner:Marketing Unternehmen in der Back- und Lebensmittelbranche bei unterschiedlichen marktrelevanten Themen. Die VDB ist seit über 50 Jahren einer der wich-

tigsten Berufsverbände der backenden Branche in Deutschland, Österreich und in der Schweiz. Neben der wichtigen Netzwerkfunktion stehen aktuelle Brancheninformationen und die Weiterbildung zu allen Themen der Backwarenszene im Vordergrund der VDB-Tätigkeit. Das Spektrum der VDB wird mit der neuen Geschäftsführung weiter ausgebaut. Marketingaktivitäten, die Kommunikation mit bestehenden und neuen VDB-Mitgliedern sowie eine aktive Medienarbeit stehen zum Beispiel im Fokus der neuen Geschäftsführung. Die VDB soll so zu einem Kommunikationszentrum der backenden Branche ausgebaut werden. Mit der neuen Geschäftsführung wechselt die Geschäftsstelle zum Jahresende von Düsseldorf nach Hagenburg am Steinhuder Meer. Die neue Anschrift: *Geschäftsstelle VDB, Vereinigung der Backbranche, Scharnhorststraße 3 e, 31558 Hagenburg.* +++

Gelungener Messeauftritt

DER DEUTSCHE BÄCKEREIMASCHINENBAU HAT DIE KRISE RELATIV GUT ÜBERSTANDEN. DIE EXPORTE LEGEN INZWISCHEN WIEDER ZU.

+ Auch in diesem Jahr war die VDB unter der Leitung von Gerd Schwäkendiek während der Messe Südback (16. bis 19.10.2010, Stuttgart) auf dem Stand des Landesin-

nung-Verbands in Halle 3 vertreten. Interessierte konnten sich vor Ort über die VDB informieren. Wie immer trafen sich die Mitglieder um 14 Uhr am Stand. +++

ANZEIGE

STELLENGESUCH

Staatl. gepr. Bäckereitechniker

43 Jahre, in ungekündigter Anstellung **sucht neuen Tätigkeitsbereich** mit interessanten Herausforderungen. Fundierte Kenntnisse in Handwerk/Industrie, HACCP, IFS, BRC, PC. Bevorzugt PLZ-Bereich 2-4.

Zuschriften unter Chiffre 621 an den Verlag

VERKAUF

Opel Movano 2,5 CDTI Backwarenverkaufsfahrzeug



Erstzulassung: 27.12.2007
Laufleistung: 48.968 km
Motorleistung: 74 KW/100 PS Dieselmotor
Ausstattung: Schiebetür, Backwarenverkaufstheke, Kühlschrank, Details auf Anfrage
Gewicht: GG 3.500 kg, LG 2.700 kg, NL 1.300 kg
(L x B x H) 3.066 x 2.130 x 2.050 mm
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@goelette-nutzfahrzeuge.de

++ Bild 1-2

Jeden Tag um 14 Uhr trafen sich die VDB-Mitglieder auf der Messe, um Kontakte zu pflegen und Neuigkeiten auszutauschen



++ Bild 2



LANDESGRUPPE BADEN-WÜRTTEMBERG

Flüssighefe im Backbetrieb



© Schwäbendiek

++ Die gut besuchte Veranstaltung

+ Die Mitglieder der VDB Landesgruppe Baden-Württemberg informierten sich über den Einsatz von Flüssighefe im Backbetrieb. Gerald Fischer von der UNIFERM GmbH, Werne, referierte über das Thema. Die traditionelle Form der Hefe ist das Pfundstück, aber durch das Wachstum der Betriebe hat die Bedeutung von Granulat und Flüssighefe zugenommen. Das Auflösen oder, genauer gesagt, die Suspension von Granulat zu Flüssighefe kann gerade für größere Betriebe rationelle Vorteile bringen, denkt man an die Dosierung der Zutaten. Der Referent zeigte anhand von Charts die verschiedenen Größen der Granulate und verglich die Auflösbarkeit der Granulate bei unterschiedlichen Temperaturen. Durch die Erhöhung der Temperatur des Wassers kann man die Auflösbarkeit fördern. In einem Versuch wurden Proben mit granulierter Backhefe mit einem ausgewogenen Anteil der Fraktionen aufgelöst. Die Proben wurden mit 0 °C und 10 °C temperiertem Wasser für 60 Sekunden aufgeführt und anschließend in Absetztrichter geschüttet. An dem gezeigten Chart sah man deutlich die Unterschiede im Volumen des Absatzes. Während sich die Hefe in 0 °C kaltem Wasser schwerer lösen lässt, sieht man anhand des geringen Anfangsvolumens der abgesetzten Backhefe in wärmerem Wasser, dass hier bereits deutlich mehr Hefezellen vereinzelt wurden. Wärmeres Wasser, hier 10 °C, fördert also die Auflösung von granulierter Backhefe. Wichtig ist, dass alle Behältnisse, in denen Granulate aufgelöst werden, immer wieder gereinigt werden müssen, um Fremdinfectionen auszuschließen. Angerührte Backhefe sollte kühl gelagert werden, da es sonst zu Triebkraftverlust der Backhefe kommt. Fischer sagte zum Schluss, schon seit Jahren würde die Leistung einer granulierten Backhefe in den Verfahren der Gärzeitsteuerung angezweifelt. Triebkraftversuche und Backversuche widerlegen diese These jedoch eindeutig. +++

Gerd Schwäbendiek

LANDESGRUPPE HAMBURG/SCHLESWIG-HOLSTEIN

Sauerteig zur Qualitätssteigerung



© Fzm

++ Dipl.-Ing. Steffen Rehberg, Ireks GmbH

+ Dipl.-Ing. Steffen Rehberg, Ireks GmbH, Kulmbach, referierte bei der VDB-Landesgruppe Hamburg/Schleswig-Holstein über verschiedene Sauerteig-Führungsarten. So beeinflusst der Sauerteig wesentlich die Qualität und die Frischhaltung der Brote. Der Referent erklärte die Grundlagen der Versäuerung und die Wirkung des Sauerteiges während des Backprozesses. Auch auf das Verhältnis von Milchsäure und Essigsäure ging Rehberg ein. So beträgt das Optimum ca. 80 bis 85 % Milchsäure zu 15 bis 20 % Essigsäure. Einen Einfluss auf das Verhältnis hat die Teigausbeute und die Temperatur.

Anschließend konnten die Gäste verschiedene Brotmuster begutachten und vergleichen. Außerdem stand die Vorstandswahl der Landesgruppe an. Karl-Heinz Schröder wurde als 1. Vorsitzender bestätigt. Peter Breiholz (2. Vorsitzender) und Schriftführer Christoph Harries stellten sich nicht mehr zur Wahl auf. Zum 2. Vorsitzenden wählten die Mitglieder Bastian Borchfeld. Als Beisitzer wurden Marcus Molitor und Dr. Horst Rudolph berufen. +++

INSERENTEN-VERZEICHNIS

Firma	Seite	
Backaldrin	21	Kaak
Bakon	35	Kitzinger
Boyens	37	Koenig, Werl
Branson	23	König, Graz
Bridsun	9	Kwik Lok
Burford	7	MCS
CSB-System	3	Miwe
Capway	15	PHT
CSM	25	Rego Herlitzius
Diosna	9	Sonneveld
Fox Logic	24	Südback
Götte	46	Tecnopool
Gostol-Gopam	33	The Tromp Group
Hansaloy	45	Werner+Pfleiderer
Jung Zeelandia	11	ZDS
		Zepplin Reimelt



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.