

# VDB Forum Nord 2011 – ein voller Erfolg!

ZUM ZWEITEN MAL HATTEN DIE VDB LANDESGRUPPEN HAMBURG/SCHLESWIG-HOLSTEIN UND NIEDERSACHSEN/BREMEN IHRE MITGLIEDER ZUM GEMEINSAMEN FORUM EINGELADEN. AM 24. SEPTEMBER 2011 WAR ES SO WEIT – RUND 50 TEILNEHMER KAMEN NACH WALSRODE INS HOTEL LUISENHÖHE, UM AM VIELFÄLTIGEN PROGRAMM TEILZUHABEN.



++ Bild 1  
Über 50 Teilnehmer besuchten das Forum

**+** Sechs Referate standen beim VDB Forum Nord 2011 auf der Agenda – bunt gemixt zu aktuellen Themen unserer Branche. Den Start setzte Daniel Lorenz von der Firma Nanopool. Lorenz machte deutlich, dass nach heutigen Erkenntnissen mit der Nanotechnologie keine Risiken verbunden sind. Ganz im Gegenteil, für fast alle Hygienethemen und für den rationellen sowie langlebigen Einsatz der Arbeitsgeräte in Backbetrieben ergeben sich ganz entscheidende Vorteile mittels der neuen Technologie.

Den zweiten Akzent setzte Roland Jehn von den Deutschen Hefewerken in Nürnberg. Sein Vortrag „Vorteilhaft arbeiten mit Vorteigen“ zeigte, wie zum Beispiel mit dem einfachen Einsatz vorgefertigter Vorteige eine geschmacklich beste Gebäckwelt realisiert werden kann.

„Kaffee – Schwarzes Gold“, so stellte Hennig Springer von der Firma Heimbs Kaffee die Erfolgsgeschichte der gehaltvollen Bohnen vor. Viel Wissenswertes und auch neue Erkenntnisse rund um die Kaffeewelt kamen auf das Podium. Der Kaffeetrend setzt sich weiter fort. Die Zuhörer konnten miterleben, wie z. B. ein richtiger Cappuccino aussehen muss, oder woran man einen guten Espresso erkennt. Für alle Kaffeeliebhaber war dies eine richtig gute Lehrstunde. Sehr gespannt waren alle VDB-Gäste auf den Auftritt von Jürgen Horstmann. Das Motto seines Vortrages: „Die Story und die Visionen der Horstmann-Gruppe“. Die Horstmann-Gruppe gliedert sich in fünf wesentliche Geschäftsbereiche. Neben den Firmen der Backwarentechnologie beschäftigt man sich mit den Branchen Möbelindustrie, grafische Industrie, Metallverarbeitung und Software, EDV. Getreu dem



++ Bild 2  
Roland Jehn erklärte, wie mit Vorteigen gearbeitet werden kann

westfälischen Motto „Nicht alle Eier in ein Nest legen“ ist diese vielschichtige Unternehmensgruppe im Laufe der letzten Jahrzehnte entstanden. Besonders wichtig war für den Referenten die Feststellung, dass die heutigen Manager der Backbetriebe nicht in ihren Backstuben verharren dürfen. Moderne Bäcker müssen in ganzheitlichen Prozessen bis hin zum Abverkauf denken, leben und handeln – nur so können sie in den neuen Herausforderungen dieser Zeit bestehen.

## **Berge versetzen**

Ganz anders – ganz neu das nächste Forumsthema. Martina Gemein von der Firma Bactrend machte deutlich, dass Mitarbeiterbegeisterung Doping für Herz und Verstand ist. In vielen Betrieben wird die Arbeitsleistung der Kollegen nur in Ansätzen richtig genutzt und ausgeschöpft. Mit echter Begeisterung können „Berge versetzt“ werden – sehr zum Wohl des Firmenerfolgs und zur Freude der Mitarbeiter.

Den Abschluss des diesjährigen Nord-Forums setzte die Firma Miwe mit dem Vortrag „Wir haben das Backen neu erfunden“. Andreas Weißenberger zeigte allen Teilnehmern, dass Bäcker heutzutage „keine armen Hunde“ mehr sind. Die richtigen Kühl- und Gärprozesse, ideale Klimawelten in den Backöfen und die bedarfsgerechte sowie leicht bedienbare Steuerung der Backprozesse schaffen heute ein optimales Arbeitsumfeld, das dem Bäcker auch Freiräume für das Prozessdenken gibt. Alle Vorträge gab es für die Besucher in diesem Jahr erstmals auf einem Stick, der wiederum von der Firma Böcker aus Minden gestellt wurde. +++

Ralf Beisner

# VDB auf der südback



© fam

**+** Die VDB freut sich über die erfolgreiche südback in Stuttgart. Besucher und Gäste informierten sich während der Messe am Stand der VDB über das Leistungsspektrum und die Angebote der VDB. Seit mehr als 50 Jahren nutzen Fachleute der Branche das Angebot der

## VDB ernennt Ehrenmitglieder



++ Bild 1

© fam

**++ Bild 1**  
Michael Schmidt (links), Axel Juretko und Gerd Schwäwendiek

**+** Michael Schmidt, Axel Juretko und Gerd Schwäwendiek wurden während der VDB-Vorstandstagung am 17. September 2011 in Düsseldorf zu Ehrenmitgliedern ernannt und mit der goldenen Ehrennadel ausgezeichnet. VDB-Präsident Günther Behringer und Landesvorsitzender Hartmut Grahn machten deutlich, dass die Vereinigung stolz auf diese drei Persönlichkeiten sein kann, die mit jahrzehntelangem Einsatz und sehr viel Engagement die VDB entscheidend mitgeformt haben. **+++**

Vereinigung und ihrer Landesgruppen als Chance, sich zu informieren und weiterzubilden. Täglich um 14 Uhr lud die VDB zum Treffen am Stand ein. Zahlreiche Mitglieder nutzten die Gelegenheit, um sich über die Messeneuheiten auszutauschen.

Weitere Infos finden Sie auf der neu gestalteten Homepage unter: <http://www.vdb-deutschland.net>. **+++**

### STELLENGESUCH

#### SIE SUCHEN:

- Einen Kollegen mit Leidenschaft für Getreide, Mehl, Brot und Business
- Einen Mann mit Prinzipien und Empathie
- Eine Führungspersönlichkeit mit Sinn für Kommunikation

#### ICH BIETE:

- Müller-Meistertitel und kreatives unternehmerisches Denken und Handeln
- Einsatzbereitschaft und Leistungsfähigkeit
- Fundierte Kenntnisse mit ERP und Buchhaltung
- Kenntnisse und Visionen im Slow Baking
- Begeisterungsfähigkeit als Referent

#### ICH SUCHE:

- Neue Horizonte und langfristige Perspektive.
- Führungsaufgabe in Süddeutschland, Schweiz oder Vorarlberg.
- Offene Fachgebiete: Mühle, Großbäckerei, Lebensmittelindustrie, Verfahrenstechnik, Vertrieb, Institut, Akademie oder Consulting.
- Ein professionelles, zielorientiertes Team mit Zukunft.

Eintrittswunsch: 2012/2013  
Jahrgang 1974

**Ideen? Fragen? Interesse?:**  
[leidenschaft\\_lebensmittel@web.de](mailto:leidenschaft_lebensmittel@web.de)

### INSERENTEN-VERZEICHNIS

Firma	Seite	Kempf
Backaldrin	33	2
Bakon	59	Kitzinger
Boyens	49	König, Dinkelsbühl
Burford	9	König, Graz
Capway	25	Koenig, Werl
CSB-System	3	Kölnmesse
CSM	17	Kwik Lok
Diosna	7	Opelka
Dübör	7	Rego Herlitzius
FoxLogic	6+58	Schapfenmühle
Hansaloy	47	Tecnopool
IGV	27	Vfw
Jung Zeelandia	39	Werner+Pfleiderer
Kaak	68	Wiesheu
		Zeppelin 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](http://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](mailto: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.**