

# Zukunft Backen 2012

DIE VDB LANDESGRUPPEN HAMBURG/SCHLESWIG-HOLSTEIN UND NIEDERSACHSEN/BREMEN LUDEN ZUM 3. VDB FORUM NORD EIN. ÜBER 50 TEILNEHMER INFORMIERTEN SICH IN WALSRODE ÜBER VERSCHIEDENSTE THEMEN DER BACKBRANCHE.



++ Bild 1

++ Bild 1 Über 50 Gäste und VDB-Mitglieder besuchten die Veranstaltung in Walsrode

**+** Zum dritten Mal erwartete Gäste und VDB-Mitglieder ein interessantes Programm beim VDB Forum Nord in Walsrode. Unter dem Motto „Zukunft Backen 2012“ präsentierten die VDB Landesgruppen Hamburg/Schleswig-Holstein und Niedersachsen/Bremen erneut ein abwechslungsreiches Programm mit sechs Fachvorträgen.

++ Bild 2 Dr. Theo Koch berichtete über Projekte und neue Forschungsvorhaben aus dem Hause DIOSNA



++ Bild 2

Zuerst referierte Meikel Teichmüller, Quant Qualitätssicherung, über das Thema Hygiene und Sicherheit in Bäckereien. Der Experte berichtete als Einstieg über verschiedene Verbraucherportale, die über das Thema Hygiene berichten. Anschließend erklärte Teichmüller, dass jedes Unternehmen sein eigenes Hygiene-Konzept an seinen Betrieb anpassen muss. Zudem müssen die Mitarbeiter, aber vor allem die Geschäftsführung, das Thema „Hygiene“ leben. Sven Bleckmann, Bleckmann Consulting, referierte über Rhetorik, Körpersprache und Gesprächsführung. Bleckmann erklärte, dass die Kommunikation mit der Optik beginnt. Beim Blickkontakt muss die Dosierung stimmen, damit sich alle wohlfühlen. So empfahl der Experte eine Dauer von ca. 5 Sek. zum Beginn der Kommunikation. Das A und O der Gesprächsführung ist die gute Vorbereitung.

Über eine automatisierte Brötchenlinie mit Industrierobotern sprach Joachim Schlapkohl, IBM Industrie-Automation. Bei der Anlage nehmen Roboter die Dielen von der Anlage ab und stapeln diese. Dadurch konnte der Arbeitsfluss in der Bäckerei deutlich verbessert und die Anzahl der Störfälle reduziert werden.

Mehr über mediterrane Gebäckspezialitäten und deren Herstellung erklärte Roland Jehn, Deutsche Hefewerke. Jehn zeigte den Zuhörern den Strukturwandel in der Backbranche auf. So gibt es auf der einen Seite den Trend zu preiswerten Backwaren in Europa und auf der anderen Seite gibt es auch den Trend zur Produktion von kleinen Einheiten mit einer handwerklichen Optik. Für solche Gebäcke kann der Hersteller auch höhere Preise verlangen, so Jehn. Zudem ging der Bäckermeister auf den Einsatz von Vorteigen ein, mit denen sich die Qualität von Backwaren steigern lässt.

Anschließend sprach Dr. Theo Koch, DIOSNA, über 125 Jahre Knettechnik in der Bäckerei. Dabei ging Koch auf die Geschichte und Entwicklung des Maschinenbauers ein. Heute beschäftigt das Unternehmen rund 200 Mitarbeiter und erzielt einen Jahresumsatz von über 50 Mio. EUR. Die neusten Entwicklungen sind die optischen Teigkonsistenz-

messungen. Dabei wird automatisch bestimmt, wann der optimale Zeitpunkt erreicht ist und der Teig ausgeknetet ist. Mit verschiedenen Forschungsinstituten wird zurzeit an Lösungen gearbeitet.

Am Ende hieß es dann von Math Broods, Firma Afse: „Innovative Gebäck- und Verkaufsautomaten“. Broods stellte den Gästen und VDB-Mitgliedern verschiedene Verkaufsautomaten vor, mit denen sich Gebäcke verkaufen lassen. Der Referent berichtete, dass in Belgien bereits 70 % der Bäckereien einen Verkaufsautomaten haben und rund 10 % des Umsatzes so generiert werden. Auch in Deutschland könnten Automaten eine

Ergänzung zur bestehenden Filiale sein, um z. B. auch außerhalb der Öffnungszeiten der Verkaufsstelle noch Gebäcke zu verkaufen. +++

#### INSERENTEN-VERZEICHNIS

Firma	Seite	
Backaldrin	15	Kitzinger
Boyens	33	König
Burford	8/9	König Werl
CSB	3	Kwick Lock Europa
CSM	23	Linde
Dawn Foods	5	Opelka
Diosna	41	OWP
Gilde	11	Rego Herlitzius
Hoga Messe Nürnberg	35	Schapfenmühle
IGV	7	Tate & Lyle
Ingredion	39	Tromp
Kaak	52	Wachtel
		Wiesheu

#### STELLENANGEBOT

## WENN ES AUF MENSCHEN ANKOMMT UND DER ERFOLG ZÄHLT



Unser Klient zählt dank seiner hochwertigen Produkte – selbstverständlich aus eigener Forschung, Entwicklung und Produktion – zu den führenden Anbietern von Halbfabrikaten für das Backhandwerk sowie die Süß- und Backwarenindustrie und erwirtschaftet dabei ein Umsatzvolumen im zweistelligen Millionenbereich. Stetige Innovationen und kundenspezifische Entwicklungen, aber natürlich auch das außerordentliche Engagement seiner qualifizierten Mitarbeiter sind in Zukunft Garanten für weiteres Wachstum. Im Rahmen einer Neuausrichtung suchen wir eine versierte B2B-Persönlichkeit (m/w) als

## EXPORT MANAGER

### Positionsbeschreibung:

In dieser Position verantworten Sie zusammen mit Ihrem Team von langjährigen Mitarbeitern den weltweiten Export von Halbfabrikaten und berichten direkt an die Geschäftsleitung. Hauptaufgabe sind neben der allgemeinen Neuausrichtung der Exportstrukturen vor allem die Vertiefung der bestehenden Kundenbeziehungen. Die anstehenden Prozessoptimierungen inklusive der Anpassung des Exportsortiments runden Ihr Aufgabenspektrum anspruchsvoll ab.

### Anforderungsprofil:

Sie haben nach Möglichkeit bereits profunde B2B-Exportenerfahrung in einem Lebensmittelbetrieb, idealerweise in der Backbranche, gesammelt und haben Spaß daran, Geschäftsbeziehungen dauerhaft aus- und aufzubauen. Persönlich zeichnen Sie sich nicht nur durch Ihre strukturierte Arbeitsweise, sondern vor allem durch Ihre unkomplizierte Art und Hands-on-Mentalität aus. Aufgrund der internationalen Ausrichtung sind gute Englischkenntnisse absolut erforderlich.

Geme steht Ihnen unser Berater Patric Heberlein (08153 / 90 60-16) für weitere Details zur Verfügung. Die Rau Consultants GmbH bürgt selbstverständlich für absolute Diskretion und objektive Information. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Angabe der Referenznummer 24-1775.

**RAU CONSULTANTS**  
Organisationsentwicklung · Personalmanagement



Rau Consultants GmbH · Am Anger 4 · 82237 Würthsee  
Tel. (0 81 53) 90 60-0 · [www.rau-consultants.de](http://www.rau-consultants.de) · [info@rau-consultants.de](mailto:info@rau-consultants.de)





## **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.**