

LANDESGRUPPE RHEINLAND

**Besichtigung der Ford-Werke**

34 VDB-Mitglieder besuchten das Ford-Werk in Köln. Am Eingang des riesigen Werksgeländes wurden die Teilnehmer von einer Kleinbahn abgeholt und von einem Mitarbeiter über das Areal gefahren. Die Besucher beeindruckte die perfekte Organisation der Werksbesichtigung. Ihnen wurde erklärt, dass im Werk zwei Auto-Modelle und täglich 1.800 Fahrzeuge gebaut werden.

Ersten Halt war in einem futuristischen Raum, in dem Filme und Oldtimer mit der Werks Geschichte bekannt machten. Einen großen Anteil an der Standortentscheidung Köln hatten der damalige Oberbürgermeister und spätere Bundeskanzler Konrad Adenauer und der Umstand, dass dort eine sehr gute Infrastruktur mit Bahnverbindung und Wasserstraße gegeben ist.

Besichtigung Presswerk

1 Tonnenschwere Stahlwalzen werden zu Bleche geschnitten, die dann in riesigen Stanzen und Pressen zu Karosserieteilen geformt werden. Die Übergabe zwischen den Stanzen erfolgt im Sekundentakt mit Robotern. Der Stahlabfall wird über Fließbänder in Eisenbahnwaggons verladen und anschließend ins Ruhrgebiet zum Einschmelzen gebracht. Dieser Werksteil ist extrem rationalisiert, es wird nur wenig Personal benötigt.

2 Mit Schweißrobotern werden verschiedenste Karosserieteile zusammengesetzt. Alles ist perfekt organisiert und greift ineinander. Die Mitarbeiter sind in Fünfmann-Teams aufgeteilt, die sich selbst kontrollieren und einem Gruppenleiter unterstehen. Sie sind ständig über die Tagesproduktion informiert. Elektronische Tafeln zeigen „Soll und Ist“ der Produktion an.

3 Später können die Besucher die „Hochzeit“ sehen, wo Motor und Karosserie zusammenkommen. Die Motoreinheit ist komplett mit Auspuff und Tank vormontiert und auch schon getestet worden.

Zum Schluss sahen die VDB-Mit-

glieder noch die Endkontrolle, wo die Autos auf Herz und Nieren getestet werden: Spaltmasse, Beleuchtungstest, Funktionskontrolle, Feuchtigkeitseindringen waren nur einige der Dinge, die hier getestet werden.

Alles in allem eine wirklich gelungene Besichtigung, die zeigte, dass man auch branchenfremd sehen kann, was perfekte Organisation, Qualitätskontrolle und Kostenminimierung bedeuten. <

Jochen Steinbach

LANDESGRUPPE HAMBURG  
- SCHLESWIG HOLSTEIN

**Zu Besuch bei Airbus**

35 Mitglieder der VDB-Landesgruppe besuchten das Airbus-Werk in Hamburg. Airbus ist ein führender Flugzeughersteller. Mit einem Jahresumsatz von 19,2 Mrd. € in 2003 kann Airbus heute dauerhaft die Hälfte aller Neuaufträge für Verkehrsflugzeuge für sich verbuchen. Airbus mit Hauptsitz in Toulouse, Frankreich, ist ein Gemeinschaftsunternehmen von EADS (80%) und BAE Systems (20%). Zu dem global tätigen Konzern mit etwa 50.000 Mitarbeitern gehören große Tochtergesellschaften in den Vereinigten Staaten, China und Japan, Ersatzteilzentren in Hamburg, Frankfurt, Washington, Beijing und Singapur, Schulungszentren in Toulouse, Miami und Beijing sowie 120 Außendienstbüros in aller Welt. Nach der Begrüßung wurden die Besucher in zwei Gruppen aufgeteilt und von sehr fachkundigen Führern in den Betrieb geleitet. Zuerst wurde in einem Schauraum die Geschichte des Flugzeugbaus in Hamburg erkundet und im Anschluss die aktuellen Modelle bis hin zum neuen A380 besichtigt. Beim Rundgang durch die Werkshallen sah man die Entstehung der Flugzeuge von der dünnen Blechwand, die nur 2 mm stark ist, bis hin zur fertigen Endmontage. Es war kaum zu glauben, wie viel Handarbeit hier noch getätigt wird. Den VDB-Mitgliedern wurde erklärt, dass man diese Arbeiten bei der geringen Stückzahl und

>> weiter auf Seite 38

# HOMMEL

## DIE ZUKUNFT DER HANDWERKS-BÄCKEREI:

### DAS VOLLE KORN

FRISCH AUFBEREITEN

## durch Frisch-Flocken oder Frisch-Mahlen

Erhalt der Vitamine und Geschmacksstoffe!

Fertigmehle verarbeitet die Industrie viel rationeller! Dieses Rennen ist bereits gelaufen! ALDI z.B. wird ein Riesen-Bäcker-Problem mit eigenen Backstationen!

AUCH DIE 1-MANN-BÄCKEREI IST MIT VOLLWERT-BACKWAREN EINE VOLL-EXISTENZ UND SIE WIRD ÜBERLEBEN!

Für die Brot und Brötchenherstellung im Vollwertbereich empfehlen wir die

### HOMMEL-FRISCH-FLOCKEN-MASCHINEN GOLDFLOCKE

GF 40-S (ca. 150 kg/Std.)  
GF 80-S (ca. 300 kg/Std.)

## Sensationell:

### DIE VORTEILE EINES VOLLKORN-FRISCHFLOCKENBROT:

Hervorragender Geschmack, unglaublich lange Frischhaltung (2-3 Wochen!) + eine starke Verdauungsförderung (=Müslieffekt!) Dieses erreichen Sie nur mit SELBST-PRODUZIERTEM VOLLKORN-FRISCHFLOCKEN und niemals mit Fertigmehl oder Fertigschrot!

ALLE GETREIDEARTEN, WIE ROGGEN, WEIZEN, DINKEL UND HAFER KÖNNEN GEFLOCKT WERDEN!

AUSSERDEM: - MOHN MAHLEN - LEINSAMEN - GEWÜRZE  
Auch hierbei gilt: Alles was frisch aufbereitet wird, schmeckt besser!

### MAHLTURBINEN ROTORMAT-BIO-200 UND 300

Für FEINES VOLLKORN-FRISCHMEHL, wie es für Feingebäck, Kuchen usw. benötigt wird, empfehlen wir die HOMMEL-MAHLTURBINEN ROTORMAT-BIO-200 und 300!

### RIESEN-VORTEILE DER HOMMEL-MAHLTURBINEN:

- Hohe Stundenleistung: ca. 80-100 kg Feinmehl/Std.
- Hochverschleißfeste Natur-Mahlsteine
- Extreme Feinvermahlung mit bester Volumenbildung
- Selbstreinigung durch Luftspülung
- Dank Kühlgebläse Dauerbetrieb möglich
- Platzsparend, wartungsfrei, lange Lebensdauer

VERGLEICHEN SIE SELBST! MÜHLE IST NICHT GLEICH MÜHLE!

Clever sein - Direktline 0 20 58 - 39 11

## M & A HOMMEL GMBH MASCHINEN- UND APPARATEBAU

D-42489 Wülfrath · Osterdelle 11  
Telefon (0 20 58) 39 11 · Telefax (0 20 58) 39 23





# Studienreise zu Götz-Brot und Ireks

Anfang November sind die VDB-Landesgruppen Pfalz-Saar und Rhein-Main zu einer gemeinsamen Studienreise ins Frankenland aufgebrochen. Am Vormittag des 3. November 2004 machte sich der Reisebus mit den Teilnehmern der Landesgruppe Pfalz-Saar in Kaiserslautern auf den Weg. Während eines kurzen Zwischenstopps beim Backhaus Bickert in Großostheim wurden die Kollegen der Frankfurter Landesgruppe aufgenommen. Schon die Anreise war für die über 50 Teilnehmer ein Erlebnis, denn nach der Begrüßung mit einem Glas Sekt kam fast der Gedanke an eine „All-Inclusive-Reise“ auf. Kalte Getränke standen während der Fahrt ebenso zur Verfügung wie belegte Brötchen und süße Leckereien, die von VDB-Vizepräsident

besichtigen. Wie schon in der Juni-Ausgabe der „brot+backwaren“ beschrieben, gibt es für den Fachmann bei Götz-Brot viel zu bestaunen. Seien es die Edelstahlknetter von Diosna, die Reifebehälter für die Vorteiganlage oder die Laminier-technik und die Brezelschlinganlage von Fritsch. Alle Anlagen sind modern und bestens gepflegt. Seitens der Ofentechnik gibt es von Daub einen 4-herdigen Durchlaufofen, von MIWE einen Steinplatten-Durchlaufofen mit Naturgranit-Steinplatten und insgesamt 12 Stikkenöfen zu bestaunen. Bei der anschließenden Diskussion zeigte sich Karlheinz Götz nicht nur als exzellenter Fachmann, sondern auch als mutiger Unternehmer der zusammen mit seinem Sohn Wolfgang Götz stolz auf das Erreichte blicken kann. So verwundert es wenig, dass sowohl die Teilnehmer, als auch die Verantwortlichen der VDB-Landesgruppen hochzufrieden mit diesem ersten Programmpunkt der Studienreise sein konnten. Mit viel Dank für die Gastfreundschaft verabschiedete man sich bei Herrn Götz und fuhr nach

weiter nach Kulmbach. Dort angekommen, ging es nach einer kurzen Venaufpause direkt mit dem Abendprogramm weiter. Dass bei einem Besuch in Kulmbach ein fränkischer Abend in einem privaten Brauhaus dazugehört, war für den Gastgeber Ireks selbstverständlich. So konnten nicht nur die Technikerschüler der Kaiserslauterner Fachschule für Lebensmitteltechnik, die geschlossen an der Studienreise teilnahmen, sondern auch die restlichen Teilnehmer am Abend schon die ersten Produkte mit Rohstoffen von Ireks in meist flüssiger Form verkosten.



Detlef Reineke bei der Begrüßung im Hause Ireks.

Nach einer kurzen Nacht führte ein kleiner Morgenspaziergang direkt zum Ireks-Werk in der Lichtenfelder Straße. Nach der Begrüßung durch Detlef Reineke und seine Mannschaft wurde das Unternehmen anhand eines Filmes vorgestellt. Direkt im Anschluss wurden die Teilnehmer HACCP-gerecht eingekleidet und in verschiedenen Gruppen durch die Produktion geführt. Zur Besichtigung standen neben der Getreideannahme die Mälzerei, die Backmittelprodukti-



Drive-In der Firma Götz-Brot in Waldbüttelbrunn.

Manfred Ecker persönlich an jeden überreicht wurden. So kam man am Nachmittag zufrieden bei der Bäckerei Götz-Brot in Waldbüttelbrunn an. Der erste Eindruck vom Unternehmen war geprägt von einer modernen Filiale und einem „Drive-In“ mit direkter Zufahrt von der belebten Bundesstraße. Doch die insgesamt vier großen Mehlsilos im Hintergrund ließen mehr Sehenswertes vermuten. Herzlich begrüßt von Karlheinz Götz, dem Senior-Chef des Unternehmens, bestand die Möglichkeit, die erst vor wenigen Monaten eröffnete Produktion zu



Karlheinz Götz informiert die über 50 Teilnehmer über seinen Betrieb



Fachkundige Erklärungen gab es nicht nur bei der Besichtigung der Mälzerei.



Vortrag „Feingebäckfehlern auf der Spur“ von Albrecht Aldinger.

on, die Fermentationstanks und die Trocknungsanlagen für die Roggen- und Weizensauerteige. Abgerundet wurde die Führung mit der Besichtigung der Versuchsbackstuben und der Analytik. Nach dem Rundgang standen zwei fachliche Vorträge auf dem Programm. Das erste Thema zielte auf die Feinbäcker. Albrecht Aldinger war „Feingebäckfehlern auf der Spur“. Mit kompetenten Hinweisen konnte er Ursachen und

Abhilfen der häufigsten Fehler bei verschiedenen Feinen Backwaren erklären. Der zweite Fachvortrag wurde von Joachim Meyer gehalten. Mit dem Titel „Teigführung und Backprozess“ zielten seine Ausführungen insbesondere auf die Herstellung von Brot und Brötchen.

Selbst erfahrenen Kollegen konnte er mit den umfassenden Erklärungen Tipps für die betriebliche Praxis vermitteln. Nach angeregter Dis-

kussion und einigen Geschenken für die Gastgeber in Kulmbach verabschiedeten sich am Nachmittag beide Landesgruppen.

Während der problemlosen Rückreise waren sich sowohl die Organisatoren als auch die Teilnehmer sicher: Dies war nicht die letzte Studienreise der beiden Landesgruppen Pfalz-Saar und Rhein-Main. ■

Stefan Keller

## STELLENANGEBOT

### *Backwaren in Saudi Arabien*

*Wir sind ein saudiarabisches Unternehmen der Lebensmittelindustrie und versorgen als nationaler Marktführer von Jeddah aus die arabische Halbinsel mit Backwaren.*

Für eine neu geschaffene Position in unserem modernen Werk suchen wir den aufgeschlossenen und engagierten

## Produktentwickler

Aufbauend auf Ihrer Qualifikation als Meister oder Lebensmitteltechniker haben Sie hervorragende Kenntnisse und Erfahrungen als Praktiker entwickelt und in der industriellen Herstellung von Backwaren umgesetzt. In den letzten mindestens drei Jahren haben Sie in leitender Position auch als "zweiter Mann" Ihre Führungsqualifikation entwickelt und stehen jetzt für die nächste Herausforderung bereit.

Produkt- und Prozessentwicklung sind der Mittelpunkt Ihrer Tätigkeit. Untersuchungen von Rohstoffen, Verpackungsstoffen und Lebensmittelanalysen gehören zu Ihrem Verantwortungsbereich. Die besondere Situation erfordert gute Englischkenntnisse und die Bereitschaft und Fähigkeit, mit anderen Kulturen umzugehen. Dies erfordert ein hohes Mass an Einsatz, Flexibilität und ausgeprägter Belastbarkeit. Neben den genannten Qualifikationen ist der Umgang mit den gängigen Office-Computerprogrammen selbstverständlich

Wenn Sie diese Herausforderung reizt, bitten wir um Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Angaben zu Einkommenserwartung und Verfügbarkeit an die von uns beauftragte **GSPS Maschinenhandels GmbH in 42899 Remscheid, Walter-Freitag-Straße 19**. Herr Gerald Dämmrich (Telefon 0219) 530 71) steht Ihnen für eine erste vertrauliche Kontaktaufnahme zur Verfügung und bürgt für absolute Diskretion.





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  
 E-Mail: vdb.info@gmx.de · Internet: www.backwelt.de/vdb

der genauen Fertigung unbedingt so einhalten müsse, um die Qualität zu sichern. Außerdem wurde uns gezeigt, wie viel Sicherungen in ein Flugzeug eingebaut sind, damit jedes Aggregat zweimal gesichert ist, wenn mal eines ausfallen würde. Alle Teile wurden sehr ausführlich erklärt, zum Schluss sahen die Besucher die fertigen Flugzeuge, die am Rollfeld zur Erprobung standen. Nach vier Stunden waren wir mit vielen neuen Eindrücken am Ende des Rundgangs angekommen. ◀

Christoph Harries

**LANDESGRUPPE  
 MECKLENBURG-VORPOMMERN**

**Optimaler Einsatz  
 von Kältetechnik**

Im Oktober traf sich die VDB-Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern zur Fachveranstaltung „Einsatz von Kältetechnik in der Backstube“. Referent war Ulrich Nachtmann, Geschäftsführer der KOMA Kältekonditionierungstechniken, Heinsberg-Dremmen. Der Referent begann seinen Vortrag mit dem Thema „Kühlung bei Langzeitführungen“.

- Welche technischen Möglichkeiten hat der Bäcker heute?

**Definition Gärzeitsteuerung**

Unter einer Gärzeitsteuerung versteht man eine verzögerte bzw. unterbrochene Stückgare von fertig geformten Teiglingen. Es ist eine im Wesentlichen durch Ver-

änderung der Temperatur und Hefemenge gesteuerte Gare. Durch den Einsatz der Kältetechnik wird die Teigbereitung/Aufarbeitung vom Backprozess getrennt. Vorteile der Gärzeitsteuerung sind verbesserter Geruch und Geschmack vor allem beim Kleingebäck.

**Verfahrenstechniken zur Gärzeitsteuerung**

➔ *Gärunterbrechung*

Abstoppen der Gare durch Gefrieren

Schocktemperaturen durchschnittlich -20 °C Lufttemperatur Lagertemperatur Teiglinge bei -5 °C bis -18°C

➔ *Gärverzögerung*

Abbremsen der Gare durch Herabsenken der Umgebungstemperatur

Schocktemperaturen durchschnittlich -10 °C Lufttemperatur Lagertemperatur Teiglinge bei -5 °C bis 0 °C

➔ *Langzeitführung - klassisch* -  
 Führen des Teiglings ohne Gefrieren

Steuerung der Gärzeit über die Hefemenge und Umgebungstemperatur

Kein kältetechnische Aufwand Lagerzeiten max. 20 h

➔ *Langzeitführung heute*

Entscheidung, ob man auch mit ggf. Stückgare arbeiten will Schockkühlen der geformten Teiglinge bei ca. -20 °C Lufttemperatur auf eine Teigtemperatur von ca. +/-3 °C bei +/-8 °C, je nach Jahreszeit.



Der VDB-Vorsitzende Wolfgang Zimmermann (re.) überreicht Ulrich Nachtmann ein kleines Dankeschön.

Gezielte Kälteführung während der Lagerphase/Reifephase Sicheres „Teiglingshandling“ von der Backstube zur Filiale Lagerzeiten von bis zu 20 h problemlos, auch durch Einsatz von Lagerkälte (+5 °C) in der Filiale. **Welche technischen Möglichkeiten hat der Bäcker heute?**

Da für alle Backbetriebe die Verfahrensabläufe gleich sind, unterscheiden sie sich lediglich durch die unterschiedliche technische Ausstattung und Ausführung der Anlagen. Festzustellen ist, dass je größer die Betriebe werden, umso mehr Zwang zur Rationalisierung spricht Automatisierung besteht. Die Kältetechnik ist dabei nur Mittel zum Zweck. Die richtige Systemwahl werde über die gegebene Stundenleistung, den gewünschten Prozessablauf, gewünschte Flexibilität, gewünschten Grad an Rationalisierung bestimmt, erklärte der Referent. ◀

Lutz Lütt

**LANDESGRUPPE  
 WESTFALEN-LIPPE**

**Betriebsbesichtigung Plange**

Die Landesgruppe Westfalen-Lippe war Gast bei der Georg Plange KG, in Neuss. Das Unternehmen gehört zur Wehrhahn Mühlengruppe mit insgesamt sieben Betrieben in Deutschland und Österreich. Johannes-Andreas Wehrhahn begrüßte die Besucher und stellte die Mühle vor. „Wir kaufen bei den Landwirten aus der Region unser Getreide und garantieren damit etwa 1.000 bäuerliche Existenzen“, erklärte Wehrhahn. Weiter erläuterte er, dass rund 300 Mitarbeiter in der Mühle beschäftigt sind. „Wir versorgen mit unseren Lieferanten und Kunden ca. 6 Mio. Menschen mit Getreide und Mehl“, sagte Wehrhahn.

„Kunden haben mich angerufen und nach Veränderungen der neuen Ernte gefragt“, erklärte Lebensmittelchemiker Matthias Syben zu Beginn des fachlichen Teils der Veranstaltung. Die Mühle konnte die Mehlnqualität auf Vorjahresniveau einstellen, so dass der Kunde sich auf keine Veränderungen einstellen musste. Nach Meinung von Syben wird der Bäcker keinen Unterschied zwischen der alten und neuen Ernte bemerken. „Das ist so von uns gewollt und es gibt noch mehr Betriebssicherheit“, so der Lebensmittelchemiker. ◀



Geschäftsführer Härdtner erklärt die automatische Brezelanlage.

**Neuwahlen**

Die VDB-Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern wählt am Mittwoch, den 1. Dezember, um 14 Uhr in den Dummerstorfer Mühlenstuben, Dummerstorf, einen neuen Vorstand. Der Vorsitzende Wolfgang Zimmermann legt zu diesem Datum sein Amt aus beruflichen Gründen nieder. Die Wahl leitet VDB-Ehrenmitglied Jürgen Sengbusch. Nach der Neuwahl stehen die Stollenprüfung nach DLG-Richtlinien und die adventliche Kaffeetafel auf dem Programm. Wie jedes Jahr können alle Teilnehmer ihre Weihnachtsstollen mitbringen. Dipl.-Ing. (FH) Klaus Schröder, UNIFERM GmbH, Werne, beurteilt die Stollen nach den neusten DLG-Richtlinien. Gerne können VDB-Mitglieder ihre Kollegen mitbringen. Die Wahlergebnisse werden in der nächsten Ausgabe von brot+backwaren veröffentlicht.