



Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V.
VDB-Geschäftsstelle · Birkenweg 3 · 86441 Zusmarshausen
Telefon 0 82 91/5 09 · Telefax 0 82 91/5 29
E-Mail: vdb.info@gmx.de · Internet: www.backwelt.de/vdb



DANKE !

Verehrte Kolleginnen und Kollegen, sehr geehrte Damen und Herren,

mit großer Freude habe ich die vielen Glückwünsche anlässlich der Verleihung des Bundesverdienstkreuzes am Bande des Verdienstordens der Bundesrepublik

Deutschland durch den Bundespräsidenten entgegen genommen. Ich möchte mich auf diesem Wege bei allen Gratulanten für die freundlichen und anerkennenden Worte herzlich bedanken. Es ehrt mich, wenn diese Ehrung an verdiente Bürgerinnen und Bürger unseres Landes in meinem Falle durchgehend als gerechtfertigt angesehen wird. Dies ist für mich Ansporn, auch in Zukunft noch mehr zu tun, als es vielleicht meine Pflicht wäre. Ich hoffe, dass mir die dafür notwendige Gesundheit erhalten bleibt.

Mit freundlichen Grüßen

Walter Aumann
Präsident der Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V.

LANDESGRUPPE BADEN - WÜRTTEMBERG

Betriebsbesichtigung der Bäckerei Max Lang

Mit über 50 Teilnehmern fand die Besichtigung der Filialbäckerei Max Lang GmbH, Stuttgart, großen Anklang. Das Thema der Veranstaltung: „Produktion und Logistik eines Stuttgarter Filialisten – eine Herausforderung?“ Bei der Besichtigung der Produktion von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen ging der Referent



Die Teilnehmer bei der Produktionsbesichtigung.

Siegfried Lang auf die Firmengeschichte sowie auf die Besonderheiten der Produktionsabläufe und -technologien ein. Neben dem Betrieb eigener Filialen beinhaltet das Firmenkonzept zunehmend auch die Belieferung von Franchisenehmern im Stuttgarter Raum. Bewährt habe sich dabei auch die Ausgliederung der Logistik, die nunmehr von einem Vertragspartner aus einer Hand geleistet wird. Diese im Vergleich zur firmeneigenen Logistik kostenneutrale Lösung habe sich vor allem dadurch bewährt, dass man sich jetzt stärker auf die Aufgaben der Produktion konzentrieren könne, erklärte Lang. Im Anschluss an die Betriebsbesichtigung gab der Referent neben den betriebswirtschaftlichen Eckdaten der Bäckerei und Konditorei Max Lang GmbH seine Einschätzung der zukünftigen Entwicklung des Backwarenmarkts sowie der damit verbundenen strukturellen Veränderungen Backwaren produzie-

Symposium VDB West

Am 24. April '04 veranstaltet die VDB das Gemeinschaftssymposium West. Die Diskussion steht unter der Leitfrage „Wohin geht der Weg?“ Erörtert werden die Aufgaben der backenden Branche. Referenten sind u.a. Hermann J. Michaelis, VDB-Vorstand, Rechtsanwalt Helmut Martell, Verband Deutscher Großbäckereien, Vertreter von Backbetrieben, die Fachpresse sowie Bäckermeister und LIM Bernd Siebers. Die Kosten pro Mitglied betragen 15 €; Nichtmitglieder zahlen 20 €. Das Gemeinschaftssymposium West startet um 13 Uhr im Restaurant Pumpernickel, Meinecke Straße 52b in 40474 Düsseldorf (Telefon 0211 – 45 30 254). Sollten Sie Interesse haben, melden Sie sich bitte unter 0211 – 25 57 23 an. Die VDB freut sich auf Ihren Besuch.

render Betriebe ab. Dabei wurden auch die zukünftigen Anforderungen an das Personal und damit verbunden die Fragen zur beruflichen Aus- und Weiterbildung im Bäckerhandwerk diskutiert. ◀

Dr. Udo Saalfeld



Die VDB auf der Südback

Vom 17. bis zum 21. April findet die Südback in Stuttgart statt. Die Vereinigung Deutsche Backtechnik (VDB) wird sich in der Halle 8 präsentieren. Gerne werden Fragen zu den Themen Mitgliedschaft, Weiterbildung und Veranstaltungen wie z.B. Betriebsbesichtigungen beantwortet. Täglich um 14 Uhr findet das traditionelle Mitgliedertreffen auf dem Stand statt. Sie sind herzlich eingeladen.

BREZEL

Gold 585/-massiv
3 Diamanten € 186,-
Als Anstecknadel € 207,-
Kette Gold 585/-, 42 cm
€ 57,-
Ohrstecker Gold 585/-
p.Stück € 51,-
Auf Wunsch Prospekt



Originalgröße



Ilse H. Pfisterer

Schmuck aus
der Goldstadt
Elisabethstraße 2
75180 Pforzheim
Tel. + Fax 072 31/76 6108



Winner gibt's bei

WinBack®

SÜDBACK Halle 8 - Stand 852

5 Jahre

BACKTECHNIK S.I.

Wir feiern Geburtstags-
tag und
Sie bekommen
die Geschenke!

15% Rabatt

erhalten Sie bis zum 30.04.2004
beim Kauf einer Brotteilmaschine

DIVI 3B



BackTechnik S.I. GmbH
Abendgrundweg 1
D-78089 Unterkirnach
Tel. +49 7721 9924980
info@backtechnikgmbh.de
www.backtechnikgmbh.de

Bitte besuchen Sie uns auf der
Südback, Stuttgart, 17.04 – 21.04.2004,
Halle 4.0, Stand 338

Brotprüfung und Neuwahl

Die VDB-Landesgruppen Rhein-Main und Pfalz-Saar prüften gemeinsam Brote. Zudem wählte die Landesgruppe Pfalz-Saar einen neuen 1. Vorsitzenden: Stefan Keller.

Anfang Februar fand bei BIB-Ulmer Spatz in Bingen am Rhein die dritte gemeinsame Brotprüfung der VDB-Landesgruppen Rhein-Main und Pfalz-Saar statt. Über sechzig Prüfer waren anwesend. Sie wurden in Dreiergruppen auf mehr als zwanzig Tische verteilt.

Prüfungsleiter war Udo Sodenkamp, langjähriger Fachlehrer an der Fachschule für Lebensmitteltechnik in Berlin. Die Prüfung endete gegen 13 Uhr. Um diese Zeit trafen auch schon die ersten Gäste ein. Der öffentliche Teil der Veranstaltung begann mit einer Führung durch die Backstuben und die Laboratorien von BIB-Ulmer Spatz. Anschließend be-

grüßte Manfred Ecker, VDB-Vizepräsident und 2. Vorsitzende der Landesgruppe Pfalz-Saar, die Gäste im neu gestalteten Schulungszentrum von BIB-Ulmer Spatz.

Er übergab das Wort an Christoph Rohschenkel, Marketingleiter von BIB-Ulmer Spatz, der die Gäste im Namen der Geschäftsleitung willkommen hieß.

Als nächster Redner trat der Präsident der Vereinigung Deutsche Backtechnik, Walter Aumann, vor die über 80 Gäste. Nach seinen Grußworten und einem Lob an das Organisationsteam würdigte er Werner Klein, den langjährigen 1. Vorsitzenden der VDB-Landesgruppe Pfalz-Saar. Seit der Grün-

derung der Landesgruppe Pfalz-Saar Mitte der achtziger Jahre leitete Werner Klein mit großem Erfolg die Landesgruppe.

Dem neu gewählten 1. Vorsitzenden, Stefan Keller, wünschte Aumann ebenso viel Geschick und Erfolg. Unterstützt wird Keller von einem bewährten und eingespielten Team, denn sowohl der 2. Vorsitzende Manfred Ecker als auch der Schriftführer Gerhard Ruß wurden für eine weitere Amtsperiode gewählt.

Danach leitete Aumann über zum ersten Fachreferenten Jürgen Ellerkamp. Als Produktmanager des Hauses BIB-Ulmer Spatz konnte er die Chancen eines Konzepts „Backen im Laden“ besonders

hervorheben. Ellerkamp stellte in seinem marketingorientierten Vortrag zunächst die Positionen der Bäckereien sehr differenziert dar. Er arbeitete vor allem die Vorteile der Bäcker gegenüber anderen Anbietern, wie dem Handel und Discountern deutlich heraus, immer mit Hauptaugenmerk auf dem Ladenbacken. Danach folgten fachliche Grundlagen von Sven Raszat aus dem Back- und Beratungszentrum von BIB-Ulmer Spatz. In seinem Referat mit dem Titel „Backen im Laden – Die Umsetzung“ gab er eine umfassende Darstellung der praktischen Möglichkeiten zum Ladenbacken. Neben den chemischen, physikalischen und biologischen Grund-



VDB-Präsident Walter Aumann überreicht Werner Klein (rechts) ein kleines Dankeschön.



Bäckermeister Karl Boldt bereitet französische Spezialitäten für die über 80 Gäste zu

Anzeige

Die Länge macht's 1,4 und 3 Meter

info@ringoplast.de

Ringoplast GmbH
Großringer Str. 24
49824 Ringe
Tel. 0 59 44 / 93 45 - 0



IBA-Neuheit

www.ringoplast.de

Strangbrotform
aus hygienischem Kunststoff
mit bewährten Luftschlitzen

Wir stellen aus: SÜDBACK Stuttgart, Halle 6, Stand 6.0.304

lagen der Gärzeitsteuerung ging er auch sehr ausführlich auf das Vorbacken von Brötchen sowie auf die Unterbruch-Backmethode für Brot ein. Alle diese Methoden lassen sich für das Ladenbacken nutzen. Welche Methode individuell am vorteilhaftesten ist, richtet sich vor allem nach den jeweiligen betrieblichen Gegebenheiten. Untermauert wurden die bäckereifachlichen Ausführungen von einer umfangreichen Schau mit Demo-Gebäcken aus den erwähnten Führungsmethoden für Brot und Brötchen. Während der Vorträge werteten die freiwilligen Helfer aus dem Back- und Beratungszentrum die Prüfergebnisse aus. So konnte Stefan Keller pünktlich um 16 Uhr die Resultate der dritten gemeinsamen Brotprüfung der Landesgruppen vorstellen. 787 Brote wurden in diesem Jahr in Bingen geprüft. Keller präsentierte die statistischen Auswertungen (siehe Graphik). Er stellte auch Vergleiche mit aktuellen und früheren

Durchschnittlich erreichte Punktzahl der geprüften Brote

	Punktzahl Ø
Gerlenhofen 2002	4,56
Gerlenhofen 2003	4,55
Gerlenhofen 2004	4,53
Bingen 2002	4,57
Bingen 2003	4,58
Bingen 2004	4,57

VDB-Brotprüfungen aus Bingen und Gerlenhofen sowie mit DLG-Prüfungen an.

Anschließend stellte Udo Sodenkamp Beispiele von besonders guten und besonders verbesserungswürdigen Broten vor.

Kurt Gröne, erster Vorsitzenden der Landesgruppe Rhein-Main, kam die ehrenvolle Aufgabe zu, den Aktiven für die sehr gut gelungene Veranstaltung recht herzlich zu danken.

Den Ausklang mit Brot und Wein aus Frankreich gestaltete Backmeister im Ruhestand Karl Boldt, der auf Grund seiner familiären Kontakte zu Frankreich diese Aufgabe gerne und gut meisterte. ➔

Gerhard Ruß

Im Porträt: Stefan Keller

Im Februar dieses Jahres wurde Stefan Keller zum neuen Vorsitzenden der VDB-Landesgruppe Pfalz-Saar gewählt. Als Sohn eines selbstständigen Bäckers 1963 in Idar-Oberstein geboren, erlernte er das Bäckerhandwerk von der Pike auf und sammelte im Saisoneinsatz von Amrum bis ins Berner Oberland Erfahrungen mit den verschiedenen Backtraditionen Europas. Wieder daheim im elterlichen Betrieb, machte er sich an die Meisterprüfung und wechselte mit dem Meisterbrief in der Tasche zurück auf die Schulbank. An der Fachschule für Lebensmitteltechnik in Berlin studierte er die Fachrichtung Bäckereitechnik. Derart gerüstet heuerte Keller 1990 in der Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Boehringer in Bingen an, wo er heute die Abteilung Bäckereitechnologie leitet. Der Ehemann und Vater zweier Kinder nutzt die knappe Freizeit für Jogging, Camping und die Arbeit in der VDB. Als frisch gebackener Landesvorsitzender Pfalz-Saar gilt sein Interesse der Organisation von interessanten Veranstaltungen, um den Kollegen aus der Branche ein guter Partner zu sein. Enge Kontakte pflegt er darüber hinaus mit den Lehrern und Schülern der Technikerschule in Kaiserslautern, damit auch der Nachwuchs in dieser Branche eine Chance hat.



Über 60 Prüfer testen die eingesendeten Brote.



Genaue Begutachtung der Brotkrume.

Anzeige

Informieren
Sie sich im Internet:
www.winklergroup.de

Rechnen Sie mit uns ...



Besuchen Sie uns auf der Südback vom 17.04. - 21.04.'04, in Halle 4.0, Stand 110

Ihr kompetenter Partner für

- Bäckereimaschinen
- Brot- und Brötchenanlagen
- Durchlaufbacköfen
- Ersatzteile
- Projektplanung
- Service

winkler

HORSTMANNGROUP

Winkler Bäckereitechnik GmbH • Vockenhauser Str. 4
D - 78048 VS-Villingen • Tel: (0 77 21) 605-0
Fax: (0 77 21) 605-901 • E-Mail: info@winklergroup.de

VDB - FORUM BACK -
TECHNIK NORD 2004

„Kneten –
eine Schlüsseltechnologie“

Die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik, Berlin, und die Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V. veranstalten am 4. Juni von 13 bis 18:30 Uhr das 9. VDB-Forum Nord. Das Thema der Veranstaltung lautet „Kneten – Eine Schlüsseltechnologie“.

Auf diesem Infotag werden die Besucher umfassend über die Aspekte bei der Teigbereitung und die Technik informiert.

Die Moderation übernimmt Prof. Dr. Rudolf Klingler von der Technischen Fachhochschule Berlin.

➔ Dipl.-Ing. Frank Zehle, IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Bergholz-Rehrbrücke, referiert über „Kontinuierliches Kneten“.

➔ Prof. Dr. Klaus Lösche, Hochschule Bremerhaven u. Bremerhavener Institut für Lebensmitteltechnologie u. Bioverfahrenstechnik, BILB, spricht über die Beeinflussung der plastischen bzw. elastischen Eigenschaften bei der Teigbereitung.

➔ „Technologie und Technik der Knetung: Ein Blick über den heutigen Standpunkt“ lautet das Thema von Dr. Ing. Paolo Bosso, Leiter Verkauf bei der Sancassiano S.p.A., Italien.

➔ Dipl.-Ing. Hartmut Grahn, Ismar Technology GmbH Köln, referiert über die kontinuierliche exakte Teigproduktion mit dem CODOS-System.



Die immer gut besuchten VDB-Foren finden dieses Jahr wieder statt.

➔ Dr. Ing. Theo Koch, Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück, spricht über Automatisierung bei der Teigbereitung.

➔ „Kontinuierliche, staubfreie und energiesparende Teigbereitung durch einen Hochdruckwasserstrahl – Theorie und Praxis“ lautet das Thema von Dr. Ing. Bernhard Noll, RAPIDOJET, Dr. Bernhard Noll & Willi Priwitzer GdB, Walldürn.

Teilnahmebedingungen:

Die Tagungsgebühren betragen für

➔ Mitglieder des Fördervereins

FBAB e.V. und der VDB e.V. 25 €

➔ Nichtmitglieder der Vereine 50 €

➔ Studierende von Fachschulen, Fachhochschulen und Universitäten kostenlos.

Ihre Anmeldung erfolgt per Zahlung der Tagungsgebühr auf das Konto der VDB e.V.:

Kontonr.: 20 70 14 554

BLZ: 72 09 00 00

Augusta-Bank/Raiffeisen-Volksbank Augsburg

Stichwort „Forum Nord“

Weitere Informationen finden Sie auf der Internetseite der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik: www.lefa-berlin.de
Fragen beantworten:

➔ Herbert Linster (Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik) Tel.: 030-84 30 92 32 oder 41 47 21 20,
E-Mail: h.linster@berlin.de

➔ Hartmut Grahn (LG Berlin/Brandenburg) Tel.: 030-88 12 924

➔ Dr. Heinz Kaiser (LG Berlin/Brandenburg) Tel.: 033 200/89-179 oder -172;

E-Mail: h_kaiser@igv-gmbh.de

VDB - FORUM BACK -
TECHNIK SÜD 2004

„Dinkel –
ein Getreide mit Zukunft“

Die Landesgruppen Baden-Württemberg, Bayern, Pfalz-Saar und Rhein-Main veranstalten am 19. Juni das VDB-Forum Backtechnik Süd 2004. Um 12 Uhr startet die Veranstaltung in den Räumen der BÄKO Südwest, in der Rudolf-Diesel-Str. 2 in 68535 Edingen-Neckarhausen. Besucher erhalten während der Veranstaltung alle Informationen über Dinkel, vom Saatgut bis zum Brot.

Dinkel als Alternative

Ist Dinkel eine Alternative zu Weizen in Bezug auf Anbau, Sorten und Bekömmlichkeit? Um die Frage zu klären, werden Dinkelgebäcke theoretisch erklärt und deren Herstellung praktisch vorgeführt. Nach der Verkostung einer breiten Palette von Dinkelgebäcken schließt sich eine Podiumsdiskussion mit Experten an. Sämtliche Fragen der Seminarteilnehmer sollen beantwortet werden, die im Zusammenhang mit der Herstellung von Dinkelgebäcken auftreten können.

Karl Schmitz, Verkaufsleiter Bäckergeschäft der Schapfenmühle GmbH & Co. KG in Ulm, spricht über den Anbau von Dinkel, die Sortenauswahl und die Mühlentechnik. Zudem referiert Schmitz über die traditionelle und rationelle Herstellung von Dinkelgebäcken und die backtechnischen Besonderheiten, die es dabei zu beachten gilt.

Wie alte Tradition mit modernster Anlagentechnik von Rheon verbunden werden kann, zeigt Helmut Papak von der Carlton Food-Technik GmbH, Bäckermeister und Leiter der Niederlassung in Illertissen. Die Frage, ob man aus Dinkelmehl überhaupt ein optimales Ciabatta herstellen kann, wird dabei sowohl über einen kurzen Vortrag zur Backtechnologie weicher Teige beantwortet, wie auch im Hauptteil über eine praktische Backvorführung, bei der Gebäcke wie Ciabatta, Baguette, Seelen und auch genetzte Brote hergestellt werden.

Als Teilnehmerin der anschließenden Podiumsdiskussion wird neben den Referenten auch Prof. Dr. Bärbel Kniel, Geschäftsführerin der biotask AG und ehemalige Entwicklungsleiterin des Bereichs Ulmer Spatz/Diamalt, für ernährungsphysiologische Fragen im Zusammenhang mit der Dinkelverarbeitung zur Verfügung stehen. Fragen zur backtechnischen Praxis beantwortet Johannes Schultheiss, Landesinnungsmeister Baden-Württemberg. Die Diskussionsleitung übernimmt wie in den Vorjahren der stellvertretende Vorsitzende der VDB-Landesgruppe Bayern, Dr. Manfred Dirndorfer, Lebensmittelchemiker und technischer Berater der backenden Industrie. Das VDB Forum Süd endet voraussichtlich gegen 16:30 Uhr.

Der Kostenbeitrag beträgt pro Person für VDB-Mitglieder 15 €, Gäste zahlen 25 €.

Anmelden können Sie sich bei der VDB-Bundesgeschäftsstelle:

Anzeige

Winner gibt's bei
WinBack[®]
SÜDBACK Halle 8 - Stand 852

vdb.info@gmx.de
 Birkenweg 3,
 86441 Zusmarshausen
 Telefon 08291-509
 Telefax 08291-529

Überweisung bitte auf das Konto
 20 70 14 554, BLZ 72 09 00 00
 Augusta-Bank e.G. Raiffeisen-
 Volksbank, Stichwort: VDB-Forum
 Backtechnik Süd.

LG NIEDERSACHSEN -
 BREMEN

Mit Dinkelbackwaren Nischen besetzen

Karl Schmitz, Verkaufsleiter Bäckereigeschäft der SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm, referierte zum Thema „Dinkel – ein Getreide mit Zukunft?“

Der Referent ging zuerst auf den Dinkelanbau ein. Bis in das 19. Jahrhundert war Dinkel die Hauptbrotfucht in Württemberg.

Die Anbaufläche betrug rund 200.000 ha. Die Weizenanbaufläche lag bei etwa 12.000 ha. Im Jahr 2000 lag die Anbaufläche von Weizen bei 233.000 ha – Dinkel wurde auf ca. 15.000 ha angebaut. Dinkel ist ein anspruchloses Getreide und unanfällig gegenüber Krankheiten wie Pilzbefall. Die Pflanze wächst auch in klimatisch ungünstigen Höhenlagen und bei rauer Witterung. Im Bundesdurchschnitt ist der Dinkel-Ertrag mit 52 dz/ha ca. 20% geringer als



Das Dinkel-Backwarensortiment ist abwechslungsreich: von Ciabatta, Baguette bis hin zu Dinkelbutterkuchen.

beim Weizen (64dz/ha). 100 kg Dinkelkerne kosten ca. 27 €. Für 100 kg Weizenkerne zahlt der Handel rund 14 €. Die SchapfenMühle ist nach Angaben von Schmitz Marktführer in der Dinkelverarbeitung. Jährlich vermahlt das Unternehmen rund 10.000 t des Getreides.

„Dinkel wurde erst in den letzten Jahren wieder entdeckt“, erklärte Karl Schmitz. Die dinkel-eigene Bioverfügbarkeit hat sich als Basisdiät zur Behandlung von:

- degenerativen Erkrankungen
 - Haut- und Schleimhauterkrankungen
 - Stoffwechsel- und Verdauungsstörungen
 - Verbesserungen der Blutbildung und des Stoffwechsels bewährt.
- Wichtig ist, dass kein Weizen mit hineingekreuzt wurde. Nur reine

Dinkelsorten wie Francken- oder Schwabekorn verstärken die positive Wirkung des Getreides, erläuterte Schmitz. Der Verkaufsleiter sieht im Dinkel ein Produkt, mit dem Nischen besetzt werden können. Mit Dinkelprodukten kann sich ein Bäcker gegenüber Supermärkten und Discountern absetzen. Dinkel wird in der Bäckerei meistens nur dann gebraucht, wenn sich der Teig leicht verarbeiten lässt, also ähnliche Eigenschaften wie Weizenteig hat. Weiter erklärte Schmitz, dass Dinkel am Anfang einen eher zähen Teig ergebe. Später sei der Teig nachlassend. Der Dinkelteig könne schnell überknetet werden. Schmitz empfiehlt daher, den Teig bei der Knetstufe 1 länger quellen zu lassen. Im 2. Gang sollte der Teig nur kurz geknetet werden.



Das Dinkel-Backwaren-Sortiment ist vielseitig: Es reicht von Dinkelbutterkuchen über Vollkornbrötchen, Dinkelseelen, Dinkel-Vollkornbrot, Dinkelbaguette bis hin zu Dinkelciabatta.



Karl Schmitz von der SchapfenMühle erklärte den Besucher alles zum Thema Dinkel.

Anzeige

MRInterJob

Personalmanagement K. Kanz

Wir arbeiten mit Ihnen am Erfolg

MRI Büro K. Kanz ist die Personalberatung für den Handel- und Konsumgüterindustrie, Schwerpunkt Back-Business

- Wir arbeiten mit Kandidaten für Ihr Unternehmen
- Mitarbeiter in einer Qualität, die Sie selbst nicht rekrutieren können.
- im mittleren und oberen Management in Produktion, Vertrieb und Verwaltung



Es ist die Kunst des Personalberaters, Menschen im Erfolg zur Veränderung zu motivieren, um kompetente Leistungsträger auf emotionaler Höhe für Unternehmen zu gewinnen

MRInterJob Personalmanagement K. Kanz · Hauptstraße 9 · 89171 Illerkirchberg
 Telefon +49(0) 7346-922404 · Fax +49(0) 7346-9205160 · www.interjob-kanz.de



VDB - VERANSTALTUNGSKALENDER

Im ersten Halbjahr 2004 bietet die VDB interessante Veranstaltungen ganz in Ihrer Nähe

Datum	Thema	Ort	Landesgruppe
17. - 21. April	SÜD-BACK, Tägliches Treffen um 14:00 Uhr am Stand der VDB	Stuttgart	LG Baden-Württemberg
20. April	Symposium zum Thema Schrotbrot in Bad Bramstedt Referenten: Marcus Molitor (Leiter der Qualitätssicherung Bremer Rolandmühle)		
20. April	Hanf als Rohstoff. Vorstellung der „Hanfnuss“, Referent: Jörg Mailhammer Beginn 16 Uhr in der Fachschule für Lebensmitteltechnik	Kaiserslautern	LG Pfalz-Saar
20. April	Neue Getreideprodukte und Chancen – Kampfmeyer Mühlen GmbH		LG Rhein-Main
20. April	Qualitätssicherung im Backbetrieb. Referent: Heinrich Münsterjohann, Leiter des Back- und Beratungszentrums der MeisterMarken GmbH	Bremen	LG Hamburg/Schleswig-Holstein
21. April	Neue Wege im Verkauf. Verkaufen und nicht verteilen: Snacks, Fingerfood, Holzbacköfen und Ladenbacköfen. Eine Gemeinschaftsveranstaltung der IREKS GmbH, Kulmbach, und der IGV-GmbH, Bergholz-Rehrbrücke		LG Berlin-Brandenburg
22. April	Symposium Podiumsdiskussion: Wohin geht der Weg?		LG Rheinland
28. April	Brot und Brötchenfehler und deren mögliche Behebung.	Uniform, Werne	LG Westfalen-Lippe
04. Mai	Feines Backen und Veredeln im Laden – neue Wege für ein Premiumsortiment. Referent: Heinrich Münsterjohann, Leiter des Back- und Beratungszentrums der MeisterMarken GmbH	Bremen	LG Berlin-Brandenburg
09. Mai	Studienfahrt zur Ireks GmbH	Kulmbach	LG Rhein-Main
09. - 11. Mai	Studienfahrt zur Ireks GmbH	Kulmbach	LG Rheinland
12. Mai	Brotfrischhaltung, Referentin von der Ireks GmbH	Kulmbach, Menges Hof	LG Niedersachsen-Bremen
12. Mai	Richtig Teigmachen – Quellstücke, Knetzeiten, Teigruhe und Teigtemperatur. Referent: Jürgen Hesselbart, Ireks GmbH.		LG Mecklenburg Vorpommern
15. Mai	Mitgliederversammlung der VDB	Bonn	
Juni	Besichtigung der DEBACK GmbH, mit dem Thema Backen im Laden	Bautzen	LG Sachsen-Thüringen
02. Juni	Verschiedene Herstellungsverfahren bei Weizenkleingebäck und deren Qualitätsbeurteilung nach DLG.	Firma Kövy, Dortmund	LG Westfalen-Lippe
04. Juni	VDB-Forum-Nord. Kneten – eine Schlüsseltechnologie der Bäckerei. Das Forum-Backtechnik ist eine Gemeinschaftsveranstaltung der LG Berlin-Brandenburg und den LG der Region Nord-Ost.	Staatl. Technikerschule, Cyclopstr., Berlin	
15. Juni	Hofbesichtigung „Eichenhof“ in Wörrstadt. Infos über kontrollierten und integrierten Anbau bei der AGIL (Arbeitsgruppe integrierter Landbau); Referent: Klaus Kussel. Beginn: 16 Uhr	Wörrstadt-Rommersheim	LG Pfalz-Saar
19. Juni	Backtechnik-Forum-Süd: Maschinelle Aufarbeitung weich geführter Teige aus Dinkelmahlerzeugnissen. Gemeinschaftsveranstaltung der Landesgruppen Bayern, Baden-Württemberg, Pfalz-Saar und Rhein-Main.		
23. Juni	Optimaler Einsatz von Kälte in der Bäckerei – Kühlen, GV, GU oder Schocken Referent: Ullrich Nachtmann, GF der Firma Koma		LG Mecklenburg Vorpommern
07. Juni	Was ist S & Q – Speed & Qualität. Backen mit 25 – 50% Backzeitreduzierung (STIR-Technologie). Referent: Helmut Juhra, Geschäftsführer Wachtel	Hilden	LG Westfalen-Lippe
September	Besichtigung der Wurzener Mühle und Nahrungsmittelwerk		LG Sachsen-Thüringen
07. Sept.	Erntebericht mit Fachvortrag – in Zusammenarbeit mit den Hildebrandmühlen	Frankfurt	LG Rhein-Main
14. Sept.	Erntebericht.	Diamantmühle	LG Hamburg/Schleswig-Holstein
14. Sept.	Pre-Bake, Ihre Chance!? Verfahrenstechnik für halbgebackene Brote		LG Rheinland
15. Sept.	Erntebericht für den Norden. Referent von den VK-Mühlen		LG Mecklenburg Vorpommern
18. Sept.	Erntebericht der Rosenmühle	Landshut	LG Bayern
21. Sept.	Automatische Brezelherstellung		LG Baden-Württemberg
21. Sept.	Der Brandenburger Erntebericht 2004. Referenten: Dr. Monika Springer, Dipl.-Ing. Dorothea Klotz und Dipl.-Ing. Anette Lehrack Weiteres Thema: Acrylamid in Backwaren – eine Bestandsaufnahme von Dr. Uta Tietz und Dipl.-Ing. Anette Lehrack		LG Berlin-Brandenburg und IGV-GmbH
Oktober	Kennzeichnung und Deklaration von Gebäcken		LG Sachsen-Thüringen
05. Okt.	Besichtigung der größten hessischen Zuckerfabrik – Südzucker Groß-Gerau		LG Rhein-Main
06. Okt.	Besichtigung einer Mühle und Erntebericht – Wehrhahn Mühlengruppe		LG Westfalen-Lippe
12. Okt.	Besichtigung des Airbus-Werks in Hamburg-Finkenwerder		LG Hamburg/Schleswig-Holstein
12. Okt.	Besichtigung der Ford-Werke in Köln. Teilnehmerzahl ist begrenzt!		LG Rheinland
23. Okt.	Holzofenbrot und Neuwahlen der Landesgruppe Bayern	Bäckerei Eckert, Pegnitz	LG Bayern
26. Okt.	Herbstausflug: Besichtigung der Magdeburger Mühlenwerke		LG Berlin-Brandenburg
30. Okt.	Rohstoffkunde Bäckerei – Welche Mehlqualitätsdaten bracht der Bäcker?	Gewerbliche Schule, Hoppenlau	LG Baden-Württemberg
November	Besichtigung von Sternenbeek	Gera	LG Sachsen-Thüringen
03. Nov.	Besichtigung der Diosna Dierks & Söhne GmbH: Verschiedene Knetsysteme	Osnabrück	
09. Nov.	Moderne Thekenpräsentation nach der ABC-Methode. Luftentkeimung der Produktion. Referenten: Hella Brand und Dr. Andreas Bempohl	Bäro-Leichlingen	LG Rheinland
16. Nov.	IFS in Theorie und Praxis		LG Hamburg/Schleswig-Holstein
24. Nov.	Stollenprüfung mit DLG-Prüfern der MeisterMarken GmbH	Bremen	LG Mecklenburg Vorpommern
30. Nov.	Enzyme – unentbehrlich für die Bäckerei. Referent von Uniform		LG Baden-Württemberg
08. Dez.	Bessere Brotqualität durch Sauerteige, Brühstücke, Quellstücke und Restbrotverarbeitung. Referent: Prof. Dr. Michael Brümmer	Detmold	LG Westfalen-Lippe
14. Dez.	Sauerteig – Referent: Dr. Ernst Böcker, Ernst Böcker GmbH & Co. KG	Minden	LG Rheinland

Mögliche Programmänderungen erfahren Sie spätestens mit den Einladungen zu den einzelnen Veranstaltungen.

**LANDESGRUPPE
RHEIN - MAIN**

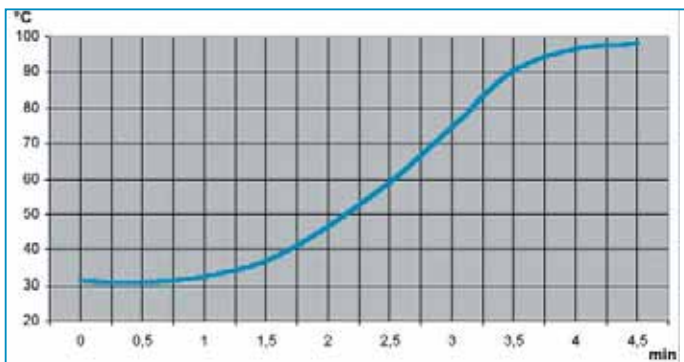
Schneller backen

Schneller backen, und das mit bester Qualität – geht das? Zu diesem Thema referierte Helmut Juhra, Geschäftsführer der Wachtel GmbH & Co., Hilden. Wachtel entwickelte mit der IBT Infrabiotech GmbH, Freiberg, das STIR-System. Ziel war eine deutliche Reduzierung der Backzeiten für Gebäck bei zumindest vergleichbarer Qualität gegenüber konventioneller Backofentechnik. Backzeit-Reduzierungen zwischen 25 und 50%, je nach Gebäckart, würden

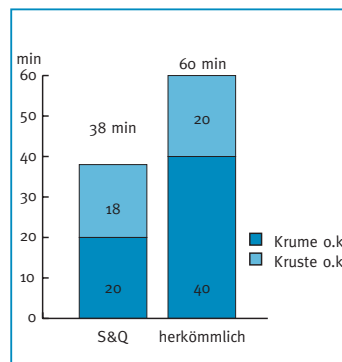
in der Praxis realisiert, erklärte der Referent. Und die Qualität stimme, attestiert das Institut für Getreideverarbeitung, Bergholz-Rehrbrücke. STIR ist die gezielte Verschiebung der Anteile von Konvektionswärme zur Infrarotwärme. Bei konventionellen Etagenbacköfen beträgt der Anteil von Konvektionswärme 70 bis 80%. Bei STIR liegt ihr Anteil bei 10 bis 15%, entsprechend dominiert die STIR-Infrarotwärme mit 85 bis 90%. Konvektionswärme dringt relativ langsam von der Teiglings-Oberfläche in den Teiglingskern ein. Das speziell transformierte Infrarot dagegen be-

wegt sich sehr schnell direkt in den Kern und wandelt sich dort in Wärme um. Die Energiedichte des Infrarot in der Teiglingsoberfläche ist im Vergleich zur Konvektionswärme bis zu 20-mal größer. Mit dem speziellen Infrarot wird die Krume sehr schnell stabilisiert, die Kerntemperatur von 97 °C wird bereits in ca. 4 bis 5 min erreicht. Der Feuchteverlust ist deutlich geringer. Die verwendete Infrarotwärme ist ein auf einen speziellen Wellen- bzw. Frequenzbereich ausgerichtetes Infrarot. Technisch umgesetzt wird die Technologie durch den Einbau von keramisch be-

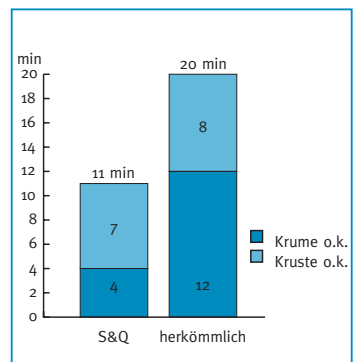
schichteten Flach-Emittern in die Backkammern. Diese Keramik-Beschichtung sei den typischen thermischen Wechselbelastungen inklusive der Schwadengabe im Etagenofen gewachsen, erklärte Helmut Juhra. Brötchen könnten mit dem STIR-Herd-Ofen anstelle von 20 min in 12 bis 13 min gebacken werden, Brote anstelle von 60 min in ca. 38 bis 40 min. Auch mit anderen Gebäcken, Feingebäck und Kuchen, könnten so Einsparungen bis zur Hälfte der Backzeit gegenüber einem konventionellen Etagenbackofen festgestellt werden.



Entwicklung der Kerntemperatur Brötchen 55 g / mit STIR



Vergleich Backzeiten von Mischbrot 1000 gr



Vergleich der Backzeiten, Brötchen 55 gr

Anzeige



Unser Mann in Bayern!

LEITER AUSSENDIENST

ZU SOFORT GESUCHT

Ihr Profil: Sie sind kontaktfreudig, überzeugen mit positiver Ausstrahlung und verbindlichem Wesen? Sie arbeiten zielstrebig und selbstständig, sind teamfähig? Sie haben eine fundierte Ausbildung im Bäckereigewerbe, verfügen über fundierte Kenntnisse der eingesetzten Rohstoffe sowie der Backtechnologie? Sie haben mehrere Jahre Berufserfahrung im Verkaufsraum Bayern?

Dann sollten wir uns kennenlernen: Zu Ihren Aufgaben gehören die aktive Neukundengewinnung und die Betreuung des bestehenden Kundenstamms – unser sympathisches Verkaufsteam freut sich darauf, gemeinsam mit Ihnen unseren Erfolg zu stärken und auszubauen: Mit 100 Prozent Einsatz, erstklassigem Service und 1a-Qualität.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:



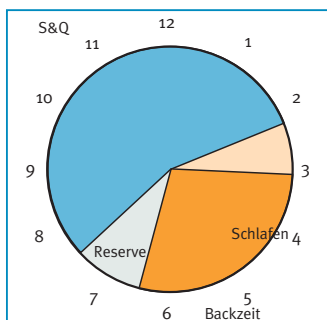
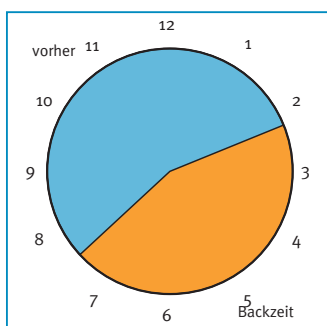
EIWO GmbH

z. Hd. Herrn Wolfram
Dreischkamp 41, 48653 Coesfeld


Telefon 02541/9478-0
Fax 02541/9478-30

www.eiwofood.de

„Backzeit einsparen heißt Arbeitszeit einsparen, heißt Personalkosten einsparen“, erläuterte Helmut Juhra. Oder es könnten kleinere, damit billigere Backflächen bei denselben Gesamtbackzeiten eingesetzt werden. Frisches Gebäck stehe morgens zur Verfügung, Transporte könnten effizienter geplant werden. Beim Ladenbacken mit dem Herdofen stünden alle 12 – 13 Minuten frische Brötchen zur Verfügung. Reaktionszeiten würden erheblich abgekürzt. Die Frische werde durch geringeren Feuchteverlust besser, das Gebäck gewinne an Qualität.



Veränderungen im organisatorischen Ablauf

Die ersten Öfen mit der neuen Technologie backen bereits über einen längeren Zeitraum Backwaren in normaler Qualität. Die Technologie wird verwendet in Wachtel-Etagenbacköfen COLUMBUS, INFRA und PICCOLO. Also in Öfen mit Öl/Gas- oder elektrischer Beheizung. Die technische Ausstattung verändert sich nach außen nicht – das Neue liegt nicht sichtbar im Inneren der Herde. Die entstehenden Mehrkosten für STIR seien kalkulierbar und, abhängig von Backflächengrößen, Betriebszeiten und Personaleinsatz, in kürzester Zeit zu amortisieren, erklärte Helmut Juhra.  Dieter Ratzka

STELLENANGEBOT



Die Puratos Gruppe ist eine schnell wachsende belgische Firmengruppe mit über 100 Niederlassungen weltweit und Hauptsitz in Groot-Bijgaarden (nahe Brüssel). Zur Zeit sind ca. 4.600 Mitarbeiter für die Puratos-Gruppe tätig.

Neben einem Vollsortiment für Bäckereien und Konditoreien, versorgen wir unsere Kunden ständig mit innovativen Produkten und Marketingkonzepten, die auf unserer internationalen Erfahrung beruhen.

Die Puratos GmbH ist als deutsche Tochtergesellschaft in Hilden ansässig und bundesweit aktiv.

Die Produktion und Vermarktung von einzigartigen sowie innovativen Produkten ist unsere oberste Priorität, und bildet die Grundlage für unser schnelles Wachstum auf dem deutschen Markt. Aus diesem Grund investieren wir in den weiteren Ausbau unserer Produktentwicklung in Hilden.

Zum nächstmöglichen Termin suchen wir daher eine(n)

Produktentwickler(in) Industrie

Ihre Aufgaben:

- Entwicklung maßgeschneiderter Produkte für die Industrie und deren Einführung vor Ort. Unterstützt wird Ihre Tätigkeit durch unser technisches Team in Deutschland sowie unseren R&D-Spezialisten aus Belgien
- Durchführung des technischen und technologischen Service sowie Erarbeitung von technischen und technologischen Lösungen für die Industrie
- Entwicklung innovativer Produktkonzepte und -ideen
- Umsetzung von Konzept-Strategien und neuen Entwicklungen in Zusammenarbeit mit unserem Mutterhaus in Brüssel.
- Aktive Teilnahme am internationalen R&D-Netzwerk unserer Gruppe

Ihr Profil:

- Alter 30 – 35 Jahre
- Studium der Lebensmitteltechnologie (FH/Uni) mit mindestens 2-jähriger Erfahrung in der Backwarenindustrie
- Exzellente kommunikative Fähigkeiten, kommerzielles Feingefühl und Ideenreichtum
- Kreativer, dynamischer sowie analytisch denkender Fachmann
- Verhandlungssicheres Englisch
- Bereitschaft zur intensiven Reisetätigkeit
- Versierter Nutzer von MS-Office

Wir bieten:

- Eine sehr abwechslungsreiche Schlüsselposition mit hoher Verantwortung
- Die Möglichkeit in einem innovativen, leistungsstarken und schnell wachsenden Unternehmen zu arbeiten
- Die Zusammenarbeit mit internationalen R&D-Spezialisten und eine regelmäßige fachspezifische Weiterbildung

Interesse?

Dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Gehaltsvorstellung und frühestmöglichem Eintrittstermin an:

Puratos GmbH · Personalabteilung, z. Hd. Fr. Nicole Breuer · Itterpark 5 · D-40724 Hilden