



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

LG - HAMBURG -
SCHLESWIG - HOLSTEIN

Aktuelles Lebensmittelrecht

Rechtsanwalt Helmut Martell vom Verband Deutscher Großbäckereien, Düsseldorf, referierte über das aktuelle Lebensmittelrecht. Nach einer kurzen Einleitung und einer aktuellen Marktübersicht mit Trendanschauung des Konsumverhaltens deutscher Verbraucher skizzierte Martell die aktuellen Pläne zur Veränderung des EU-Lebensmittelrechts. Ausgangspunkt vieler Skandale der letzten Jahre seien die Futtermittel, die zukünftig mit den Lebensmitteln gemeinsam geregelt werden. Stichworte des Vortrags waren der Grobentwurf des Lebensmittel- und Futtermittel Bedarfsgegenständegesetzes sowie Claims, GMO, Kennzeichnungserweiterung für unverpackte Backwaren, § 40a LMBG und bei diesen ganzen Neuerungen keine Inländerdiskriminierung in der EU. Der Referent wies darauf hin, dass es sinnige Änderungen wie das Zusammenlegen des Lebens-



Helmut Martell

mittel- und Futtermittelrechts gebe, aber die meisten Änderungen seien nur schwerlich nachvollziehbar. Konsequenzen dieser Pläne seien ein deutlich höherer Verwaltungsaufwand und unklare Regelungen. Die Änderungen verschoben das Verständnis des Ordnungsrechts in ein Betreuungsrecht, die Privatautonomie in ein Kollektivrecht, und Sachregelungen würden zu Anspruchsregelungen. Das heutige Lebensmittelrecht erhebe schon

hohe Ansprüche an den deutschen Mittelstand, erklärte Martell. Das geplante EU-Recht sei zur Zeit noch ein großes und durchsichtiges Labyrinth. Die Antwort, warum dieses Rechts-Kaleidoskop trotzdem umgesetzt werden soll, blieb offen. Der Referent fand es schade, dass im EU-Wahljahr der Mittelstand und die Bürger nicht frühzeitiger von der Politik über solche Pläne informiert würden.

• Marcus Molitor

LG - HAMBURG -
SCHLESWIG - HOLSTEIN

Qualitätssicherung und Vorstandswahlen

Mit turnusmäßigen Vorstandswahlen begann die Veranstaltung. Der „alte“ Vorstand stellte sich ohne Gegenkandidaten zur Wiederwahl und erhielt für die nächsten vier Jahre alle Stimmen: 1. Vorsitzender Karl Heinz Schröder, 2. Vorsitzender Peter Breiholz, Schriftführer Christoph Harries, Beisitzer Marcus Molitor. Im Anschluss an die Wahlen begann

Heinrich Münsterjohann, Leiter des Back- und Beratungszentrums von MeisterMarken, Bremen, mit seinem Vortrag über „Qualitätssicherung (QS) im Backbetrieb“. Der erste Teil begann mit der Sichtung des Wettbewerbsumfelds. Im Bereich der anderen Bäcker, des Einzelhandels, der Discounter und ihrer Aktivitäten müsse sich der Unternehmer mit seinem Preis und seinen Qualitäten positionieren. Hierbei seien die Marktberichtigung in der Backbranche und die Veränderung des Preissegments unbedingt zu beachten. Das mittlere Preissegment werde bis 2010 auf 15% reduziert, erklärte der Referent. Deshalb sollten die Betriebe klar und deutlich wahrnehmbar ihre Position bestimmen. Im weiteren Verlauf ging der Referent auf das Segment Premium ein. Münsterjohann sieht für den Bäcker im Bereich „billig“ keine Chance.

Im zweiten Teil ging es um die Verbindung von Produktion, Expedition und Verkauf. „Die Ware, die wir produzieren, dürfen wir nicht als anonymes Teil durch die einzelnen Stationen in unserem Betrieb laufen lassen. Es muss vom Rohstofflager bis zum Kunden im Laden jede zwischengelagerte Übergabe wie von Verkäuferin an Kunden erfolgen. Damit können nur noch Top-Qualitäten weitergereicht werden, die so bei unserem Kunden im Laden auch ankommen“, erklärte der Referent. „Weiterhin ist Wert darauf zu legen, dass alle Positionen im Betrieb mit-

Für Sie gelesen

Lebensmittellexikon

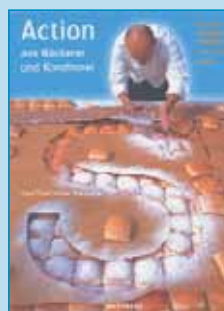
Die B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG, Hamburg, hat das Lexikon Lebensmitteltechnik neu herausgebracht. In den beiden Bänden (ca. 1.300 Seiten) werden Begriffe aus sämtlichen Bereichen der Lebensmitteltechnik präzise und komprimiert erklärt. Der Leser bekommt die technischen Zusammenhänge erläutert. Über 630 Abbildungen verdeutlichen Abläufe und Vorgänge. ISBN 3-86022-973-7, 149,50 € zzgl. MwSt.



Backideen für mehr Umsatz

Aktion aus Bäckerei und Konditorei heißt das neue Buch der Matthaes Verlag GmbH, Stuttgart. Das Buch zeigt, wie sich ein traditioneller Handwerksbetrieb mit neuen Ideen in ein modernes Licht setzen, sein Image aufpolieren und dabei langfristig mehr Umsatz erzielen kann. Das Buch gibt Anleitungen zu „Backspektakel“, wie z.B. groß dimensionierte Muttertagsherzen, die im Rahmen einer Aktion für einen guten Zweck stückchenweise verkauft werden.

ISBN 3-87516-333-8, 88 €



— Anzeige


W. Ullmann Blechputzmaschinen für jeden Bäcker



Tel. 061 84/92 93 78
Fax 061 84/92 93 79

einander sprechen“, erläuterte Münsterjohann. Kommunikation sei wichtig für die QS.

Im dritten Teil ging es um die Marketingstrategie. Auch dies sei QS. Alles sollte schriftlich festgelegt werden, für jedes einzelne Produkt: von Zielvorgabe › Herstellungsweise › Kombinationsmöglichkeit › Form, Größe, Gewicht › Überzug, Dekor › Verpackung › Haltbarkeit › Endbeurteilung.

Im Schlussteil forderte Münsterjohann die Betriebe auf, Leitsätze für die Qualität zu erstellen. Diese müssten auch die Räumlichkeiten, Anlagen und die Dienstleistungen einschließen. Der Referent stellte einen 20-Punkte-Plan für QS vor. Mit diesem werden die Gebäcke einzeln bewertet.  Christoph Harries

Porträt: Wolfgang Zimmermann

Die VDB-Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern wählte 2004 einen neuen Vorsitzenden: Wolfgang Zimmermann arbeitet seit 1998 als Betriebsleiter und Prokurist bei der Rügener Backwaren GmbH in Bergen auf Rügen. Der gebürtige Saarländer war mehrere Jahre als Bäcker tätig, bis er 1989 seine Meisterprüfung mit Auszeichnung bestand. Der 43-jährige leitete unter anderem die Produktentwicklung, die Qualitätskontrolle und den Rohstoffeinkauf bei der neuen Reichelt Brotfabrik in Petershagen bei Berlin. Der Hundennarr und Motorradfahrer Zimmermann will bei den VDB-Veranstaltungen die Fachthemen „Backen“ und „Technik“ fokussieren. Ein weiteres Ziel des Bäckermeisters: mehr Mitglieder für die VDB und seine Landesgruppe gewinnen.



LG MECKLENBURG-VORPOMMERN

Optimales Garen und Backen

„Wenn der Kunde wiederkommt und nicht die Ware“ und „Wir müssen nicht Hungrige satt machen, sondern Satte hungrig“, mit diesen Zitaten begann Bäcker- und Konditormeister Hermann Späth von der MIWE Michael Wenz GmbH, Arnstein, seinen Vortrag „Optimales Garen und Backen von Brot und Brötchen“.


Späth ging in seinem Vortrag über das optimale Garen und Backen von Brot und Brötchen auf folgende Parameter ein:



Die Mitglieder der Landesgruppe Mecklenburg Vorpommern


- ➔ Geschmack
- ➔ Klima
- ➔ Rohstoff Mehl
- ➔ Rezeptur
- ➔ Verfahren
- ➔ Backen

Der Geschmack der Backwaren wird nicht nur von der Rezeptur bestimmt, sondern auch durch die Teigführung. Die Teigführung bzw. der Vorteig bereiten die Aromastoffe vor. Ein enzymatischer Abbau von Stärke, Eiweiß, Fett, usw. findet im Vorteig statt. Beim Backprozess werden die Stoffe zu neuen Aromastoffen zusammengefügt. Werde während der Teigführung zu wenig Aroma vorbereitet, könne es beim Backen auch nicht gebildet werden, erklärte der Referent. Mit Verwendung von Weizensauerteigen könne man das Aroma mild säuerlich abrunden.

Klima und Luftfeuchtigkeit sind wichtige Parameter beim Gärprozess. Qualitätsveränderungen und deren Auswirkungen ergeben sich aus zu hoher und zu niedriger Luftfeuchtigkeit sowie Temperatur. Späth äußerte sich weiterhin zu den Qualitätsprofilen der Mehle, die jährlich erntebedingt neu abgestimmt werden müssen. Beim Backen von Brot und Brötchen in hoher Qualität seien die richtige Backzeit und Temperatur entscheidend. Beim Backen entstünden in der Kruste über 250 Aromaverbindungen, so der Referent. Späth erläuterte die unterschiedlichen Aromaentwicklungen bei Frischbrötchen, Langzeitgaren und Frostung.  Lutz Lütt

LANDESGRUPPE WESTFALEN-LIPPE

Brot- und Brötchenfehler

Helmut Vennemann, Produktentwickler bei der UNIFERM GmbH & Co. KG, Werne, referierte zum Thema „Brot- und Brötchenfehler – Ursache und Behebung“. Vennemann ging in seinem Vortrag auf die verschiedenen Parameter der Gebäckerstellung ein. Der Referent zeigte Fehler auf und gab eine Anleitung zu deren Vermeidung. „Moderne Technik macht es dem Bäcker leicht, Fehlern zu begegnen“, erklärte Vennemann. Ca. 80% seien Knet- oder Führungsfehler. Rund 20% seien Fehler, die während des Backprozesses auftreten. Die heutigen Brötchenfehler unterschieden sich deutlich von denen früherer Jahre, erläuterte der Referent. Die Mehle heute hätten im Vergleich zu früheren Jahren einen deutlich höheren Klebergehalt. Das habe die Folge, dass die Knetung darauf abgestimmt sein sollte. Die Hefedosierung, die Teigtemperatur und die Teigruhezeiten sollten auf das jeweilige Verfahren (Direkt, Langzeit oder Gärverzögerung) abgestimmt sein, so Vennemann.  Berndt Günther



Referent Hermann Späth

Anzeige

Elektronische Insektenvernichter Aluminium korrosionsfrei Neutral – ohne Gift umweltfreundlich, wartungsfrei diverse Gerätegrößen für Gewerbe – Industrie



Für weitere DEKUR®-Produkte zur Schädlingsbekämpfung bitte Katalog anfordern! Prüfz. EUROPA-STANDARD IEC 335-2-59

DEKUR® Pf. 20 04 46 • D-56004 Koblenz
Tel. (02 61) 40 15 41 • Fax (02 61) 40 38 88