



Fortbildungsseminar Detmolder Backmanager

für Fachkräfte der Backwarenherstellung

in Detmold

vom 07. Januar - 01. Februar 2019



Detmolder Backmanager - 1. Woche

Montag, 07. Januar 2019

09³⁰ Uhr Einführung und Begrüßung

Ernährung und Rohstoffe

10⁰⁰ - 16¹⁵ Uhr Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Getreideerzeugnissen
Glutenfreie Ernährung
Bioaktive Substanzen in Getreide und deren möglichen Wirkungen auf den Menschen

Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Analytik + Rheologie)

Praktikum

Forschung am Schützenberg, Führung durch das Max Rubner Institut (MRI)

Dienstag, 08. Januar 2019

Rohstoffe und Rezepturen

08⁰⁰ - 16⁰⁰ Uhr Grundlagen der Weizen- und Roggenbackfähigkeit
Leitsätze der Spezialbrotherstellung
Rezepturbestandteile (Backzutaten/Backmittel)
Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen
Industrielle Mühlentechnologie

Mittwoch, 09. Januar 2019

Herstellung von Brot und Kleingebäcken

08⁰⁰ - 16⁴⁵ Uhr Theorie moderner Sauerteigführungen
Acrylamid und mögliche Minimierungsstrategien in Backwaren
Grundlagen und technologische Erkenntnisse zu Vorstufen
Praktikum: Vorteige
Praktikum: Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Teigrheologie)

Donnerstag, 10. Januar 2019

Rohstoff-Handling in der Bäckerei

08⁰⁰ - 10⁰⁰ Uhr Fördern von Fluiden: Pumpen, Gebläse, Verdichter/Kompressoren
Lagern und Fördern von Schüttgütern

Arbeitsrecht

10⁰⁰ - 13⁰⁰ Uhr Grundlagen des Arbeitsrechts
Arbeitsrecht - Fallstudien

Herstellung von Brot und Kleingebäcken

13⁰⁰ - 15⁰⁰ Uhr **Praktikum:** Einfluss verschiedener backaktiver Substanzen auf die Teig- und Gebäckeeigenschaften (inkl. Teiglinge)

Reinraum- und Schneidetechnik

15⁰⁰ - 16⁰⁰ Uhr Reinraumtechnik, Schneiden

Freitag, 11. Januar 2019

Kältetechnologie

- 08⁰⁰ - 12⁰⁰ Uhr Bäckerkälte leicht gemacht - Praxisbeispiele aus Großbäckereien
Bäckerkälte leicht gemacht - Praxisbeispiele aus handwerklichen Bäckereien
- 12³⁰ - 14³⁰Uhr Vakuumkonditionierung

Detmolder Backmanager - 2. Woche

Montag, 14. Januar 2019

Teilprüfung I

- 09¹⁵ - 10⁰⁰ Uhr **Prüfungsfragen** der ersten Woche

Lebensmittelhygiene

- 10⁰⁰ - 15⁰⁰ Uhr EU-VO über Lebensmittelhygiene u.a. - rechtliche Situation
Pflicht zur Hygieneschulung
Amtliche Risikobeurteilung und Kontrollfrequenzen
Hygiene/HACCP-Konzepte in der Bäckerei
- 15⁰⁰ - 17⁰⁰ Uhr Besichtigung eines Lebensmittelbetriebes

Dienstag, 15. Januar 2019

Trends, Hefen und Enzyme

- 08⁰⁰ - 10⁰⁰ Uhr Trends im Backmarkt
Hefen und Enzyme in der Backwarenherstellung

Lebensmittelrecht

- 10⁰⁰ - 16⁰⁰ Uhr Grundlagen des Backwarenrechtes
Zusatzstoffe (Rechtsvorschriften und Rezepturgestaltung)
Kennzeichnungsrecht, Eichrecht, Fertigpackungsrecht,
Preisangaben-VO
Rechtliche Aspekte bei der Werbung

Mittwoch, 16. Januar 2019

Arbeitssicherheit

- 08⁰⁰ - 12⁰⁰ Uhr Grundlagen und Organisation des Arbeitsschutzes
Pause
Unfall- und Gesundheitsgefahren, Schwerpunkt Bäckerasthma

Verpacken

- 13⁰⁰ - 14⁰⁰ Uhr Anforderungen Verpackungen - Papier/Pappe
Anforderungen Verpackungen - Folien

Sauerteige

- 14⁰⁰ - 17⁰⁰ Uhr Sauerteigerstellung und Sauerteigführungen in der Praxis
Praktikum: Sauerteige

Donnerstag, 17. Januar 2019

Herstellung von Brot und Kleingebäcken

08⁰⁰ - 13⁰⁰ Uhr Rezepturgestaltung bei roggenhaltigen Brot- und Kleingebäcken
Pause
Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen
Rezepturgestaltung bei weizenhaltigen Brot- und Kleingebäcken
Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen
Mittagspause

Biologische Rohstoffe, Verordnungen und Entwicklung

14⁰⁰ - 17³⁰ Uhr Entwicklung des biologischen Landbaus in Europa und der Welt
Herausforderung und Zielsetzung
Die Bioverordnung, von der Richtlinie zum Gesetz
Pause
Entwicklung in der Biobackstube
Verbrauchererwartung und Anforderungen des Einzelhandels an biologische Produkte
Bio Snackworld 4.0, wohin geht der Weg?

Freitag, 18. Januar 2019

Qualitätsmanagement

08⁰⁰ - 12⁰⁰ Uhr Qualitätsmanagement im Backbetrieb: Einführung und Begriffsbestimmungen, Anforderungen des International Food Standards – IFS, Interne Audits und Ablauf der Zertifizierung

Umwelt- und Energiemanagement

13⁰⁰ - 15⁰⁰ Uhr Anforderungen der Normenreihe ISO 14001:2015 und ISO 50001 - Nachhaltigkeitssysteme

Detmolder Backmanager - 3. Woche

Montag, 21. Januar 2019

Teilprüfung II

09¹⁵ - 10⁰⁰ Uhr **Prüfungsfragen** der zweiten Woche

Logistik

10⁰⁰ - 17³⁰ Uhr Verständnis von Material- und Warenbewegungen
Handhabung von Material- und Warenbewegungen
Optimierung von Material- und Warenbewegungen

Dienstag, 22. Januar 2019

Marketing

08⁰⁰ - 16³⁰ Uhr Marketingdefinition, Managementprozess, Marktsegmentierung
Marketingziele, strategische Grundlagen
Marketinginstrumente: Preis- und Produktpolitik
Marketinginstrumente: Kommunikations- und Distributionspolitik

Mittwoch, 23. Januar 2019

Kältetechnologie

08⁰⁰ - 16³⁰ Uhr Kältetechnische Anlagen
Teilgebackenes, Vorgebackenes
Kältetechnologie bei Teiglingen (Brot und Kleingebäck)
Gärverzögerung und Gärunterbrechung (Überblick)
Neuartiger vollkontinuierlicher Teigbereitungs- und
Verarbeitungsprozess für die industrielle Backtechnik

Donnerstag, 24. Januar 2019

Personalführung

08⁰⁰ - 16³⁰ Uhr Grundsätze und Definition moderner Führung
Die Rolle des Vorgesetzten
Kommunikation – Kriterien wirksamer Kommunikation in der
betrieblichen Praxis
Motivation, Information, Einführung, Unterweisung
Leistungsbeurteilung, Mitarbeiterbeurteilung, Kritik, Lob

Freitag, 25. Januar 2019

Personalführung

08⁰⁰ - 14⁰⁰ Uhr Die Führungskraft als Persönlichkeit; das Lernen von Vorbildern
Der richtige Umgang mit schwierigen Mitarbeitern; Konfliktfälle aus
dem betrieblichen Alltag; die Funktion guter Teamarbeit
Abschlussdiskussion

Detmolder Backmanager - 4. Woche

Montag, 28. Januar 2019

Teilprüfung III

09¹⁵ - 10⁰⁰ Uhr **Prüfungsfragen** der dritten Woche

Betriebswirtschaft

10⁰⁰ - 17⁰⁰ Uhr Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, Grundbegriffe
Das Unternehmen aus finanzieller Sicht, Unternehmensteuerung und
Grundbegriffe des Rechnungswesens (mit Übung)
Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und
finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation,
Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel)
Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und
finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation,
Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel)

Dienstag, 29. Januar 2019

Betriebswirtschaft

08⁰⁰ - 12³⁰ Uhr Kostenrechnung: Grundlagen und Überblick
Kostenarten-/Kostenstellen-/Kostenträgerrechnung
Aktuelle Kostenstrukturen und-entwicklung im Backgewerbe

Snackherstellung

13³⁰ - 17⁰⁰ Uhr Grundlagen der Snackherstellung
Praktikum: Snackherstellung

Mittwoch, 30. Januar 2019

Mikrobiologie

08⁰⁰ - 13³⁰ Uhr Grundlagen der Mikrobiologie und mikrobieller Verderb
Praktikum
Maßnahmen zum Schimmelschutz
Frischhaltung und Mindesthaltbarkeit

Energie

13³⁰ - 16³⁰ Uhr Energieverbrauch in Backgewerbe: Produktion und Filiale
Auslastung von Prozessen
Sanierungspläne, Energieberatung, Förderung,
Energieleistungskennzahlen
Energieaudit und Energiemanagement

Donnerstag, 31. Januar 2019

Sensorik

08⁰⁰ - 16³⁰ Uhr Brot- und Gebäckfehler und deren Vermeidung
Einführung in die Sensorik und Prüfschemen
Beurteilung von Getreide- und Mahlerzeugnissen
Brotprüfung und -beurteilung - praktische Übungen
Prüfung und Beurteilung Feiner Backwaren - praktische Übungen

Freitag, 01. Februar 2019

Kneten in der Industrie

08⁰⁰ - 09³⁰ Uhr Moderne Knetsysteme in der Industrie
09³⁰ - 10⁰⁰ Uhr Pause

Teilprüfung IV

10⁰⁰ - 10⁴⁵ Uhr **Abschlussprüfung** mit Prüfungsfragen der vierten Woche
11³⁰ Uhr **Ende des Lehrgangs/Übergabe der Zertifikate**

Hotelreservierung

Auf Wunsch wird für die Lehrgangszeit ein Hotel bzw. eine Pension vermittelt. Bitte benutzen Sie bei Bedarf die beiliegende Hotelreservierung.

Teilnahmebedingungen

Die Teilnehmerzahl wird auf **maximal 15 Personen** begrenzt. Die **Mindestbeteiligung** liegt bei 10 Teilnehmern. Die Teilnehmergebühr ist abhängig von der Gesamtzahl der Teilnehmer und beträgt

- bei 10 - 11 Teilnehmern 2.900 € pro Person,
- bei 12 - 13 Teilnehmern 2.600 € pro Person,
- bei 14 - 15 Teilnehmern 2.300 € pro Person.

AGF-Mitglieder erhalten einen **Rabatt von 20 %**. Eine Anmeldung bis **spätestens** 01. Dezember 2018 ist erforderlich. Bei Rücktritt eines Teilnehmers bis zu zwei Wochen vor Lehrgangsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von 200 € erhoben. Bei späterer Stornierung der Anmeldung wird die gesamte Teilnehmergebühr berechnet, wenn dadurch die Mindestteilnehmerzahl unterschritten wird. Die Entsendung eines Vertreters ist möglich. Der Veranstalter behält sich Änderungen im Programm vor, die die Lehrgangsinhalte nicht beeinträchtigen. Nach bestandener Prüfung erhalten die Teilnehmer ein **Zertifikat** zum Detmolder Backmanager.

Referenten

Bekannte Referenten aus Forschungseinrichtungen und Praxis gewährleisten eine umfassende Ausbildung der Teilnehmer, u.a.: **Thomas Backenstos** (Unternehmensberatung), **Matthias Bantel** (Ebäcko), **Adolf Cermak** (Cetravac), **Heike Geringer** (Ireks GmbH), **Karlheinz Grothe**, **Dipl. oec. troph. Jana Haase** (DIGeFa GmbH), **Dr. Norbert Haase** (MRI), **Marie-Therese Hanneforth** (MRI), **Markus Heinze** (Harry-Brot GmbH), **Norbert Huintjes** (AGF e. V.), **Armin Juncker** (Verband Deutscher Großbäckereien e.V.), **Stefan Keller** (CSM Deutschland GmbH), **Prof. Dr. Elke Kottmann** (Hochschule OWL), **Prof. Dr. Ingo Kracht** (Hochschule OWL), **Prof. Dr. Klaus Lösche** (Bremerhaven), **Horst Mack**, **RA Alexander Meyer-Kretschmer** (Verband Deutscher Großbäckereien e.V.), **Gabriele Monsees** (BG Nahrungsmittel), **Eduard Nickel** (DIGeFa GmbH), **Franz Pfleger** (AGF e. V.), **Dominik Scharf** (Wiesheu GmbH), **Prof. Dr. Joerg Stender** (Hochschule OWL), **Dipl.-Ing. Günter Unbehend** (MRI), **Ute Versen** (MRI), **Dipl.-Ing. Jörg Wagner** (Kaak Deutschland BV), **Dr. Torsten Zense** (DIOSNA Dierks & Söhne GmbH)

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Der Veranstalter wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

Anmeldung online:

www.aqfdt.de →Veranstaltungen

DIGeFa | GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft
Getreide- und Mehlanalytik



Backversuche



Weitere Informationen unter www.digefa.de