



# **Zertifikatslehrgang Detmolder Backmanager (IHK)**

## **für Fachkräfte der Backwarenherstellung**

**in Detmold**

**vom 11. Januar - 05. Februar 2021**



## Detmolder Backmanager - 1. Woche

### Montag, 11. Januar 2021

09<sup>30</sup> Uhr Einführung und Begrüßung

#### Ernährung und Rohstoffe

10<sup>00</sup> - 10<sup>30</sup> Uhr Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Getreideerzeugnissen  
10<sup>30</sup> - 11<sup>00</sup> Uhr Glutenfreie Ernährung  
11<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr Bioaktive Substanzen in Getreide und deren mögliche Wirkungen auf den Menschen  
12<sup>00</sup> - 12<sup>45</sup> Uhr Mittagspause  
12<sup>45</sup> - 14<sup>15</sup> Uhr Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Analytik + Rheologie)  
14<sup>15</sup> - 14<sup>30</sup> Uhr Pause  
14<sup>30</sup> - 16<sup>00</sup> Uhr **Praktikum:** Qualitätsuntersuchungen bei Getreide (Analytik)

### Dienstag, 12. Januar 2021

#### Rohstoffe und Rezepturen

8<sup>00</sup> - 9<sup>00</sup> Uhr Leitsätze der Spezialbrotherstellung  
9<sup>00</sup> - 10<sup>30</sup> Uhr Rezepturbestandteile (Backzutaten/Backmittel)

#### Herstellung von Brot und Kleingebäcken

10<sup>30</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr **Praktikum:** Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Teigrheologie)  
12<sup>00</sup> - 12<sup>45</sup> Uhr Mittagspause  
12<sup>45</sup> - 14<sup>15</sup> Uhr Grundlagen und technologische Erkenntnisse zu Vorstufen  
14<sup>15</sup> - 16<sup>30</sup> Uhr **Praktikum:** Vorteige

### Mittwoch, 13. Januar 2021

#### Getreide- und Mahlerzeugnisse

08<sup>00</sup> - 09<sup>00</sup> Uhr **Praktikum:** Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen  
09<sup>00</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr Beurteilung von Getreide- und Mahlerzeugnissen  
10<sup>00</sup> - 10<sup>15</sup> Uhr Pause

#### Rohstoffe und Rezepturen

10<sup>30</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr Grundlagen der Weizen- und Roggenbackfähigkeit  
12<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup> Uhr Theorie moderner Sauerteigführungen  
12<sup>15</sup> - 13<sup>00</sup> Uhr Mittagspause  
13<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup> Uhr **Praktikum:** Einfluss verschiedener backaktiver Substanzen auf die Teig- und Gebäckseigenschaften (inkl. Teiglinge)

#### Reinraumtechnik

15<sup>00</sup> - 15<sup>45</sup> Uhr Reinraumtechnik

### Donnerstag, 14. Januar 2021

#### Herstellung von Brot und Kleingebäcken

08<sup>00</sup> - 09<sup>30</sup> Uhr Rezepturgestaltung bei roggenhaltigen Brot- und Kleingebäcken  
09<sup>30</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr Pause  
10<sup>00</sup> - 11<sup>00</sup> Uhr Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen  
11<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr Rezepturgestaltung bei weizenhaltigen Brot- und Kleingebäcken  
12<sup>00</sup> - 12<sup>30</sup> Uhr Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen  
12<sup>30</sup> - 13<sup>00</sup> Uhr Mittagspause

### Getreide- und Mahlerzeugnisse

13 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup> Uhr	Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen
14 <sup>45</sup> - 15 <sup>00</sup> Uhr	Pause
15 <sup>00</sup> - 16 <sup>30</sup> Uhr	Industrielle Mühlentechnologie

### Freitag, 15. Januar 2021

#### Kältetechnologie

08 <sup>00</sup> - 09 <sup>30</sup> Uhr	Bäckerkälte leicht gemacht - Praxisbeispiele aus Großbäckereien
09 <sup>30</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	Pause
10 <sup>00</sup> - 11 <sup>30</sup> Uhr	Moderne Knetsysteme in der Industrie
11 <sup>30</sup> - 13 <sup>00</sup> Uhr	Ofentechnik

## Detmolder Backmanager - 2. Woche

### Montag, 18. Januar 2021

#### Enzyme

08 <sup>00</sup> - 12 <sup>00</sup> Uhr	<b>Praktikum:</b> Enzyme in der Backwarenherstellung
12 <sup>00</sup> - 13 <sup>00</sup> Uhr	Mittagspause
13 <sup>00</sup> - 17 <sup>00</sup> Uhr	Betriebsbesichtigung „Böcker“

### Dienstag, 19. Januar 2021

#### Acrylamid

09 <sup>00</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	Acrylamid und mögliche Minimierungsstrategien in Backwaren
10 <sup>00</sup> - 10 <sup>15</sup> Uhr	Pause

#### Logistik

10 <sup>15</sup> - 12 <sup>30</sup> Uhr	Verständnis von Material- und Warenbewegungen
12 <sup>30</sup> - 13 <sup>15</sup> Uhr	Mittagspause
13 <sup>15</sup> - 15 <sup>30</sup> Uhr	Handhabung und Optimierung von Material- und Warenbewegungen

### Mittwoch, 20. Januar 2021

#### Hefen

8 <sup>00</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	Hefen
--	-------

#### Kochsalzreduktion

10 <sup>30</sup> - 12 <sup>00</sup> Uhr	Kochsalzreduktion
12 <sup>00</sup> - 13 <sup>00</sup> Uhr	Mittagspause

#### Verpacken

12 <sup>45</sup> - 13 <sup>15</sup> Uhr	Anforderungen Verpackungen - Papier/Pappe
13 <sup>15</sup> - 13 <sup>45</sup> Uhr	Anforderungen Verpackungen - Folien

#### Sauerteige

13 <sup>45</sup> - 15 <sup>15</sup> Uhr	Sauerteigherstellung und Sauerteigführungen in der Praxis
15 <sup>15</sup> - 17 <sup>15</sup> Uhr	<b>Praktikum:</b> Sauerteige

### Donnerstag, 21. Januar 2021

#### Personalführung

08 <sup>00</sup> - 09 <sup>30</sup> Uhr	Grundsätze und Definition moderner Führung
09 <sup>30</sup> - 09 <sup>45</sup> Uhr	Pause

## Detmolder Backmanager – 11. Januar bis 05. Februar 2021

09 <sup>45</sup> - 10 <sup>45</sup> Uhr	Die Rolle des Vorgesetzten
10 <sup>45</sup> - 12 <sup>00</sup> Uhr	Kommunikation – Kriterien wirksamer Kommunikation in der betrieblichen Praxis
12 <sup>00</sup> - 12 <sup>45</sup> Uhr	Mittagspause
12 <sup>45</sup> - 14 <sup>45</sup> Uhr	Motivation, Information, Einführung, Unterweisung
14 <sup>45</sup> - 15 <sup>00</sup> Uhr	Pause
15 <sup>00</sup> - 16 <sup>30</sup> Uhr	Leistungsbeurteilung, Mitarbeiterbeurteilung, Kritik, Lob

### Freitag, 22. Januar 2021

#### Personalführung

08 <sup>00</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	Die Führungskraft als Persönlichkeit; das Lernen von Vorbildern
10 <sup>00</sup> - 10 <sup>15</sup> Uhr	Pause
10 <sup>15</sup> - 12 <sup>00</sup> Uhr	Der richtige Umgang mit schwierigen Mitarbeitern; Konfliktfälle aus dem betrieblichen Alltag; die Funktion guter Teamarbeit
12 <sup>00</sup> - 12 <sup>30</sup> Uhr	Mittagspause
12 <sup>30</sup> - 14 <sup>00</sup> Uhr	Abschlussdiskussion

## Detmolder Backmanager - 3. Woche

### Montag, 25. Januar 2021

#### Teilprüfung I & II

09 <sup>00</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	<b>Prüfungsfragen</b> der ersten und zweiten Woche
---	--

#### Lebensmittelrecht

10 <sup>15</sup> - 12 <sup>00</sup> Uhr	Grundlagen des Backwarenrechtes
12 <sup>00</sup> - 12 <sup>45</sup> Uhr	Mittagspause
12 <sup>45</sup> - 13 <sup>45</sup> Uhr	Zusatzstoffe (Rechtsvorschriften und Rezepturgestaltung)
13 <sup>45</sup> - 14 <sup>00</sup> Uhr	Pause
14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup> Uhr	Kennzeichnungsrecht, Eichrecht, Fertigpackungsrecht, Preisangaben-VO
14 <sup>45</sup> - 15 <sup>45</sup> Uhr	Rechtliche Aspekte bei der Werbung
15 <sup>45</sup> - 16 <sup>30</sup> Uhr	Neue Entwicklungen aus dem Lebensmittelrecht

### Dienstag, 26. Januar 2021

#### Kältetechnologie

08 <sup>00</sup> - 09 <sup>30</sup> Uhr	Einführung in die Kältetechnologie für Backbetriebe (Grundlagen der Wärmelehre , physikalische Größen und Einheiten, Mollier-Diagramm, Desorption-Absorption an Beispielen , etc.)
09 <sup>30</sup> - 09 <sup>45</sup> Uhr	Pause
09 <sup>45</sup> - 11 <sup>00</sup> Uhr	Gärsteuerung ( Gärverzögerung, Gärunterbrechung etc.) : Ein Weg zu Premiumqualität
11 <sup>00</sup> - 12 <sup>30</sup> Uhr	Mehlqualitätsdaten / Reaktivität von Mehlen : Bedeutung für das Kneten, das Kühlen und/oder Gefrieren von Teigen Beispiel: Neuartiger , vollkontinuierlicher Teigbereitungs- und Verarbeitungsprozess für industrielle Backbetriebe
12 <sup>30</sup> - 13 <sup>15</sup> Uhr	Mittagspause
13 <sup>15</sup> - 15 <sup>00</sup> Uhr	Gefrieren von Teig und Gebäck , Verfahren der Kältetechnologie ( u.a. Aerosole in der Bäckerei) , Vernetzte Wertschöpfungen für Backbetriebe an Beispielen ( u.a. Energieeinsparung, Qualitätsoptimierung, Beherrschung von Hygiene)
15 <sup>00</sup> - 15 <sup>15</sup> Uhr	Pause
15 <sup>15</sup> - 16 <sup>30</sup> Uhr	Kälteanlagen : konventionelle Anlagen der Kältetechnik , Kältemittel, cryogene Kälteanlagen , anderes , u.a. Bestimmung des Kältebedarfs auch im Vergleich

## Mittwoch, 27. Januar 2021

### Marketing

08 <sup>00</sup> - 09 <sup>30</sup> Uhr	Marketingdefinition, Managementprozess, Marktsegmentierung
09 <sup>30</sup> - 09 <sup>45</sup> Uhr	Pause
09 <sup>45</sup> - 12 <sup>00</sup> Uhr	Marketingziele, strategische Grundlagen
12 <sup>00</sup> - 12 <sup>45</sup> Uhr	Mittagspause
12 <sup>45</sup> - 14 <sup>15</sup> Uhr	Marketinginstrumente: Preis- und Produktpolitik
14 <sup>15</sup> - 14 <sup>30</sup> Uhr	Pause
14 <sup>30</sup> - 16 <sup>00</sup> Uhr	Marketinginstrumente: Kommunikations- und Distributionspolitik

## Donnerstag, 28. Januar 2021

### Rohstoff-Handling in der Bäckerei

08 <sup>00</sup> - 09 <sup>00</sup> Uhr	Fördern von Fluiden: Pumpen, Gebläse, Verdichter/Kompressoren
09 <sup>00</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	Lagern und Fördern von Schüttgütern
10 <sup>00</sup> - 10 <sup>15</sup> Uhr	Pause

### Arbeitsrecht

10 <sup>15</sup> - 12 <sup>00</sup> Uhr	Grundlagen des Arbeitsrechts
12 <sup>00</sup> - 12 <sup>45</sup> Uhr	Arbeitsrecht – Fallstudien
12 <sup>45</sup> - 13 <sup>15</sup> Uhr	Mittagspause

### Biologische Rohstoffe, Verordnungen und Entwicklung

13 <sup>15</sup> - 15 <sup>45</sup> Uhr	Entwicklung des biologischen Landbaus in Europa und der Welt Herausforderung und Zielsetzung Die Bioverordnung, von der Richtlinie zum Gesetz
15 <sup>45</sup> - 16 <sup>00</sup> Uhr	Pause
16 <sup>00</sup> - 17 <sup>30</sup> Uhr	Entwicklung in der Biobackstube Verbrauchererwartung und Anforderungen des Einzelhandels an biologische Produkte Bio Snackworld 4.0, wohin geht der Weg?

## Freitag, 29. Januar 2021

### Qualitätsmanagement

08 <sup>00</sup> - 09 <sup>30</sup> Uhr	Qualitätsmanagement im Backbetrieb: Einführung und Begriffsbestimmungen, Anforderungen des International Food Standards – IFS
09 <sup>30</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	Pause
10 <sup>00</sup> - 11 <sup>00</sup> Uhr	<b>Gruppenarbeit:</b> Erarbeitung wichtiger QM-Dokumente
11 <sup>00</sup> - 12 <sup>00</sup> Uhr	Interne Audits und Ablauf der Zertifizierung
12 <sup>00</sup> - 12 <sup>45</sup> Uhr	Mittagspause

### Umwelt- und Energiemanagement

12 <sup>45</sup> - 14 <sup>30</sup> Uhr	Anforderungen der Normenreihe ISO 14001:2015 und ISO 50001 - Nachhaltigkeitssysteme
---	---

## Detmolder Backmanager - 4. Woche

### Montag, 01. Februar 2021

### Teilprüfung III

09 <sup>15</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	<b>Prüfungsfragen</b> der dritten Woche
---	---

### Betriebswirtschaft

10 <sup>00</sup> - 11 <sup>30</sup> Uhr	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, Grundbegriffe
---	---

## Detmolder Backmanager – 11. Januar bis 05. Februar 2021

11 <sup>30</sup> - 12 <sup>30</sup> Uhr	Das Unternehmen aus finanzieller Sicht, Unternehmensteuerung und Grundbegriffe des Rechnungswesens (mit Übung)
12 <sup>30</sup> - 13 <sup>15</sup> Uhr	Mittagspause
13 <sup>15</sup> - 15 <sup>15</sup> Uhr	Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel)
15 <sup>15</sup> - 15 <sup>30</sup> Uhr	Pause
15 <sup>30</sup> - 17 <sup>00</sup> Uhr	Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel)

### Dienstag, 02. Februar 2021

#### Betriebswirtschaft

08 <sup>00</sup> - 09 <sup>00</sup> Uhr	Kostenrechnung: Grundlagen und Überblick
09 <sup>00</sup> - 10 <sup>30</sup> Uhr	Kostenarten-/Kostenstellen-/Kostenträgerrechnung
10 <sup>30</sup> - 12 <sup>00</sup> Uhr	<b>Vertiefung / Übungen:</b> Zuschlagskalkulation, Deckungsbeitragsrechnung, Maschinenstundensätze
12 <sup>00</sup> - 12 <sup>30</sup> Uhr	Aktuelle Kostenstrukturen und-entwicklung im Backgewerbe
12 <sup>30</sup> - 13 <sup>15</sup> Uhr	Mittagspause

#### Arbeitssicherheit

13 <sup>15</sup> - 15 <sup>15</sup> Uhr	Grundlagen und Organisation des Arbeitsschutzes
15 <sup>15</sup> - 17 <sup>00</sup> Uhr	Unfall- und Gesundheitsgefahren, Schwerpunkt Bäckerasthma

### Mittwoch, 03. Februar 2021

#### Mikrobiologie

08 <sup>00</sup> - 09 <sup>15</sup> Uhr	Grundlagen der Mikrobiologie und mikrobieller Verderb
09 <sup>15</sup> - 11 <sup>00</sup> Uhr	<b>Praktikum:</b> Methoden zur Kontrolle der mikrobiellen Verunreinigung
11 <sup>00</sup> - 11 <sup>15</sup> Uhr	Pause
11 <sup>15</sup> - 11 <sup>45</sup> Uhr	Maßnahmen zum Schimmelschutz
11 <sup>45</sup> - 12 <sup>15</sup> Uhr	Frischhaltung und Mindesthaltbarkeit
12 <sup>15</sup> - 13 <sup>00</sup> Uhr	Mittagspause
13 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup> Uhr	Vakuumkonditionierung

### Donnerstag, 04. Februar 2021

#### Sensorik

08 <sup>00</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	<b>Praktikum:</b> In der Versuchsbackstube
10 <sup>00</sup> - 10 <sup>15</sup> Uhr	Pause
10 <sup>15</sup> - 11 <sup>15</sup> Uhr	Einführung in die Sensorik und Prüfschemen
11 <sup>15</sup> - 12 <sup>30</sup> Uhr	Prüfung und Beurteilung Feiner Backwaren - praktische Übungen
12 <sup>30</sup> - 13 <sup>15</sup> Uhr	Mittagspause
13 <sup>15</sup> - 15 <sup>00</sup> Uhr	Brotprüfung und -beurteilung - praktische Übungen

### Freitag, 05. Februar 2021

#### Fette

8 <sup>00</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	Fette in Backwaren
--	--------------------

#### Teilprüfung IV

10 <sup>15</sup> - 11 <sup>00</sup> Uhr	<b>Abschlussprüfung</b> der vierten Woche
---	---

11 <sup>00</sup> Uhr	<b>Ende des Lehrgangs</b>
----------------------	---------------------------

## 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 3.900 € pro Person,
- bei 12 - 13 Teilnehmern 3.600 € pro Person,
- bei 14 - 15 Teilnehmern 3.300 € pro Person.

**AGF-Mitglieder** erhalten einen **Rabatt von 20 %**. Eine Anmeldung bis **spätestens** 01. Dezember 2020 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.: **Adolf Cermak** (Cetravac), **Heike Geringer** (Ireks GmbH), **Karlheinz Grothe**, **Dr. Bertrand Matthäus** (MRI), **Dr. Jens Begemann** (MRI), **Marie-Therese Hanneforth** (MRI), **Markus Heinze** (Harry-Brot GmbH), **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), **RA Alexander Meyer-Kretschmer** (Verband Deutscher Großbäckereien e.V.), **Gabriele Monsees** (BG Nahrungsmittel), **Hermann Späth** (MIWE), **Heinrich Steffens** (Mestemacher), **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), **Dr. Philipp Fesel** (Uniform GmbH & Co. KG), **Michael Przemuß-Schmidts** (LeSaffre GmbH), **Bernd Mestekemper** (Vandemoortele N.V.), **Norbert Huintjes**, **Franz Pfleger** (beide AGF e.V.), **Melanie Ruhrländer**, **Dr. Namjiljav Elbegzaya**, **Christoph Kerl** (alle DIGeFa 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:**

<https://www.aqfdt.de/termin/fortbildungsseminar-zum-detmolder-backmanager-272.html>

# AGF



Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.

## Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



**Eigenes, modern eingerichtetes Vortragshaus  
für ca. 300 Teilnehmer**

**Internationaler Erfahrungsaustausch und  
Förderung der fachlichen Ausbildung**

**Methodenkurse, Seminare und Intensivkurse  
werden vergünstigt angeboten.**

**Weitere Informationen unter [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de)**