

Steigende Anforderungen an die Technik der Backwarenherstellung

67. Tagung für Bäckerei-Technologie in Detmold

Welche Entwicklung wird die Herstellung und den Vertrieb von Backwaren in den nächsten Jahren am stärksten beeinflussen: die fortschreitende digitale Vernetzung aller Unternehmensbereiche vom Einkauf bis zu Vertrieb, die zunehmende Automatisierung der Produktionsabläufe oder sich verändernde Eigenschaften von Rohstoffen und Zutaten? Eines der besten Foren, um solchen Fragen nachzugehen, ist die „Tagung für Bäckerei-Technologie“ der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF), die in diesem Jahr am 15. und 16. November im Roemer-Haus auf dem Schützenberg in Detmold stattfindet. Den Höhepunkt des zweiten Veranstaltungstages bildet eine hochkarätige Podiumsdiskussion unter dem Titel „Bäckerei-Technik der Zukunft“, bei der die aktuellen Themen der Branche angeschnitten werden.

Als Teilnehmer der Diskussion unter der Leitung von Harry-Brot-Geschäftsführer Norbert Lötz sind u. a. Jürgen Stahl (MIWE), Michael P. Witzak (Rondo) und Dieter Knost (WP Bakerygroup) vorgesehen. Die Diskussion ist aber nur ein Tagesordnungspunkt der Veranstaltung, die von der AGF in Zusammenarbeit mit dem Max Rubner-Institut durchgeführt wird. Die insgesamt 16 Fachvorträge auf der Agenda decken ein überaus breites Spektrum ab: Es geht z. B. um die Frage des Enzym-Einsatzes, um Möglichkeiten eines verbesserten Energiemanagements, um den Komplex Analytik und Rückverfolgbarkeit, um Hygienefragen und Reinraumtechnologie oder um den wachsenden Einfluss der Konsumentenwünsche auf Produktionsabläufe. Den Ausklang des ersten Tages bildet dann ein „Brot & Wein“-Event.

Insgesamt werden zur Tagung für Bäckerei-Technologie rund 300 Teilnehmer aus Deutschland und dem deutschsprachigen Ausland erwartet. Dabei handelt es sich um Entscheider aus allen Ebenen der Backbranche, Repräsentanten der Bereiche Maschinen, Rohstoffe, Backzutaten und Zulieferer-industrie sowie Teilnehmer aus Beratung, Weiterbildung und Forschung. Neben der Fachinformation ist der zwanglose Informationsaustausch wichtiger Bestandteil der Veranstaltung. Das Rahmenprogramm bietet dazu ausführlich Raum: Es beginnt am 14. November mit dem Begrüßungsabend mit dem traditionellen Grünkohlessen und beinhaltet auch ein „Gemütliches Beisammensein“ in Strates Brauhaus, das sich am ersten Veranstaltungstag an das „Brot & Wein“-Event anschließt.

Eine Maschinen- und Geräteausstellung im Foyer des Roemer-Hauses, an der renommierte Firmen aus dem In- und Ausland teilnehmen, rundet das Informationsangebot ab. Mitglieder der AGF und Angehörige staatlicher Institutionen können bei den Tagungsgebühren einen Rabatt von 90 Prozent in Anspruch nehmen.

Das komplette Programm der 67. Tagung für Bäckerei-Technologie und die Möglichkeit zur Online-Anmeldung gibt es im Internet unter:

<http://www.agfdt.de/de/veranstaltungsleser/events/tagung-fuer-baekerei-technologie-mit-ausstellung-id.html>

Für Fragen steht Ihnen unser Hauptgeschäftsführer Tobias Schuhmacher, 05231 61664-10 oder unter schuhmacher@agf-detmold.de gern zur Verfügung.

In der AGF sind ca. 415 Firmen aus 15 Nationen Mitglied. Sie bilden die wirtschaftliche Grundlage für die Tätigkeit der AGF seit fast 70 Jahren. Bei den Firmenmitgliedern sind die Sparten Müllerei, Bäckerei, Backmittel, Stärke, Teigwaren, Nahrungsmittel, Maschinen, Getreide, Institute, Verbände und Verlage vertreten. Seit 1946 hat die AGF über 300 Tagungen organisiert, die von ca. 60.000 Teilnehmern besucht wurden.

Die AGF bietet über ihre Tochtergesellschaft, das Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, individuelle Beratung bei der Einführung von Qualitätsmanagement-Systemen an. Auch bei der Aufstellung von Konzepten für Lebensmittelhygiene, Rückverfolgbarkeit und den Internationalen Food Standard steht die DIGeFa beratend zur Verfügung. Weiterhin werden Labor-Vergleichsuntersuchungen angeboten, die den Teilnehmern aus der Praxis die Möglichkeit geben, ihre Laborergebnisse zu kontrollieren und abzustimmen. Auch ein Netzwerk zur Überwachung von NIR-Ganzkorngeräten zur Proteinbestimmung wird betrieben.