

## Presse­notiz 16/2017

### **Von FoodTracks, Palmfett und Hamburgern aus aller Welt**

**Auf dem Detmolder Schützenberg blickten 250 Fachleute in die Zukunft der Backbranche - und in das erste und einzige deutsche Hamburgermuseum, das 2018 eröffnet wird**

**Detmold. Die Tagung für Bäckereitechnologie der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. hat in ihrer 68. Auflage die Weichen Richtung Zukunft gestellt. Nachwuchsforscher der Hochschule OWL und ein Start-Up-Unternehmen aus Münster lieferten wertvolle Impulse für die 250 Teilnehmer aus der Backbranche. In den insgesamt 16 Vorträgen gaben die Referenten aus Forschung und Wirtschaft einen breitgefächerten Überblick über die aktuellen Trends in der Branche, vom Lebensmittelrecht, über Technik und Technologie bis hin zu Rohstoffen und Analytik.**

Dass ein ehemaliger Polizeikommissar einen Vortrag unter Backfachleuten hält, kommt wohl eher selten vor. Eyüp Aramaz aus Münster hat seinen Beamtenstatus aufgegeben, um seiner Vision zu folgen: „Wir möchten mit unserer Software das Bäckerei-Controlling revolutionieren!“, sagte der Geschäftsführer des Start-Up-Unternehmens FoodTracks/Antegon GmbH. Durch ihre Smart-Data Software wollen Aramaz und sein Geschäftspartner Dr. Tobias Pfaff das Bäckereicontrolling optimieren. Konkret sollen durch die Auswertungen von Millionen Daten die Bestellplanung, das Personalmanagement und der Verkauf verbessert werden. Den beiden geht es nicht um rein wirtschaftliche Aspekte, sondern auch darum, Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Auf Basis der Kassendaten liefern Algorithmen konkrete Handlungsempfehlungen für den Bäcker, die er sofort umsetzen kann. So erfährt er, welche Umsatzchancen er verpasst hat und welche Artikel den größten Anteil am Retourenverlust haben. Sechs namhafte Bäckereien arbeiten bereits mit der Software von FoodTracks.

Auf großes Interesse der Teilnehmer stießen auch die Nachwuchsforscher der Hochschule OWL in Lemgo, die die Ergebnisse ihrer Bachelorarbeiten präsentierten. Luisa Saamen war der Frage auf den Grund gegangen, ob die Messungen zur Viskosität von Schokolade einfacher und schneller werden. Dominik Bechtel beschäftigte sich mit feinen Backwaren aus Hartweizen und deren Sinn oder Unsinn, während Kristina Dück es sich zur Aufgabe gemacht hatte, herauszufinden, ob Backmargarine auch ohne Palmfett produzierbar ist. Alle drei forschten im Lehrbereich „Backwarentechnologie“ von Professorin Dr. Ute Hermenau am Fachbereich „Life Science Technology“.

Auch durch die anderen Vorträge wurde deutlich: Die Backbranche gestaltet Ernährungstrends mit und macht sich Gedanken, wie sie ihnen gerecht werden kann. Das zeigte auch der Vortrag zur Zuckerreduktion in Backwaren von Kurt Rosenplenter aus Braunschweig. Im Ausstellerforum nutzten die Aussteller zudem die Gelegenheit, ihre Neu- und Weiterentwicklungen in Kurzform zu präsentieren. Bei Wein und Brot in den Pausen informierten sich die Besucher an den Ständen und knüpften Kontakte.

Die Teilnehmer der Tagung für Bäckereitechnologie hatten außerdem die exklusive Gelegenheit, das erste und einzige deutsche Hamburgermuseum noch vor seiner Eröffnung zu besichtigen. Peter Cleven, Geschäftsführer der Carlton Foodtechnik-GmbH aus Düsseldorf, stellt dort Hunderte von Hamburger-Exponaten aus, die er in den vergangenen 27 Jahren gesammelt hat, darunter Hemden von Fastfoodketten, Hamburger aus Plüsch, auf Skateboards, aus Lego, aus Knete und in allen anderen denkbaren Versionen. Zu jedem Exponat weiß der Sammler eine Geschichte, wie zu dem Kugelgrill in Hamburgeroptik, den er für fünf Dollar in Las Vegas gekauft hat und der als Handgepäck mit in die Flugkabine durfte und für Gesprächsstoff bei Crew und Passagieren sorgte. Das Hamburgermuseum in der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung in Detmold soll Anfang 2018 offiziell eröffnet werden.

#### *Bildunterschrift:*

*Peter Cleven mit interessierten Besucherinnen des Hamburger-Museums von der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik in Berlin*

**Für Fragen steht Ihnen unser Hauptgeschäftsführer Tobias Schuhmacher, 05231 61664-10 oder unter [schuhmacher@agf-detmold.de](mailto:schuhmacher@agf-detmold.de) gern zur Verfügung.**

In der AGF sind ca. 400 Firmen aus 15 Nationen Mitglied. Sie bilden die wirtschaftliche Grundlage für die Tätigkeit der AGF seit über 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 500 Tagungen organisiert, die von über 70.000 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 Laboregebnisse zu kontrollieren und abzustimmen. Auch ein Netzwerk zur Überwachung von NIR-Ganzkorngeräten zur Proteinbestimmung wird betrieben.

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.

Schützenberg 10 • 32756 Detmold • Telefon: +49 (0) 52 31 61664-0 • Fax: +49 (0) 52 31 20 50 5

E-Mail: [info@agf-detmold.de](mailto:info@agf-detmold.de) • [www.agf-detmold.de](http://www.agf-detmold.de)