



in Zusammenarbeit mit dem
Max Rubner-Institut
Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide

33. Detmolder Studientage **für Lehrerinnen und Lehrer an** **berufsbildenden Schulen**

18. – 20. Februar 2019
in Detmold

Programm
Rahmenprogramm
Teilnehmerverzeichnis
Zusammenfassungen

Montag, 18. Februar 2019

10⁰⁰ Uhr **Eröffnung** durch den Vorsitzenden des Ausschusses für Ausbildung der AGF e.V.,
Heiner Lucks, Hannover

1. Lebensmittelrecht

10¹⁵ Uhr 1.1. **Hasan Taschan**, Jena
Die neue Kontroll-Verordnung (EU) Nr. 2017/625. Was ist neu? Probleme in der Praxis?

11⁰⁰ Uhr 1.2. **Petra-Alina Unland**, Bielefeld
Reformulierung und Ampel

2. Aus- und Weiterbildung

11⁴⁵ Uhr 2.1. **Nils Vogt**, Berlin
Die aktuelle Ausbildungssituation im Bäckerhandwerk - Maßnahmen, um dem Lehrlings- und Fachkräftemangel zu begegnen

12³⁰ Uhr **Mittagspause**

13³⁰ Uhr 2.2. **Malte Diercks**, Garbsen
Integration von Migranten und Flüchtlingen und deren Vorbereitung auf eine handwerkliche Ausbildung im dualen System

3. Marketing & Kaufverhalten

14¹⁵ Uhr 3.1. **Mirko Filip**, Gütersloh
Die verehrte Zielgruppe passgenau erreichen – weltweit: Social Media-Marketing im B2B-Bereich am Beispiel von Siebreinigern für Plansichter

15⁰⁰ Uhr **Kommunikationspause**

4. Digitalisierung und Trends

15³⁰ Uhr 4.1. **Linda Meyer- Veltrup und Karen Bartelt**, Hannover
Chancen und Möglichkeiten der Digitalisierung:
Mehr Zeit für´s echte Handwerk?

16¹⁵ Uhr 4.2. **Eyüp Aramaz**, Münster
Vom Bauchgefühl zum intelligenten Bäckerei-Controlling: Warum Daten das neue Mehl sind

17⁰⁰ Uhr 4.3. **Hasan Taschan**, Jena
Insektennahrung, Trendfood oder Burger der Zukunft?

Fortsetzung auf der vorletzten Seite

Digitale Unterstützung

Während der Tagung steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie **der-hotspot** mit folgendem Passwort: **agfdt32756**

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter.

Sie benötigen **Strom** für Ihr **Handy** oder **Tablet**? Gerne leihen wir Ihnen an der Anmeldung **Power Charger** aus.

Rahmenprogramm

Montag, 18. Februar 2019

Im Anschluss an den letzten Vortrag (ca. 17.45 Uhr) kommen alle Teilnehmer zu „**Brot & Wein**“ in der Ausstellungshalle zusammen.

Dienstag, 19. Februar 2019

Gemütliches Beisammensein auf Selbstzahlerbasis in Strates Brauhaus, Lange Str. 35 in 32756 Detmold

Weine

Franken

2018er Schwane Pinkfein „Fünf Freunde“, Rosé
Weingut Zur Schwane,
Qualitätswein, halbtrocken, fruchtig

Pfalz

2016er „Blanc de Blanc“, Weißwein
Weingut Janson Bernhard, Zellertal
Qualitätswein, halbtrocken, fruchtig

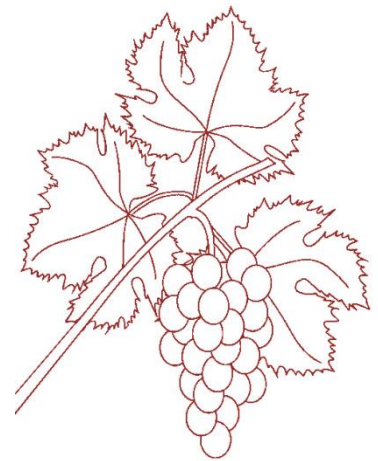
2016er Studier „Matura“, Rotwein
Abfüller Reinhard Studier
Qualitätswein, trocken

2016er Pflüger „Cuvée Noir“, Rotwein
Weingut Pflüger, Bad Dürkheim
Qualitätswein, trocken

Württemberg

2017er Chardonnay, Weißwein
Weingut Sonnenhof, Vaihinger-Gündelbach
Qualitätswein, trocken

2015er Trollinger, Rotwein
Schlossabfüllung im Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein
Qualitätswein, trocken



Mittagessen

Freuen Sie sich auf folgende Gerichte:

Montag, 18. Februar 2019

Party Suppe mit viel Einlage

Brokkoli Cremesuppe

Canapées mit Lachscreme

Canapées mit Kräuterfrischkäse

Canapées mit Salami

Weideland JIO Kurt mit diversen Topics

Dienstag, 19. Februar 2019

Ungarische Gulaschsuppe

Minestrone (Italienischer Art)

Canapées mit Forellenfilet

Canapées mit Gouda

Canapées mit Kochschinken

Weideland JIO Kurt mit diversen Topics

**Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit und interessante Gespräche!**

Teilnehmerverzeichnis

Stand: 13. Februar 2019, 10.30 Uhr

Adams, Peter	Käthe-Kollwitz-Schule Wetzlar
Aramaz, Eyüp	Antegon GmbH, Münster
Bachmann, Otto	Minden
Bartelt, Karen	Heinz-Piest-Institut für Handwerkstechnik an der Leibniz Universität Hannover
Bauer, Bettina	Hans-Sachs-Berufskolleg Oberhausen
Baustert, Ulrike	Andreas-Albert-Schule Frankenthal
Behle, Martin	Berufliche Schulen Korbach und Bad Arolsen, Korbach
Schiemann, Falko	Verlag Europa-Lehrmittel, Haan
Benten, Michael	Berufsbildende Schulen Meppen
Berghorn, Heike	Berufsbildende Schule Nienburg
Blust, Walter	Gewerbeschule Lörrach, Rheinmünster
Boensch, Sarah	Berufskolleg Königstraße Gelsenkirchen
Böttcher, Nina	Elisabeth-Selbert-Schule, Hameln
Brandes, Frank	Berufliche Schule der Hansestadt Rostock
Bühling, Thomas	Elisabeth-Selbert-Schule, Hameln
Bührer, Klaus	Gewerbliche Schule Ravensburg
Bunde-Steltmann, Jutta	Elisabeth-Knippling-Schule, Kassel
Büttner, Sandra	Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Nord, Hamburg
Dahm, Martin	Kreishandwerkerschaft Bonn Rhein-Sieg, St. Augustin
Dieckmann, Karin	Dieckmann Cereals GmbH, Rinteln
Diekmann, Erwin	BBS Neustadt am Rübenberge, Neustadt am Rübenberge
Diercks, Malte	Handwerkskammer Hannover, Garbsen
Dietrich, Günter	TRAUNER Verlag + Buchservice GmbH, Linz (Österreich)
Distler, Peter	Städtische Berufsschule für das Bäcker- und Konditorenhandwerk, München
Düsterberg, Markus	Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
Düwel, Eva	Carl-Severing-Berufskolleg für Handwerk und Technik, Bielefeld
Eiche, Werner	Gewerbeschule Lörrach
Elbegzaya, Namjiljav, Dr.	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Elmadfa, Ibrahim, Emer. Prof. Dr.	Institute of Nutritional Sciences University of Vienna, Wien (Österreich)
Faßhold, Jörg	Elisabeth-Knippling-Schule, Kassel
Filip, Mirko	Filip GmbH, Müllereibürsten, Gütersloh
Fischer, Holger	Berufskolleg Dinslaken, Dinslaken
Fricke, Claudia	BBS Walter-Gropius-Schule Hildesheim
Gimmler, Nadine	Gewerbliche Schule Ravensburg
Götz, Steffen	Justus-von-Liebig-Schule, Mannheim
Granseuer, Eva-Maria	Berufliche Schule Elmshorn, Europaschule
Große-Kracht, Monika	BSZW Osnabrück, Osnabrück
Gust, Sarah	Berufskolleg Geldern des Kreises Kleve, Geldern
Haase, Jana, Dipl.oec.troph	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Härdtlein, Frank	Konrad-Adenauer-Schule, Kriftel

Heer, Klaus	Käthe-Kollwitz-Schule Wetzlar
Heidemann, Matthias	Berufskolleg Glockenspitz, Krefeld
Heinrich, Ute	Berufliche Schule der Hansestadt Rostock
Helm, Werner	Peter- Behrens- Schule, Darmstadt
Hermenau, Ute, Prof. Dr.	Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
Hinxlage, Andrea	Bäckerinnungs-Verband Niedersachsen/Bremen, Hannover
Hofer, Petra	Käthe-Kollwitz-Berufskolleg Oberhausen, Dortmund
Höhler, Nadine	Kreishandwerkerschaft Bonn Rhein-Sieg, St. Augustin
Holländer, Christian	fjol GmbH, Münster
Horeis, Marlies	Aliceschule Gießen
Huintjes, Norbert, Dipl.-Ing.	AGF e.V., Detmold
Hummerich, Katrin	BBS Papenburg
Jansen, Michael	Berufsbildende Schulen Lingen
Jösten, Norbert	Berufsbildende Schule 2 der Region Hannover
Karkoszka, David	Berufsbildende Schulen Lingen
Kirf, Wolfgang	BBS Cuxhaven
Künstler, Wilfried	Burgwedel
Lange, Marion	Jobelmann-Schule, BBS 1 Stad
Lehmkuhl, Adelgunde	Berufskolleg des Kreises Kleve in Geldern
Letzner, Claudia	Berufliche Schule Elmshorn, Europaschule Hannover
Lucks, Heiner	Heuft Thermo Oel GmbH & Co. KG, Bell Alsdorf
Ludwig, Bernd	Berufsbildende Schulen Walsrode
Maaßen, Sabine	Handwerkliches Bildungszentrum Moers
Marquardt, Frank	Verband Deutscher Großbäckereien e.V., Düsseldorf
Mays, Volker	Heinz-Piest-Institut für Handwerkstechnik an der Leibnitz Universität Hannover
Meyer-Kretschmer, Alexander	Käthe-Kollwitz-Schule Wetzlar
Meyer-Veltrup, Linda, Dr.	Elisabeth-Knippling-Schule, Kassel
Michel, Steffen	Berufliche Schule des Wetteraukreises, Büdingen
Mitze, Bettina	Rheinisch-Westfälisches Berufskolleg Essen
Müller, Dirk	Förderschwerpunkt Hören und Kommunikation
Müller, Liane	Berufsbildende Schulen Oldenburg
Nelles, Katharina	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH, Detmold
Nikel, Eduard	Berufsbildende Schule 2 der Region Hannover
Opitz, Astrid	Meinersen
Osterfeld, Sven	Handwerkskammer Lübeck, Berufsbildungsstätte, Travemünde
Parbs, Birgit	Berufsbildende Schulen 1, Gifhorn
Passon, Marianne	Käthe-Kollwitz-Berufskolleg Oberhausen, Dortmund
Pensing, Axel	Carl-Severing-Berufskolleg für Handwerk + Technik, Bielefeld
Peschtrich, Martin	Pädagogisches Landesinstitut Rheinland-Pfalz, Koblenz
Petri, Andrea	AGF e.V., Detmold
Pfleger, Franz	Berufskolleg Glockenspitz, Krefeld
Pottbeckers, Ralf	Rhein-Maas-Berufskolleg Kempen
Präße, Jutta	

Robben, Anja	Staatliche Gewerbeschule f. Ernährung u. Hauswirtschaft, Hamburg
Roser, Werner	Bildungsakademie der Handwerkskammer Karlsruhe
Scheidweiler, Winfried	Berufliche Schule Elmshorn
Schröder, Oliver	Berufsbildende Schule Stadthagen
Schuhmacher, Tobias, RA	AGF e.V., Detmold
Sembach, Anni	Berufsbildende Schule, Fachschule für Lebensmitteltechnik, Kaiserslautern
Sieke, Thomas	Carl-Reuther-Berufskolleg in Hennef, Köln
Simon, Michaela	Gewerbliche Schule 2 Ulm
Steeger, Franz	Berufskolleg Geldern des Kreises Kleve, Geldern
Steup, Otto	Eugen-Kaiser-Schule, Hanau
Taschan, Hasan, Dr.	Jena
Thamm, Dorothea	Berufskolleg Rheine
Thies, Birgit	Berufsbildende Schule, Fachschule für Lebensmitteltechnik, Kaiserslautern
Traub, Bettina	Andreas-Albert-Schule Frankenthal
Trieb, Beate	Berufskolleg AHS, Siegen
Unland, Petra-Alina, Dr.	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld
Vogt, Nils	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin
Wagner, Michael	Berufsbildende Schulen des Landkreises Nienburg/Weser, Nienburg
Wallmeyer, Judith	Berufskolleg Rheine
Wenk, Elmar	Berufsschulzentrum am Westerberg, Osnabrück
Wenning, Ute	Bäcker Innung Rhein Ruhr Überbetriebliche Lehrbackstube, Düsseldorf
Witte, Julia	Berufskolleg Rheine
Wohnsdorf-Lieseberg, Birgitt	Berufsbildungsstätte Travemünde
Wünneker, Jürgen	Gewerbeschule 3, Hamburg

Teilnehmer des Max Rubner-Institutes - Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide

Albert, Christopher	Matthäus, Bertrand, Dr.
Begemann, Jens, Dr.	Scheibner, Andreas
Bonte, Anja, Dr.	Schubert, Madeline, Dr.
Brühl, Ludger, Dr.	Schwake-Anduschus, Christine, Dr.
Christophliemke, Claudia	Smit, Inga, Dr.
Füllgrabe, Nena, B.Sc.	Ludger, Dipl.oec.troph.
Grundmann, Vanessa	Themeier, Heinz, Dipl.-Ing.
Haase, Norbert, Dr.	Unbehend, Günter, Dipl.-Ing.
Hollmann, Jürgen, Dr.	Vemmer, Martina, Dr.
Hüsken, Alexandra, Dr.	Vosmann, Klaus, Dr.
Kersting, Hans-Josef, Dr.	Weber, Lydia, Dipl.oec.troph.
Langenkämper, Georg, Dr.	Wiege, Berthold, Dr.
Link, Dorothea	Wittland, Sebastian
Lüders, Matthias	Willenberg, Ina, Dr.
	Wolf, Klaus

Zusammenfassungen

Nachstehend finden Sie eine Zusammenfassung der Vorträge der 33. Detmolder Studientage, soweit uns durch die einzelnen Referenten eine Zusammenfassung zur Verfügung gestellt wurde. Die ausführlichen Vorträge finden Sie, soweit durch die Referenten freigegeben, im geschützten Bereich unserer Website www.agfdt.de. Als Teilnehmer der Detmolder Studientage 2019 erhalten Sie Zugang zu diesen Vorträgen für die Dauer eines Jahres (bis zu den nächsten Detmolder Studientagen).

1. Lebensmittelrecht

1.1. Hasan Taschan, Jena

Die neue Kontroll-Verordnung (EU) Nr. 2017/625. Was ist neu? Probleme in der Praxis?

Die seit 2006 geltende Verordnung [VO (EG) Nr. 882/2004] regelt die amtlichen Kontrollen wie Inspektionen, Verifizierungen, Überprüfungen, Entnahme und Untersuchung von Proben. Nach dieser Verordnung sollen die amtlichen Laboratorien nach validierten Analyseverfahren arbeiten. Die Anforderungen der gemeinschaftlichen und nationalen Referenzlaboratorien sowie die Charakterisierung von Analyseverfahren sind ebenfalls in dieser Verordnung geregelt. Die jetzt gültige Verordnung enthält nur 67 Artikel und 8 Anhänge.

Am 15. März 2017 wurde die neue Verordnung (EU) 2017/625 über amtliche Kontrollen veröffentlicht. Die Verordnung gilt mit Ausnahmen ab dem 14. Dezember 2019. Die Artikel 92 bis 101 gelten bereits ab dem 29. April 2018.

Die Gründe zur Novellierung der Kontroll-Verordnung (VO Nr. 882/2004) waren u.a. Vereinheitlichung innerhalb der Agrar- und Lebensmittelkette, Vereinheitlichung der Kontrollen innerhalb der EU, Verbesserung der Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und weitere Harmonisierung des Binnenmarktes. Darüber hinaus soll die Einrichtung eines integrierten Informations-Management-Systems (IMSOC) innerhalb der Länder erfolgen.

Mit dieser Verordnung sollte der gesamte Rechtsrahmen der amtlichen Kontrolle gebündelt, gestrafft und vereinfacht werden. In Anbetracht der Tatsache, dass 21 Richtlinien und Verordnungen bezüglich der amtlichen Kontrollen aufgehoben wurden, kann man von einer „Bündelung“ sprechen, von einer „Vereinfachung“ kann jedoch nicht die Rede sein, da die neue Verordnung 167 Artikel und 5 Anhänge enthält und in der Verordnung auf sehr viele Richtlinien und Verordnungen verwiesen wird. Darüber hinaus wird die Kommission ermächtigt, weitere Durchführungs-Bestimmungen festzulegen. Die wesentliche Neuerung der Verordnung (EU) 2017/625 ist die Erweiterung des Anwendungsbereiches; d.h. sie gilt nicht nur für amtliche Kontrollen von Lebens- und Futtermitteln sowie Tiergesundheit und Tierschutz sondern auch für ökologische Produktion und Öko-Kennzeichnung, GVOs zum Zweck der Lebens- und Futtermittelherstellung, tierische Nebenprodukte sowie Pflanzenschutz/Pflanzenschutzmittel.

Diese Verordnung gilt jedoch nicht für die Überprüfung der Einhaltung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse), mit der Ausnahme von Fällen, die auf mögliche Fälle betrügerischer oder irreführender Praktiken hindeuten.

Im Rahmen dieses Vortrages werden für die Praxis amtlicher Lebensmittelkontrollen relevante Neuigkeiten der Verordnung hervorgehoben und zur Diskussion gestellt.



Dr. H. Taschan studierte Chemie und der Lebensmittelchemie in Saarbrücken und Frankfurt, bevor er an der Johann-Wolfgang-Goethe Universität Frankfurt promovierte. Dozententätigkeiten an verschiedenen Bildungsstätten, Betreuung von Diplom-, Bachelor- und Masterarbeiten als Erstgutachter (ca. 100 praktische und theoretische Arbeiten) aber auch als Zweitgutachter und Lehrtätigkeiten an der Universität Giessen (Ernährungswissenschaften) und der Hochschule Fulda (Lebensmitteltechnologie) folgten. Er ist Mitglied in verschiedenen wissenschaftlichen Gesellschaften und Gremien, hat zahlreiche Publikationen und Vorträge bei wissenschaftlichen Tagungen, Berufsverbänden und Verbraucherorganisationen durchgeführt und ist seit dem 1. Juni 2015 im Ruhestand.

1.2. **Petra-Alina Unland**, Bielefeld Reformulierung und Ampel

Der Grad zwischen politischem Willen zur Reduktion bestimmter Nährstoffe mit dem Ziel des Gesundheitsschutzes und staatlicher Lenkung mit Bevormundungscharakter ist schmal. Die Politik des Koalitionsvertrages bringt es auf folgende knappe Formel:

Wir fördern gute Lebensmittel und gute Ernährung: Erhaltung der Vielfalt von Erzeugern und hochwertigen Lebensmitteln. Mehr Transparenz und Information über Nährwerte und Inhaltsstoffe. Eindämmung Lebensmittelverschwendung.

Dies wird in den politischen Zielen näher ausformuliert:

- *Nationale Reduktionsstrategie für Zucker, Fett, und Salz in Fertigprodukten,*
- *Lebensmittelkennzeichnung / Nährwertkennzeichnung,*
- *Nährwertprofile.....*

Es kommt hier also auf die Ausgestaltung an. Die Lebensmittelwirtschaft wurde von Frau Klöckner aufgefordert, hier Vorschläge zu machen, was sehr begrüßenswert ist.

Aus wirtschaftlicher Sicht besteht die Bereitschaft einen konstruktiven Beitrag zur „Nationalen Reduktionsstrategie“ zu leisten. Tatsächlich ist hier bereits in vielen Branchen in den vergangenen 10 Jahren viel geleistet worden. Bei Dr. Oetker wurden in Pizza zum Beispiel über alle Sortimente 25% Salz reduziert. Daraus resultiert, dass die Möglichkeit zu zukünftigen Reduktionen eher begrenzt ist.

Die Produkte sollen dem Verbraucher weiterhin schmecken, sonst werden sie entweder nicht mehr gekauft oder es wird zu Hause nachgesalzt, was zu einem entsprechend höheren Salzkonsum führen würde. Gerade Salz hat auch etwas mit Lebensmittelsicherheit zu tun, so ergeben sich auch deshalb natürliche Grenzen für Reduktionen in bestimmten Produkten. Für die Lebensmittelsicherheit ist nach BasisVO der Hersteller verantwortlich.

Wichtig ist, dass Reduktionsstrategien deshalb in diesem Sinne wirtschaftsseitig selbst vorgeschlagen und umgesetzt werden. Sie dürfen sich nicht nur auf vorverpackte Lebensmittel beziehen, sondern gerade auch auf „Take-away-Produkte“ und Produkte der Gastronomie, da diese einen viel höheren Marktanteil z.B. bei Backwaren und Pizzen ausmachen.

Reduktionsmaßnahmen können nur Step by Step umgesetzt werden, damit sich die Geschmackswahrnehmung durch die Rezeptoren auf der Zunge langsam an „weniger süß“ und „weniger salzig“ gewöhnen kann. Auch das setzt voraus, dass der Ansatz ganzheitlich über alle Angebotsformen verfolgt wird und nicht nur für vorverpackte Lebensmittel.

Im Sinne einer verbesserten Verbraucherinformation und um Reduktionsstrategien für Hersteller „attraktiver“ zu machen, sollten die Möglichkeiten zu entsprechenden Auslobungen verbessert werden. Dies setzt z.B. die Änderung des Anhang I der Claims-Verordnung (VO (EG) Nr. 1924/2006) voraus. Zurzeit ist nur die Auslobung 30%-iger Reduktionen bestimmter Nährstoffe zulässig. Hier ist die Politik (D, EU) gefordert, den rechtlichen Rahmen zu verändern.

Die bereits in der EU vorhandenen freiwilligen Ampelsysteme zeigen, dass die farbliche Kennzeichnung nicht sachlich sein kann, sondern in nicht wenigen Fällen sogar zur Irreführung geeignet ist. Es fehlt zum einen an wissenschaftlich validierten Grenzwerten für die verschiedenen Ampelfarben, zum andern aber auch an sachgerechten Berechnungs- und Darstellungsmöglichkeiten. Das britische Ampelsystem bezieht sich in der Regel bei Lebensmittel immer auf 100 g des Lebensmittels, was in vielen Fällen zu unrealistischen Ergebnissen führt. In bestimmten Fällen ist eine erweiterte Einstufung für Portionen vorgesehen. Nimmt man bei dem Verzehr einer Portion mehr als 30% des *Reference Intakes* auf, entfällt die Möglichkeit einer Einstufung je 100g Lebensmittel. Der „kritische Nährstoff“ bleibt Rot.

„Positive“ Nährstoffe und Zutaten werden bei der Einstufung der Farben nicht berücksichtigt. Es findet auch keine ausreichende Differenzierung der Nährstoffgehalte statt, so bekommt z.B. eine Halbfettmargarine genauso wie eine Vollfettmargarine den gleichen roten Fettpunkt. Das Ergebnis der britischen Ampel sind immer vier Farbmarkierungen für die Nährstoffe Fett,

gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz, was in der Aussagekraft den ernährungsphysiologischen Status des Produktes schwer einordnen lässt.

Das französische Nutriscore-System ist demgegenüber realistischer, da auch „positive“ Nährstoffe wie Ballaststoffe, Eiweiß und „positive“ Zutaten wie Obst, Gemüse und Schalenfrüchte berücksichtigt werden. Die positiven Punkte werden ggf. von den negativen abgezogen und ein Gesamtwert für das Lebensmittel ermittelt, der zu nur einer Farbe in der Farbskala von dunkelgrün, über hellgrün, gelb, orange bis rot führt. Diese Farben werden durch die Buchstaben A-E ergänzt.

Staatliche Ampelsysteme, Werbebeschränkungen und auch Steuerbelastungen bestimmter Nährstoffe sind abzulehnen. Vielmehr sind es ganzheitliche Ansätze, bestehend aus:

- freiwilligen Reduktionsstrategien der Wirtschaft,
- leicht verständlicher sachlicher Verbraucherinformation über Lebensmittel,
- Förderung der Verbraucherbildung (hier besonders bei Heranwachsenden),
- Förderung von Bewegung,

die zu einer verbesserten Verbrauchergesundheit führen können und den Verbraucher in die Lage versetzen, eigenverantwortlich zu entscheiden.



Dr. jur. Petra Unland Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin, promoviert zum Doktor Juris am Lehrstuhl für öffentliches Recht, Völker- und Europarecht der Universität Bayreuth, Abteilungsleiterin für internationales Lebensmittelrecht der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG in Bielefeld, Vorsitzende des lebensmittelrechtlichen Ausschusses der AGF Getreide, stellvertr. Vorsitzende des Lebensmittelrechtlichen Lenkungs Ausschusses des BDSI, Dozentin für Lebensmittelrecht an der Uni Hohenheim, Mitverfasserin vieler Kommentare zum Lebensmittelrecht.

2. Aus- und Weiterbildung

2.1. Nils Vogt, Berlin

Die aktuelle Ausbildungssituation im Bäckerhandwerk – Maßnahmen, um dem Lehrlings- und Fachkräftemangel zu begegnen

Es ist eine paradoxe Situation. Die Menschen kaufen mehr Brot – aber sie tun das bei immer weniger Betrieben. Die Betriebe des Bäckerhandwerks befinden sich in einem Strukturwandel: Während das Marktvolumen steigt, sinkt die Zahl der Bäckereien. Vor allem kleine und mittelständische Betriebe des Bäckerhandwerks stehen unter Druck. Für die Zukunftssicherung spielt neben der Qualität der Produkte der Faktor Mensch eine ganz entscheidende Rolle. Erstmals seit 1994 war die Zahl noch unbesetzt gemeldeter Ausbildungsstellen bundesweit höher als die Zahl der gemeldeten Bewerber. Dieser Umstand trifft mittlerweile alle Branchen und verschärft den Wettbewerb um den Nachwuchs auch für das Bäckerhandwerk. Seit Jahren sind die Ausbildungszahlen im Bäckerhandwerk rückläufig, die Zahl von Ausbildungsabbrüchen hoch und noch immer verlieren zu viele Betriebe die jungen Menschen nach der Ausbildung an andere Branchen. Erfreulich sind die Neuabschlüsse im letzten Jahr bei den Bäckern, denn hier konnte das Bäckerhandwerk nach Jahren der Talfahrt ein leichtes Plus verzeichnen. Dieses Ergebnis ist Ansporn und auf ein Bündel an Bemühungen zurückzuführen. Allerdings blieben in Betrieben des Bäckerhandwerks im letzten Jahr dennoch 3.800 Ausbildungsplätze unbesetzt. Besonders schwierig ist es, Nachwuchs für den Verkauf zu gewinnen. Die Gründe dafür sind vielfältig: Eine wesentliche Herausforderung sieht Herr Vogt beim Imageproblem der Ausbildung insgesamt, aber auch im Bäckerhandwerk. Ziel muss es sein, die duale Ausbildung im Bäckerhandwerk zu stärken und attraktiver zu machen. Dieser Weg führt unweigerlich über mehr Qualität in der Ausbildung bei den Betrieben, der Berufsschule und auch bei den überbetrieblichen Lehrlingsunterweisungen. Die Verbände des Bäckerhandwerks haben sich intensiv damit beschäftigt, wie man diesen Herausforderungen begegnen kann. Nils Vogt, Referent für Berufsbildung und Fachkräftesicherung beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, geht in seinem Vortrag auf schon vorgenommene, begonnene und weitere, angedachte Lösungsansätze ein: So wurde in den vergangenen Jahren unter anderem die Ausbildungsvergütung für Lehrlinge des Bäckerhandwerks kontinuierlich erhöht. Der

zugrundeliegende Tarifvertrag wurde in den vergangenen Jahren durchgängig für allgemeinverbindlich erklärt. Der Zentralverband des Bäckerhandwerks hat die ihm angeschlossenen Landesverbände aufgerufen, sich für eine gute Ausbildung einzusetzen und Empfehlungen und Handlungshilfen für die Ausbildung herausgegeben. Gemeinsam mit den anderen Verbänden des Lebensmittelhandwerks, dem ZDH und der Gewerkschaft NGG wurde eine neue Aufstiegsfortbildung „Geprüfte/r Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk“ erarbeitet, die darauf abzielt, die Attraktivität des Ausbildungsberufes „Bäckereifachverkäufer/in“ zu erhöhen. Die Verbände des Bäckerhandwerks haben neue Unterweisungspläne für die überbetriebliche Lehrlingsunterweisung (ÜLU) erarbeitet, mit dem Ziel, die ÜLU bundesweit auf zwei Wochen pro Lehrjahr auszuweiten. Der Zentralverband hat eine Reform der Ausbildungsverordnung für den Ausbildungsberuf „Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk“ begonnen sowie eine Nachwuchskampagne ins Leben gerufen, um Jugendliche an das Bäckerhandwerk heranzuführen. Ein runder Tisch zur Ausbildungssituation im Bäckerhandwerk wurde eingerichtet, dessen Empfehlungen an die Landesverbände und Gremien des Bäckerhandwerks weitergegeben und teilweise bereits aufgegriffen wurden.

Auszubildende sollen bestmöglich qualifizierte und motivierte Fachkräfte werden und damit ihren wichtigen Beitrag im Hinblick auf die Zukunftssicherung des Bäckerhandwerks erbringen und gleichzeitig ihren Beruf über viele Jahre mit Freude und Einsatzbereitschaft ausüben. Auszubildende waren und sind für die Zukunft des Bäckerhandwerks extrem wertvoll und entsprechend viel Aufmerksamkeit und Hilfestellung gebührt ihnen und ihren Ausbildungsbetrieben. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks wird auch zukünftig zusammen mit seinen Landesverbänden und allen Akteuren der Berufsausbildung an Maßnahmen arbeiten, um dem Lehrlings- und Fachkräftemangel zu begegnen.



Nils Vogt, nach dem Abitur in Berlin zog es mich für ein Jahr zum Leben und Arbeiten auf eine Farm nach Irland, darauf folgte eine kaufmännische Ausbildung, ein BWL-Studium (Bachelor), eine zweijährige Station als Arbeits- und Ausbildungsvermittler im Jugendteam der Bundesagentur für Arbeit, anschließend Ausbildungsberatung und Planung und Durchführung von Berufsorientierungsprojekten an Schulen und zuletzt mehrere Jahre

Beratung von Ausbildungsbetrieben und Bewerbern im Bereich Berufsausbildung der IHK Berlin. Dort leitete ich auch das your turn Programm – ein IHK Projekt, welches zum Ziel hat, Studienabbrecher für die Ausbildung zu gewinnen. Im Mai des letzten Jahres schloss ich mein berufsbegleitendes Studium „Management und Consulting“ mit dem Master ab. Seit meinem 15 Lebensjahr habe ich mir mein Taschengeld im Bioladen (kleiner Tante Emma Laden mit großer Auswahl an Bio-Backwaren) meiner Mutter verdient und bin somit auch „ungelehrter Fachverkäufer“.

2.2. **Malte Diercks**, Garbsen

Integration von Migranten und Flüchtlingen und deren Vorbereitung auf eine handwerkliche Ausbildung im dualen System

Die große Zahl an Geflüchteten, die in den Jahren 2015 – 2017 allein nach Niedersachsen gekommen sind, bedeutet eine große Herausforderung für Deutschland als Aufnahmegesellschaft. Dies betrifft finanzielle Aspekte genauso wie die kulturellen und sozialen Fragen, die zwangsläufig entstehen, wenn plötzlich „Fremde“ in die eigene Lebenswelt Einzug halten.

Allerdings lohnt ein zweiter Blick. So vermelden Handwerksbetriebe, dass sie auf der Suche nach weiteren Geflüchteten sind, nachdem sie erste Erfahrungen mit Zuwanderern in ihren Betrieben gemacht haben. Handwerksmeister bescheinigen ihren Azubis mit Fluchthintergrund hervorragendes handwerkliches Geschick und einen hohen Arbeitseinsatz. Fähigkeiten, die sie bei Bewerberinnen und Bewerber, die in Deutschland aufgewachsen sind, zu häufig vermissen würden. Und ein dritter Blick verdeutlicht, warum Geflüchtete die genannten Eigenschaften mitbringen: In Ländern wie Afghanistan, Pakistan, dem Sudan oder Somalia, in denen es mit Deutschland vergleichbare wirtschaftliche und staatliche Infrastrukturen nicht gibt, lernen Menschen von früh auf fast alle Dinge des täglichen Lebens, von der Reparatur eines Fahrrades bis zum Bau von Möbeln, selbstständig in die Hand zu nehmen. Zudem hängt das nackte Überleben nicht selten davon ab, den gesamten Tag über zu arbeiten – in Fabriken, auf

dem Feld oder im Haushalt. So wundert es wenig, dass ein geregeltes Arbeitsleben mit mehr oder wenig festen Arbeitszeiten für viele der Geflüchteten kein unlösbares Problem darstellt. Selbstverständlich sind damit nur einige wichtige Voraussetzungen erfüllt, damit Geflüchtete auch langfristig zu vollwertigen Mitarbeitern in Betrieben werden können. Neben den hohen sprachlichen Hürden, fehlen Geflüchteten in der Regel auch naturwissenschaftliche und mathematische Grundkenntnisse, um den fachlichen Anforderungen in der Ausbildung zu genügen. Hier müssen sich Geflüchtete und Betrieb darauf einstellen, dass jede Woche Zeit dafür verwendet werden muss, diese Defizite nachzuholen. Zudem sind die Rahmenbedingungen von Geflüchteten häufig schwierig: Ausbildungsbegleitende Unterstützung wird nur Geflüchteten mit bestimmten Aufenthaltstitel gewährt, die Wohnsituation in den Wohnheimen macht konzentriertes Lernen schwierig und das deutsche und europäische Asyl- und Aufenthaltsrecht, welches letztendlich ausschlaggebend für den Aufenthalt ist, wird in vielen Fällen ohne Berücksichtigung der Integrationsleistungen des Geflüchteten ausgelegt, so dass geflüchtete Azubis keine sichere Bleibeperspektive haben.

Nichtsdestotrotz zeigen die 661 Ratsuchende, die seit November 2015 durch das landesweit geförderte IHAFa-Projekt beraten und begleitet wurden und die seitdem eine handwerkliche Ausbildung begonnen haben, dass die Herausforderungen, die der Zuzug der Geflüchteten bedeutet, von den Chancen mindestens aufgewogen werden.

Das gemeinsam von den sechs niedersächsischen Handwerkskammern durchgeführte IHAFa-Projekt (Integrationsprojekt Handwerkliche Ausbildung für Flüchtlinge und Asylbewerber) zielt insbesondere auf die Vermittlung in Berufe ab, in denen der Fachkräftebedarf besonders groß ist - wie dem Bäckerhandwerk. Die persönliche Begleitung und Beratung der Geflüchteten auf dem Weg zu einer erfolgreichen Abschluss- oder Gesellenprüfung, auch das haben die letzten Jahre deutlich gezeigt, ist aufgrund der vielen bürokratischen Hürden und der besonderen Lebenssituation vieler Geflüchtete unumgänglich. Noch stellen die seit 2015 nach Deutschland geflüchteten Menschen nicht die Fachkräfte von morgen da, aber sie befinden sich auf einem guten Weg dorthin. Und es gibt eine Vielzahl von Ratsuchender, die auf den Ausbildungsmarkt streben, aber derzeit noch Deutschkurse oder Berufsschulklassen besuchen. Auch sie können unter anderem durch das IHAFa-Projekt in Betriebe vermittelt werden. Haben Sie Interesse daran, Geflüchtete in Ihrem Betrieb einzustellen? Melden Sie sich unter: Malte Diercks, Projektkoordinator IHAFa, malte.diercks@hwk-hildesheim.de

Malte Diercks, Handwerkskammer Hildesheim-Süd-niedersachsen, 05121 162 170



Malte Diercks, M.A. Soziologie an der Universität Bielefeld, AWO Region Hannover: Sozialpädagogische Betreuung in einer Wohngruppe für Unbegleitete minderjährige Flüchtlinge.

Bildungswerk der Niedersächsischen Wirtschaft (BNW): Projekt „Regionale Prozessbegleitung“ des Kultusministerium Niedersachsens: Begleitung von Geflüchteten in das System der beruflichen Bildung.

Handwerkskammer Hildesheim-Süd-niedersachsen: Projektkoordinator für das IHAFa-Projekt der sechs niedersächsischen Handwerkskammern. IHAFa: Integrationsprojekt handwerkliche Ausbildung für Flüchtlinge und Asylbewerber.

3. Marketing & Kaufverhalten

3.1. **Mirko Filip**, Gütersloh

Die verehrte Zielgruppe passgenau erreichen – weltweit: Social Media-Marketing im B2B-Bereich am Beispiel von Siebringern für Plansichter

Seit knapp 100 Jahren entwickelt, produziert und vertreibt die FILIP GmbH, Müllereibürsten Siebreiniger für alle gängigen Plansichter-Typen – weltweit. Das Unternehmen mit Sitz im Nordrhein-westfälischen Gütersloh strebt weiterhin internationales Wachstum an. In noch unerschlossenen Ländern sollen neue Kunden (Mühlen, Mühlengruppen, Mühlenbauer und Hersteller von Siebgewebe sowie Siebrahmen) erreicht werden. Im ersten Schritt soll im Zuge dessen die internationale Markenbekanntheit bei Betriebsleitern von Mühlen, Obermüllern, Müllern und Einkäufern in Mühlen erhöht werden. Außerdem sollen die Attribute aus dem Markenleitbild der FILIP GmbH kommuniziert werden. Dazu zählen unter anderem: Spezialistentum, höchste Produktqualität, effektive Siebreinigung.

In Bezug auf das Portfolio des mittelständischen Unternehmens ergeben sich dabei folgende Herausforderungen: mit Siebreinigern für Plansichter handelt es sich um sehr spezielle Produkte, die Zielgruppe ist extrem spitz und rund um den Globus verteilt, was einer internationalen Kommunikation bedarf. Mit einem begrenzten Marketingbudget darf gerne maximale Kosteneffizienz erreicht werden.

Zunächst fand eine Evaluation der möglichen Online-Medien statt, die im Vortrag präsentiert und diskutiert werden. Die Fragen, die hier zugrunde liegen, lauten: Mithilfe welcher digitalen Kommunikationskanäle gelingt es, das internationale Wachstum vor dem Hintergrund der obenstehenden Herausforderungen umzusetzen? Wie gelingt es am effektivsten, die verehrte Zielgruppe zu erreichen und die Botschaften des Unternehmens zu platzieren? Folgende Möglichkeiten werden untersucht: klassische Online-Banner auf den Websites der internationalen Fachmagazine, Anzeigen im Search-Netzwerk von Google, Unternehmenspräsenzen bei sozialen Netzwerken wie Youtube, Facebook, Instagram, Twitter, Xing sowie LinkedIn.

Nach der Analyse entschloss sich das vortragende Unternehmen bei der internationalen Social Media-Plattform LinkedIn präsent zu werden – sowohl „organisch“ als auch mit bezahlten Anzeigen, so genanntem „Sponsored Content“. Bei LinkedIn, so die Ergebnisse der vorangegangenen Analyse, wird die Zielgruppe idealtypisch und kostengünstig erreicht.

Best Practice: Im weiteren Verlauf des Vortrages werden die notwendigen Maßnahmen wie Community-Aufbau, Netzwerkpfege, Posting-Qualität sowie die ersten Ergebnisse bezüglich Kosten, Kontakte etc. der Online-Marketingmaßnahmen vorgestellt.

Im Anschluss daran werden allgemeine Tipps in Bezug auf B2B-Social Media-Marketing für Unternehmen in der Müllereibranche gegeben. Dazu gehören: Markenleitbild des Unternehmens beachten, Content mit Mehrwert posten (Stichwort „Storytelling“), regelmäßiges aber dosiertes Engagement, Teil der Community werden (kommentieren, liken, teilen), Multiplikatoren für sich gewinnen sowie analysieren und experimentieren.

Abschließend macht der Referent noch einmal pointiert deutlich: Social Media-Aktivitäten sind nur ein Baustein im Mediamix. Sie flankieren sämtliche andere Maßnahmen wie Printanzeigen, PR, Messen, Newsletter etc. und stellen einen weiteren, mittlerweile allerdings unerlässlichen, Touchpoint mit der Zielgruppe dar – auch bei extrem speziellen Produkten, die auf den ersten Blick schwer in sozialen Netzwerken zu bewerben sind.



Mirko Filip, Jahrgang 1975, führt gemeinsam mit seiner Schwester Tatjana die Geschäfte der FILIP GmbH Müllereibürsten mit Sitz in Gütersloh. Der verheiratete Vater von zwei Töchtern ist 2017 in den Familienbetrieb eingestiegen. Zuvor war der gelernte Verlagskaufmann und diplomierte Medienwissenschaftler in externen Unternehmen der Bertelsmann Gruppe für die Bereiche Produktentwicklung, Business Development sowie Brand Marketing tätig.

4. Digitalisierung und Trends

4.1. Linda Meyer-Veltrup und Karen Bartelt, Hannover Chancen und Möglichkeiten der Digitalisierung: Mehr Zeit für´s echte Handwerk?

Digitale Technologien verändern zunehmend das Marktumfeld in dem die Betriebe des Handwerks agieren. Der Kunde erwartet schnelle Reaktionen und spontane Lösungen, die zu seiner flexiblen Lebenswelt passen. Daraus ergeben sich für die Betriebe neue Anforderungen, aber auch Chancen. Um die Chancen des digitalen Wandels zu nutzen und sich gleichzeitig den Herausforderungen der fortschreitenden Digitalisierung zu stellen, müssen sich die Unternehmen und Führungskräfte des Handwerks mit einer Reihe von Fragestellungen beschäftigen:

Was bedeutet die Digitalisierung im Einzelnen für das Handwerk? Was sind konkrete Themen und Handlungsfelder? Welche Chancen und Herausforderungen ergeben sich aus einer zunehmenden Digitalisierung? In welcher Ausprägung ist die Digitalisierung der Wertschöpfungs- und Marktprozesse für den einzelnen Betrieb sinnvoll?

Die durchgängige Digitalisierung der Wertschöpfungskette ist im Handwerk allerdings noch nicht der Regelfall. Gründe hierfür lassen sich in einer 2017 veröffentlichten Studie, welche im

Auftrag des Digitalverbands Bitkom in Zusammenarbeit mit dem Zentralverband des deutschen Handwerks durchgeführt wurde finden (Bitkom 2017). Die Ergebnisse einer Befragung von 504 Handwerksbetrieben verdeutlichen, dass der Großteil der befragten Betriebe zwar aufgeschlossen gegenüber der Digitalisierung ist (81 %) und die Digitalisierung als Chance für ihr Unternehmen sieht (69 %), bisher aber lediglich ein Viertel der Betriebe digitale Technologien einsetzt. Als größtes Hemmnis wird die IT Sicherheit und der Datenschutz, gefolgt von hohen Investitionskosten genannt. Nur etwa ein Drittel der Befragten gibt an, gezielt in die Fort- und Weiterbildung der eigenen Mitarbeiter zum Thema Digitalisierung zu investieren.

Das Ziel des Kompetenzzentrums Digitales Handwerk (KDH) ist es daher, Unternehmer/innen und Führungskräfte von Handwerksunternehmen über die betrieblichen Einsatzmöglichkeiten digitaler Technologien zu informieren und in der praktischen Umsetzung im eigenen Betrieb zu unterstützen. Hilfe erhalten die Zielgruppen dabei in fünf fachlichen Themenbereichen: Geschäftsmodelle, Prozessmanagement, Informations- und Kommunikationstechnologien, Produktions- und Automatisierungstechnologien sowie Digitales Bauen.

Das KDH setzt sich aus insgesamt sieben Partnern zusammen, welche Handwerksunternehmen Unterstützung in fünf Schwerpunktbereichen bieten, die bundesweit von den Projektpartnern vertreten werden (Abbildung 1). Die bundesweit verteilten Standorte dienen als Lern- und Teststandorte dazu, Demonstrations- und Pilotvorhaben sichtbar und erfahrbar zu machen.

Der Wissenstransfer erfolgt u.a. über Informationsveranstaltungen, Workshops, Schulungen und Demonstration bis hin zur Hilfestellung bei der Integration digitaler Technologien in die betriebliche Praxis. Darüber hinaus werden die Multiplikatoren der Handwerksorganisationen in den fünf Themenbereichen qualifiziert.



KOMPETENZZENTRUM
DIGITALES HANDWERK



Konsortialleitung und Transfer
Heinz-Piast-Institut für Handwerkstechnik an der
LUH



Kommunikation und Vernetzung
Zentralverband des Deutschen Handwerks



Geschäftsmodelle
Handwerkskammer Dresden



Prozessdigitalisierung
Handwerkskammer Koblenz



Fertigung und Automatisierungstechnologien
Handwerkskammer für Oberfranken



Informations- und Kommunikationstechnologie
BFE-Oldenburg



Digitales Bauen
Bildungszentren des Baugewerbes e. V. (BZB-
Krefeld)

Abbildung 1: Partner innerhalb des Kompetenzzentrum Digitales Handwerk

Das Kompetenzzentrum Digitales Handwerk entwickelt ein bundesweit verfügbares Informationsangebot für kleine und mittelständische Handwerksunternehmen unter Zuhilfenahme anwendungsbezogener Praxisbeispiele. Alle Betriebe und Multiplikatoren haben die Möglichkeit, sich über aktuelle Veranstaltungstermine und einschlägige Materialien wie Leitfäden, Checklisten oder Videoclips über die für sie aktuell relevanten Fragestellungen auf der projektbegleitenden Homepage www.handwerkdigital.de zu informieren.

Hier finden sich Umsetzungsbeispiele aus verschiedensten Gewerken. Für das Bäckerhandwerk wird anhand eines konkreten betrieblichen Anwendungsfalls aufgezeigt, wie sich durch aktive Beteiligung an der anhaltenden Weiterentwicklung in Sachen Digitalisierung

Prozesse gewinnbringend und zeitsparend angepasst werden können. Am Beispiel eines zeit- und temperaturgesteuerten Sauerteigbereiters und einer Verwiegeanlage wird verdeutlicht, wie durch Digitalisierung althergebrachte Herstellungsverfahren wiederbelebt werden können. In 24 Stunden ist es möglich einen aufwendigen Natursauerteig in 3-Stufen, wie zu Urgroßvaters Zeiten, herzustellen – ohne Konservierungsmittel, Stabilisatoren und chemische Hilfsmittel. Weiterhin wurde beispielweise personalisiertes Gebäck in das Angebotsportfolio aufgenommen. Die größtenteils gewerblichen Kunden können die Entwürfe gleich digital als 3-D-Ansicht begutachten. Das vorgestellte Unternehmen hat darüber hinaus auch zahlreiche weitere Digitalisierungsmaßnahmen vollzogen – um mehr Zeit für's echte Handwerk zu haben. Für Dinge, die Zeit brauchen. So wurde zusätzlich zum Herstellungsverfahren des Natursauerteigs in den letzten Jahren auch die komplette Personaleinsatzplanung digitalisiert. Schichten, Urlaubsantragsstellung, Zeiterfassung, Zuschlagberechnung – alles ist automatisiert. Selbst der Reinigungsplan ist clever skaliert und digital bearbeitbar – und wenn die Lebensmittelkontrolle vorbeischaut, kann jeder Handgriff nachgewiesen werden.



Dr. Linda Meyer-Veltrup, Heinz-Piest-Institut für Handwerkstechnik an der Leibniz Universität Hannover, Meine Fachrichtung und aktuelle Aufgaben Innovation und Technologietransfer, Technologie-Monitoring, Konsortialleitung Kompetenzzentrum Digitales Handwerk

Lebenslauf: Abitur, Berufsausbildung (Tischlerin), Studium Leibniz Universität Hannover (Lehramt für berufsbildende Schulen, Holztechnik/Sport), Promotion Leibniz Universität Hannover („Suitability of test methods to characterize the durability of timber products in various exposure situations under particular consideration of their moisture performance“), Wiss. Mitarbeiterin am Institut für Berufswissenschaften im Bauwesen (Holztechnik) an der Leibniz Universität Hannover, Wiss. Mitarbeiterin am HPI (Innovation und Technologietransfer), Konsortialleitung Kompetenzzentrum Digitales Handwerk



Karen Bartelt, Heinz-Piest-Institut für Handwerkstechnik an der Leibniz Universität Hannover, Meine Fachrichtung und aktuelle Aufgaben, Innovation und Technologietransfer, Konsortialleitung Kompetenzzentrum Digitales Handwerk

Ausgewählte Projekte: ZEUPRO – Zentren für Unternehmensentwicklungsprozesse (2012), IT-Sicherheit im Handwerk (2012-2014), Mittelstandsinitiative Energiewende (2014-2016), Digitalisierung der Wertschöpfungsprozesse im Handwerk (2015), Kompetenzzentrum Digitales Handwerk (2016-heute)

Lebenslauf: Studium an der Leibniz Universität Hannover (Bachelor of Arts Sozialwissenschaft, Master of Arts Wissenschaft und Gesellschaft), Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Heinz-Piest-Institut (seit April 2012), Konsortialleitung Kompetenzzentrum Digitales Handwerk (seit März 2016), seit September 2017 Promovierende (Fachrichtung Soziologie) an der Universität Kassel

4.2. **Eyüp Aramaz**, Münster

Vom Bauchgefühl zum intelligenten Bäckerei-Controlling: Warum Daten das neue Mehl sind

Big Data ist seit Jahren in aller Munde. Kein Wunder, denn das weltweit generierte Datenvolumen wächst mit rasanter Geschwindigkeit weiter: Immer mehr Unternehmen aus verschiedenen Industrie- und Dienstleistungszweigen erkennen das immense Potential von Daten für ihre täglichen Geschäftsprozesse. Daten und der effektive Umgang mit diesen sind aus dem unternehmerischen Alltag kaum wegzudenken. Sogenannte „Data Scientists“ (Datenwissenschaftler) sorgen täglich dafür, die Quintessenz aus Millionen von Daten zu filtern, um die komplexen Herausforderungen der Unternehmen mit adäquaten Lösungen zu adressieren. Die „neue Welt“ kennt nur ein Ziel: Alles mit allem zu vernetzen und Konnektivität auf allen Ebenen zu erreichen. Dadurch wird eine schier grenzenlose Informationsebene geschaffen, bei der Maschinen nicht nur Auswertungen für Produktion, Verkauf oder Logistik liefern, sondern selbst Optimierungen durchführen.

Auch Bäckereien sitzen auf einem oft nicht erkannten Datenschatz, produziert von Kasse, Warenwirtschaft oder Personaleinsatzsoftware. Mit der gezielten Auswertung ihrer Daten können Bäckereiunternehmen wertvolle Erkenntnisse für ihre Geschäftsabläufe gewinnen, um z. B. ihre Profitabilität zu steigern. Das Ergebnis ist ein intelligentes Bäckerei-Controlling, das ermöglicht, Prozesse zu automatisieren, mehr und schneller auf allen Ebenen Transparenz zu schaffen sowie mögliche Fehlerquellen und Ineffizienzen bei Produktion, Personaleinsatzplanung und Verkauf abzustellen.

Wie können Bäckereien in Zukunft den Wert Ihrer Daten effektiver für sich nutzen? Wir werfen einen Blick in die Zukunft: Statt Filialcontrolling mit langen Berichten und „Zahlenfriedhöfen“ zukünftig intelligente Handlungsempfehlungen von der Software, Retouren erfassung durch automatische Bilderkennung, vollkommen neue Erkenntnisse durch die Verknüpfung bisher getrennter Datenquellen.

Eyüp Aramaz ist Gründer und Geschäftsführer von FoodTracks und hat seit 2016 die Vision, dass Bäckerei-Controlling mit intelligenter Datenanalyse zu revolutionieren. Gemeinsam mit Dr. Tobias Pfaff leitet er ein Team von Physikern, Informatikern und Mathematikern, die ausschließlich für Bäckereien hochinnovative Software-Lösungen entwickeln.



Eyüp Aramaz war von 2009-2017 Polizeikommissar in Hannover und dort zuletzt im IT Projektmanagement tätig, ehe er gemeinsam mit Dr. Tobias Pfaff in 2016 das Softwareunternehmen „FoodTracks“ in Münster gründete.

Mit intelligenter Datenanalyse möchte FoodTracks Bäckereien dabei unterstützen, profitabler zu werden und Abfälle zu vermeiden. Seither entwickelt das Team (bestehend aus Mathematikern, Statistikern, Informatikern, Betriebswirtschaftlern und Physikern) verschiedene Analysetools für Bäckereien (für die Geschäftsführung, Controlling-/Verkaufsleitung, Bestellplanung oder Bezirksleitung).

4.3. **Hasan Taschan**, Jena

Insektennahrung, Trendfood oder Burger der Zukunft?

In Europa galten und gelten Insekten vorwiegend als „Schädlinge“, „Krankheitsüberträger“ oder „Ungeziefer“. Für die Mehrheit der Menschen in unseren Breiten sind sie abstoßend oder eklig. Trotz allem befinden sich zur Zeit zahlreiche Lebensmittel aus Insekten auf dem Markt, wie Insektenburger, Insektenbrot u.a.. Tendenz steigend. Die Gründe dafür sind Globalisierung, Nachhaltigkeit, Ökologie, Ethik, Nährstofflieferant, exotische Nahrung für „Weltbürger“, Delikatesse, Paleo-Ernährung u.a.. Vor allem weist die FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) darauf hin, dass Insekten zur Ernährung der steigenden Weltbevölkerung dienen können.

Für die Beurteilung der Insektenlebensmittel kommt neben horizontalen Bestimmungen die vertikale Bestimmung die sog. Novel Food-Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 258/97) in Frage. Nach dieser Verordnung (EG) galten Insektenlebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 noch nicht in nennenswertem Umfang in der EU verzehrt wurden, als neuartige Lebensmittel, so dass sie vor dem Inverkehrbringen erst nach einer behördlichen Sicherheitsbewertung zugelassen werden dürfen.

Gemäß dem Novel Food Katalog der EU sind bisher keine Insekten oder Insektenteile als neuartige Lebensmittel zugelassen gewesen, obwohl sich derartige Lebensmittel auf dem Markt befanden. In Belgien sind zwölf essbare Insektenarten unter bestimmten Bedingungen zum Verzehr zugelassen. In den Niederlanden werden Insektenlebensmittel seit vielen Jahren angeboten. In Österreich gibt es nicht nur Insektenlebensmittel sondern auch eine Leitlinie für gezüchtete Insekten als Lebensmittel. Die Leitlinie gilt für Lebensmittelunternehmer, die ganze Insekten aus Zucht als Lebensmittel auf den österreichischen Markt bringen. In Finnland befinden sich Brote mit Mehl aus Heuschrecken auf dem Markt. In der Schweiz dürfen Insekten als ganze Tiere, zerkleinert oder gemahlen in Verkehr gebracht werden. In Deutschland können solche Produkte sowohl über Internet als auch in Restaurants erworben werden. Es gibt bereits Insekten-Kochkurse. Der Grund war die unterschiedliche Interpretation der alten Novel Food Verordnung (EG) Nr. 258/97 durch Mitgliedstaaten, da in der alten Verordnung nur von „Lebensmittel und Lebensmittelzutaten sowie aus Tieren isolierte Lebensmittelzutaten“ die

Rede war und essbare Insekten nicht ausdrücklich genannt waren. Daher genehmigten manche Mitgliedstaaten national Insekten als Lebensmittel im Alleingang. Folglich enthält die Unionsliste der EU bisher keine Lebensmittel aus Insekten.

In der neuen Folgeverordnung [**Verordnung (EU) 2015/2283**= neue Novel Food-VO] werden Insekten und Teile von Insekten ausdrücklich genannt, da sie unter die Definition für neuartige Lebensmittel fallen, wenn sie vor dem 15. Mai 1997 nicht in nennenswertem Umfang in der EU verzehrt wurden. Nach der neuen Verordnung müssen Anträge bzw. Meldungen von traditionellen Lebensmitteln an die Europäische Kommission erfolgen, welche in Folge von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bewertet werden. Die Zulassungen gelten in der Gemeinschaft. Dafür wurden bereits verschiedene Durchführungsverordnungen (= **DV (EU) 2017/2469** zur Festlegung von Anforderungen an administrative und wissenschaftliche Daten für Anträge regelt das Zulassungsverfahren. Die **DV (EU) 2017/2468** enthält Bestimmungen zur Festlegung administrativer und wissenschaftlicher Anforderungen an traditionelle Lebensmittel aus Drittländern. Gemäß der neuen Novel Food-VO soll die Kommission eine neue Unionsliste zugelassener neuartiger Lebensmittel erstellen und aktualisieren. Mit der **DV (EU) 2018/1023** erfolgte die Veröffentlichung der Unionsliste. Wie oben dargestellt, enthält sie zur Zeit weder Insekten noch Produkte mit Insekten als Lebensmittel. Zuletzt hat die Kommission die **DV (EU) 2018/456** über die Verfahrensschritte bei der Konsultation zur Bestimmung des Status als neuartiges Lebensmittel erlassen.

Es ist vollkommen richtig, neue Ernährungsquellen zu erforschen. Zur Zeit werden jedoch nur die ökonomischen, ökologischen und ernährungsphysiologischen Vorteile der Insektennahrung hervorgehoben. Welche Nachteile bei der Massentierhaltung von Insekten entstehen, wird nicht erwähnt bzw. untersucht. Viele Insekten leben sehr oft in großer Zahl zusammen. Ob die Massentierhaltung in Insektenfarmen weniger problematisch ist als bei Schweinen, Hühnern u.a. ist fraglich.

Solange weltweit jährlich ca. 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel (in Deutschland 18 Millionen Tonnen Nahrungsmittel) weggeworfen werden, bleibt die Insektennahrung zumindest in Europa ein Trendlebensmittel. Rinder, Schweine, Hühner u.a. in Europa durch Insekten zu ersetzen, bleibt eine Vision. Ob man mit Insekten die Welternährungsprobleme lösen kann, ist fraglich.



Dr. H. Taschan studierte Chemie und der Lebensmittelchemie in Saarbrücken und Frankfurt, bevor er an der Johann-Wolfgang-Goethe Universität Frankfurt promovierte. Dozententätigkeiten an verschiedenen Bildungsstätten, Betreuung von Diplom-, Bachelor- und Masterarbeiten als Erstgutachter (ca. 100 praktische und theoretische Arbeiten) aber auch als Zweitgutachter und Lehrtätigkeiten an der Universität Giessen (Ernährungswissenschaften) und der Hochschule Fulda (Lebensmitteltechnologie) folgten. Er ist Mitglied in verschiedenen wissenschaftlichen Gesellschaften und Gremien, hat zahlreiche Publikationen und Vorträge bei wissenschaftlichen Tagungen, Berufsverbänden und Verbraucherorganisationen durchgeführt und ist seit dem 1. Juni 2015 im Ruhestand.

2. Aus- und Weiterbildung (Fortsetzung)

2.3. Christian Holländer, Münster

Nachhaltigkeit: Herausforderungen und Chancen für das Bäckerhandwerk und die Backwarenindustrie

Das Thema Nachhaltigkeit ist in der Mitte der gesellschaftlichen Diskussion angekommen und wird immer mehr von zunehmend aufgeklärten Verbrauchern, dem Handel und kritischen zivilgesellschaftlichen Akteuren, wie den NGOs oder Medien, gefordert. Dies gilt insbesondere auch für das Backgewerbe und die Backwarenindustrie, wo Unternehmen einer Vielzahl an Nachhaltigkeitsthemen und Herausforderungen begegnen.

Im ökologischen Bereich sind hohe Energieverbräuche, insbesondere von Backöfen und Kälteanlagen bei Backbetrieben, der übermäßige Einsatz von Verpackungen und die Verarbeitung von Palmöl als weit verbreiteter Rezepturbestandteil in vielen Produkten dominierende Nachhaltigkeitsthemen.

Speziell das in den Medien omnipräsente Thema Klimawandel betrifft die Backbranche. Zum einen werden Forderungen vieler Anspruchsgruppen und des Gesetzgebers immer lauter, unternehmerische Verantwortung durch eine merkliche Reduktion der CO₂-Emissionen zu übernehmen. Zum anderen führen die immer extremer werdenden klimatischen Bedingungen insbesondere bei Getreiderohwaren zu schwankenden Qualitäten, Verfügbarkeiten und volatilen Preisen. Betriebe werden so auch gezwungen, ihre Einkaufsstrategien geographisch stärker zu diversifizieren und anzupassen.

Öffentliche Aufmerksamkeit richtet sich zudem auf das Thema Lebensmittelverschwendung, da Backwaren zu den am häufigsten weggeworfenen Lebensmitteln zählen. Eine jüngst vom WWF veröffentlichte Studie hat das Ausmaß der Lebensmittelverluste auf 1,7 Mio. t/a beziffert, bei in Deutschland insgesamt 4,5 Mio. t/a produzierten Backwaren.

Im ökonomischen Bereich ist die mangelnde Transparenz bezüglich Herkunft und Herstellung von Backwaren ein viel diskutiertes Thema. Kritisch betrachtet in Bezug auf ehrliche Werbepraktiken werden vor allem Importe tiefgekühlter Teiglinge aus dem Ausland und in Filialen aufgebackene Backwaren, welche zum Beispiel als „Frisch gebacken“ deklariert werden.

Soziale Themen gewinnen im Kontext der Gesundheitsdebatte und des demografischen Wandels ebenfalls immer stärker an Bedeutung. Staatliche und privatwirtschaftliche Initiativen zur Reduzierung von eingesetztem Salz, eingesetztem Zucker und des Fettgehalts befinden sich in der Umsetzung und stellen Backwaren in den Fokus.

Kürzlich hat sich das Backhandwerk im Rahmen der Reduktionsstrategie des BMEL dazu selbstverpflichtet, freiwillig sehr hohe Salzgehalte im Brot zu vermeiden. So strebt der Bäckerverband nach eigenen Angaben eine Aufklärung über einen sinn- und maßvollen Umgang mit der Zutat Salz und eine Reduktion von Salzspitzen in Brot an. Konkret bedeutet dies eine Sensibilisierung der Bäcker, insbesondere durch Schulungen in den Akademien und die Bereitstellung von Informationsmaterialien.

Die Zahl der BäckerInnen und BäckereifachverkäuferInnen in Ausbildung ist von 32.928 Personen im Jahr 2010 auf 17.301 Personen in 2017 gesunken. Um dem Auszubildendenmangel in der Bäckereibranche zu begegnen, bedarf es neuer Konzepte.

Die genannten Beispiele zeigen die bereits heute bestehende und weiter steigende hohe Businessrelevanz des Themas Nachhaltigkeit für das Bäckerhandwerk und die Backwarenindustrie. Hinzu kommt, dass auch die Politik nicht zuletzt durch die Selbstverpflichtung zur Erfüllung der Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen den gesetzlichen Rahmen weiter verengt und Unternehmen zu nachhaltigerem Handeln zwingt. Das seit Januar 2019 gültige neue Verpackungsgesetz (VerpackG) ist dafür leuchtendes Beispiel.

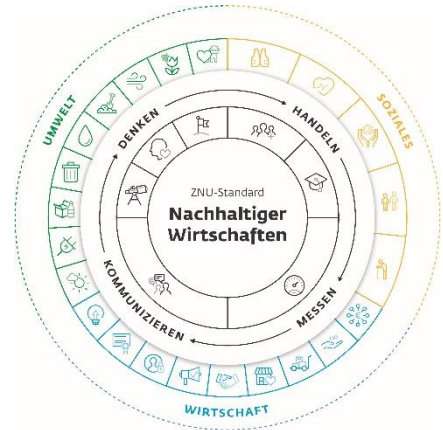
Aus den Beispielen wird zudem deutlich, wie wichtig es ist, das Thema Nachhaltigkeit ganzheitlich zu betrachten und die zahlreichen ökologischen, sozialen und auch ökonomischen Themenfelder gegeneinander abzuwägen.

Entwicklung einer effizienten Nachhaltigkeitsstrategie

Wie aber lässt sich das Thema Nachhaltigkeit systematisch und mit einem vertretbaren Aufwand im Unternehmen implementieren? Wie lassen sich die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen begeistern? Welche Themen im bereiten Feld Nachhaltigkeit sind wirklich businessrelevant für das Bäckerhandwerk und die Backwarenindustrie? Und lassen sich schlussendlich erzielte Erfolge auch glaubwürdig intern und extern kommunizieren?

Hierzu hat das ZNU- Zentrum für Nachhaltige

Unternehmensführung der Universität Witten/Herdecke einen integrierten Managementansatz entwickelt, der ganzheitlich, systematisch, praxiserprobt und zertifizierbar ist. Zahlreiche andere Nachhaltigkeitsinitiativen, zum Beispiel ISO 26000, EMAS Plus, Deutscher Nachhaltigkeitskodex und Global Reporting Initiative (GRI), flossen ebenso in die Entwicklung des Ansatzes ein, wie Erfahrungen aus Pilotphasen in verschiedenen Unternehmen. Im Sommer 2018 ist die Revisionsfassung erschienen.



Wie gestalten Sie nachhaltige Unternehmensführung?

- | | |
|--|---|
| Denken | Handeln |
| <ul style="list-style-type: none"> 🔍 Früherkennung 📜 Philosophie / Werte 🎯 Ziele / Meilensteine | <ul style="list-style-type: none"> 🤝 Integration / persönlicher Beitrag 🔄 Uildung / Lernprozess |
| Messen | Kommunizieren |
| <ul style="list-style-type: none"> 📊 Diagnose / Leistung | <ul style="list-style-type: none"> 🗣️ Dialogkultur |

Was unternehmen Sie konkret in den Handlungsfeldern?

- | | | |
|--|--|--|
| Umwelt | Wirtschaft | Soziales |
| <ul style="list-style-type: none"> 🌍 Klima ⚡ Energie ♻️ Verpackung 🗑️ Abfall 💧 Wasser 🌱 Boden 🌬️ Luft ♻️ Biodiversität 🐾 Tierwohl | <ul style="list-style-type: none"> 💡 Innovation 📊 Qualität 📊 Daten 📢 Fairliche Werbung 🏆 Fairer Wettbewerb 🤝 Regionales Engagement 👥 Beschäftigung 🤝 Faire Beziehung 🌱 Gerechtes Wirtschaften | <ul style="list-style-type: none"> 👤 Arbeitssicherheit 🏠 Gesundheit 👥 Menschenrechte 🌍 Kultur der Vielfalt 👤 Demografie |

Abb. 1: ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften

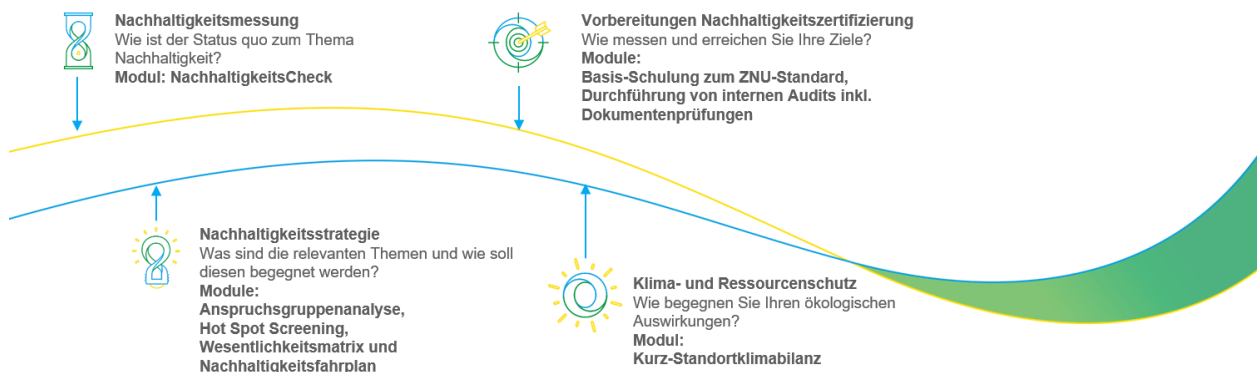


Abb. 2: Nachhaltigkeitspfad fjol

Der ZNU-Ansatz besteht aus zwei Teilen. Die Kombination der beiden Teile macht die Dynamik nachhaltiger Unternehmensentwicklung aus und hilft Unternehmen dabei, Nachhaltigkeit als Chance für die Entwicklung intelligenter Zukunftslösungen und damit als Innovationsmotor zu nutzen (siehe Abbildung):

- Teil 1 – Nachhaltige Unternehmensführung – umfasst das „Wie?“ der Unternehmensführung. Besonders hervorzuheben im Kreislauf Denken/Handeln/Messen/Kommunizieren ist der Punkt „Früherkennung“. Hier geht es darum, die Nachhaltigkeitsherausforderungen auf Unternehmens- und Produktebene zu erkennen und in die strategische Ausrichtung des Unternehmens zu integrieren.

- Teil 2 – Nachhaltigkeitsthemen – fokussiert auf das themenbezogene „Was?“. Die systematische Bearbeitung der Nachhaltigkeitsthemen stellt heraus, was ein Unternehmen in den drei Nachhaltigkeitssäulen Umwelt, Wirtschaft und Soziales zum Beispiel bei den Themen Energie, Verpackung, Abfall, Qualität, Ehrliche Werbung, Gesundheit und Demografie unternimmt. Dabei gilt es das Thema sowohl am eigenen Produktionsstandort als auch entlang der Wertschöpfungskette zu betrachten.

Nachhaltiger Wirtschaften in der Bäckerbranche und Backwarenindustrie

7 Handlungsempfehlungen

- Nutzen Sie das Thema Nachhaltigkeit zur Reflektion Ihrer Unternehmensstrategie und zur Vitalisierung der gelebten Werte.
- Konzentrieren Sie sich auf die wesentlichen Herausforderungen auf Unternehmens- und Produktebene, indem Sie die Erwartungen der internen und externen Anspruchsgruppen systematisch erfassen und Produkt-Hot Spots identifizieren.
- Sichern Sie eine hohe Lerndynamik mithilfe bewährter Managementtools (zum Beispiel mit der Erstellung einer Wesentlichkeitsmatrix), die Richtungssicherheit geben und gleichzeitig Entfaltungsspielraum lassen.
- Nutzen Sie Nachhaltigkeit als Innovationsmotor, indem entsprechende Kriterien möglichst frühzeitig im Innovationsprozess geprüft werden, zum Beispiel bei Verpackungslösungen oder auch neuen Produktrezepturen.
- Entwickeln Sie themenorientierte Nachhaltigkeitsteams, zum Beispiel zum Thema Energie und Klimaschutz und stärken Sie so die Eigenverantwortung und das Zugehörigkeitsgefühl der Mitarbeiter.
- Tauschen Sie sich entlang der Kette auch zwischen Lieferanten, Herstellern, Händlern stärker themenorientiert aus und profitieren Sie so vom Know-how des Anderen.
- Nutzen Sie den Grundsatz: Denken – Handeln – Messen – Kommunizieren für eine glaubwürdige Nachhaltigkeitskommunikation. Kommunizieren Sie Ihre Erfolge – insbesondere auch die Entwicklungsschritte/ Lernprozesse/ schrittweise Verbesserungen

Vorteile des ZNU-Standards

Der ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften dient Unternehmen dazu, ihr unternehmerisches Handeln Schritt für Schritt nachhaltiger zu gestalten und strebt eine kontinuierliche Verbesserung an. Er ist der einzige praxiserprobte und zertifizierbare Standard, der die Entwicklung eines integrierten Managementsystems zum nachhaltigeren Wirtschaften fordert und fördert und dabei die Dimensionen Umwelt, Wirtschaft und Soziales und deren Wechselwirkungen berücksichtigt (Ganzheitlichkeit).

Bislang wurden über 140 ZNU-Audits von zugelassenen Zertifizierungsstellen wie TÜV Rheinland Cert, ars probata, PCU, Lacon, IFTA und QAL durchgeführt. Diese haben laut Aussage der Unternehmen zum einen Hinweise für konkrete Verbesserungsmaßnahmen gegeben und zum anderen die Stärken der jeweiligen Nachhaltigkeitsarbeit klar und objektiv benannt. Somit sichert der ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften die Lerndynamik im Unternehmen und hilft bestehende Ansätze zu integrieren und systematisch weiterzuentwickeln. Unternehmen wie Bahlsen, Brandt, Erlenbacher, Kuchenmeister oder PEMA u.v.a. nutzen den Standard mittlerweile zur lebendigen Weiterentwicklung ihrer bestehenden Managementsysteme in Richtung Nachhaltigkeit.

Der extern zertifizierbare ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften ermöglicht Nachhaltigkeitsaktivitäten nach innen und außen transparent und glaubwürdig gegenüber allen Anspruchsgruppen, zum Beispiel dem Handel, Zulieferern, anderen Geschäftspartnern, Mitarbeitern, Banken/Versicherungen oder Behörden, zu kommunizieren.

Zusammenfassung

Die stetig wachsenden Nachhaltigkeitsanforderungen verschiedener Anspruchsgruppen haben das Thema Nachhaltigkeit ins Zentrum der Geschäftstätigkeit und einer jeden Unternehmensstrategie des Bäckerhandwerks und der Backwarenindustrie gerückt. Der ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften hilft Unternehmen das komplexe Feld Nachhaltigkeit

handhabbar zu machen. Nachweislich unterstützt der ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften Unternehmen insbesondere dabei das vielschichtige Thema ganzheitlich zu erfassen, den Fokus auf die wesentlichen Themen zu legen, die Nachhaltigkeitsaktivitäten zu strukturieren und erzielte Erfolge glaubwürdig intern und extern zu kommunizieren.
Mehr dazu unter: www.znu-standard.com und www.fjol.de.

Literatur

Deutsche Handwerks Zeitung (2018): Salz im Brot: Bäcker behalten Rezepturfreiheit, abgerufen am 05.01.2019 unter: <https://www.deutsche-handwerks-zeitung.de/salzgehalt-im-brot-soll-sinken/150/3094/352861>.

Kölle, Axel & Geßner, Christian (2018): Es gibt Kriterien für den Nachweis von Nachhaltigkeit, in: TASPO 1/2018.

Kölle, Axel & Geßner, Christian (2018), ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften Die Revisionsfassung ist da!, in: tk minus 18 report 11/2018.

NASA - J.R. Petit et al. (2019): Vostok ice core data/ NOAA Mauna Loa CO2 record, abgerufen am 28.01.2019 unter: <https://climate.nasa.gov/evidence/?text=Larger>.

WWF Deutschland (2018): Unser täglich Brot – Von überschüssigen Brotkranten und wachsenden Brotbergen, Berlin.

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. (2017): Wirtschaftsfaktor Bäckerhandwerk - Bäckerhandwerk in Deutschland: Strukturzahlen 2010 bis 2017, abgerufen am 31.12.2018 unter: <https://www.baeckerhandwerk.de/baeckerhandwerk/zahlen-fakten/>.

ZNU - Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (2013): Definition Nachhaltiger Wirtschaften, abgerufen am 31.12.2018 unter https://www.znu-standard.com/fileadmin/img/006_Download/Z8_Definitionen__Grundlagen_und_Verzeichnisse_ZNU_2018_.pdf.

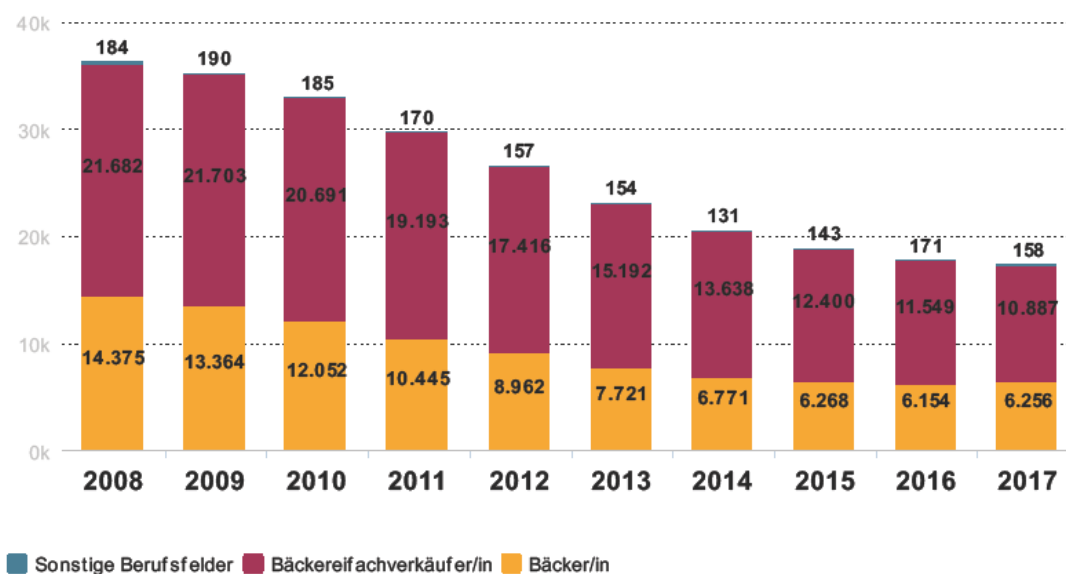
2.4. **Andrea Hinxlage**, Hannover Generationskonflikt in der Unterrichtsgestaltung

Das Bäckerhandwerk steht vor großen Herausforderungen:

Im Jahr 2016 wies die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT) für das Bäckerhandwerk erneut einen Rückgang der Auszubildendenzahlen aus. Insgesamt sank die Zahl der Lehrlinge um gut 937 oder 5,0% im Vergleich zum Vorjahr. Damit zeigten sich der demografische Wandel und der damit verbundene Rückgang der Nachwuchszahlen im Bäckerhandwerk erneut in aller Deutlichkeit. Im Jahr 2017 entwickelt sich der Ausbildungsberuf Bäcker/in zum ersten Mal seit 2006 wieder positiv. Bei den Fachverkäufer/innen ist leider zum achten Mal in Folge wieder eine Abnahme zu verzeichnen.

Längst schlägt dies auch auf die Fachkräftesituation in der Branche durch. Bäckereien finden nicht mehr genügend Fachkräfte, um eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten und erfolgreich zu expandieren.

Entwicklung der Lehrlingszahlen im Bäckerhandwerk 2008 - 2017 (detailliert)



Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. nach Angaben des DHKT, Berlin 2018

Neben der prekären Fachkräftesituation stellen Wissens- und Kompetenzlücken eine Herausforderung dar: Die einschlägigen Erfahrungen der Branche zeigen, dass das Wissen über Lebensmittel, entlang der gesamten Wertschöpfungskette, in den vergangenen Jahren kontinuierlich zurückgegangen ist.

Besonders junge Menschen haben vielfach den Bezug zu Herkunft und den Entstehungsbedingungen von Lebensmitteln verloren. Für die Berufsfelder Bäcker/in und Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk (Bäckerei) gewinnt daher der handlungsorientierter Unterricht immer mehr an Bedeutung.

Hierbei spielen die verschiedenen Generationen eine sehr wichtige Rolle, die dabei zu berücksichtigen sind.

Die Schaffung nachhaltiger Handlungskompetenzen beginnt mit der Unterstützung Jugendlicher in der Berufsausbildung. Praktische Ausbildungsmöglichkeiten der Ausbildungsthemen im realen Ausbildungsgeschehen zu erproben ist eine tragende Voraussetzung, um einen branchenspezifischen Bewusstseinswandel einzuleiten. Die ADB Nord gGmbH adressiert daher die sich im Berufsausbildung befindlichen Jugendlichen selbst sowie die Fachlehrer/in in den lernortübergreifenden Institutionen der dualen Ausbildung.



Andrea Hinxlage, Gelernte Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schw. Bäckerei, Ausbilderin, Verkaufsleiterin, Projektleiterin für den Bereich Aus- und Weiterbildung, Firma. ADB Nord gGmbH

5. Rohstoffe & Analytik

5.1. Karin Diekmann, Rinteln beta-Gerste - der Allrounder für die Lebensmittelindustrie

Powerfood aus heimischem Anbau

Karin Dieckmann, Dipl. Oecotrophologin, Dieckmann Cereals GmbH Rinteln

Angefeuert von neuen Informationskanälen wie youtube und instagram wird Ernährung für immer mehr Menschen zu einem zentralen Thema. Neben dem Genussaspekt sind Regionalität und Gesundheitswert wichtige Kaufargumente.

Vor diesen Ernährungstrends bietet BetaGerste als heimisches Getreide eine einzigartige funktionelle sowie gesundheitsbezogene Wertigkeit. Die Beta-Glucan-Gerste ist ein hervorragender Ballaststofflieferant mit heller Farbe und frei von Randschichten. Sie enthält bis zur zwölfwachen Menge mehr an Beta-Glucan gegenüber Standard-Getreidesorten. Die löslichen Ballaststoffe haben eine vielfache, nachweislich messbare Wirkung auf die menschliche Gesundheit. Sie können sowohl das Herz-Kreislaufsystem als auch den Zuckerstoffwechsel und die Darmgesundheit positiv beeinflussen. Dazu ist das Amylopektin der Gerstenstärke zum Backen geeignet und garantiert eine hohe und stabile Wasserbindung. Dadurch werden Teigausbeuten erhöht und bringen eine erkennbar verbesserte Brotfrischhaltung. Der neutrale bis leicht nussige Geschmack und ein besonders angenehmes Mundgefühl der gegarten Gerstenkerne eröffnen innovative Anwendungen als regionale Alternative zu Reis für viele herzhafte und süße Speisen und Fleischersatz. Die hellen und dennoch hoch ballaststoffreichen Gerstenflocken lassen sich sowohl für Backwaren als auch in Frühstückscerealien und als Textur- und Massegeber in vielen Bereichen der Lebensmittelindustrie einsetzen.

Gerste – ein Urgetreide

Gerste dürfte das älteste von Menschen kultivierte Getreide der Welt sein. Über Jahrtausende diente sie in vielen Teilen der Welt als sättigendes und nährstoffreiches Grundnahrungsmittel. Schon die Griechen und Römer erkannten die Wertigkeit und nutzten die Gerste auch zum Backen.

Beta-Glucan-Gerste ist eine spezielle Gerstenzüchtung von Dieckmann, einem familiengeführten Saatzuchtbetrieb aus dem Schaumburger Land bei Hannover. Aus einer Handvoll Samenkörnern, die ursprünglich aus Südkorea stammen, wurde durch eine mehr als zwei Jahrzehnte dauernde Selektion ein heimisches Getreide mit guter Pflanzengesundheit und hoher Ertragssicherheit. In ihren funktionellen Eigenschaften und Nährwerten ist die BetaGerste einzigartig in Europa. Sie enthält eine Amylopektinstärke und mehr als das zwölfwache an Beta-Glucan im Vergleich zu Standard-Getreiden. Während übliche Getreidestärken aus ca. 75% Amylopektin und 25% Amylose bestehen setzt sich die Stärke der BetaGerste aus ca. 95% Amylopektin und nur 5% Amylose zusammen. Hieraus ergibt sich eine deutlich verbesserte Backfähigkeit und Wasserbindung. Das erhöht die Teigausbeute und verzögert das Altbackenwerden um mehrere Tage.

Anders als bei der Selektion von Brau- und Futtergersten wird bei der BetaGerste außerdem gezielt auf einen guten Geschmack und einen hohen Gehalt an Ballaststoffen und Beta-Glucan selektiert. So ist ein Gerstenkorn mit mehr als 12% Ballaststoffen und zwischen 5 und 7 Prozent Beta-Glucan entstanden, das zudem reichlich Folsäure sowie wertvolle Proteine liefert. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist ein hoher Ballaststoffgehalt in der menschlichen Ernährung erwünscht. Aktuell werden die von der DGE vorgegebenen Ziele für die tägliche Aufnahme von Ballaststoffen bei weitem unterschritten. Brote und Backwaren können einen wesentlichen Beitrag zu einer verbesserten Versorgung der Bevölkerung leisten.

Beta-Glucane wirken in vielfältiger Form gesundheitsfördernd. Der nachweisliche Effekt basiert überwiegend auf ihren viskositätsbildenden Eigenschaften im Magen-Darmtrakt. Auf ihrem Weg durch den Dünndarm binden sie überschüssiges Cholesterin und Gallensäuren und transportieren beides aus dem Körper. Mit nur etwa 60 g BetaGerste am Tag (entsprechend 3 g Beta-Glucan) lässt sich der Cholesterinspiegel wirkungsvoll senken. Im Dickdarm dienen Beta-Glucane nützlichen Darmbakterien zudem als Energiequelle. Lactobazillen und Bifidobakterien fermentieren daraus kurzkettige Fettsäuren. Diese hormonell und entzündungshemmend

wirkenden Substanzen steuern wichtige Stoffwechselforgänge. Gleichzeitig sinkt durch die vermehrte Anwesenheit von Säuren der pH-Wert im Dickdarm auf das dort erwünschte saure Milieu, was der Besiedlung durch pathogene Bakterien entgegenwirkt. Lebensmittelrechtlich kann auf die Senkung des Cholesterinspiegels verwiesen werden, wenn der Beta-Glucan-Gehalt mindestens 1g pro Portion von 90-100g Brot entsprechend zwei Scheiben nicht unterschreitet. Ebenso kann auf eine verbesserte Darmgesundheit verwiesen werden, hierbei ist jedoch auch auf das erhöhte Stuhlvolumen hinzuweisen, das sich bei der Aufnahme von Beta-Glucan durch die Vitalisierung der nützlichen Darmflora ergibt.

Backtechnisch ist Gerste dem Brotgetreide nicht zugeordnet. Mit der Brotgerste jedoch sind vielfältige Vorteile im Vergleich zu herkömmlichen Gersten verbunden, wie eine helle Kornfarbe, eine erhöhte Wasserbindung, eine verbesserte Backeigenschaft sowie positive Gesundheitseffekte.

Vertragsanbau – vertrauensvoll und fair

Die besondere Qualität der gewünschten Rohware wird durch Vertragsanbau gewährleistet. Hierdurch ist ein Netzwerk mit Vertragslandwirten und Schälmühlen entstanden, das auf eine langfristig vertrauensvolle Zusammenarbeit setzt. Außerdem sichert es die lückenlose Rückverfolgbarkeit im Rahmen eines konsequenten Qualitäts-Managements. Erklärtes Ziel ist es, lange Transportwege zu vermeiden.

Vermahlung

Bei der Gerste sind die Spelzen mit dem Mehlkörper verwachsen und müssen durch einen Schleifvorgang entfernt werden. Eine detaillierte Vermahlungsanalyse des Max-Rubner-Instituts zeigt, welche Mahlfractionen der Beta-Gerste welche Inhaltsstoffe enthalten. Aus der Beta-Glucan-Gerste lassen sich dem Reis ähnliche Gerstenkerne herstellen, ebenso geschnittene Gerste (ähnlich Couscous), Gerstenschrot und Gerstenmehle. Auch für das Puffing ist die Beta-Glucan-Gerste einzigartig vorteilhaft, was den Einsatz in Cerealien und die Herstellung von Snacks ermöglicht.

Verwendung und Einsatzgebiete

Der größte Einsatzbereich der Beta-Glucan-Gerste sind Backwaren. Aus Gerstenmehl, Gerstenschrot und Gerstenflocken werden Gerstenbrote mit teilweise über 50% betaGerste gebacken. Bewährt hat sich die Gerste als Frischhalter in beliebigen Brotrezepturen. Kochstücke aus einem Teil BetaGerste und vier Teilen Wasser können kalt mit einem Anteil von 10% des Gesamtmehls in jede beliebige Brotrezeptur eingebaut werden. So kann die Frischhaltung gegenüber üblichen Rezepturen um mehrere Tage verlängert und der Backverlust minimiert werden. Auch Bagels, Gersten-Muffins und heller und dennoch ballaststoffreicher Toast können gebacken werden. Geschmacklich nicht zu toppen sind Waffeln aus 100% Gerstenmehl.

Die weißen Gerstenkerne können beinahe in allen herzhaften und süßen, kalten und warmen Speisen wie Reis genutzt werden. Ob als Beilage, Risotto, Basis für Gersten-Feinkostsalate oder als Milchgerste. Dabei besticht die Gourmet-Gerste durch einen besonders angenehmen „al dente“ Biss. Die Gersten Fitness-Flocken sind eine ideale Basis für Müslis und Porridges und ebenso geeignet für Panaden und zum Binden von Bratlingen und vielen anderen Gerichten.

Immer mehr Kunden können die vorteilhafte gesundheitliche Wirkung direkt messen: Wer seinen Blutzucker regelmäßig kontrolliert, beispielsweise als Diabetiker, hat allen Grund zur Freude. Der Cholesterinspiegel sinkt bei einer Beta-glucanhaltigen Ernährung nach nur zwei bis drei Wochen merklich. Wichtige Argumente, dem Urkorn Gerste wieder mehr Beachtung zu schenken.



Karin Dieckmann studierte von 1980 bis 1986 an der Christian-Albrechts-Universität Kiel Oecotrophologie und war anschließend zunächst als Trainee, später in leitender Funktion im Marketing und Vertrieb internationaler Markenartikelunternehmen der Süßwaren-Branche tätig. Während Ihrer Elternzeit in den neunziger Jahren widmete sie sich Ihren vier Töchtern und gründete zwei regionale Kinderschutzbund-Organisationen. Dabei konzipierte sie zehn Jahre lang als Vorsitzende des Kinderschutzbundes Rinteln innovative Präventionsprojekte und Hilfen für Kinder in schwierigen

Lebenssituationen, die bis heute anerkannt sind. Seit 2007 arbeitete Karin Dieckmann im eigenen Pflanzenzucht-Unternehmen Dieckmann mit, gründete 2012 die Dieckmann Cereals GmbH und vermarktet seitdem unter der Marke Gerstoni® Premium-Gerstenprodukte mit hohem Gehalt an Beta-Glucan für eine cholesterinbewusste und darmgesunde Ernährung mit heimischem Getreide.

5.2. Ibrahim Elmadfa, Wien

Die globale Ernährungssituation: Nährstoffmängel und Ansätze zu deren Verbesserung

Nach einer stetigen Abnahme zwischen den Jahren 2000 und 2015 ist es in den letzten Jahren weltweit wieder zu einem leichten Anstieg von Hunger und chronischer Unterernährung gekommen. Problematisch ist daneben besonders die Unterversorgung mit einzelnen oder mehreren Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen, der sogenannte „versteckte Hunger“. Vor allem Kinder, schwangere und stillende Frauen sowie ältere Menschen sind dadurch gefährdet. Neben den klassischen Mangelnährstoffen Eisen, Jod und Vitamin A gelten u.a. Zink, Folsäure und Vitamin D als kritisch.

In jüngerer Zeit stellt der Klimawandel eine zunehmende Bedrohung für die globale Ernährungssicherheit dar, zusätzlich zu länger bestehenden Ursachen für Mangel- und Fehlernährung. Nicht nur die Mengen an produzierter Nahrung verringern sich unter dem Einfluss von Hitze, Dürren und Extremwetter, auch die Zusammensetzung und Qualität von Nahrungspflanzen werden beeinflusst.

Zur Bekämpfung von Nährstoffmängeln eignen sich die Gabe von Supplementen, die Lebensmittelanreicherung und eine Änderung des Ernährungsverhaltens als Maßnahmen, wovon Letztere in Form einer Ernährungsumstellung hin zu einer vielseitigeren Kost und der Vermittlung von Ernährungswissen zweifellos am nachhaltigsten wirkt. Auf Bevölkerungsebene ist dies aber meist schwierig umzusetzen. Eine flächendeckende, staatlich regulierte Anreicherung von Grundnahrungsmitteln wie besonders Weizen- und Maismehl bzw. Reis bietet hier eine effiziente Möglichkeit, die Nährstoffversorgung zu verbessern, die bereits in vielen Ländern praktiziert wird. Neben dem Zusatz von Eisen, Zink, Folsäure und anderen Vitaminen der B-Gruppe besteht in den letzten Jahren ein zunehmendes Interesse an einer Anreicherung mit Vitamin D auch in Industriestaaten. Alternativ zur nachträglichen Anreicherung des Mehls können Pflanzen schon auf dem Feld durch verschiedene Ansätze der Biofortifikation angereichert werden, z.B. durch Anwendung spezieller Dünger oder die züchterische oder gentechnologische Verbesserung der Aufnahmefähigkeit und Anreicherung von Mineralstoffen durch Pflanzen.

Die Anwendbarkeit dieser unterschiedlichen Ansätze zur Verbesserung der Ernährungssituation hängt nicht zuletzt von den Zielgruppen, dem Ausmaß des Mangels und den regionalen Gegebenheiten ab.



Emer. Univ.-Professor Dr. Ibrahim Elmadfa: Studium der Ernährungswissenschaften und vorher Lebensmittelwissenschaften, Promotion und Habilitation in Ernährungswissenschaften an der Universität Gießen. Universitäts-Professor für Ernährung des Menschen in Gießen (1980-1990) und Wien (1990-2011), dort seither als emeritierter Professor tätig. Gastprofessor an mehreren Universitäten. Past-President der International Union of Nutritional Sciences (IUNS), Präsident/Honrar Präsident der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Past-Präsident der European Academy of Nutritional Sciences (EANS). Wissenschaftlicher

Berater im nationalen und internationalen Bereich (u.a. Österreichisches Gesundheitsministerium, Europäische Kommission, WHO/FAO/UNICEF/World Bank). Herausgeber des Österreichischen Ernährungsberichts 1998, 2003, 2008 und 2012 sowie des European Nutrition and Health Report 2004 und 2009.

Autor bzw. Co-Autor von über 450 Originalartikeln, der Lehrbücher „Ernährung des Menschen“, „Ernährungslehre“, „Lebensmittelchemie und Ernährung“ sowie weiterer Fachbücher, Ratgeber und Nährwerttabellen.

5.3. **Markus Düsterberg**, Minden Triebleistungen von Sauerteigen

Die Fermentation von Mehl und Wasser zu Sauerteig zählt mit einer tausendjährigen Tradition zu den ältesten Methoden der Brotherstellung. Hierbei ermöglichte erst der Einsatz von Sauerteig die Lockerung von Broten und anderen Backwaren. Bis heute ist der Einsatz von Sauerteig, insbesondere bei der Roggenbrotherstellung, selbstverständlich. Neben der Möglichkeit der Lockerung sorgt dieser für die Verbesserung der sensorischen Eigenschaften, Textur und Struktur, Haltbarkeit und Frischhaltung sowie den ernährungsphysiologischen Eigenschaften. Aufgrund von individuellen und speziellen Ernährungsbedürfnissen der Verbraucher steigt die Nachfrage nach backhefefreien Backwaren. Die Lockerung durch Sauerteig gewinnt hierdurch zunehmend an Bedeutung.

In der Praxis kommen heutzutage häufig ausgesäuerte und nicht gärraktive Sauerteige zum Einsatz, da sie eine einfache Führungsweise voraussetzen und eine hohe Verarbeitungstoleranz haben. Zur Herstellung von backhefefreien Backwaren sind diese Sauerteige nicht geeignet, hier werden durch spezielle Führungsweisen gärraktive Sauerteige verwendet. Neben den passenden Sauerteigkulturen, überwiegend bestehend aus Milchsäurebakterien und Hefen, sind die Fermentationszeit und -temperatur entscheidende Steuergrößen. Um eine gute Vermehrung der Mikroorganismen bei gleichzeitig moderater Säurebildung zu gewährleisten sind Temperaturen von bis zu 26 °C zu empfehlen. Während der Dauer der Fermentation durchlaufen die Mikroorganismen verschiedene Wachstumsphasen. Am Ende der Vermehrungsphase (log-Phase) ist ein gärraktiver Vollsauer bereit für die Weiterverarbeitung. Aufgrund der hohen Zellzahl zu diesem Zeitpunkt besitzt er die maximale Stoffwechselleistung. Heterofermentative Milchsäurebakterien bilden neben Milch-, Essigsäure und Ethanol auch CO₂. In gärraktiven Vollsauern tragen sie neben den Hefen zur Lockerung bei. Hierbei kann der Anteil der heterofermentativen Milchsäurebakterien an der CO₂-Bildung bei bis zu 50 % liegen.

Der Bereich der glutenfreien Backwaren bietet aufgrund der Vielzahl an einzusetzenden Mehlen ein breites Spektrum an Vollsauervarianten. Mit einem Sauerteig Starter auf Reisbasis wurden Vollsauer aus vier glutenfreien Mehlen untersucht. Hierbei zeigten sich große Unterschiede in den Fermentationseigenschaften der Mehle. In allen Mehlen wurde eine Säuerung erreicht, wobei diese unterschiedlich stark ausfiel. Vollsauer auf Reis-, Mais- und Quinoamehlbasis zeigten eine CO₂-Bildung, wohingegen Vollsauer auf Buchweizenmehlbasis nahezu keine CO₂-Bildung erkennen ließen. Dies war auch an den daraus hergestellten Brotteigen zu beobachten. Backhefefreies Backen ist in Roggenbroten typisch, aber genauso in Weizen- und Spezialgebäcken möglich. Bei der Herstellung von glutenfreien Gebäcken sind die richtigen Führungsparameter, aber auch Kenntnisse über die eingesetzten Rohstoffe, von entscheidender Bedeutung. Der Einsatz von Sauerteig trägt neben der Lockerung entscheidend zur Verbesserung der Brotqualität bei.

Markus Düsterberg hat nach der Berufsausbildung zum Bäcker an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe das Bachelorstudium der Lebensmitteltechnologie mit dem Schwerpunkt Back- und Süßwarentechnologie und anschließend den Masterstudiengang Life Science Technologies absolviert. Seit 2015 ist er bei der Ernst Böcker GmbH & Co. KG in der Entwicklung, vorwiegend im Bereich der glutenfreien Backwaren, tätig.

6. Praxis

6.1. **Bernd Ludwig**, Bell

Bäckerei mal anders: Internationale Storys und Trends rund ums Backen

Bernd Ludwig, Bäckermeister, Lebensmitteltechniker und seit mehr als 20 Jahren mit Leib und Seele für den Thermo-Oel Spezialisten HEUFT Backofenbau aus der Eifel unterwegs, bringt Ihnen die internationalen Trends rund ums Backen näher.

Was sind die Unterschiede – wo liegen die Gemeinsamkeiten?

Können wir im internationalen Austausch voneinander lernen?

Begleiten Sie uns auf der spannenden Bäckerreise rund um den Globus.



Bernd Ludwig, 1987 – 1990 Bäckerlehre, 1991 – 1993 Bäcker Meisterschule, Trier, 1997 – 2000 Fachschule für Lebensmitteltechnik, Kaiserslautern – Abschluss: Staatlich geprüfter Lebensmitteltechniker mit Schwerpunkt Bäckereitechnik, seit 2000 Karl Heuft GmbH, Bell – Verantwortlich für die backtechnische Projektplanung | Leiter Anwendungstechnik und Vertrieb

6.2. **Eduard Nikel**, Detmold

Trends im Backmarkt

Ein Trend ist nichts anderes als eine Veränderungsbewegung oder ein WANDLUNGSPROZESS. Man findet Trends in den unterschiedlichsten Bereichen des Lebens – von der Ökonomie über die Politik bis zur Konsumwelt – in den unterschiedlichsten Durchdringungstiefen: Hierbei handelt es sich meistens um reine Oberflächenphänomene (z.B. Produktrends) oder um tiefe, nachhaltige Strömungen (z.B. Megatrends).

Beim Verbrauch der Backwaren teilen sich die Märkte, eine Premiumisierung oder doch die gute Käfighaltung. Superfoods die gesund machen oder einfach der Hype von tollen bunten zuckerhaltigen Backwaren. Ganz nach dem Motto, don't worry eat heavy. Das Snackgeschäft to go oder doch lieber einen gesunden Müsliriegel to take away...

Das Tempo des modernen Lebens scheint auch von großer Bedeutung zu sein. Das Snackgeschäft ersetzt teilweise die klassischen Bäckereien und transportpraktische Verpackungen, Instant-Nudeln oder Fast Food. Für Trends spielt auch Foodporn eine Rolle. Die Jugendlichen und junge Erwachsene sind mit Technologien aufgewachsen, die Interaktivität und Dokumentation zu einem unverzichtbaren Bestandteil des Alltags gemacht haben und somit die Generation der Food-Fotografie geprägt haben, ob auf Instagram, Snapchat, Twitter, Facebook oder eben im Whatsapp-Status. Sie alle wollen das Gefühl vermitteln, dass man direkt durch den Bildschirm greifen möchte um einen Bissen zu nehmen.

Ob wir mehr Vielfalt an Produkten möchten, Lebensmittelqualität in den Vordergrund rückt, wir uns in einem Info-Jungle verlieren oder doch lieber über die Nachhaltigkeit nachdenken. Wir alle wollen länger leben, ohne dabei senil, krank und unbeweglich zu werden.

Dazu kann unsere Ernährungsweise, auch im Hinblick auf die aktuellen Trends, einen wichtigen Beitrag liefern.



Eduard Nikel, ist gelernter Bäckermeister. War 2 Jahre als Produktionsleiter in einer Europäischen Großbäckerei in Madison (USA) tätig. Er erlangte seinen Techn. Gepr. Betriebswirt durch den berufsbegleitenden Weg. Seit April 2016 ist er Leiter der Versuchsbackstube bei der DIGeFa GmbH. Seine Schwerpunkte im Fachgebiet Getreidetechnologie sind unter anderem die sensorische Bewertung von Mahl- und Getreideerzeugnissen sowie deren Rohstoffe und die Vermahlung von Getreide. Ist Sensorischer Sachverständiger für Brot und Kleingebäck der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), Frankfurt am Main.

6.3. **Wilfried Künstler**, Peine
Statistische Auswertung der 32. Detmolder Studientage 2018

- Der Vortrag wird tagesaktuell gehalten, eine Zusammenfassung konnte daher nicht in die Tagungsbroschüre mit aufgenommen werden. –

1. Lebensmittelrecht (Fortsetzung)

1.3. **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf
Neues aus dem Lebensmittelrecht

Dinkel-Zutatenkennzeichnung

Laut einer Bekanntmachung der EU-Kommission vom 13.7.2017 zur Allergenkennzeichnung soll in der Zutatenkennzeichnung von Dinkel stets dessen Eigenschaft als Weizenart erwähnt werden. Vorgeschlagen werden dafür Formulierungen wie „Weizen (Dinkel)“, „Dinkelweizen“, oder sogar ein Kompletterzicht auf die Dinkel-Erwähnung. Dies hat zu Verwirrung und Unsicherheit bei Bäckereien, Verbrauchern und in der Lebensmittelüberwachung geführt. Dinkel ist seit Jahrzehnten in Deutschland bekannt und dem Verbraucher als Urform des Weizens ein Begriff. Dagegen sind Begriffskombinationen wie „Dinkelweizen“ unbekannt und lösen eher Irrtümer oder Misstrauen beim Verbraucher aus. Dies wiederum schädigt den Ruf und das Vertrauen in Dinkelbackwaren nachhaltig. Auch aus rechtlicher Sicht gibt es keine Notwendigkeit auf die Eigenschaft des Dinkels als Weizenart gesondert hinzuweisen. Die bestehenden Kennzeichnungs- und Informationspflichten der LMIV sind ausreichend damit auch empfindliche Verbraucher eine informierte Entscheidung treffen können. Mit anderen Verbänden gemeinsam ist der Verband Deutscher Großbäckereien im Dialog mit der Europäischen Kommission getreten um eine Anpassung der Bekanntmachung zur Allergenkennzeichnung zu erreichen. Da die Bekanntmachung nicht rechtlich verbindlich ist drängt der Verband Deutscher Großbäckereien darauf das Ergebnis dieses Dialoges abzuwarten und die reine „Dinkel“-Kennzeichnung vorerst nicht zu beanstanden.

Acrylamid

Die im November 2017 veröffentlichte Verordnung 2017 / 2158 („Acrylamid-Verordnung“) sollte unter anderem Acrylamid-Richtwerte für Backwaren festlegen. Die Richtwerte sind als reine Leistungsindikatoren keine Grenzwerte, sie sollen nur helfen die Effektivität von Minimierungsmaßnahmen bei einzelnen Backwaren zu bestimmen. Insbesondere der Einzelhandel macht aber die Einhaltung der Richtwerte oft zur Liefervoraussetzung und erhebt sie damit zu „Quasi-Grenzwerten“. Deshalb ist die korrekte Eingruppierung von Backwaren insbesondere für Lieferbäckereien von großer Bedeutung.

Zur Klärung zahlreicher Einzelfragen war es erforderlich einen Leitfaden (*Guidance*) zur Acrylamid- Verordnung zu verfassen. In dem Ende Juli 2018 veröffentlichten Papier werden die verschiedenen Produktgruppen bei Backwaren anhand von zahlreichen Beispielen erläutert. Da diese Beispiele keiner einheitlichen Systematik folgen fällt es trotzdem schwer für jede Backware den einschlägigen Richtwert zu ermitteln. Die Backbetriebe müssen hierfür jeweils im Einzelfall eine Prüfung vornehmen. Schließlich hat die Kommission im Entwurf einer Monitoring-Empfehlung bestimmte Backwaren benannt, bei denen zu wenige Analysedaten vorliegen. Sie ruft Wirtschaft und Lebensmittelüberwachung auf entsprechende Messdaten zu generieren um einen realistischen Richtwert bestimmen zu können. Bis dies erfolgt bleiben die im Monitoring stehenden Backwaren - unter anderem Brötchen aller Art und Spezialbrote wie Zwiebelbrot oder Oliven-Ciabatta - ohne konkreten Richtwert.



Rechtsanwalt Alexander Meyer-Kretschmer, Jahrgang 1971, befasst sich seit 2002 intensiv mit dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht. Seit 2012 ist er Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien in Düsseldorf. Er betreut den Verbandsausschuss für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde und ist Mitglied des Technical Committee im europäischen Brotindustrieverband AIBI.

6. Praxis (Fortsetzung)

6.4. **Sandra Büttner**, Hamburg Bäckereiverkauf im Wandel der Zeiten- früher/ heute

Das Bäckerhandwerk befindet sich aktuell im Umbruch. Die Bäckereifiliale, wie wir sie von früher kennen, hat heute auf dem Markt kaum noch eine Chance zu bestehen. Wir haben unser Alleinstellungsmerkmal als Grundversorger von Backwaren schon vor langer Zeit abgegeben. Viele Unternehmen kämpfen schon länger ums Überleben und etliche haben diesen Kampf bereits verloren. Bestehen bleibt, wer den Wandel erkennt und ihn lebt.

Bäckereien mit nur einem Fachgeschäft werden immer seltener oder exklusiver, stattdessen werden die „großen“ gefühlt immer größer. Es werden neue Konzepte entwickelt, die sich dem veränderten Lebenswandel unserer Kundschaft anpasst. Die Zeiten, dass ein Bäcker lediglich Brot, Brötchen und Kuchen im Sortiment hat, gehören schon lange der Vergangenheit an. Pizza-, Pasta- und Burger Konzepte sind nur wenige Beispiele dafür, was im Bäckerhandwerk möglich ist. Backmischungen kannten wir bisher nur aus dem Supermarkt, doch heute haben auch hiermit Bäckereien ihre Nische gefunden. Immer mehr Unternehmen im Bäckerhandwerk bauen auf transparente Backstuben. Das Backen und veredeln von frischen Brötchen in der Filiale ist mittlerweile unerlässlich, um überhaupt noch am Markt bestehen zu können. Doch viele gehen noch einen Schritt weiter. Verkäuferinnen werden kurzerhand zum Bäcker und zaubern aus dem Brotteig in der Filiale fertige Brote. Der Wandel zwingt uns zur Veränderung. „Geh mit der Zeit oder du gehst mit der Zeit“ wird allgegenwärtig. Der Markt gibt unheimlich viel her- wir müssen die Chancen lediglich nutzen.

Mehr denn je sind Unternehmer auf gutes Personal angewiesen, welches das Unternehmen adäquat in den Fachgeschäften vertritt. Dazu gehören zum einen natürlich die fachlichen Kompetenzen: Unsere Kunden leben bewusster und möchten ganz genau wissen, welche Rohstoffe verarbeitet wurden und wo diese herkommen. Zum anderen werden Lebensmittelintoleranzen heute häufiger diagnostiziert als früher.

Aber auch das Vermitteln von Emotionen wird immer wichtiger. Eine gute Verkäuferin muss es schaffen ihre Kunden zu Fans zu machen. Denn wenn wir ehrlich sind: Gute Produkte bekommen wir fast überall. Und auch das Sortiment ist zum großen Teil oftmals vergleichbar. Hinzu kommt der Druck des Einzelhandels. Den größten Vorteil, den wir neben qualitativ hochwertigen Backwaren haben, ist es unserem Kunden jeden Tag auf Neue zu zeigen, dass er uns wichtig ist und ihm damit die Wertschätzung entgegen zu bringen, die er sich wünscht.

Viele Geschäftsführer haben es leider noch nicht verstanden, wie sehr das Verkaufspersonal am Erfolg oder auch Scheitern des Unternehmens beteiligt ist- Die Verkäuferin schreibt die Bilanz. Ganz allein mit ihrer Art und der Fähigkeit dem Kunden ein Erlebnis beim Einkauf zu bieten und ihn tagtäglich aufs Neue für sich zu gewinnen. Doch wie schaut die Realität aus? Das Personal ist einfach nicht mehr das, was es einmal war. Es reicht nicht mehr aus Chef zu sein, um Recht zu haben. Unsere Auszubildenden beginnen immer mehr Dinge zu hinterfragen und das Personal allgemein macht sowieso was es will. Früher war alles besser! Doch ist das wirklich so? Der Druck wächst sowohl beim Verkaufsteam als auch bei den Führungskräften. Druck erzeugt bekanntlich Gegendruck. Unsere aktuellen Ausbildungszahlen sprechen eine klare Sprache! Das Bäckerhandwerk muss nicht nur mit seinen Konzepten und Produktangeboten neue Wege gehen, sondern auch der Umgang und das Führen der Mitarbeiter muss sich verändern!



*Mein Name ist **Sandra Büttner**, ich bin an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks Nord gGmbH als Fachbereichsleitung für Verkaufstechnologie und Ausbilderin tätig. Nach meiner Ausbildung zur geprüften Verkaufsleitung im Nahrungsmittelhandwerk arbeitete ich als Bezirksleitung für ein mittelständiges Unternehmen im Bäckerhandwerk. Zudem habe ich zusätzlich Erfahrungen in der Gastronomie und dem Einzelhandel gemacht.*

.5. **Astrid Opitz und Norbert Jösten**, Hannover 77 Nationen an einer Berufsschule – Chancen und Grenzen der Sprachförderung im Dualen System

- Der Vortrag wird tagesaktuell gehalten, eine Zusammenfassung konnte daher nicht in die Tagungsbroschüre mit aufgenommen werden. –

Dienstag, 19. Februar 2019

2. Aus- und Weiterbildung (Fortsetzung)

9⁰⁰ Uhr 2.3. **Christian Holländer**, Münster
Nachhaltigkeit: Herausforderungen und Chancen für das Bäckerhandwerk und die Backwarenindustrie

9⁴⁵ Uhr 2.4. **Andrea Hinxlage**, Hannover
Generationenkonflikt in der Unterrichtsgestaltung

10³⁰ Uhr **Kommunikationspause**

5. Rohstoffe & Analytik (Fortsetzung)

11⁰⁰ Uhr 5.1. **Karin Dieckmann**, Rinteln
beta-Gerste - der Allrounder für die Lebensmittelindustrie

11⁴⁵ Uhr 5.2. **Ibrahim Elmadfa**, Wien
Die globale Ernährungssituation: Nährstoffmängel und Ansätze zu deren Verbesserung

12³⁰ Uhr **Mittagspause**

13³⁰ Uhr 5.3. **Markus Düsterberg**, Minden
Triebleistungen von Sauerteigen

6. Praxis

14¹⁵ Uhr 6.1. **Bernd Ludwig**, Bell
Bäckerei mal anders: Internationale Storys und Trends rund ums Backen

15⁰⁰ Uhr **Kommunikationspause**

15³⁰ Uhr 6.2. **Eduard Nickel**, Detmold
Trends im Backmarkt

16⁰⁰ Uhr 6.3. **Wilfried Künstler**, Burgwedel
Statistische Auswertung der 32. Detmolder Studientage 2018

Anschließend: Gemütliches Beisammensein auf Selbstzahlerbasis in Strates Brauhaus,
Lange Str. 35 in 32756 Detmold

Mittwoch, 20. Februar 2019

1. Lebensmittelrecht (Fortsetzung)

9⁰⁰ Uhr 1.3. **Alexander Meyer-Kretschmer**, Düsseldorf
Neues aus dem Lebensmittelrecht

6. Praxis (Fortsetzung)

09⁴⁵ Uhr 6.4. **Sandra Büttner**, Hamburg
Bäckereiverkauf im Wandel der Zeiten- früher/ heute

10³⁰ Uhr **Kommunikationspause**

11⁰⁰ Uhr 6.5. **Astrid Opitz und Norbert Jösten**, Hannover
77 Nationen an einer Berufsschule – Chancen und Grenzen der Sprachförderung im Dualen System

Im Anschluss:

Diskussionsrunde zum Thema:

„77 Nationen an einer Berufsschule – Chancen und Grenzen der Sprachförderung im Dualen System“

13⁰⁰ Uhr **Mittagspause**

14⁰⁰ Uhr **Schlussbetrachtung und Abschlussdiskussion**

15³⁰ Uhr **Ende der Veranstaltung**

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