AGF

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.

in Zusammenarbeit mit dem

Max Rubner-Institut

Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide

38. Detmolder Studientage für Lehrerinnen und Lehrer an berufsbildenden Schulen

17. – 19. Februar 2025 in Detmold

Programm

Rahmenprogramm

Teilnehmerverzeichnis

Zusammenfassungen

Inhaltsverzeichnis

Rahmenprogramm 4

Mittagessen 5

Ihre Meinung zählt! 6

Teilnehmerverzeichnis 7

Programm 9

Montag, 17. Februar 2025 9

10^{00} Uhr **Begrüßung** durch den Geschäftsführer der AGF e.V., **Konstantin Golombek**
Eröffnung durch den Vorsitzenden des Ausschusses für Ausbildung der AGF e.V., **Michael Wagner**, Nienburg 9

10^{15} Uhr **Holger Linden**, Wittlich-Wenerohr
Wie KI das Bäckerhandwerk verändert?! -Best Practice Beispiel Bäckerei Wildbadmühle- 9

11^{00} Uhr **Viktoria Zettel**, Hohenheim **(online)**
Spektroskopische Überwachung von Sauerteig Fermentationen 9

11^{45} Uhr **Florian Kaltner,** Karlsruhe **(online)**
Auswirkung von Teigbereitung und Backvorgang auf Tropanalkaloide in glutenfreiem Brot 11

12^{30} Uhr **Mittagspause** 12

13^{30} Uhr **Holger Linden**, Wittlich-Wenerohr
Wir sind Chancengeber! Junge Talente finden und binden 12

14^{15} Uhr **Hans-Jürgen Danneel**, Lemgo
Betriebliche Nachhaltigkeits-Schulungen für die Lebensmittelindustrie – Neues Open Access Trainings -Tool 13

15^{00} Uhr **Kommunikationspause** 14

15^{30} Uhr **Nils Vogt**, Berlin
Aktuelles zum Thema Berufsbildung 14

Dienstag, 18. Februar 2025 15

9^{00} Uhr **Sandra Blackert,** Berlin
Hochverarbeitete Lebensmittel und ernährungsmitbedingte Erkrankungen – wo stehen wir? 15

9^{45} Uhr **Ulrich Fuisting,** Almelo (NL)
Vom Grundversorger zum Genussproduzenten - Arbeiten mit Röst- und Kochstücken 16

10^{30} Uhr **Kommunikationspause** 17

11^{00} Uhr **Elisabeth Sciurba,** Detmold
„Jodsalz? Das verwenden wir nicht.“ – Ergebnisse einer Befragung von Backwaren produzierenden Unternehmen 17

11^{45} Uhr **Jürgen Rieber** und **Lars Bittig,** Großbottwar
Snacks back to the roots – einfach lecker schnell und gewinnbringend 18

12^{15} Uhr **Mittagspause**
mit Snacks aus dem Ofen (Snacks back tot he roots -Praxis) 19

13^{15} Uhr **Bernd Mestekemper,** Herford
20 Jahre Back Star Contest 20

13^{45} Uhr **Jörg Wesch,** Hamm
Hygieneschulung 21

14^{30}Uhr **Kerstin Schmidt,** Rehburg-Loccum
Frischli: Tradition und (pflanzliche) Innovation in der Molkereibranche 21

15^{15} Uhr **Kommunikationspause** 22

15^{45}Uhr **Wilfried Künstler**, Burgwedel
Statistische Auswertung der 37. Detmolder Studientage 2024 22

16^{30} Uhr **Michael Wagner**, Nienburg
Vorbereitung und Einteilung der Mittwoch- Workshops 23

Mittwoch, 21. Februar 2024 23

09^{00} Uhr **Diskussions-Workshops** 23

10^{30} Uhr **Kommunikationspause** 23

11^{00} Uhr **Alexander Meyer- Kretschmer**, Düsseldorf
Neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht 23

11^{45} Uhr **Vorstellung der Ergebnisse Workshops** 24

12^{30} Uhr **Schlussbetrachtung** und **Abschlussdiskussion Ende der Veranstaltung** 24

Rahmenprogramm

Montag, 17. Februar 2025

Nach dem letzten Vortrag laden wir zu einem **gemütlichen Abend** unter dem Motto **„Brot und Wein“ auf dem Schützenberg** ein.

Ende – 22:00 Uhr

Dienstag, 18. Februar 2025

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

Bitte treffen Sie, zur besseren Planung, Ihre Essensauswahl bereits am Montag, bei Ihrer Anmeldung im Tagungsbüro!

Mittagessen

Freuen Sie sich auf folgende Gerichte:

Montag, 17. Februar 2025

„Ein bisschen Heimat“

Lippisches Blindhuhn (vegan Gemüsesuppe) - wahlweise mit Hackbällchen

Gulaschsuppe mit Rindfleisch, frischen Champignons und Paprika

Zweierlei Quiche

Mediterraner Nudelsalat mit Hähnchenspießen

Dessert:

Vanillepudding mit roter Grütze

Mandarinenquark

Dienstag, 18. Februar 2025

Minestrone (vegan)

Käse-Hackfleisch-Lauchsuppe

Zweierlei Quiche

Blätterteig mit Tomate und Pesto

Rote Bete mit Birne und Walnuss

Dessert:

Schokopudding mit Birne

Obstsalat

An Getränken werden in dieser Zeit angeboten:

Mineralwasser

Coca-Cola

Orangensaft

Apfelsaft

Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit und interessante Gespräche!

Ihre Meinung zählt!

Scannen Sie den QR-Code oder klicken Sie den Link an und geben uns Ihr Feedback zu der diesjährigen Tagung.

Wir freuen uns über Ihre Meinung und bedanken uns für Ihre Mitarbeit, jede Tagung ein wenig besser zu gestalten.

https://form.jotform.com/250352689022354

Teilnehmerverzeichnis

Stand 10.02.2025, 14.00 Uhr

Baustert, Ulrike	Andreas-Albert-Schule Frankenthal
Berbner, Gwendolyn	Justus-von-Liebig-Schule
Blackert, Sandra	Verband der Getreide-, Mühlen- u. Stärkewirtschaft VGMS e.V.
Blust, Walter	Gewerbeschule Lörrach
Brandes, Kerstin	Gewerbliche Berufs- und Fachschule im Hoppenlau,
Braun, Bianca	Berufsschulzentrum des Landkreises Stendal,
Buntenbroich, Martin	Berufskolleg Kohlstraße der Stadt Wuppertal
Büren, Antje	Berufsbildende Schule 2 Hannover
Dahm, Martin	Kreishandwerkerschaft Bonn Rhein-Sieg
Danneel, Hans-Jürgen, Prof.	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Eggebrecht, Bianca	Frau Bianca Eggebrecht
Eiche, Werner	Gewerbeschule Lörrach
Eisenschmidt, Franziska	Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie und Lebensmitteltechnik 03
Faßhold, Jörg	Elisabeth Knipping Schule
Fuisting, Ulrich	Technology Unlimited B.V.
Gadow, Martina	Berufliche Schule Elmshorn
Geierstanger, Simon	Staatliche Berufsschule 1 Traunstein,
Golombek, Konstantin	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Götz, Steffen	Justus-von-Liebig-Schule
Gravemeier, Manuela	Adolph-Kolping-Berufskolleg
Huintjes, Norbert	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH
Kaiser, Christian, Dr.	Getrud-Luckner-Gewerbeschule
Kaltner, Florian	Ludwig-Maximilians-Universität München
Kolbeck, Luisa	Berufsbildende Schulen Oldenburg
Künstler, Wilfried	Wilfried F. Künstler
Letzner, Claudia	Berufliche Schule Elmshorn
Linden, Holger	Bäckerei Wildbadmühle GmbH & Co. KG
Lindlein, Ralf	Lorenz-Kaim-Schule Kronach Berufliches Schulzentrum
Linster, Herbert	Emil-Fischer-Schule Berlin Reinickendorf
Lösing, Hans	KPM Analytics GmbH,
Mays, Volker	Bäcker-Innung Niederrhein Kleve-Wesel
Mestekemper, Bernd	Vandemoortele Europe NV
Meyer-Kretschmer, Alexander	Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
Mitze, Bettina	Elisabeth Knipping Schule,
Nelles, Katharina	BBS 3 Oldenburg
Nickel, Adrian	Berufliche Schule der Hansestadt Rostock
Passon, Marianne	BBS 1 Gifhorn
Pecher, Margit	Caritas Schulen GGmbH, Don-Bosco-Berufsschule,
Pfleger, Franz	Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Pottbeckers, Ralf	Berufskolleg Glockenspitz Krefeld
Praße, Jutta	Berufskolleg Geldern des Kreises Kleve
Rieber, Jürgen	Wiesheu GmbH

Robben, Anja	Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie und Lebensmitteltechnik 03
Ruhrländer, Melanie	Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik (DIGeFa) GmbH
Schauerte, Bernd	Berufliche Schule Elmshorn
Schmidt, Kerstin	frischli Milchwerke GmbH,
Sciurba, Elisabeth, Dr.	Max Rubner-Institut Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide,
Sieke, Thomas	Carl-Reuther-Berufskolleg in Hennef
Stieberger, Uto	BSZ ETW Annaberg-Buchholz,
Stuhlreyer, Uta	Emil-Fischer-Schule Berlin Reinickendorf
Stürznickel, Thomas	Adolph-Kolping-Berufskolleg
Vogt, Nils	Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks e.V.
Volborth, Heiko	Berufsbildende Schule 2 Hannover
Wagner, Michael	BBS-Nienburg
Wallmeyer, Judith	Berufskolleg Rheine
Weiser, Marcus	BSZ-Kitzingen
Wesch, Jörg	FINK TEC GmbH,
Witte, Julia	Berufskolleg Rheine,
Wohnsdorf-Lieseberg, Birgitt	Berufsbildungsstätte Travemünde
Zettel, Viktoria, Dr.	Universität Hohenheim Institut für Kulturwissenschaften
Zoll-Albert, Melanie	Staatliches berufliches Schulzentrum Alfons Goppel

Programm

Montag, 17. Februar 2025

10^{00} Uhr **Begrüßung** durch den Geschäftsführer der AGF e.V., **Konstantin Golombek**

Eröffnung durch den Vorsitzenden des Ausschusses für Ausbildung der AGF e.V., **Michael Wagner**, Nienburg

10^{15} Uhr **Holger Linden**, Wittlich-Wenerohr
Wie KI das Bäckerhandwerk verändert?!
-Best Practice Beispiel Bäckerei Wildbadmühle-

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

Holger Linden, *Ludwig-Maximilians-Universität München*

Notizen:

Zurück zum Anfang

11^{00} Uhr **Viktoria Zettel**, Hohenheim **(online)**
Spektroskopische Überwachung von Sauerteig Fermentationen

Gegenwärtig sind der pH-Wert und die titrierbare Säure (TTA) die wichtigsten Überwachungswerte für Sauerteigfermentationen. Zusätzlich werden die Konzentrationen an vorhandenen Zuckern, Säuren, Glycerin und Ethanol mittels HPLC bestimmt. Die Probenahme erfolgt in definierten Zeitabständen während der laufenden Sauerteigfermentation. Für pH und TTA stehen keine kostengünstigen Online-Messsysteme zur Verfügung. Im Zuge der fortschreitenden Digitalisierung von Lebensmittelprozessen gewinnt das Online-Monitoring zunehmend an Bedeutung. Die 2D-Fluoreszenzspektroskopie ermöglicht die Überwachung des Fermentationsprozesses von Sauerteigen mittels biogener Fluorophore. Fluorophore werden durch den pH-Wert, die Viskosität und die Temperatur beeinflusst, so dass sich auch ihre Spektren unterscheiden. Mit Hilfe chemometrischer Modelle ist es möglich, den Verlauf weiterer Fermentationen vorherzusagen. Ziel dieser Studie war es, den Verlauf des pH-Wertes und der TTA während Sauerteigfermentationen bei unterschiedlichen Temperaturen anhand von Fluoreszenzspektren vorherzusagen. Es wird gezeigt, dass die Fluoreszenzspektroskopie die Anforderungen an ein Online-Monitoring von Sauerteigfermentationen erfüllt.

Für die Modellentwicklung wurden zwölf Sauerteigfermentationen bei drei verschiedenen Temperaturen (26 °C, 28 °C und 30 °C) durchgeführt. Während der Fermentation wurden alle 90 s Fluoreszenzspektren aufgenommen. Zusätzlich wurden in bestimmten Zeitintervallen Proben für pH-Messungen, TTA und HPLC-Analysen von Maltose, Glucose, Fructose, Milchsäure, Glycerin, Acetylsäure und Ethanol entnommen. Die Spektren wurden entweder als Rohspektren ausgewertet oder mit einer Standard Normal Variate Transformation (SNV) oder einem High Pass Filter (HP) vorverarbeitet. Mit dem Regression Learner (Matlab 2021) wurden drei Regressionsmodelle, lineare Regression, Support-Vector-Machines (SVM) und Gaussian-Process-Regression (GPR), mit oder ohne vorher durchgeführte Principal-Component-Analyse (PCA), berechnet.
Die Qualität der Modelle für die pH-, TTA-, Maltose-, Glucose-, Fructose-, Milchsäure-, Glycerin-, Essigsäure- und Ethanolverläufe wurde anhand von Bestimmtheitsmaß R^2, Root Mean Squared Error RMSE und den prozentualen Fehler ERP (RMSE bezogen auf den Messbereich) einer 5-fachen Kreuzvalidierung in Matlab bewertet. Zur Validierung der Modelle wurde eine 13. Fermentation bei 29 °C durchgeführt.
Die besten Ergebnisse wurden für die pH- und TTA-Verläufe erzielt. Für die linearen Modelle der TTA wurde der gleiche Kalibrier- und Validierungs-ERP von 7,2 % erreicht. Die besten Modelle waren die GPR-Modelle mit einem R^2 von 1 und einem ERP von 0,03 % für die Validierung ohne Vorbehandlung auch für Ethanol, während die anderen Modelle ERPs um 30 % ergaben. Die PCA lieferte bessere Ergebnisse für die SVM-Modelle, während die Ergebnisse für die anderen Modelle schlechter waren.

Viktoria Zettel *hat an der Universität Hohenheim Lebensmitteltechnologie bis 2012 studiert und 2016 am Fachgebiet für Prozessanalytik und Getreidewissenschaft promoviert. Von 2016 bis 2018 war sie als Entwicklungsingenieurin in der Anwendungstechnik der Backofenentwicklung bei der BSH Hausgeräte GmbH tätig. Seit 2018 ist sie wieder zurück an der Universität und hat im Fachgebiet für Prozessanalytik und Getreidewissenschaft (bis September 2023) Laborpraktika und Abschlussarbeiten betreut sowie die Koordination verschiedener Forschungsprojekte der industriellen Gemeinschaftsforschung (20200N, 20629N, 21084N & 01|F21711N) übernommen. Seit April 2024 ist sie am Fachgebiet Pflanzliche Lebensmittel tätig. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen in der spektroskopischen Untersuchung von Getreideerzeugnissen und Sauerteigfermentationen, der Evaluation der Einflüsse verschiedener pflanzlicher Rohstoffe auf Teigrheologie und Gebäckqualität sowie der Optimierung von Produktionsprozessen und Rezepturen mittels Nelder-Mead Simplex Methode. Seit Oktober 2024 leitet sie die Forschungsgruppe Cereal Technology & Engineering.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

11[45] Uhr **Florian Kaltner,** Karlsruhe **(online)**
Auswirkung von Teigbereitung und Backvorgang auf Tropanalkaloide in glutenfreiem Brot

S. Geißlitz, M. Leitner, K. A. Scherf, F. Kaltner
Dr. Florian Kaltner, Lehrstuhl für Lebensmittelsicherheit und -analytik, Tierärztliche Fakultät, Ludwig-Maximilians-Universität München, Schönleutnerstr. 8, 85764 Oberschleißheim

Tropanalkaloide (TAs) sind eine Gruppe von Phytometaboliten mit akut toxischen Wirkungen bei Menschen und Tieren. TAs kommen natürlicherweise in bestimmten Pflanzen wie Tollkirsche (Atropa belladonna) oder Stechapfel (Datura stramonium) vor, die auch als Begleitflora auf Feldern wachsen können. Durch ungewollte Beiernte derlei Pflanzen oder ihrer Bestandteile gelangen TAs in Lebensmittel, typischerweise (Kräuter-)Tees und Getreide-produkte. Gerade in Mehlen von Hirse und Buchweizen, die häufig in glutenfreien Backwaren eingesetzt werden, sind oftmals TAs zu finden. Bisherige Studien zum Einfluss des Backens auf diese Toxine zeigten widersprüchliche Ergebnisse, von weitgehender Stabilität [2] bis zu einem nahezu vollständigen Abbau der TAs [3]. Welchen Einfluss Teigherstellung und Backen auf TA-Gehalte nun haben, sollte daher in dieser Studie aufgeklärt werden.
Zunächst wurden LC-MS-Methoden zur Quantifizierung von fünf TAs Atropin (Atp), Scopolamin (Sco), Atp-N-Oxid (AtpN), Sco-N-oxid (ScoN) und Apoatropin (Apa) in Mehlen, Teigen und Broten aus Hirse und Buchweizen entwickelt. Anschließend wurden im Labormaßstab Brote aus Mehl gebacken, das durch Dotierung von Referenzlösungen, oder – um eine natürliche Kontamination zu simulieren – durch Zusatz von gemahlenem Stechapfelsamen kontaminiert wurde. Die TA-Gehalte wurden dabei entlang des gesamten Backprozesses analysiert (Teig vor und nach der Teigruhe, Brotkruste, Brotkrume). Auswirkungen der Hefe- und Sauerteiggärung auf die beiden TA-N-oxide wurden in Teigen vor und nach Teigruhe untersucht.
Sowohl in mit Atp, Sco und Apa dotierten als auch mit Stechapfelsamen kontaminierten Teigen bzw. Broten blieben deren Gehalte nach der Teigruhe weitgehend konstant, nahmen hingegen in der Brotkruste um 18% bis 32% zu und in der Brotkrume um 9% bis 15% ab. Die korrespondierenden N-Oxide wurden dabei nicht oder nur in sehr geringen Mengen nachgewiesen. In mit AtpN und ScoN versetzten Proben wurden Rückgänge in den Gehalten zwischen -7% (AtpN, Teigruhe) und -76% (ScoN, Krume) festgestellt. Dabei entstanden in hohem Maße Atp und Sco, was auf eine Reduktion der N-Oxide zu den tertiären Aminen während der Teigruhe und insbesondere während des Backvorgangs hindeutete. Die Untersuchungen zu Hefe- und Sauerteiggärung zeigten bei Hefe Rückgänge um -20% bei AtpN und -26% bei schon; die Gehalte an Atp und Sco nahmen dementsprechend zu. In Sauerteig wurden kaum Veränderungen der N-Oxide festgestellt.
Insgesamt deuten die Ergebnisse darauf hin, dass TAs in ihrer tertiären Amin-Form weitgehend stabil gegenüber Teigbereitung und Backvorgang sind, während ihre N-Oxide zu den korrespondierenden Aminen reduziert werden. Die Vermeidung von TAs in Backwaren ist daher aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes weiterhin geboten.

[1] P.P.J. Mulder et al., EFSA supporting publication. 2016, EN-1140, 200 pp.
[2] M. Friedman und C.E. Levin. J. Agric. Food Chem. 1989, 37(4), 998-1005.
[3] J. Marín-Sáez et al., Food Res. Int. 2019, 122, 585-592.

Dr. Florian Kaltner *forscht zum Eintrag von Pflanzentoxinen in die Lebensmittelkette sowie deren Veränderungen bei der Prozessierung und im Verdauungstrakt. Nach dem Studium der Lebensmittelchemie an der Technischen Universität München promovierte er dort 2020 zu Pyrrolizidinalkaloiden in Lebensmitteln. Von 2021 bis 2023 war er als DFG-geförderter Postdoktorand am Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie der Justus-Liebig-Universität Gießen tätig, bevor er 2024 ans Institut für Lebensmittelchemie und Toxikologie der Universität Wien wechselte. 2019 und 2023 verbrachte er zwei Forschungsaufenthalte in Wageningen, Niederlande, wo er sich vertieft mit Pflanzentoxinen beschäftigte. Seit Oktober 2024 leitet er die Abteilung „Lebensmittelanalytik“ am Lehrstuhl für*

Lebensmittelsicherheit und -analytik der LMU München. Seine Arbeiten wurden vielfach prämiert, u.a. mit dem Josef-Schormüller-Stipendium (2022) und dem Werner-Baltes-Preis (2024) der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG).

Notizen:

Zurück zum Anfang

12^{30} Uhr **Mittagspause**

13^{30} Uhr **Holger Linden**, Wittlich-Wenerohr
Wir sind Chancengeber! Junge Talente finden und binden

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

Holger Linden, *Ludwig-Maximilians-Universität München*

Notizen:

Zurück zum Anfang

14[15] Uhr **Hans-Jürgen Danneel**, Lemgo
Betriebliche Nachhaltigkeits-Schulungen für die Lebensmittelindustrie – Neues Open Access Trainings -Tool

Prof. Dr. Hans-Jürgen Danneel, Prof.'in Dr. Martina Sokolowski

Europäische und nationale Richtlinien erhöhen zunehmend den Druck auf die Wirtschaft, ihre Prozesse nachhaltiger und wirtschaftlicher zu gestalten. Um diesen Weg erfolgreich gehen zu können, muss auf allen Hierarchie-Ebenen Motivation und Verständnis für die manchmal unbequemen Transformationen geweckt werden.
Gemeinsam mit den Projektpartnern ASINCAR (Spanien) und My Green Training Box (Frankreich) hat ein Team der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe Schulungsunterlagen zum Thema Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie entwickelt. Das Schulungstool besteht aus drei Onlinekursen, die in jeweils 6 – 8 Videos (Zeitdauer je 3-4 Minuten) leicht verständlich die Basisbegriffe und -zusammenhänge, gesetzliche Rahmenbedingungen, Vorschläge für betriebliche Maßnahmen, Best-Practice Beispiele aus Unternehmen, sowieso neueste Zukunfts- und Forschungstrends nahebringen. Das Schulungsprogramm richtet sich an Menschen aller Bildungsebenen, die einen Einstieg in die Thematik suchen (müssen) und „mitreden" wollen, ohne sich umfassend fachlich zu vertiefen.
Die multimedialen Unterlagen sind frei zugänglich und stehen in vier Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch) auf der Plattform My Green Training Box (mygreentrainingbox.com) zur Verfügung. Neben den Videos werden als Schulungsunterlagen auch Texte und Podcasts angeboten. Jeder Kurs schließt mit einem (wiederholbaren) Multiple Choice Test ab und die erfolgreiche Teilnahme wird durch ein personifiziertes Zertifikat bestätigt.
Vor der Erstellung der Unterlagen haben die Projektpartner schon vor einem Jahr in einer großen Umfrage ermittelt, welche Themen im Bereich Nachhaltigkeit die verschiedenen Schulungsgruppen umtreiben. 243 Personen haben an der deutschsprachigen Umfrage teilgenommen. Die Teilnehmenden waren überwiegend Studierende im Bereich Lebensmittel sowie Beschäftigte in der Lebensmittelindustrie. Aus der Analyse der Umfrage wurden die nachgefragtesten Themen ermittelt und der Lehrplan aufgestellt.

Mittlerweile wurden alle Schulungsunterlagen fertiggestellt und sind seit 01. September 2023 auf der Plattform My Green Training Box verfügbar und verwendbar. In einer Erprobungsphase von einem halben Jahr wurde ein erstes Feedback von den Nutzern eingesammelt und Nachbesserungen und kleine Korrekturen vorgenommen.
Im Vortrag wird das Lernprogramm und die Onlineplattform vorgestellt und es werden zwei ausgewählte Beispielvideos gezeigt.
Das Projekt wurde von ERASMUS+ im Rahmen der strategischen Partnerschaften für die berufliche Bildung gefördert.

Prof. Dr. Hans-Jürgen Danneel, *Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe*
Education and Career: 1987 Diploma in Biochemistry, University of Hannover, 1987 - 1990 PhD in Microbial Enzymology, University of Göttingen, 1990 - 1992 Postdoc, University of Birmingham (UK) Applied Protein and Carbohydrate Chemistry, 1992 – 1998 R&D Scientist at Amino GmbH, Frellstedt (D) biotechnological extraction, process chromatography, 1998 - Professor for Organic Chemistry and Biochemistry at University of Applied Sciences Ostwestfalen-Lippe, Lemgo, 2015 – 2021 Head of the Institute of Lifescience Technologies.NRW (ILT.NRW), Lemgo Projects (selection) Mostly industry-related and transfer-orientated projects in cooperation with companies: Optimization of biocatalytic tryptophan production with E. coli on process scale, GMP-compliant production of pharmaceutical-grade tryptophan. (Amino GmbH, 1992 - 1996), Recovery of fine chemicals from sugar beet molasses by means of process chromatography, identification and quantification of about 50 molasses ingredients, cooperation with Finnsugar Bioproducts (FI) (Amino GmbH, 1994 - 1998), Recovery of L-methionine from residues of Brazil nut oil production, cooperation with Haarmann & Reimer (HS-OWL 2001 - 2005), Development of cost-effective solid phases for industrial affinity chromatography for selective drug extraction from organic substance mixtures, cooperation with Lanxess AG (HS-OWL 2007 - 2010), Process chromatographic fractionation of secondary fractions of food and agricultural production for chemical extraction,

co-op partners: Leiber GmbH, Crespel & Deiters GmbH & Co. KG (HS-OWL 2009 - 2013), Feasibility study of active peptides for cosmetic applications from protein hydrolysates, co-op partners: Dept. of Cosmetic Technology at HS-OWL, Dr.Wolff / Alcina (HS-OWL 2011 - 2014), Bioeconomy Competition: Functional peptide fractions from protein-containing residues of food and agricultural production, co-op partner NutriteQ GmbH (HS-OWL 2014 - 2017), FH Impuls: Partnership for the use of Industry 4.0 in the food industry - Smart Food Technology OWL, more than 50 industrial partners (TH-OWL 2016 - 2025)

Notizen:

Zurück zum Anfang

15^{00} Uhr **Kommunikationspause**

15^{30} Uhr **Nils Vogt**, Berlin
Aktuelles zum Thema Berufsbildung

Im vergangenen Jahr schlossen deutlich mehr junge Menschen einen Ausbildungsvertrag im Bäckerhandwerk ab als in den Vorjahren. Entgegen dem bundesweiten Trend, wo die Zahl der Ausbildungsverträge um -0,5 Prozent zurückging, stieg sie im Bäckerhandwerk um 17,1 bzw. 11,4 Prozent.
Dem Bäckerhandwerk ist es gelungen, das in Deutschland vorhandene Nachwuchspotenzial stärker zu mobilisieren und die Chancen des Fachkräfteeinwanderungsgesetzes zu nutzen. Trotz der positiven Entwicklungen hat das Bäckerhandwerk weiterhin mit dem allgegenwärtigen Fachkräfte- und Nachwuchsmangel zu kämpfen.
Die Zahl der unbesetzten Ausbildungsplätze ist nach wie vor hoch. Die Suche nach Lösungsansätzen wird dadurch erschwert, dass die Engpässe in den Betrieben sowohl qualitativer als auch quantitativer Natur und zudem regional sehr unterschiedlich ausgeprägt sind. Das Bäckerhandwerk ist als Branche weiterhin gefordert: Es gilt, künftig noch mehr junge Menschen für eine Ausbildung zu gewinnen und sie dabei zu unterstützen, ihre Ausbildung erfolgreich abzuschließen. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks unterstützt Betriebe und Auszubildende mit gezielten Projekten und Maßnahmen wie dem neuen digitalen Azubi-Campus oder der Gruppe Ausbildungspraxis im Bäckerhandwerk auf leando.de. Denn das Bäckerhandwerk bietet jungen Menschen nicht nur zukunftssichere und sinnstiftende Berufe, sondern auch ein breites Spektrum an Entwicklungsmöglichkeiten. Der Vortrag wird aktuelle Herausforderungen benennen und aufzeigen, wie wir als Branche darauf reagieren können.

***Nils Konstantin Vogt**, Jahrgang 1984, verheiratet und Vater von zwei Kindern, verfügt über langjährige Berufserfahrung in der Aus- und Weiterbildung. Seit Herbst 2018 ist er Referent für Berufsbildung und Fachkräftesicherung beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. Zuvor arbeitete der gelernte Groß- und Außenhandelskaufmann, der einen Bachelor in Public Management und einen Master of Arts in Management and Consulting absolvierte, als Arbeits- und Ausbildungsvermittler im Jugendteam der Bundesagentur für Arbeit, als Berater und Planungs- und Umsetzungsverantwortlicher verschiedener Berufsorientierungsprojekte an Schulen, sowie als*

Berater bei der Gesellschaft für soziale Unternehmensberatung und in der Ausbildungsberatung der Industrie- und Handelskammer.

Notizen:

Zurück zum Anfang

Dienstag, 18. Februar 2025

9^{00} Uhr **Sandra Blackert,** Berlin
Hochverarbeitete Lebensmittel und ernährungsmitbedingte Erkrankungen – wo stehen wir?

Studien und Medienberichte bringen "hochverarbeitete Lebensmittel" immer häufiger in Verruf. Eine Ernährungsweise mit einem hohen Anteil an stark verarbeiteten Lebensmitteln wird heute als Risikofaktor für eine Vielzahl ernährungsmitbedingter Erkrankungen wie Adipositas, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Typ-2-Diabetes postuliert. Die Bewertung hochverarbeiteter Lebensmittel erfolgt dabei unabhängig vom Nährwertgehalt, denn betrachtet wird nur der Verarbeitungsgrad und dessen Zweck. In den meisten Fällen wird die sogenannte NOVA-Klassifikation zugrunde gelegt. Die aktuelle Version des NOVA-Systems gruppiert alle industriell verarbeiteten Lebensmittel in insgesamt vier Kategorien, die unterschiedliche Grade der Verarbeitung und die Verwendung von Zutaten wiedergeben. Erfolgt die Lebensmittelverarbeitung zu kommerziellen Zwecken, handelt es sich bei dem Produkt um ein hochverarbeitetes Lebensmittel. Anstatt auf die Nährstoffzusammensetzung wird in der Nova-Klassifikation auf die Verwendung von Zusatzstoffen abgestellt. Kuhmilch beispielsweise enthält von Natur aus Calcium. Wird aber einem Haferdrink Calcium zugesetzt, entsteht dadurch ein hochverarbeitetes Lebensmittel.
Bei der Herstellung von Getreidenährmitteln werden viele, zum Teil sehr unterschiedliche Methoden der Lebensmittelverarbeitung genutzt, um aus dem Rohstoff Getreide verzehrbare, sichere und schmackhafte Produkte zu gewinnen. Angepasst an den Bedarf der Verbraucher sowie an Public Health–Ziele entstehen durch Reformulierung und Innovation neue Rezepturen. Der Vortrag beleuchtet die wissenschaftliche Diskussion mit Fokus auf Stellungnahmen, Positionen und Empfehlungen wissenschaftlicher Institutionen in und außerhalb von Deutschland. Ein zentraler Kritikpunkt am Konzept der hochverarbeiteten Lebensmittel liegt in der fehlenden einheitlichen Terminologie sowie Plausibilität einzelner Kategorisierungsansätze. Aus Sicht der getreideverarbeitenden Unternehmen gibt es weitere Kritikpunkte am Konzept der hochverarbeiteten Lebensmittel und ihrer vermeintlichen ernährungsphysiologischen Wirkung, auf die im Vortrag näher eingegangen wird.
Es bedarf weiterer Forschung und eines weiteren wissenschaftlichen Diskurses, um klare und eindeutige Kriterien für die Lebensmittelverarbeitung und eine mögliche Klassifizierung zu definieren. Dies ist zudem Grundvoraussetzung, um mögliche Kausalzusammenhänge zwischen dem Verzehr von hochverarbeiteten Produkten und der Gesundheit zu untersuchen.

Kontakt: Sandra Blackert, Wissenschaft & Ernährung, VGMS, Neustädtische Kirchstraße 7A, 10117 Berlin, E-Mail: sandra.blackert@vgms.de

Sandra Blackert *studierte Diplom-Ernährungswissenschaft an der Universität Potsdam und ist seit 2006 als Referentin im Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS und seinen Vorgängerverbänden zuständig für den Bereich Wissenschaft & Ernährung. Neben wissenschaftlichen Themen gehören auch die Lebensmittelkennzeichnung und Ernährungspolitik mit Themen wie Produktreformulierung und Front-of-Pack-Labelling in ihren Aufgabenbereich.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

9[45] Uhr **Ulrich Fuisting,** Almelo (NL)
Vom Grundversorger zum Genussproduzenten - Arbeiten mit Röst- und Kochstücken

Definition Quellstücke / Brühstücke / Aromastücke /(Röst) – Kochstücke
Beurteilung nach Ergebnis / Arbeitsaufwand / Haltbarkeit
Rösten Prozess / Einwand Acrylamid
Kochen
Wasseraufnahme der einzelnen Rohstoffe
Warum, wenn möglich Rösten und Kochen
Wie ändere ich bestehende Rezepturen
Wie erstelle ich neue Rezepturen
Bedarfsermittlung
Prozesse rationalisieren im Zusammenhang mit Röst- und Kochstücken
Kurzer Exkurs Technik

Ulrich Fuisting*, geboren 1970, Mittlere Reife 1987, Bäckerlehre mit Auszeichnung 1987 – 1990, Diverse Stellen in unterschiedlichen Unternehmen (Bäckerei, Lebensmittelindustrie) 1990 – 1996, Ausbildung Industriekaufmann 1996 – 1998, Rückkehr in die Backbranche als Fachberater 1996 – 2017, Unter anderem als Investitions- und Prozessberater Bäko Weser Ems, Eberhardt Bäckereitechnik, Anwendungs- und Verfahrenstechnologe Technology Unlimited – seit 2017*

Notizen:

Zurück zum Anfang

10^{30} Uhr **Kommunikationspause**

11^{00} Uhr **Elisabeth Sciurba,** Detmold
„Jodsalz? Das verwenden wir nicht.“ – Ergebnisse einer Befragung von Backwaren produzierenden Unternehmen

Jod ist ein wichtiger Bestandteil der Schilddrüsenhormone. Eine unzureichende Aufnahme von Jod kann zu einer Schilddrüsenunterfunktion, einer Vergrößerung der Schilddrüse und bei Kindern und Jugendlichen zu Entwicklungsstörungen führen. In Deutschland ist die Bedarfsabdeckung mit Jod kritisch, weshalb eine freiwillige Anreicherung von Speisesalz mit Jod zugelassen ist.
Allerdings ist in Deutschland die Versorgung mit Jod seit einigen Jahren rückläufig. Die „Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland“ (KiGGS) zeigte eine deutliche Verringerung der Jodaufnahme zwischen der Basiserhebung (2003 - 2006) und der Folgeerhebung (2014 - 2017). Ebenso ergab die „Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland“ (DEGS), dass auch bei Erwachsenen die Jodversorgung kritisch ist. Eine Studie der Justus-Liebig-Universität Gießen zeigt außerdem einen niedrigen Verwendungsgrad von Jodsalz in der Lebensmittelherstellung. Dies wird durch aktuelle Daten des Produktmonitorings des MRI bestätigt.
Vor diesem Hintergrund startete das BMEL im September 2023 die Informationsoffensive „Wenn Salz, dann Jodsalz“. Ziel dieser Informationsoffensive ist einerseits die Sensibilisierung der Verbraucherinnen und Verbraucher für das Thema und andererseits die lebensmittelproduzierenden Gewerbe zu einer verstärkten Verwendung von Jodsalz zu motivieren.
Die Daten des Produktmonitorings zur Verwendung von Jodsalz beziehen sich ausschließlich auf verpackte Produkte im LEH. Um aktuelle Daten über die Verwendung von Jodsalz in Backwaren, die neben Fleisch- und Wurstwaren wesentlich zur Salzzufuhr in der deutschen Bevölkerung beitragen, zu erhalten, beauftragte das BMEL das MRI mit der Durchführung einer Erhebung bei Bäcker- und Metzgerbetrieben, um die Daten des Produktmonitorings des MRI ergänzen.
In diesem Beitrag werden die Ergebnisse der online-Befragung von Backwaren produzierenden Unternehmen zur Verwendung von Jodsalz vorgestellt, wobei ebenfalls auf die Hinderungsgründe eingegangen wird. Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass 60 % der Betriebe, die an der Umfrage teilgenommen haben, ausschließlich nicht jodiertes Speisesalz verwenden. Als Hauptgründe gegen eine Verwendung von Jodsalz wurden die Aspekte „kein Mehrwert“, „wird von Kunden abgelehnt“, „gesundheitliche Gründe“ und „Verwendung von Meersalz/Steinsalz“ genannt. Betriebe, die kein Jodsalz verwenden, lehnen mehrheitlich auch zukünftig die Verwendung von Jodsalz ab.

Dr. Elisabeth Sciurba, *Studium und Promotion an der Universität Bielefeld (Fakultät für Chemie), seit 2008 Tätigkeit am Max Rubner-Institut mit unterschiedlichen Aufgaben, seit 2014 wissenschaftliche Leitung der Arbeitsgruppe Lebensmittel aus Getreide.*
Arbeitsschwerpunkte: Begleitung der Untersuchungen im Rahmen der Wertprüfung, Reformulierungsprojekte

Notizen:

Zurück zum Anfang

11[45] Uhr **Jürgen Rieber** und **Lars Bittig,** Großbottwar
Snacks back to the roots – einfach lecker schnell und gewinnbringend

Snacks sind nach wie vor in aller Munde und der Markt entwickelt sich weiter in beeindruckender Geschwindigkeit. Neue Konzepte, Produkte sowie Anbieter von Equipment und Technik möchten ein Stück vom großen Kuchen abhaben. Dabei gilt es nicht den Überblick zu verlieren und sich nicht zu verzetteln.

Die Kompetenz des Bäckers sollte dabei immer im Vordergrund stehen. Die Backware bildet den Grundstein eines jeden Snacks. Trotzdem gibt es je nach Standort und Zielgruppe Einiges zu beachten:

- **Faktor Zeit:** Für die Mitarbeitenden im Laden noch für die Kunden, ist die Zeit während der Ladenöffnung meistens knapp
- **Hot or not?** Warme Snacks verkaufen sich besser als kalte
- **Qualität & Präsentation der Snacks:** eine attraktive, gekühlte Snacktheke ist Verkaufsargument und Frischequarantie in einem

Die spezielle Ofentechnik des Hybridofens bietet die Lösung für diese Herausforderungen. Die Kombination der Impingementtechnologie und Mikrowelle ermöglicht Ihnen die Regenerierung perfekter Snacks in Sekundenschnelle: Innen heiß, außen knusprig!

Bei der Auswahl der Snacks und Ihrer Produktion kann man schnell in die Kostenfalle geraten. Viele Anbieter suggerieren Erfolg mit ausgefallenen Konzepten und Produkten.
Wir verfolgen einen anderen Ansatz. **einfach, lecker, gewinnbringend.**
Erfolgreich ist, wer die Vorlieben seiner Kunden versteht und diese mit hochwertigen Zutaten zu einem fairen Preis zufriedenstellt. Wir bieten hier nicht nur die Idee eines guten Snacks, sondern auch die passende Technik. Aus der Backstube heraus über das Ladenbacken bis hin zum perfekten heißen Snack.

Unsere Schwerpunkte des heutigen Vortrages.

- weniger ist mehr / mit wenigen aber hochwertigen Rohstoffen zur Geschmackserlebnis
    - max. Anzahl der Rohstoffe
    - Qualität statt Preis
    - Kalkulation

- die richtigen Rohstoffe miteinander kombinieren
    - Welche Produkte passen gut zusammen
    - Bio, Vegetarisch Vegan Klassiker alles hat seine Berechtigung
    - Nur nicht überall
- effektive Snackherstellung egal ob zentral oder dezentral
    - Snackdiele
- heiße Snacks in Windeseile den Atollspeed richtig nutzen
    - Wie arbeite ich mit dem Atollspeed
    - Technik und funktionsweise
    - Zubehör

Jürgen Rieber *ist ausgebildeter Koch, Bäckermeister und Industriekaufmann. Seit 1993 ist er für die Firma WIESHEU, dem führenden Hersteller von Ladenbacköfen, im Einsatz. Er ist verantwortlich für den Bereich der Anwendungstechnik und zusätzlich als Seminarleiter tätig. Zudem repräsentiert er das Unternehmen mit seiner langjährigen Erfahrung auf zahlreichen Messen im Vorführbereich. Neben seiner Vortrags- und Seminartätigkeit widmet sich Jürgen Rieber dem Handballsport, seit 1994 als Bundesliga-Schiedsrichter. Im Sommer 2015 beendete er seine Karriere als aktiver Schiedsrichter und ist seitdem in der Weiterbildung tätig*

Lars Bittig *ist gelernter Restaurantfachmann und Betriebswirt für das Hotel und Gaststättengewerbe. Nach mehrjähriger Tätigkeit in der Gastronomie, einem Studium an der Hotelfachschule Schloss Albrechtsberg Dresden und einem Auslandsaufenthalt in Australien wechselte er 2010 in die Bäckerei Branche. Dort beriet Lars Bittig bis 2021 als Fachberater für Snack - und Bäckerei Gastronomie die Kunden der BÄKO Ost e.G. Seit September 2021 ist Lars Bittig Teil der Anwendungstechnik der WIESHEU GmbH und vertritt die Firma auf nationalen und internationalen Messen, Schulungen und Seminaren. Zum Ausgleich des beruflichen Alltags tankt er Kraft beim Angeln am See in seiner Heimat Sachsen.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

12^{15} Uhr **Mittagspause**
mit Snacks aus dem Ofen (Snacks back tot he roots -Praxis)

13[15] Uhr **Bernd Mestekemper,** Herford
20 Jahre Back Star Contest

Der Vandemoortele Back-Star-Contest

= Ein Kreativ-Rezeptwettbewerb für die Auszubildenden im deutschen und österreichischen Bäcker- und Konditorenhandwerk. Gestartet 2005 geht der „BSC“ in seine 20. Saison und gehört damit zu den ältesten Rezept-Wettbewerben für den Bäcker und Konditoren Nachwuchs überhaupt - scheint aber überhaupt nicht zu altern.
Die Auszubildenden haben die Möglichkeit bis zum Einsendeschluss Ihre Rezeptidee - zu einem bestimmten - Thema einzusenden

Die Themen für 2025 lauten:

Hefeteighelden
Süsse Hefeteige für **Hörnchen, Milchbrötchen, Stuten** oder **Zöpfe. Formgebäck**. Alle **Plunder** und **Croissantteige**
Butter- und **Streuselkuchen**, Siegebäcke wie **Berliner** oder Donuts. Trendgebäcke wie **Buchteln** oder **„Rolls“** in allen Variationen, auch **Stollen**.
Und auch pikante Gebäckvarianten.

Cake it Easy
Bezieht alle Arten von **Blechkuchen** z.B. auf **Rührteigbasis**, oder mit **verschiedenen Böden**, **Fruchfüllungen**, Füllungen aus **Massen** wie **Käsemasse**, **Mohn, Nuss, Puddinge** oder auch Kombinationen hieraus.
Die gleiche Vielfalt gilt natürlich auch für **runde Kuchen** oder in Formen wie **Kastenform**, **Gugelhupf** oder andere **Ringformen**

Teilnahme: Online, via VDM Homepage > per mail, oder auch schriftlich.
Einsendeschluss 31.05.2025

Dieses mal mit dabei: der Backstar 2024 – **Julijana Cavic**!
Julijana stellt ihr Gewinner-Rezept vor, zudem gibt es Eindrücke und Erfahrungsberichte aus erster Hand. Wie hat die Auszubildende (aktuell 3. Lehrjahr) und Gewinnerin 2024 den Backstar erlebt.
Und wofür?
Allein die Teilnahme und das Sammeln von Erfahrung sind Grund genug für die Auszubildenden, aber natürlich gibt es auch einiges zu gewinnen!

***Bernd Mestekemper**, Der gelernte Bäckermeister verfügt über langjährige Erfahrung in den Bereichen Backtechnologie, Rezept- und Produktentwicklung. Durch verschiedene Tätigkeiten, als Produkt- und Category Manager in verschiedenen Backwaren und Vertriebsbereichen sind auch die Themen – Markt- und Produktanalyse, Projektarbeit und Koordination von Theorie und Anwendung aber auch z.B. Deklarationsrecht keine Fremdwörter. In den letzten Jahren liegt der Fokus auf Trainings (Mitarbeiter, Kunden, Handel) zu Themen aus der Welt des Backens. Als Ideengeber ist Bernd Mestekemper von Anfang an Vorsitzender der Back-Star-Contest Jury.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

13^{45} Uhr **Jörg Wesch,** Hamm
Hygieneschulung

Grundlagen der Hygiene in „Lebensmittel herstellenden, verarbeitenden und in Verkehr bringenden Betrieben“
Basiswissen der Mikrobiologie der Lebensmittel
Kontaminationswege
Personalhygiene
Folgebelehrung nach §42 und 43 IfSG
Hygienemaßname als Teil der Prozesshygiene
Sicherer Umgang mit Gefahrstoffen, R & D –Produkten

***Jörg Wesch**, 58 Jahre, verheiratet, 1 Kind, Groß- und Außenhandelskaufmannseit 10 Jahren Gebietsverkaufsleiter FINKTEC GmbH:*
Medizinprodukteberater Hautschutz
Biozid-Beauftragter

Notizen:

Zurück zum Anfang

14^{30}Uhr **Kerstin Schmidt,** Rehburg-Loccum
Frischli: Tradition und (pflanzliche) Innovation in der Molkereibranche

Frischli ist seit fast 125 Jahren eine familiengeführte Molkerei. Das Unternehmen pflegt langjährige Partnerschaften mit Milchbauern und beliefert ebenso Bäcker und Konditoren. Molkereiprodukte spielen eine zentrale Rolle in der Backbranche, von Grundstoffen wie Milch und Sahnen, über konveniente Backfüllungen bis hin zu To-Go-Produkten wie Kakao für den Zusatzverkauf.

In den letzten Jahren hat das Interesse an pflanzlichen Alternativen zugenommen. Frischli und Brüggen produzieren und vermarkten gemeinsam Haferdrinks und Haferbase unter dem Namen "The Oat Factory". Dabei ist die vollständige Kontrolle der gesamten Wertschöpfungskette – vom Haferanbau, über die Verarbeitung, insbesondere Verflüssigung des Hafers, bis hin zur Belieferung – von großer Bedeutung.

***Kerstin Schmidt**, mit einem naturwissenschaftlichen Studium in Lebensmittelchemie und einer Leidenschaft für die Food-Welt führte Kerstin Schmidts beruflicher Werdegang entlang des Wegs eines Produkts – von der Produktentwicklung über Marketing und Sales bis hin zur Geschäftsführung. Ihre beruflichen Wurzeln liegen bei Unilever und Tchibo, gefolgt von einer langjährigen Tätigkeit bei CSM Ingredients. Besondere Begeisterung zeigt Sie Märkte zu gestalten, insbesondere die Evolution der Backwaren vom Handwerksbäcker über den Foodservice bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel. Zu den Höhepunkten von Kerstin Schmidt zählen die Entwicklung innovativer Produkte mit Kunden wie McDonald's, Starbucks und Mondelez, sowie die Zusammenarbeit mit Teams in Europa, einschließlich Großbritannien und den USA. Neben ihrer beruflichen Leidenschaft ist sie verheiratet und Mutter von zwei Kindern.*

Notizen:

Zurück zum Anfang

15[15] Uhr **Kommunikationspause**

15[45]Uhr **Wilfried Künstler**, Burgwedel
Statistische Auswertung der 37. Detmolder Studientage 2024

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

Wilfried Künstler

Notizen:

Zurück zum Anfang

16^{30} Uhr **Michael Wagner**, Nienburg
Vorbereitung und Einteilung der Mittwoch- Workshops

Mittwoch, 21. Februar 2024

09^{00} Uhr **Diskussions-Workshops**

- Mehlanalyse
- Speiseeis, Limonade, Saft
- Kleine Gerichte/Snacks
- Plakatschrift bei BV
- Verpackung BV
- Sauerteigberechnung

10^{30} Uhr **Kommunikationspause**

11^{00} Uhr **Alexander Meyer- Kretschmer**, Düsseldorf
Neue Entwicklungen im Lebensmittelrecht

1. Acrylamid-Empfehlung des Verbands Deutscher Großbäckereien

In der Praxis bestehen immer wieder Unsicherheiten welche Backwaren welchen Richtwerten für Acrylamid unterliegen. Um dem entgegenzuwirken hat der Verband Deutscher Großbäckereien eine Empfehlung erarbeitet. Anhand objektiver Kriterien wird zwischen Brot, das den Richtwerten unterliegt und „Brotspezialitäten“ unterschieden, bei denen dies nicht der Fall ist

2. Jodsalz

Mit der Initiative „Wenn Salz, dann Jodsalz“ unterstützt die Bundesregierung aktuell den Einsatz von jodiertem Speisesalz in der Ernährung. Allerdings bestehen gesetzgeberische Hindernisse, die den Einsatz von Jodsalz bei Backwaren erschweren.

3. Vollkornbrot und QUID?

Seit der Neuformulierung der Leitsätze für Brot und Kleingebäck sind des Öfteren Kombinationsbezeichnungen wie „Roggenweizenvollkornbrot“ zu finden. Es wird diskutiert, ob diese Formulierung eine Pflicht zur mengenmäßigen Kennzeichnung (QUID) auslöst.

*Rechtsanwalt **Alexander Meyer-Kretschmer** ist Geschäftsführer beim Verband Deutscher Großbäckereien in Düsseldorf. Er betreut dort das Thema Lebensmittelrecht und den entsprechenden Fachausschuss des Verbandes. Darüber hinaus ist er Vorsitzender des Technical Committee beim europäischen Brotverband AIBI in Brüssel und Obmann der GdCh-Arbeitsgemeinschaft „Lebensmittel auf Getreidebasis“ in Frankfurt*

Notizen:

Zurück zum Anfang

11^{45} Uhr **Vorstellung der Ergebnisse Workshops**

Notizen:

Zurück zum Anfang

12^{30} Uhr **Schlussbetrachtung** und **Abschlussdiskussion**
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

DAkkS
Deutsche Akkreditierungsstelle
D-PL-14388-01-00

@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de