AGF
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.

Zertifikatslehrgang Detmolder Backmanager/-in (IHK)

für Fachkräfte der Backwarenherstellung

in Detmold

vom 12. Januar - 06. Februar 2026

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Schützenberg 10 • 32756 Detmold • Telefon:+49 (0) 52 31 61664-0 • Fax: +49 (0) 52 31 20 50 5
E-Mail: info@agf-detmold.de • www.agfdt.de

Detmolder Backmanager/-in – 12. Januar bis 06. Februar 2026

Modul 1: Betriebswirtschaft, Marketing & Führung für die Praxis

Montag, 12. Januar 2026

09^{30} Uhr	**Einführung** und **Begrüßung**

Betriebswirtschaft **(E. Kottmann)**

10^{00} - 11^{30} Uhr	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, Grundbegriffe
11^{30} - 12^{30} Uhr	Das Unternehmen aus finanzieller Sicht, Unternehmensteuerung und Grundbegriffe des Rechnungswesens (mit Übung) Investition und Finanzierung (mit Übungen)
12^{30} - 13^{15} Uhr	Mittagspause
13^{15} - 15^{00} Uhr	Kostenrechnung: Grundlagen und Überblick
15^{00} - 15^{15}Uhr	Pause
15^{15} - 17^{00} Uhr	Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel) Teil 1

Dienstag, 13. Januar 2026

Betriebswirtschaft **(E. Kottmann)**

08^{00} - 11^{00} Uhr	Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel) Teil 2
11^{00} - 12^{00} Uhr	Nachbereitung Planspiel, Vertiefung fachlicher Themen
12^{00} - 12^{45} Uhr	Mittagspause
12^{45} - 14^{30} Uhr	Kostenrechnung: Vertiefung (Kostenarten-/Kostenstellen-/Kostenträgerrechnung, Zuschlagskalkulation, Deckungsbeitragsrechnung, Maschinenstundensätze)
14^{30} - 15^{00} Uhr	Rückblick und Prüfungsvorbereitung

Arbeitsrecht **(T. Schuhmacher)**

15^{00} - 16^{45} Uhr	Grundlagen des Arbeitsrechts
16^{45} - 17^{30} Uhr	Arbeitsrecht – Fallstudien

Begrüßungsabend

18^{30} – 21^{30} Uhr	Die AGF lädt die angehenden Backmanager:innen zum Kennenlernabend in Strates Brauhaus zum Abendessen ein

Mittwoch, 14. Januar 2026

Marketing **(I. Kracht)**

08^{00} - 09^{30} Uhr	Marketingdefinition, Managementprozess, Marktsegmentierung
09^{30} - 09^{45} Uhr	Pause
09^{45} - 12^{00} Uhr	Marketingziele, strategische Grundlagen
12^{00} - 12^{45} Uhr	Mittagspause
12^{45} - 14^{15} Uhr	Marketinginstrumente: Preis- und Produktpolitik
14^{15} - 14^{30} Uhr	Pause
14^{30} - 16^{00} Uhr	Marketinginstrumente: Kommunikations- und Distributionspolitik

Detmolder Backmanager/-in – 12. Januar bis 06. Februar 2026

Donnerstag, 15. Januar 2026

Personalführung **(M. Heinze)**

08^{00} - 09^{30} Uhr	Teil 1: Gedanken über und Definition erfolgreicher Führung
09^{30} - 09^{45} Uhr	Pause
09^{45} -	Teil 2: Die Führungskraft
- 11^{00} Uhr	Teil 3: Die Mitarbeiter
11^{00} - 11^{15} Uhr	Pause
11^{15} - 12^{00} Uhr	Gruppenarbeit: 6 Thesen zum Thema Führung
12^{00} - 12^{45} Uhr	Mittagspause
12^{45} - 16^{30} Uhr	Bearbeitung der 6 Thesen zum Thema Führung von Menschen
16^{30} Uhr	Siegerehrung der Gruppenarbeit

Freitag, 16. Januar 2026

Personalführung **(M. Heinze)**

08^{00} - 09^{30} Uhr	Das Führen von Generationen: Von Babyboomern bis zur Generation Z • Die 4 Lebensphasen eines Menschen • Der Einfluss der äußeren Umstände auf erfolgreiche Führung • Die 5 prägenden Generationen in einem Unternehmen • Die Aufgaben der Führungskraft im Generationenmodell • Das Fazit erfolgreicher Führung
09^{30} - 09^{45} Uhr	Pause
09^{45} - 11^{15} Uhr	Die 5 Grundsätze erfolgreicher Führung in der Praxis Teil 1
11^{15} - 11^{30} Uhr	Pause
11^{30} - 12^{45} Uhr	Die 5 Grundsätze erfolgreicher Führung in der Praxis Teil 2
12^{45} - 13^{00} Uhr	Zusammenfassung des Themas Personalführung, Feedbackrunde und Ende des Seminartages
13^{00} - 13^{45} Uhr	Mittagspause

Teilprüfung Modul 1

13^{45} - 14^{30} Uhr	**Prüfungsfragen** des ersten Moduls

Modul 2: Qualitätssicherung - Recht, Rohstoffe und Sensorik

Montag, 19. Januar 2026

Wertschöpfungskette (online)

09^{00} - 11^{00} Uhr	Wertschöpfungskette Getreide	**(F. Longin)**
11^{00} - 11^{15} Uhr	Pause	

Lebensmittelrecht **(A. Meyer-Kretschmer)**

11^{15} - 13^{00} Uhr	Grundlagen des Lebensmittelrechts
13^{00} - 13^{45} Uhr	Mittagspause
13^{45} - 17^{30} Uhr	Grundlagen des Lebensmittelrechts

Dienstag, 20. Januar 2026

Qualitätsmanagement (**J. Stender**)

08^{00} - 09^{30} Uhr	Qualitätsmanagement im Backbetrieb: Einführung und Begriffsbestimmungen, Anforderungen des International Food Standards – IFS
09^{30} - 10^{00} Uhr	Pause
10^{00} - 11^{00} Uhr	HACCP
11^{00} - 12^{00} Uhr	**Gruppenarbeit**: Erarbeitung wichtiger QM-Dokumente
12^{00} - 12^{45} Uhr	Mittagspause
12^{45} - 13^{45} Uhr	Interne Audits und Ablauf der Zertifizierung

Umwelt- und Energiemanagement (**J. Stender**)

13^{45} - 15^{30} Uhr	Anforderungen der Normenreihe ISO 14001:205 und ISO 50001 - Nachhaltigkeitssysteme

Mittwoch, 21. Januar 2026

Ernährung und Rohstoffe

08^{00} - 09^{00} Uhr	Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Getreideerzeugnissen (**F. Pfleger**)
09^{00} - 10^{00} Uhr	Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Analytik) **(M. Ruhrländer / N. Elbegzaya)**
10^{00} - 10^{15} Uhr	Pause
10^{15} - 12^{15} Uhr	**Praktikum:** Qualitätsuntersuchungen bei Getreide (Analytik) **(N. Elbegzaya / M. Ruhrländer)**
12^{15} - 13^{00} Uhr	Mittagspause
13^{00} - 14^{00} Uhr	Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Teigrheologie) (**M. Ruhrländer / N. Elbegzaya)**
14^{00} - 15^{45} Uhr	**Praktikum**: Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Teigrheologie) (**M. Ruhrländer / N. Elbegzaya)**

Donnerstag, 22. Januar 2026

Getreide- und Mahlerzeugnisse **(M. Haag)**

08^{00} - 09^{45} Uhr	Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen
09^{45} - 10^{00} Uhr	Pause
10^{00} - 12^{00} Uhr	Industrielle Mühlentechnologie
12^{00} - 12^{45} Uhr	Mittagspause

Arbeitssicherheit **(G. Monsees)**

12^{45} - 14^{45} Uhr	Grundlagen und Organisation des Arbeitsschutzes
14^{45} - 16^{30} Uhr	Unfall- und Gesundheitsgefahren, Schwerpunkt Bäckerasthma

Freitag, 23. Januar 2026

Getreide- und Mahlerzeugnisse

08^{00} - 09^{30} Uhr	Beurteilung von Getreide- und Mahlerzeugnissen (**M. Ruhrländer**)

Sensorik

09^{30} - 10^{30} Uhr	Einführung in die Sensorik und Prüfschemen (**F. Pfleger**)
10^{30} - 11^{45} Uhr	Prüfung und Beurteilung Feiner Backwaren - praktische Übungen (**K. Grothe)**
11^{45} – 12^{30} Uhr	Mittagspause
12^{30} – 13^{30} Uhr	Brotprüfung und -beurteilung - praktische Übungen **(F. Pfleger)**

Teilprüfung Modul 2

13^{30} - 14^{15} Uhr	**Prüfungsfragen** des zweiten Moduls

Detmolder Backmanager/-in – 12. Januar bis 06. Februar 2026

Modul 3: Bäckereitechnologie A

- Rohstoffe, Rezepturen und moderne Backtechnologie

Montag, 26. Januar 2026

Rohstoffe und Rezepturen **(C. Heger)**

09^{00} - 11^{00} Uhr	Theorie zu den einzelnen Vorstufen
11^{00} - 11^{45} Uhr	Begutachten der Vorstufen des Vortages, Rezepte Vorbereiten
11^{45} - 12^{30} Uhr	Mittagspause
12^{30} - 17^{30} Uhr	Praktisches anwenden der unterschiedlichen Vorstufen

Dienstag, 27. Januar 2026

Leguminosen/Urgetreide **(T. Lepold)**

08^{00} – 10^{15} Uhr	Backen mit „alten“ Sorten und Urgetreiden
10^{15} – 10^{30} Uhr	Pause
10^{30} – 11^{45} Uhr	Leguminosen – Möglichkeiten und Einsatz in Backwaren
11^{45} – 12^{30} Uhr	Mittagspause

Herstellung von Brot und Kleingebäcken (**T. Lepold**)

12^{30} - 15^{30} Uhr	**Praktikum:** Kleingebäck - Fehlervermeidung und Optimierung, Grundlagen verstehen und das Maximale erreichen, Backtechnologisch und Sensorisch

Mittwoch, 28. Januar 2026

Rohstoffe und Rezepturen **(H. Geringer)**

09^{00} – 10^{00} Uhr	Leitsätze der Spezialbrotherstellung
10^{00} – 11^{30} Uhr	Rezepturbestandteile (Backzutaten/Backmittel)
11^{30} – 12^{15} Uhr	Mittagspause

Rohstoffe und Rezepturen **(J. Wiertz, F. Sweningson)**

12^{15} – 16^{15} Uhr Nutri-Score – Herausforderungen und Lösungen für die Praxis

- Der neue Nutri-Score und seine Berechnung
- Lösungen zur Optimierung des Nutri-Score in der Praxis

Donnerstag, 29. Januar 2026

Bäckereitechnologie

08^{00} - 10^{00} Uhr	Bäckerkälte leicht gemacht - Praxisbeispiele aus Großbäckereien **(J. Wagner)**
10^{00} - 12^{15} Uhr	Ofentechnik **(M. Brünner)**
12^{15} - 13^{00} Uhr	Mittagspause
13^{00} - 14^{30} Uhr	Moderne Knetsysteme in der Industrie **(A. Burlager)**

Teilprüfung Modul 3

14^{30} - 15^{15} Uhr **Prüfungsfragen** des dritten Moduls

Freitag, 30. Januar 2026

Betriebsbesichtigung **(B. Mestekemper, H. Siebdrat)**

08^{00} – 12^{30} Uhr Betriebsbesichtigung bei Vandemoortele in Herford
– Themenschwerpunkt: Spezialmargarine und Fette

Detmolder Backmanager/-in – 12. Januar bis 06. Februar 2026

Modul 4: Bäckereitechnologie B

- Feine Backwaren, funktionelle Zutaten und Logistikprozesse

Montag, 02. Februar 2026

Bäckereitechnologie

09^{00} - 11^{00} Uhr	Hefen	**(P. Fesel)**
11^{00} - 11^{15} Uhr	Pause	

Feine Backwaren **(M. Hücking)**

11^{15} – 12^{15} Uhr	Feinteige mit und ohne Hefe
12^{15} – 13^{00} Uhr	Mittagspause
13^{00} – 14^{00} Uhr	Blätterteige
14^{00} – 14^{15} Uhr	Pause
14^{15} – 15^{15} Uhr	Massen, Überzüge und Glasuren
15^{15} – 16^{15} Uhr	Backfehler Erkennen & Beheben (Ursachenforschung und Lösungen aus der Praxis)

Dienstag, 03. Februar 2026

Enzyme (**L. Popper**)

08^{00} - 09^{00} Uhr	Einführung und Grundlagen
09^{00} - 09^{30} Uhr	Amylasen und Proteasen
09^{30} - 09^{45} Uhr	Pause
09^{45} - 10^{30} Uhr	Xylanasen, Oxidasen, Lipasen, Transglutaminase
10^{30} - 11^{00} Uhr	Asparaginase und Zusammenfassung
11^{00} - 11^{45} Uhr	Mittagspause

Glutenfreie Backwaren **(J. Brown, M. Düsterberg)**

11^{45} - 16^{00} Uhr

Teil I

- Gründe für eine glutenfreie Ernährung
- Funktion von Gluten

Teil II

- Glutenfreie Hauptrohstoffgruppen und deren Auswirkungen auf die Backwarenqualität:
  - Stärke (nativ)
  - Mehl
  - Hydrokolloid
  - Fett/Öl
  - Zucker
  - *(Spezialmehl)*

Teil III

- Sauerteig in glutenfreien Backwaren
  - Herstellung, Einsatz und Führungsweisen von glutenfreien Sauerteigen
  - Einfluss verschiedener glutenfreier Mehle auf die Sauerteigeigenschaften
  - Einfluss von Sauerteig auf die Gebäckqualität
    - Fermentation als Schlüssel für mehr Aroma

Detmolder Backmanager/-in – 12. Januar bis 06. Februar 2026

Mittwoch, 04. Februar 2026

Feine Backwaren (N. Schöller, C. Borniger)

08^{00} - 08^{30} Uhr	Marktübersicht Feine Backwaren (bezogen auf Produkte und Regionen)
08^{30} - 09^{00} Uhr	Geschichte der Feinen Backwaren / Unterschied zu Brot/Brötchen
09^{00} - 09^{45} Uhr	Regulatorischer Rahmen – Leitsätze
09^{45} - 10^{30} Uhr	Problemstellungen bei der Herstellung Feiner Backwaren
10^{30} - 11^{30} Uhr	Unterschiedliche Backtriebsäuren / Triebsysteme / CO2 Träger
11^{30} - 12^{00} Uhr	Praktische Vorführung
12^{00} - 12^{30} Uhr	FAQ Session
12^{30} - 13^{15} Uhr	Mittagspause

Kontaminanten (D. Link)

13^{15} - 14^{15} Uhr	Acrylamid und mögliche Minimierungsstrategien in Backwaren
14^{15} - 15^{15} Uhr	Führung durch das Max Rubner-Institut

Donnerstag, 05. Februar 2026

Warensteuerung in die Filialen (T. Pfaff)

08^{00} - 09^{00} Uhr	Einführung und Grundlagen: Was ist eine gute Bestellung?
09^{00} - 09^{30} Uhr	Performance-Kennzahlen: Retourenquote und Verfügbarkeit
09^{30} - 09^{45} Uhr	Pause
09^{45} - 10^{30} Uhr	Was beeinflusst die Bestellung?
10^{30} - 11^{30} Uhr	Wie analysiere ich Probleme der Warensteuerung?
11^{30} - 12^{15} Uhr	Mittagspause

Logistik (H. Steffens)

12^{15} - 15^{30} Uhr	Verständnis von Material- und Warenbewegungen
15^{30} - 17^{30} Uhr	Handhabung und Optimierung von Material- und Warenbewegungen

Freitag, 06. Februar 2026

Verpackungen (R. Fengler)

08^{00} - 11^{30} Uhr	Verpackungsherstellung, Schutzfunktion, Stofftransportvorgänge, rechtliche Aspekte

Teilprüfung Modul 4

11^{30} – 12^{15} Uhr	Prüfungsfragen des vierten Moduls
12^{15} – 13^{00} Uhr	Feedbackrunde
13^{00} Uhr	Ende des Lehrgangs: **Verabschiedung der frischgebackenen Detmolder Backmanager:innen**

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