



Zertifikatslehrgang Detmolder Backmanager (IHK)

für Fachkräfte der Backwarenherstellung

in Detmold

vom 10. Januar - 04. Februar 2022



Detmolder Backmanager - 1. Woche

Montag, 10. Januar 2022

09³⁰ Uhr Einführung und Begrüßung

Ernährung und Rohstoffe

10⁰⁰ - 10³⁰ Uhr Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Getreideerzeugnissen
10³⁰ - 11⁰⁰ Uhr Glutenfreie Ernährung
11⁰⁰ - 12⁰⁰ Uhr Bioaktive Substanzen in Getreide und deren mögliche Wirkungen auf den Menschen
12⁰⁰ - 12⁴⁵ Uhr Mittagspause
12⁴⁵ - 14¹⁵ Uhr Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Analytik + Rheologie)
14¹⁵ - 14³⁰ Uhr Pause
14³⁰ - 16⁰⁰ Uhr **Praktikum:** Qualitätsuntersuchungen bei Getreide (Analytik)

Dienstag, 11. Januar 2022

Laboranalytik

8³⁰ - 10⁰⁰ Uhr **Praktikum:** Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Teigrheologie)
10⁰⁰ - 10¹⁵ Uhr Pause

Rohstoffe und Rezepturen

10¹⁵ - 11¹⁵ Uhr Leitsätze der Spezialbrotherstellung
11¹⁵ - 12⁴⁵ Uhr Rezepturbestandteile (Backzutaten/Backmittel)
12⁴⁵ - 13³⁰ Uhr Mittagspause
13³⁰ - 15⁰⁰ Uhr Grundlagen und technologische Erkenntnisse zu Vorstufen
15⁰⁰ - 17¹⁵ Uhr **Praktikum:** Vorteige

Mittwoch, 12. Januar 2022

Getreide- und Mahlerzeugnisse

08⁰⁰ - 09⁰⁰ Uhr **Praktikum:** Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen
09⁰⁰ - 10⁰⁰ Uhr Beurteilung von Getreide- und Mahlerzeugnissen
10⁰⁰ - 10¹⁵ Uhr Pause

Rohstoffe und Rezepturen

10¹⁵ - 12⁰⁰ Uhr Grundlagen der Weizen- und Roggenbackfähigkeit
12⁰⁰ - 13⁰⁰ Uhr Theorie moderner Sauerteigführungen
13⁰⁰ - 13³⁰ Uhr Mittagspause

Herstellung von Brot und Kleingebäcken

13³⁰ - 15³⁰ Uhr **Praktikum:** Einfluss verschiedener backaktiver Substanzen auf die Teig- und Gebäckeeigenschaften (inkl. Teiglinge)

Reinraumtechnik

15³⁰ - 16¹⁵ Uhr Reinraumtechnik

Donnerstag, 13. Januar 2022

Herstellung von Brot und Kleingebäcken

08 ⁰⁰ - 09 ³⁰ Uhr	Rezepturgestaltung bei roggenhaltigen Brot- und Kleingebäcken
09 ³⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr	Pause
10 ⁰⁰ - 11 ⁰⁰ Uhr	Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen
11 ⁰⁰ - 12 ⁰⁰ Uhr	Rezepturgestaltung bei weizenhaltigen Brot- und Kleingebäcken
12 ⁰⁰ - 12 ³⁰ Uhr	Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen
12 ³⁰ - 13 ⁰⁰ Uhr	Mittagspause

Getreide- und Mahlerzeugnisse

13 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵ Uhr	Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen
14 ⁴⁵ - 15 ⁰⁰ Uhr	Pause
15 ⁰⁰ - 16 ³⁰ Uhr	Industrielle Mühlentechnologie

Freitag, 14. Januar 2022

Bäckereitechnologie

08 ⁰⁰ - 09 ³⁰ Uhr	Bäckerkälte leicht gemacht - Praxisbeispiele aus Großbäckereien
09 ³⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr	Pause
10 ⁰⁰ - 11 ³⁰ Uhr	Moderne Knetsysteme in der Industrie
11 ³⁰ - 13 ⁰⁰ Uhr	Ofentechnik

Detmolder Backmanager - 2. Woche

Montag, 17. Januar 2022

Betriebswirtschaft

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)
12 ³⁰ - 13 ¹⁵ Uhr	Mittagspause
13 ¹⁵ - 15 ¹⁵ Uhr	Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel)
15 ¹⁵ - 15 ³⁰ Uhr	Pause
15 ³⁰ - 17 ⁰⁰ Uhr	Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel)

Dienstag, 18. Januar 2022

Betriebswirtschaft

08 ⁰⁰ - 09 ⁰⁰ Uhr	Kostenrechnung: Grundlagen und Überblick
09 ⁰⁰ - 10 ³⁰ Uhr	Kostenarten-/Kostenstellen-/Kostenträgerrechnung
10 ³⁰ - 12 ⁰⁰ Uhr	Vertiefung / Übungen: Zuschlagskalkulation, Deckungsbeitragsrechnung, Maschinenstundensätze
12 ⁰⁰ - 12 ³⁰ Uhr	Aktuelle Kostenstrukturen und-entwicklung im Backgewerbe
12 ³⁰ - 13 ¹⁵ Uhr	Mittagspause

Mittwoch, 19. Januar 2022

Hefen

8 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰ Uhr	Hefen
10 ⁰⁰ – 10 ¹⁵ Uhr	Pause

Acrylamid

10 ¹⁵ – 11 ¹⁵ Uhr	Acrylamid und mögliche Minimierungsstrategien in Backwaren
---	--

Verpacken

11 ¹⁵ – 12 ¹⁵ Uhr	Verpackungen – Anforderungen, MOSH/MOAH
12 ¹⁵ – 13 ⁰⁰ Uhr	Mittagspause

Sauerteige

13 ⁰⁰ – 14 ³⁰ Uhr	Sauerteigherstellung und Sauerteigführungen in der Praxis
14 ³⁰ – 16 ³⁰ Uhr	Praktikum: Sauerteige

Donnerstag, 20. Januar 2022

Personalführung

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, 21. Januar 2022

Personalführung

08 ⁰⁰ – 9 ³⁰ Uhr	Das Führen von Generationen: Von Babyboomern bis zur Generation Z <ul style="list-style-type: none">• 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
9 ³⁰ – 9 ⁴⁵ Uhr	Pause
9 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

Detmolder Backmanager - 3. Woche

Montag, 24. Januar 2022

Teilprüfung I & II

09⁰⁰ - 10⁰⁰ Uhr Prüfungsfragen der ersten und zweiten Woche

Lebensmittelrecht

10¹⁵ - 12⁰⁰ Uhr Grundlagen des Backwarenrechtes
12⁰⁰ - 12⁴⁵ Uhr Mittagspause
12⁴⁵ - 13⁴⁵ Uhr Zusatzstoffe (Rechtsvorschriften und Rezepturgestaltung)
13⁴⁵ - 14⁰⁰ Uhr Pause
14⁰⁰ - 14⁴⁵ Uhr Kennzeichnungsrecht, Eichrecht, Fertigpackungsrecht, Preisangaben-VO
14⁴⁵ - 15⁴⁵ Uhr Rechtliche Aspekte bei der Werbung
15⁴⁵ - 16³⁰ Uhr Neue Entwicklungen aus dem Lebensmittelrecht

Dienstag, 25. Januar 2022

Kältetechnologie

08⁰⁰ - 09³⁰ Uhr Einführung in die Kältetechnologie für Backbetriebe (Grundlagen der Wärmelehre , physikalische Größen und Einheiten, Mollier-Diagramm, Desorption-Absorption an Beispielen, etc.)
09³⁰ - 09⁴⁵ Uhr Pause
09⁴⁵ - 11⁰⁰ Uhr Gärsteuerung (Gärverzögerung, Gärunterbrechung, etc.) : Ein Weg zu Premiumqualität
11⁰⁰ - 12³⁰ Uhr Mehlqualitätsdaten / Reaktivität von Mehlen : Bedeutung für das Kneten, das Kühlen und/oder Gefrieren von Teigen
Beispiel: Neuartiger , vollkontinuierlicher Teigbereitungs- und Verarbeitungsprozess für industrielle Backbetriebe
12³⁰ - 13¹⁵ Uhr Mittagspause
13¹⁵ - 15⁰⁰ Uhr Gefrieren von Teig und Gebäck , Verfahren der Kältetechnologie (u.a. Aerosole in der Bäckerei) , Vernetzte Wertschöpfungen für Backbetriebe an Beispielen (u.a. Energieeinsparung, Qualitätsoptimierung, Beherrschung von Hygiene)
15⁰⁰ - 15¹⁵ Uhr Pause
15¹⁵ - 16³⁰ Uhr Kälteanlagen : konventionelle Anlagen der Kältetechnik , Kältemittel, cryogene Kälteanlagen , anderes , u.a. Bestimmung des Kältebedarfs auch im Vergleich

Mittwoch, 26. Januar 2022

Marketing

08⁰⁰ - 09³⁰ Uhr Marketingdefinition, Managementprozess, Marktsegmentierung
09³⁰ - 09⁴⁵ Uhr Pause
09⁴⁵ - 12⁰⁰ Uhr Marketingziele, strategische Grundlagen
12⁰⁰ - 12⁴⁵ Uhr Mittagspause
12⁴⁵ - 14¹⁵ Uhr Marketinginstrumente: Preis- und Produktpolitik
14¹⁵ - 14³⁰ Uhr Pause
14³⁰ - 16⁰⁰ Uhr Marketinginstrumente: Kommunikations- und Distributionspolitik

Donnerstag, 27. Januar 2022

Rohstoff-Handling in der Bäckerei

08 ⁰⁰ - 09 ⁰⁰ Uhr	Fördern von Fluiden: Pumpen, Gebläse, Verdichter/Kompressoren
09 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr	Lagern und Fördern von Schüttgütern
10 ⁰⁰ - 10 ¹⁵ Uhr	Pause

Arbeitsrecht

10 ¹⁵ - 12 ⁰⁰ Uhr	Grundlagen des Arbeitsrechts
12 ⁰⁰ - 12 ⁴⁵ Uhr	Arbeitsrecht – Fallstudien
12 ⁴⁵ - 13 ¹⁵ Uhr	Mittagspause

Kältetechnologie

13 ¹⁵ - 15 ¹⁵ Uhr	Vakuumkonditionierung
---	-----------------------

Freitag, 28. Januar 2022

Qualitätsmanagement

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	Gruppenarbeit: Erarbeitung wichtiger QM-Dokumente
11 ⁰⁰ - 12 ⁰⁰ Uhr	Interne Audits und Ablauf der Zertifizierung
12 ⁰⁰ - 12 ⁴⁵ Uhr	Mittagspause

Umwelt- und Energiemanagement

12 ⁴⁵ - 14 ³⁰ Uhr	Anforderungen der Normenreihe ISO 14001:2015 und ISO 50001 - Nachhaltigkeitssysteme
---	---

Detmolder Backmanager - 4. Woche

Montag, 31. Januar 2022

Teilprüfung III

09 ¹⁵ - 10 ⁰⁰ Uhr	Prüfungsfragen der dritten Woche
---	---

Leguminosen/Urgetreide

10 ⁰⁰ – 12 ³⁰ Uhr	Backen mit „alten“ Sorten und Urgetreiden
12 ³⁰ – 13 ¹⁵ Uhr	Mittagspause
13 ¹⁵ – 14 ³⁰ Uhr	Leguminosen – Möglichkeiten und Einsatz in Backwaren

Dienstag, 01. Februar 2022

Glutenfreie Backwaren

08 ⁰⁰ – 12 ³⁰ Uhr	Vortrag und Praktikum
12 ³⁰ – 13 ¹⁵ Uhr	Mittagspause

Arbeitssicherheit

13 ¹⁵ - 15 ¹⁵ Uhr	Grundlagen und Organisation des Arbeitsschutzes
15 ¹⁵ - 17 ⁰⁰ Uhr	Unfall- und Gesundheitsgefahren, Schwerpunkt Bäckerasthma

Mittwoch, 02. Februar 2022

Enzyme

08⁰⁰ – 9⁰⁰ Uhr

Theorie: Enzyme in der Backwarenherstellung

Praktikum: Enzyme in der Backwarenherstellung (in Kleingruppen)

Logistik

9⁰⁰ - 12³⁰ Uhr

Verständnis von Material- und Warenbewegungen

12³⁰ - 13¹⁵ Uhr

Mittagspause

13¹⁵ – 15⁰⁰ Uhr

Handhabung und Optimierung von Material- und Warenbewegungen

Enzyme

15⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

Praktikum: Enzyme in der Backwarenherstellung (in Kleingruppen)

Donnerstag, 03. Februar 2022

Sensorik

08⁰⁰ - 10⁰⁰ Uhr

Praktikum: Standardbackversuche in der Praxis

10⁰⁰ - 10¹⁵ Uhr

Pause

10¹⁵ - 11¹⁵ Uhr

Einführung in die Sensorik und Prüfschemen

11¹⁵ - 12³⁰ Uhr

Prüfung und Beurteilung Feiner Backwaren - praktische Übungen

12³⁰ - 13¹⁵ Uhr

Mittagspause

13¹⁵ - 15⁰⁰ Uhr

Brotprüfung und -beurteilung - praktische Übungen

Freitag, 04. Februar 2022

Fette

8⁰⁰ – 10⁰⁰ Uhr

Spezialmargarine und Fette

Teilprüfung IV

10³⁰ – 11¹⁵ Uhr

Abschlussprüfung der vierten Woche

11⁰⁰ Uhr

Ende des Lehrgangs

Hotelreservierung

Auf Wunsch wird für die Lehrgangszeit ein Hotel bzw. eine Pension vermittelt. Bitte benutzen Sie bei Bedarf die beiliegende Hotelreservierung.

Teilnahmebedingungen

Die Teilnehmerzahl wird auf **maximal 15 Personen** begrenzt. Die **Mindestbeteiligung** liegt bei 10 Teilnehmern. Die Teilnehmergebühr ist abhängig von der Gesamtzahl der Teilnehmer und beträgt

- bei 10 - 11 Teilnehmern 3.900 € pro Person,
- bei 12 - 13 Teilnehmern 3.600 € pro Person,
- bei 14 - 15 Teilnehmern 3.300 € pro Person.

AGF-Mitglieder erhalten einen **Rabatt von 20 %**. Eine Anmeldung bis **spätestens** 01. Dezember 2021 ist erforderlich. Bei Rücktritt eines Teilnehmers bis zu zwei Wochen vor Lehrgangsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von 200,00 € erhoben. Bei späterer Stornierung der Anmeldung wird die gesamte Teilnehmergebühr berechnet, wenn dadurch die Mindestteilnehmerzahl unterschritten wird. Die Entsendung eines Vertreters ist möglich. Der Veranstalter behält sich Änderungen im Programm vor, die die Lehrgangsinhalte nicht beeinträchtigen. Nach bestandener Prüfung erhalten die Teilnehmer ein **Zertifikat** zum Detmolder Backmanager.

Referenten

Bekannte Referenten aus Forschungseinrichtungen und Praxis gewährleisten eine umfassende Ausbildung der Teilnehmer, u.a.: **Adolf Cermak** (Cetravac), **Sven Raszat** (CSM Deutschland GmbH), **Heike Geringer** (Ireks GmbH), **Dr. Bertrand Matthäus**, **Dipl.-Ing. Günter Unbehend** (beide MRI), **Markus Heinze** (Harry-Brot GmbH), **RA Armin Juncker** (Verband Deutscher Großbäckereien e.V.), **Prof. Dr. Elke Kottmann** (TH-OWL), **Prof. Dr. Ingo Kracht** (TH-OWL), **Prof. Dr. Klaus Lösche** (Bremerhaven), **RA Alexander Meyer-Kretschmer** (Verband Deutscher Großbäckereien e.V.), **Gabriele Monsees** (BG Nahrungsmittel), **Hermann Späth** (MIWE), **Heinrich Steffens** (Mestemacher), **Prof. Dr. Joerg Stender** (TH-OWL), **Dipl.-Ing. Jörg Wagner** (Kaak Deutschland BV), **Dr. Torsten Zense** (DIOSNA Dierks & Söhne GmbH), **Michael Haag** (Saalemühle Alsleben GmbH), **Dr. Philipp Fesel** (Uniform GmbH & Co. KG), **Bernd Mestekemper** (Vandemoortele N.V.), **Markus Düsterberg** (Ernst Böcker GmbH & Co. KG), **Thomas Lepold** (C+I Consult), **Franz Pfleger** (AGF e.V.), **Norbert Huintjes**, **Melanie Ruhrländer**, **Dr. Namjiljav Elbegzaya**, **Christoph Kerl** (alle DIGeFa GmbH), **Karlheinz Grothe**

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Der Veranstalter wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

Anmeldung online:

<https://www.agfdt.de/termin/fortbildungsseminar-zum-detmolder-backmanager-275.html>

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik



Backversuche



Weitere Informationen unter www.digefa.de