



# **Zertifikatslehrgang Detmolder Backmanager (IHK)**

## **für Fachkräfte der Backwarenherstellung**

**in Detmold**

**vom 09. Januar - 03. Februar 2023**



## Detmolder Backmanager - 1. Woche

### Montag, 09. Januar 2023

09<sup>30</sup> Uhr Einführung und Begrüßung

#### Ernährung und Rohstoffe

10<sup>00</sup> - 11<sup>00</sup> Uhr Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Getreideerzeugnissen  
11<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr Bioaktive Substanzen in Getreide und deren mögliche Wirkungen auf den Menschen  
12<sup>00</sup> - 12<sup>45</sup> Uhr Mittagspause  
12<sup>45</sup> - 14<sup>15</sup> Uhr Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Analytik + Rheologie)  
14<sup>15</sup> - 14<sup>30</sup> Uhr Pause  
14<sup>30</sup> - 16<sup>00</sup> Uhr **Praktikum:** Qualitätsuntersuchungen bei Getreide (Analytik)

### Dienstag, 10. Januar 2023

#### Laboranalytik

08<sup>30</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr **Praktikum:** Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Teigrheologie)  
10<sup>00</sup> - 10<sup>15</sup> Uhr Pause

#### Rohstoffe und Rezepturen

10<sup>15</sup> - 11<sup>15</sup> Uhr Leitsätze der Spezialbrotherstellung  
11<sup>15</sup> - 12<sup>45</sup> Uhr Rezepturbestandteile (Backzutaten/Backmittel)  
12<sup>45</sup> - 13<sup>30</sup> Uhr Mittagspause  
13<sup>30</sup> - 15<sup>15</sup> Uhr Grundlagen der Weizen- und Roggenbackfähigkeit  
15<sup>15</sup> - 16<sup>15</sup> Uhr Theorie moderner Sauerteigführungen

### Mittwoch, 11. Januar 2023

#### Herstellung von Brot und Kleingebäcken

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

#### Getreide- und Mahlerzeugnisse

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

## Donnerstag, 12. Januar 2023

### Getreide- und Mahlerzeugnisse

08 <sup>00</sup> - 09 <sup>00</sup> Uhr	Beurteilung von Getreide- und Mahlerzeugnissen
09 <sup>00</sup> - 09 <sup>15</sup> Uhr	Pause

### Rohstoffe und Rezepturen

09 <sup>15</sup> - 10 <sup>45</sup> Uhr	Grundlagen und technologische Erkenntnisse zu Vorstufen
10 <sup>45</sup> - 13 <sup>00</sup> Uhr	<b>Praktikum:</b> Vorteige
13 <sup>00</sup> - 13 <sup>30</sup> Uhr	Mittagspause

### Anschließend Betriebsbesichtigung

## Freitag, 13. Januar 2023

### Sensorik

08 <sup>00</sup> - 09 <sup>00</sup> Uhr	Einführung in die Sensorik und Prüfschemen
09 <sup>00</sup> - 10 <sup>15</sup> Uhr	Prüfung und Beurteilung Feiner Backwaren - praktische Übungen
10 <sup>15</sup> - 10 <sup>30</sup> Uhr	Pause
10 <sup>30</sup> - 12 <sup>45</sup> Uhr	Brotprüfung und -beurteilung - praktische Übungen

## Detmolder Backmanager - 2. Woche

## Montag, 16. Januar 2023

### Teilprüfung I

09 <sup>15</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	<b>Prüfungsfragen</b> der ersten Woche
---	--

### Betriebswirtschaft

10 <sup>00</sup> - 11 <sup>30</sup> Uhr	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, Grundbegriffe
11 <sup>30</sup> - 12 <sup>30</sup> Uhr	Das Unternehmen aus finanzieller Sicht, Unternehmensteuerung und Grundbegriffe des Rechnungswesens (mit Übung)
12 <sup>30</sup> - 13 <sup>15</sup> Uhr	Mittagspause
13 <sup>15</sup> - 15 <sup>15</sup> Uhr	Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel)
15 <sup>15</sup> - 15 <sup>30</sup> Uhr	Pause
15 <sup>30</sup> - 17 <sup>00</sup> Uhr	Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel)

## Dienstag, 17. Januar 2023

### Betriebswirtschaft

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

### **Arbeitssicherheit**

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

### **Mittwoch, 18. Januar 2023**

#### **Verpacken**

8 <sup>00</sup> - 9 <sup>00</sup> Uhr	Verpackungen – Anforderungen, MOSH/MOAH
---------------------------------------	---

#### **Acrylamid**

09 <sup>00</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	Acrylamid und mögliche Minimierungsstrategien in Backwaren
10 <sup>00</sup> - 10 <sup>15</sup> Uhr	Pause

#### **Hefen**

10 <sup>15</sup> - 12 <sup>15</sup> Uhr	Hefen
12 <sup>15</sup> - 13 <sup>00</sup> Uhr	Mittagspause

#### **Sauerteige**

13 <sup>00</sup> - 14 <sup>30</sup> Uhr	Sauerteigerherstellung und Sauerteigführungen in der Praxis
14 <sup>30</sup> - 16 <sup>30</sup> Uhr	<b>Praktikum:</b> Sauerteige

### **Donnerstag, 19. Januar 2023**

#### **Personalführung**

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

### **Freitag, 20. Januar 2023**

#### **Personalführung**

08 <sup>00</sup> - 09 <sup>30</sup> Uhr	Das Führen von Generationen: Von Babyboomern bis zur Generation Z <ul style="list-style-type: none"><li>• Die 4 Lebensphasen eines Menschen</li><li>• Der Einfluss der äußeren Umstände auf erfolgreiche Führung</li><li>• Die 5 prägenden Generationen in einem Unternehmen</li><li>• Die Aufgaben der Führungskraft im Generationenmodell</li><li>• Das Fazit erfolgreicher Führung</li></ul>
09 <sup>30</sup> - 09 <sup>45</sup> Uhr	Pause
09 <sup>45</sup> - 11 <sup>15</sup> Uhr	Die 5 Grundsätze erfolgreicher Führung in der Praxis Teil 1
11 <sup>15</sup> - 11 <sup>30</sup> Uhr	Pause
11 <sup>30</sup> - 12 <sup>45</sup> Uhr	Die 5 Grundsätze erfolgreicher Führung in der Praxis Teil 2
12 <sup>45</sup> - 13 <sup>00</sup> Uhr	Zusammenfassung des Themas Personalführung, Feedbackrunde und Ende des Seminartages

## Detmolder Backmanager - 3. Woche

### Montag, 23. Januar 2023

#### Teilprüfung II

09<sup>15</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr Prüfungsfragen der zweiten Woche

#### Lebensmittelrecht

10<sup>15</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr Grundlagen des Backwarenrechtes  
12<sup>00</sup> - 12<sup>45</sup> Uhr Mittagspause  
12<sup>45</sup> - 13<sup>45</sup> Uhr Zusatzstoffe (Rechtsvorschriften und Rezepturgestaltung)  
13<sup>45</sup> - 14<sup>00</sup> Uhr Pause  
14<sup>00</sup> - 14<sup>45</sup> Uhr Kennzeichnungsrecht, Eichrecht, Fertigpackungsrecht, Preisangaben-VO  
14<sup>45</sup> - 15<sup>45</sup> Uhr Rechtliche Aspekte bei der Werbung  
15<sup>45</sup> - 16<sup>30</sup> Uhr Neue Entwicklungen aus dem Lebensmittelrecht

### Dienstag, 24. Januar 2023

#### Kältetechnologie

08<sup>00</sup> - 09<sup>30</sup> Uhr Einführung in die Kältetechnologie für Backbetriebe (Grundlagen der Wärmelehre , physikalische Größen und Einheiten, Mollier-Diagramm, Desorption-Absorption an Beispielen, etc.)  
09<sup>30</sup> - 09<sup>45</sup> Uhr Pause  
09<sup>45</sup> - 11<sup>00</sup> Uhr Gärsteuerung (Gärverzögerung, Gärunterbrechung, etc) : Ein Weg zu Premiumqualität  
11<sup>00</sup> - 12<sup>30</sup> 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  
12<sup>30</sup> - 13<sup>15</sup> Uhr Mittagspause  
13<sup>15</sup> - 15<sup>00</sup> 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)  
15<sup>00</sup> - 15<sup>15</sup> Uhr Pause  
15<sup>15</sup> - 16<sup>30</sup> Uhr Kälteanlagen : konventionelle Anlagen der Kältetechnik , Kältemittel, cryogene Kälteanlagen , anderes , u.a. Bestimmung des Kältebedarfs auch im Vergleich

### Mittwoch, 25. Januar 2023

#### Marketing

08<sup>00</sup> - 09<sup>30</sup> Uhr Marketingdefinition, Managementprozess, Marktsegmentierung  
09<sup>30</sup> - 09<sup>45</sup> Uhr Pause  
09<sup>45</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr Marketingziele, strategische Grundlagen  
12<sup>00</sup> - 12<sup>45</sup> Uhr Mittagspause  
12<sup>45</sup> - 14<sup>15</sup> Uhr Marketinginstrumente: Preis- und Produktpolitik  
14<sup>15</sup> - 14<sup>30</sup> Uhr Pause  
14<sup>30</sup> - 16<sup>00</sup> Uhr Marketinginstrumente: Kommunikations- und Distributionspolitik

### Donnerstag, 26. Januar 2023

#### Branche

08<sup>00</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr Wertschöpfungskette Getreide  
10<sup>00</sup> - 10<sup>15</sup> Uhr Pause

### Arbeitsrecht

10 <sup>15</sup> - 12 <sup>00</sup> Uhr	Grundlagen des Arbeitsrechts
12 <sup>00</sup> - 12 <sup>45</sup> Uhr	Arbeitsrecht – Fallstudien
12 <sup>45</sup> - 13 <sup>15</sup> Uhr	Mittagspause

### Herstellung von Brot und Kleingebäcken

13 <sup>15</sup> - 15 <sup>15</sup> Uhr	<b>Praktikum:</b> Einfluss verschiedener backaktiver Substanzen auf die Teig- und Gebäckeeigenschaften (inkl. Teiglinge)
---	--

### Freitag, 27. Januar 2023

#### Qualitätsmanagement

08 <sup>00</sup> - 09 <sup>30</sup> Uhr	Qualitätsmanagement im Backbetrieb: Einführung und Begriffsbestimmungen, Anforderungen des International Food Standards – IFS
09 <sup>30</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	Pause
10 <sup>00</sup> - 11 <sup>00</sup> Uhr	<b>Gruppenarbeit:</b> Erarbeitung wichtiger QM-Dokumente
11 <sup>00</sup> - 12 <sup>00</sup> Uhr	Interne Audits und Ablauf der Zertifizierung
12 <sup>00</sup> - 12 <sup>45</sup> Uhr	Mittagspause

#### Umwelt- und Energiemanagement

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

## Detmolder Backmanager - 4. Woche

### Montag, 30. Januar 2023

#### Teilprüfung III

09 <sup>15</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	<b>Prüfungsfragen</b> der dritten Woche
---	---

#### Leguminosen/Urgetreide

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

#### Feine Backwaren

14 <sup>30</sup> – 15 <sup>30</sup> Uhr	Feinteige mit und ohne Hefe
15 <sup>30</sup> – 15 <sup>45</sup> Uhr	Pause
15 <sup>45</sup> – 16 <sup>30</sup> Uhr	Blätterteige
16 <sup>30</sup> – 16 <sup>45</sup> Uhr	Pause
16 <sup>45</sup> – 17 <sup>45</sup> Uhr	Massen, Überzüge und Glasuren
17 <sup>45</sup> – 18 <sup>45</sup> Uhr	Backfehler Erkennen & Beheben (Ursachenforschung und Lösungen aus der Praxis)

### Dienstag, 31. Januar 2023

#### Glutenfreie Backwaren

08 <sup>00</sup> – 12 <sup>30</sup> Uhr	<b>Teil I</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gründe für eine glutenfreie Ernährung</li><li>- Funktion von Gluten</li></ul> <b>Teil II</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Glutenfreie Hauptrohstoffgruppen und deren Auswirkungen auf die Backwarenqualität:</li></ul>
---	---

- 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

12<sup>30</sup> - 13<sup>00</sup> Uhr      Mittagspause

### **Funktionelle Rohstoffe von Backmitteln**

13<sup>00</sup> - 13<sup>30</sup> Uhr      Allgemeines über Backmittel und deren Inhaltsstoffe  
13<sup>30</sup> - 14<sup>30</sup> Uhr      Emulgatoren und Hydrokolloide. Wozu werden diese eingesetzt?  
14<sup>30</sup> - 16<sup>00</sup> Uhr      Backenzyme und deren Wirkungsweise

## **Mittwoch, 01. Februar 2023**

### **Fette**

08<sup>00</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr      Spezialmargarine und Fette  
10<sup>00</sup> - 10<sup>15</sup> Uhr      Pause

### **Logistik**

10<sup>15</sup> - 13<sup>30</sup> Uhr      Verständnis von Material- und Warenbewegungen  
13<sup>30</sup> - 14<sup>15</sup> Uhr      Mittagspause  
14<sup>15</sup> - 16<sup>00</sup> Uhr      Handhabung und Optimierung von Material- und Warenbewegungen

## **Donnerstag, 02. Februar 2023**

### **Bäckereitechnologie**

08<sup>00</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr      Standardbackversuche  
10<sup>00</sup> - 10<sup>15</sup> Uhr      Pause  
10<sup>15</sup> - 11<sup>45</sup> Uhr      Fördern von Fluiden: Pumpen, Gebläse, Verdichter/Kompressoren  
11<sup>45</sup> - 12<sup>15</sup> Uhr      Mittagspause  
12<sup>15</sup> - 13<sup>45</sup> Uhr      Moderne Knetsysteme in der Industrie  
13<sup>45</sup> - 15<sup>15</sup> Uhr      Ofentechnik

## **Freitag, 03. Februar 2022**

### **Bäckereitechnologie**

08<sup>00</sup> - 09<sup>30</sup> Uhr      Bäckerkälte leicht gemacht - Praxisbeispiele aus Großbäckereien  
09<sup>30</sup> - 10<sup>30</sup> Uhr      Lagern und Fördern von Schüttgütern  
10<sup>30</sup> - 10<sup>45</sup> Uhr      Pause

### **Teilprüfung IV**

10<sup>45</sup> – 11<sup>30</sup> Uhr      **Abschlussprüfung** der vierten Woche

11<sup>30</sup> 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 beträgt 4.500,00 € pro Person.

In der Seminargebühr sind der Begrüßungsabend, die Besichtigung, die Tagungsunterlagen, ein Mittagsimbiss und Pausengetränke enthalten.

**Mitglieder** der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. erhalten einen **Rabatt von 20%**. Bei **mehreren Anmeldungen** aus demselben Unternehmen reduziert sich die Teilnehmergebühr für die weiteren angemeldeten Teilnehmer um **weitere 10 %**. 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. Die Entsendung eines Vertreters ist möglich. Der Veranstalter behält sich Änderungen im Programm vor, die die Lehrgangsinhalte nicht beeinträchtigen.

Eine Anmeldung bis **spätestens** 01. Dezember 2022 ist erforderlich. 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.: **Sven Raszat** (CSM Deutschland GmbH), **Heike Geringer** (Ireks GmbH), **Dr. Bertrand Matthäus**, **Dipl.-Ing. Günter Unbehend** (beide MRI), **Prof. Dr. Friedrich Longin** (Universität Hohenheim), **Markus Heinze** (Harry-Brot GmbH), **Prof. Dr. Elke Kottmann** (TH-OWL), **Prof. Dr. Ingo Kracht** (TH-OWL), **Prof. Dr. Klaus Lösche** (Northern Food Tec GmbH), **RA Alexander Meyer-Kretschmer**, **RA Armin Juncker** (beide 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.), **Frank Schuhmann** (FEA® enzyme application e.K.), **Markus Düsterberg**, **Jamie Brown**, **Cathleen Wedel** (alle Ernst Böcker GmbH & Co. KG), **Thomas Lepold** (C+I Consult), **Michael Hücking** (BACKIDEE. Counselling), **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-370.html>



## Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik



Backversuche



Weitere Informationen unter [www.digefa.de](http://www.digefa.de)