



# **Zertifikatslehrgang Detmolder Backmanager (IHK)**

## **für Fachkräfte der Backwarenherstellung**

**in Detmold**

**vom 08. Januar - 02. Februar 2024**



## Detmolder Backmanager - 1. Woche

### Montag, 08. Januar 2024

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> - 13<sup>00</sup> Uhr Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Analytik + Rheologie)  
13<sup>00</sup> - 13<sup>45</sup> Uhr Mittagspause  
13<sup>45</sup> - 15<sup>45</sup> Uhr Praktikum: Qualitätsuntersuchungen bei Getreide (Analytik)

### Dienstag, 09. Januar 2024

#### Laboranalytik

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

#### Sensorik

10<sup>00</sup> - 11<sup>00</sup> Uhr Einführung in die Sensorik und Prüfschemen  
11<sup>00</sup> - 12<sup>15</sup> Uhr Prüfung und Beurteilung Feiner Backwaren - praktische Übungen  
12<sup>15</sup> - 12<sup>45</sup> Uhr Mittagspause  
12<sup>45</sup> - 14<sup>00</sup> Uhr Brotprüfung und -beurteilung - praktische Übungen

#### Rohstoffe und Rezepturen

14<sup>00</sup> - 15<sup>45</sup> Uhr Grundlagen der Weizen- und Roggenbackfähigkeit  
15<sup>45</sup> - 16<sup>45</sup> Uhr Theorie moderner Sauerteigführungen

### Mittwoch, 10. Januar 2024

#### 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> - 17<sup>00</sup> Uhr Industrielle Mühlentechnologie

### Donnerstag, 11. Januar 2024

#### 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>15</sup> Uhr Leitsätze der Spezialbrotherstellung  
10<sup>15</sup> - 11<sup>45</sup> Uhr Rezepturbestandteile (Backzutaten/Backmittel)  
11<sup>45</sup> - 12<sup>30</sup> Uhr Mittagspause

**Betriebswirtschaft**

12 <sup>30</sup> - 13 <sup>30</sup> Uhr	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, Grundbegriffe
13 <sup>30</sup> - 14 <sup>30</sup> Uhr	Das Unternehmen aus finanzieller Sicht, Unternehmensteuerung und Grundbegriffe des Rechnungswesens (mit Übung)
14 <sup>30</sup> - 14 <sup>45</sup> Uhr	Pause
14 <sup>45</sup> - 15 <sup>45</sup> Uhr	Kostenrechnung: Grundlagen und Überblick
15 <sup>45</sup> - 16 <sup>45</sup> Uhr	Kostenarten-/Kostenstellen-/Kostenträgerrechnung
16 <sup>45</sup> - 17 <sup>00</sup> Uhr	Ausblick und Vorbereitung Planspiel

**Freitag, 12. Januar 2024**

**Rohstoffe und Rezepturen**

08 <sup>00</sup> - 09 <sup>30</sup> Uhr	Grundlagen und technologische Erkenntnisse zu Vorstufen
09 <sup>30</sup> - 11 <sup>45</sup> Uhr	<b>Praktikum:</b> Vorteige

**Detmolder Backmanager - 2. Woche**

**Montag, 15. Januar 2024**

**Betriebswirtschaft**

08 <sup>00</sup> - 12 <sup>00</sup> Uhr	Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel)
12 <sup>00</sup> - 12 <sup>30</sup> Uhr	Mittagspause
12 <sup>30</sup> - 13 <sup>30</sup> Uhr	Vertiefung Kostenrechnung

**Teilprüfung I**

14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup> Uhr	<b>Prüfungsfragen</b> der ersten Woche
---	--

**Dienstag, 16. Januar 2024**

**Betriebsbesichtigung**

08 <sup>00</sup> – 12 <sup>30</sup> Uhr	Besichtigung eines Lebensmittelbetriebes
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, 17. Januar 2024**

**Verpacken**

08 <sup>00</sup> - 09 <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	Sauerteigherstellung und Sauerteigführungen in der Praxis
14 <sup>30</sup> - 16 <sup>30</sup> Uhr	<b>Praktikum:</b> Sauerteige

## Donnerstag, 18. Januar 2024

### 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> - - 11 <sup>00</sup> Uhr	Teil 2: Die Führungskraft 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, 19. Januar 2024

### 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, 22. Januar 2024

#### Teilprüfung II

09 <sup>15</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr	<b>Prüfungsfragen</b> 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, 23. Januar 2024

#### 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, 24. Januar 2024**

### **Leguminosen/Urgetreide**

08 <sup>00</sup> – 10 <sup>30</sup> Uhr	Backen mit „alten“ Sorten und Urgetreiden
10 <sup>30</sup> – 11 <sup>45</sup> Uhr	Leguminosen – Möglichkeiten und Einsatz in Backwaren
11 <sup>45</sup> – 12 <sup>30</sup> Uhr	Mittagspause

### **Arbeitsrecht**

12 <sup>30</sup> - 14 <sup>15</sup> Uhr	Grundlagen des Arbeitsrechts
14 <sup>15</sup> - 15 <sup>00</sup> Uhr	Arbeitsrecht – Fallstudien
15 <sup>00</sup> - 15 <sup>15</sup> Uhr	Pause

### **Herstellung von Brot und Kleingebäcken**

15 <sup>15</sup> - 17 <sup>15</sup> Uhr	<b>Praktikum:</b> Einfluss verschiedener backaktiver Substanzen auf die Teig- und Gebäudeigenschaften (inkl. Teiglinge)
---	---

## **Donnerstag, 25. Januar 2024**

### **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

## **Freitag, 26. Januar 2024**

### **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, 29. Januar 2024

### Teilprüfung III

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

### Wertschöpfungskette

10<sup>15</sup> - 12<sup>15</sup> Uhr      Wertschöpfungskette Getreide

12<sup>15</sup> - 12<sup>45</sup> Uhr      Mittagspause

### Feine Backwaren

12<sup>45</sup> – 13<sup>45</sup> Uhr      Feinteige mit und ohne Hefe

13<sup>45</sup> – 14<sup>00</sup> Uhr      Pause

14<sup>00</sup> – 15<sup>00</sup> Uhr      Blätterteige

15<sup>00</sup> – 15<sup>15</sup> Uhr      Pause

15<sup>15</sup> – 16<sup>15</sup> Uhr      Massen, Überzüge und Glasuren

16<sup>15</sup> – 17<sup>15</sup> Uhr      Backfehler Erkennen & Beheben  
(Ursachenforschung und Lösungen aus der Praxis)

Dienstag, 30. Januar 2024

### Glutenfreie Backwaren

08<sup>00</sup> - 12<sup>30</sup> Uhr      **Teil I**

- Gründe für eine glutenfreie Ernährung
- Funktion von Gluten

#### Teil II

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

#### Teil III

- Sauerteig in glutenfreien Backwaren
  - o Herstellung, Einsatz und Führungsweisen von glutenfreien Sauerteigen
  - o Einfluss verschiedener glutenfreier Mehle auf die Sauerteigeigenschaften
  - o 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, 31. Januar 2024

### 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, 01. Februar 2024**

**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> - 16 <sup>00</sup> Uhr	Ofentechnik

**Freitag, 02. Februar 2024**

**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 2023 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: **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**, **Prof. Dr. Ingo Kracht**, **Prof. Dr. Joerg Stender** (alle 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 GmbH), **Heinrich Steffens** (Mestemacher GmbH), **Dipl.-Ing. Jörg Wagner** (Kaak Deutschland BV), **Andreas Burlager** (DIOSNA Dierks & Söhne GmbH), **Michael Haag** (Saalemühle Alsleben GmbH), **Dr. Philipp Fesel** (Uniferm GmbH & Co. KG), **Bernd Mestekemper**, **Hubertus Siebdrat** (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 Pflieger** (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>



# 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](http://www.digefa.de)