



# **Zertifikatslehrgang Detmolder Backmanager/-in (IHK)**

## **für Fachkräfte der Backwarenherstellung**

**in Detmold**

**vom 13. Januar - 07. Februar 2025**



## Modul 1: Betriebswirtschaft, Marketing & Personalwesen

### Montag, 13. Januar 2025

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

#### 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> - 14<sup>15</sup> Uhr Investition und Finanzierung (mit Übungen)  
14<sup>15</sup> - 14<sup>30</sup> Uhr Pause  
14<sup>30</sup> - 16<sup>30</sup> Uhr Kostenrechnung: Grundlagen und Überblick

### Dienstag, 14. Januar 2025

#### 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

#### Arbeitsrecht

16<sup>00</sup> - 17<sup>45</sup> Uhr Grundlagen des Arbeitsrechts  
17<sup>45</sup> - 18<sup>30</sup> Uhr Arbeitsrecht – Fallstudien

### Mittwoch, 15. Januar 2025

#### Betriebswirtschaft

08<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup> Uhr Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel)  
13<sup>00</sup> - 13<sup>45</sup> Uhr Mittagspause  
13<sup>45</sup> - 15<sup>30</sup> Uhr Kostenrechnung: Vertiefung (Kostenarten-/Kostenstellen-/Kostenträgerrechnung, Zuschlagskalkulation, Deckungsbeitragsrechnung, Maschinenstundensätze)  
15<sup>30</sup> - 15<sup>45</sup> Uhr Pause  
15<sup>45</sup> - 16<sup>30</sup> Uhr Rückblick und Prüfungsvorbereitung

## **Donnerstag, 16. Januar 2025**

### **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> -<br>- 11 <sup>00</sup> Uhr | Teil 2: Die Führungskraft<br>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, 17. Januar 2025**

### **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   |
| 13 <sup>00</sup> - 13 <sup>45</sup> Uhr | Mittagspause  |

### **Teilprüfung Modul 1**

|   |   |
|---|---|
| 13 <sup>45</sup> - 14 <sup>30</sup> Uhr | <b>Prüfungsfragen</b> des ersten Moduls |
|---|---|

## Modul 2: Qualitätssicherung

### Montag, 20. Januar 2025

#### Wertschöpfungskette

|   |                              |
|---|------------------------------|
| 09 <sup>00</sup> - 11 <sup>00</sup> Uhr | Wertschöpfungskette Getreide |
| 11 <sup>00</sup> - 11 <sup>15</sup> Uhr | Pause                        |

#### Lebensmittelrecht

|   |  |
|---|--|
| 11 <sup>15</sup> - 13 <sup>00</sup> Uhr | Grundlagen des Backwarenrechtes                                      |
| 13 <sup>00</sup> - 13 <sup>45</sup> Uhr | Mittagspause   |
| 13 <sup>45</sup> - 14 <sup>45</sup> Uhr | Zusatzstoffe (Rechtsvorschriften und Rezepturgestaltung)             |
| 14 <sup>45</sup> - 15 <sup>00</sup> Uhr | Pause  |
| 15 <sup>00</sup> - 15 <sup>45</sup> Uhr | Kennzeichnungsrecht, Eichrecht, Fertigpackungsrecht, Preisangaben-VO |
| 15 <sup>45</sup> - 16 <sup>45</sup> Uhr | Rechtliche Aspekte bei der Werbung                                   |
| 16 <sup>45</sup> - 17 <sup>30</sup> Uhr | Neue Entwicklungen aus dem Lebensmittelrecht                         |

### Dienstag, 21. Januar 2025

#### 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 |
|---|---|

### Mittwoch, 22. Januar 2025

#### Ernährung und Rohstoffe

|   |   |
|---|---|
| 08 <sup>00</sup> - 09 <sup>00</sup> Uhr | Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Getreideerzeugnissen        |
| 09 <sup>00</sup> - 11 <sup>00</sup> Uhr | Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Analytik + Rheologie)            |
| 11 <sup>00</sup> - 11 <sup>45</sup> Uhr | Mittagspause  |
| 11 <sup>45</sup> - 13 <sup>45</sup> Uhr | <b>Praktikum:</b> Qualitätsuntersuchungen bei Getreide (Analytik)               |
| 13 <sup>45</sup> - 15 <sup>30</sup> Uhr | <b>Praktikum:</b> Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Teigrheologie) |

## **Donnerstag, 23. Januar 2025**

### **Getreide- und Mahlerzeugnisse**

|   |  |
|---|--|
| 08 <sup>00</sup> - 09 <sup>45</sup> Uhr | Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen |
| 09 <sup>45</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr | Pause  |
| 10 <sup>00</sup> - 12 <sup>00</sup> Uhr | Industrielle Mühlentechnologie                 |
| 12 <sup>00</sup> - 12 <sup>45</sup> Uhr | Mittagspause                                   |

### **Arbeitssicherheit**

|   |   |
|---|---|
| 12 <sup>45</sup> - 14 <sup>45</sup> Uhr | Grundlagen und Organisation des Arbeitsschutzes           |
| 14 <sup>45</sup> - 16 <sup>30</sup> Uhr | Unfall- und Gesundheitsgefahren, Schwerpunkt Bäckerasthma |

## **Freitag, 24. Januar 2025**

### **Getreide- und Mahlerzeugnisse**

|   |  |
|---|--|
| 08 <sup>00</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr | Beurteilung von Getreide- und Mahlerzeugnissen |
|---|--|

### **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             |

### **Teilprüfung Modul 2**

|   |  |
|---|--|
| 14 <sup>00</sup> - 14 <sup>45</sup> Uhr | <b>Prüfungsfragen</b> des zweiten Moduls |
|---|--|

## Modul 3: Bäckereitechnologie A

### Montag, 27. Januar 2025

#### Rohstoffe und Rezepturen

|   |  |
|---|--|
| 09 <sup>00</sup> - 10 <sup>45</sup> Uhr | Grundlagen der Weizen- und Roggenbackfähigkeit |
| 10 <sup>45</sup> - 11 <sup>45</sup> Uhr | Sauerteige: theoretische Grundlagen            |
| 11 <sup>45</sup> - 12 <sup>30</sup> Uhr | <b>Mittagspause</b>                            |
| 12 <sup>30</sup> - 17 <sup>30</sup> Uhr | <b>Praktikum:</b> Sauerteige                   |

### Dienstag, 28. Januar 2025

#### Fette

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

#### Rohstoffe und Rezepturen

|   |  |
|---|--|
| 13 <sup>30</sup> - 17 <sup>30</sup> Uhr | Nutri-Score – Herausforderungen und Lösungen für die Praxis <ul style="list-style-type: none"><li>• Der neue Nutri-Score und seine Berechnung</li><li>• Lösungen zur Optimierung des Nutri-Score in der Praxis</li></ul> |
|---|--|

### Mittwoch, 29. Januar 2025

#### 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   |

#### Herstellung von Brot und Kleingebäcken

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| 12 <sup>30</sup> - 15 <sup>30</sup> Uhr | <b>Praktikum:</b> Kleingebäck |
|---|-------------------------------|

### Donnerstag, 30. Januar 2025

#### Bäckereitechnologie

|   |   |
|---|---|
| 08 <sup>00</sup> - 10 <sup>00</sup> Uhr | Bäckerkälte leicht gemacht - Praxisbeispiele aus Großbäckereien |
| 10 <sup>00</sup> - 12 <sup>15</sup> Uhr | Ofentechnik   |
| 12 <sup>15</sup> - 12 <sup>45</sup> Uhr | Mittagspause  |
| 12 <sup>45</sup> - 14 <sup>15</sup> Uhr | Moderne Knetsysteme in der Industrie                            |

#### Teilprüfung Modul 3

|   |  |
|---|--|
| 14 <sup>15</sup> - 15 <sup>00</sup> Uhr | <b>Prüfungsfragen</b> des dritten Moduls |
|---|--|

### Freitag, 31. Januar 2025

#### Betriebsbesichtigung

|   |  |
|---|--|
| 08 <sup>00</sup> - 12 <sup>30</sup> Uhr | Besichtigung eines Lebensmittelbetriebes |
|---|--|

## Modul 4: Bäckereitechnologie B

### Montag, 03. Februar 2025

#### Bäckereitechnologie

|   |       |
|---|-------|
| 09 <sup>00</sup> - 11 <sup>00</sup> Uhr | Hefen |
| 11 <sup>00</sup> - 11 <sup>15</sup> Uhr | Pause |

#### Feine Backwaren

|   |  |
|---|--|
| 11 <sup>15</sup> - 12 <sup>15</sup> Uhr | Feinteige mit und ohne Hefe  |
| 12 <sup>15</sup> - 13 <sup>00</sup> Uhr | Mittagspause   |
| 13 <sup>00</sup> - 14 <sup>00</sup> Uhr | Blätterteige   |
| 14 <sup>00</sup> - 14 <sup>15</sup> Uhr | Pause  |
| 14 <sup>15</sup> - 15 <sup>15</sup> Uhr | Massen, Überzüge und Glasuren  |
| 15 <sup>15</sup> - 16 <sup>15</sup> Uhr | Backfehler Erkennen & Beheben<br>(Ursachenforschung und Lösungen aus der Praxis) |

### Dienstag, 04. Februar 2025

#### Funktionelle Rohstoffe von Backmitteln

|   |  |
|---|--|
| 08 <sup>00</sup> - 08 <sup>30</sup> Uhr | Allgemeines über Backmittel und deren Inhaltsstoffe          |
| 08 <sup>30</sup> - 09 <sup>30</sup> Uhr | Emulgatoren und Hydrokolloide. Wozu werden diese eingesetzt? |
| 09 <sup>30</sup> - 11 <sup>00</sup> Uhr | Backenzyme und deren Wirkungsweise                           |
| 11 <sup>00</sup> - 11 <sup>30</sup> Uhr | Mittagspause   |

#### Glutenfreie Backwaren

|   |  |
|---|--|
| 11 <sup>30</sup> - 16 <sup>00</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:<ul style="list-style-type: none"><li>o Stärke (nativ)</li><li>o Mehl</li><li>o Hydrokolloid</li><li>o Fett/Öl</li><li>o Zucker</li><li>o (Spezialmehl)</li></ul></li></ul> <b>Teil III</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sauerteig in glutenfreien Backwaren<ul style="list-style-type: none"><li>o Herstellung, Einsatz und Führungsweisen von glutenfreien Sauerteigen</li><li>o Einfluss verschiedener glutenfreier Mehle auf die Sauerteigeigenschaften</li><li>o Einfluss von Sauerteig auf die Gebäckqualität<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fermentation als Schlüssel für mehr Aroma</li></ul></li></ul></li></ul> |
|---|--|

## Mittwoch, 05. Februar 2025

### Feine Backwaren

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

### Kontaminanten

|   |  |
|---|--|
| 13 <sup>15</sup> - 14 <sup>15</sup> Uhr | Acrylamid und mögliche Minimierungsstrategien in Backwaren |
| 14 <sup>15</sup> - 15 <sup>15</sup> Uhr | Führung durch das Max Rubner-Institut                      |

### Bäckereitechnologie

|   |   |
|---|---|
| 15 <sup>15</sup> - 17 <sup>15</sup> Uhr | Vorteige: Klassische und moderne Sauerteigführungen, Hefevorteige |
|---|---|

## Donnerstag, 06. Februar 2025

### Hefevorteige

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| 08 <sup>00</sup> - 11 <sup>30</sup> Uhr | <b>Praktikum:</b> Hefevorteige |
| 11 <sup>30</sup> - 12 <sup>15</sup> Uhr | Mittagspause                   |

### Logistik

|   |  |
|---|--|
| 12 <sup>15</sup> - 15 <sup>30</sup> Uhr | Verständnis von Material- und Warenbewegungen                |
| 15 <sup>30</sup> - 17 <sup>30</sup> Uhr | Handhabung und Optimierung von Material- und Warenbewegungen |

## Freitag, 07. Februar 2025

### Verpackungen

|   |  |
|---|--|
| 08 <sup>00</sup> - 11 <sup>30</sup> Uhr | Verpackungsherstellung, Schutzfunktion, Stofftransportvorgänge, rechtliche Aspekte |
|---|--|

### Teilprüfung Modul 4

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 11 <sup>30</sup> – 12 <sup>15</sup> Uhr | Prüfungsfragen des vierten Moduls |
| 12 <sup>15</sup> Uhr                    | <b>Ende des Lehrgangs</b>         |



## **Unterkunft**

Auf Wunsch werden für die Lehrgangszeit Unterkunftsmöglichkeiten in Hotels, Pensionen oder Ferienwohnungen vermittelt. Bitte benutzen Sie bei Bedarf das beiliegende Formular.

## **Teilnahmebedingungen**

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen begrenzt. Die Mindestbeteiligung<sup>1</sup> liegt bei 8 Personen.

Die Gebühr für den **Detmolder Backmanager-Gesamtlehrgang** beträgt **4.950,00 €** pro Person.

Bei Anmeldung mehrerer Personen desselben Unternehmens gilt folgende **Rabattstaffel**:

- **5 %** für den zweiten Angemeldeten,
- **7,5 %** für den dritten Angemeldeten,
- **10%** für den vierten Angemeldeten.

Für **AGF-Mitglieder** wird grundsätzlich ein **Mitglieder-Rabatt** von **10%** gewährt.  
(Der 10%-Mitgliederrabatt gilt zusätzlich zur o.g. Rabattstaffel.)

Erstmals ermöglichen wir auch die Buchung einzelner **Module**.<sup>2</sup> In diesem Fall richtet sich der Preis nach der Anzahl der gebuchten Seminarwochen:

- Bei Buchung eines einzelnen Moduls beträgt der Seminarwochenpreis **2100,00 €**.
- Bucht ein Teilnehmer 2 Module, so beträgt der Preis je Seminarwoche **1890,00 €**.
- Bucht ein Teilnehmer 3 Module, so beträgt der Preis je Seminarwoche **1630,00 €**.

In der Seminargebühr enthalten sind die Tagungsunterlagen, der Mittagsimbiss sowie die Pausengetränke und -snacks.

Bei Rücktritt eines Teilnehmers bis zu vier Wochen vor Lehrgangsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von 300,00 € 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.

Die **Anmeldung ist bis spätestens 29. November 2024** erforderlich!

Nach bestandener Prüfung erhalten die Teilnehmer ein Zertifikat.

Bei Teilnahme am Gesamtlehrgang wird das Zertifikat Detmolder Backmanager/-in erteilt.

Die IHK-Zertifizierung kann nur bei Belegung des Gesamtkurses 2025 ausgestellt werden. Hierfür fällt noch die IHK-Verwaltungsgebühr von 200€ an.

Bei Belegung einzelner Module werden Modul-Zertifikate ausgestellt.

---

<sup>1</sup> Bei zu geringer Teilnehmerzahl behalten wir uns vor, das Seminar frühestmöglich abzusagen.

<sup>2</sup> Bei Überbuchung einzelner Module haben Gesamtkursbuchungen Vorrang vor Einzelmodulbuchungen.

## Referenten

Bekannte Referenten aus Forschungseinrichtungen und Praxis gewährleisten eine umfassende Ausbildung den Teilnehmenden:

**Heike Geringer** (Ireks GmbH), **Dr. Bertrand Matthäus** (Max Rubner-Institut), **Prof. Dr. Friedrich Longin** (Universität Hohenheim), **Markus Heinze** (Harry-Brot GmbH), **Prof. Dr. Elke Kottmann**, **Prof. Dr. Ingo Kracht**, **Prof. Dr. Jörg Stender** (alle TH-OWL), **RA Tobias Schuhmacher**, **RA Alexander Meyer-Kretschmer** (beide Verband Deutscher Großbäckereien e.V.), **Gabriele Monsees** (BG Nahrungsmittel), **Marcel Brünner** (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** (Uniform GmbH & Co. KG), **Bernd Mestekemper**, **Hubertus Siebdrat** (Vandemoortele N.V.), **Frank Schuhmann** (FEA® enzyme application e.K.), **Markus Düsterberg**, **Jamie Brown** (Ernst Böcker GmbH & Co. KG), **Thomas Lepold** (C+I Consult), **Michael Hücking** (BACKIDEE. Counselling), **Cluster Baking** (Chemische Fabrik Budenheim KG), **Romy Fengler** (Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV), **Jessica Wiertz**, **Frank Sweningson** (Brenntag GmbH) **Karlheinz Grothe** (Bäckermeister/Backberater), **Franz Pflieger** (AGF e.V.), **Norbert Huintjes**, **Melanie Ruhrländer**, **Dr. Namjiljav Elbegzaya**, **Christoph Kerl** (alle DIGeFa GmbH)

## 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-540.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



@GetreidezentrumDetmold

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