



# **Fortbildungsseminar Detmolder Backmanager**

## **für Fachkräfte der Backwarenherstellung**

**in Detmold**

**vom 13. Januar - 07. Februar 2020**



## Detmolder Backmanager - 1. Woche

### Montag, 13. Januar 2020

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

#### Ernährung und Rohstoffe

10<sup>00</sup> - 17<sup>15</sup> Uhr Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Getreideerzeugnissen  
Glutenfreie Ernährung  
Bioaktive Substanzen in Getreide und deren mögliche Wirkungen auf den Menschen

Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Analytik + Rheologie)

#### Praktikum

Forschung am Schützenberg, Führung durch das Max-Rubner-Institut (MRI)

### Dienstag, 14. Januar 2020

#### Rohstoffe und Rezepturen

08<sup>00</sup> - 12<sup>15</sup> Uhr Grundlagen der Weizen- und Roggenbackfähigkeit  
Leitsätze der Spezialbrotherstellung  
Rezepturbestandteile (Backzutaten/Backmittel)  
Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen  
Industrielle Mühlentechnologie

#### Getreide- und Mahlerzeugnisse

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

### Mittwoch, 15. Januar 2020

#### Getreide- und Mahlerzeugnisse

08<sup>00</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr **Praktikum:** Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen  
Beurteilung von Getreide- und Mahlerzeugnissen

#### Herstellung von Brot und Kleingebäcken

10<sup>15</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr **Praktikum:** Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Teigrheologie)

12<sup>15</sup> - 16<sup>30</sup> Uhr Grundlagen und technologische Erkenntnisse zu Vorstufen  
**Praktikum:** Vorteige

### Donnerstag, 16. Januar 2020

#### Herstellung von Brot und Kleingebäcken

08<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup> Uhr Rezepturgestaltung bei roggenhaltigen Brot- und Kleingebäcken  
Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen  
Rezepturgestaltung bei weizenhaltigen Brot- und Kleingebäcken  
Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen

13<sup>45</sup> - 15<sup>45</sup> Uhr **Praktikum:** Einfluss verschiedener backaktiver Substanzen auf die Teig- und Gebäckeeigenschaften (inkl. Teiglinge)

#### Reinraumtechnik

15<sup>45</sup> - 16<sup>30</sup> Uhr Reinraumtechnik

## **Freitag, 17. Januar 2020**

### **Kältetechnologie**

- 08<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr Bäckerkälte leicht gemacht - Praxisbeispiele aus Großbäckereien  
Bäckerkälte leicht gemacht - Praxisbeispiele aus handwerklichen  
Bäckereien
- 12<sup>30</sup> - 14<sup>30</sup>Uhr Vakuumkonditionierung

## **Detmolder Backmanager - 2. Woche**

## **Montag, 20. Januar 2020**

### **Acrylamid**

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

### **Lebensmittelrecht**

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

## **Dienstag, 21. Januar 2020**

### **Trends, Hefen und Enzyme**

- 08<sup>00</sup> - 09<sup>45</sup> Uhr Trends im Backmarkt  
Hefen und Enzyme in der Backwarenherstellung

### **Logistik**

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

## **Mittwoch, 22. Januar 2020**

### **Arbeitssicherheit**

- 08<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr Grundlagen und Organisation des Arbeitsschutzes  
Pause  
Unfall- und Gesundheitsgefahren, Schwerpunkt Bäckerasthma

### **Verpacken**

- 12<sup>45</sup> - 13<sup>45</sup> Uhr Anforderungen Verpackungen - Papier/Pappe  
Anforderungen Verpackungen - Folien

### **Sauerteige**

- 13<sup>45</sup> - 17<sup>15</sup> Uhr Sauerteigherstellung und Sauerteigführungen in der Praxis  
**Praktikum:** Sauerteige

**Donnerstag, 23. Januar 2020**

**Rohstoff-Handling in der Bäckerei**

08<sup>00</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr Fördern von Fluiden: Pumpen, Gebläse, Verdichter/Kompressoren  
Lagern und Fördern von Schüttgütern

**Arbeitsrecht**

10<sup>15</sup> - 12<sup>45</sup> Uhr Grundlagen des Arbeitsrechts  
Arbeitsrecht - Fallstudien

**Biologische Rohstoffe, Verordnungen und Entwicklung**

13<sup>15</sup> - 15<sup>45</sup> Uhr Entwicklung des biologischen Landbaus in Europa und der Welt  
Herausforderung und Zielsetzung

16<sup>00</sup> - 17<sup>30</sup> Uhr Die Bioverordnung, von der Richtlinie zum Gesetz  
Entwicklung in der Biobackstube  
Verbrauchererwartung und Anforderungen des Einzelhandels an biologische Produkte  
Bio Snackworld 4.0, wohin geht der Weg?

**Freitag, 24. Januar 2020**

**Qualitätsmanagement**

08<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr Qualitätsmanagement im Backbetrieb: Einführung und  
Begriffsbestimmungen, Anforderungen des International Food  
Standards – IFS, Interne Audits und Ablauf der Zertifizierung

**Umwelt- und Energiemanagement**

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

**Detmolder Backmanager - 3. Woche**

**Montag, 27. Januar 2020**

**Teilprüfung I & II**

09<sup>00</sup> - 10<sup>00</sup> Uhr **Prüfungsfragen** der ersten und zweiten Woche

**Lebensmittelhygiene**

10<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup> Uhr EU-VO über Lebensmittelhygiene u.a. - rechtliche Situation  
Pflicht zur Hygieneschulung  
Amtliche Risikobeurteilung und Kontrollfrequenzen  
Hygiene/HACCP-Konzepte in der Bäckerei  
**Gruppenarbeit:** Erarbeitung von Dokumenten zum Hygienemanagement  
Hygienic Design

15<sup>30</sup> - 17<sup>00</sup> Uhr Besichtigung eines Lebensmittelbetriebes

**Dienstag, 28. Januar 2020**

**Kältetechnologie**

08<sup>00</sup> - 16<sup>30</sup> Uhr Kältetechnische Anlagen  
Teilgebackenes, Vorgebackenes  
Kältetechnologie bei Teiglingen (Brot und Kleingebäck)  
Gärverzögerung und Gärunterbrechung (Überblick)  
Neuartiger vollkontinuierlicher Teigbereitungs- und  
Verarbeitungsprozess für die industrielle Backtechnik

**Mittwoch, 29. Januar 2020**

**Marketing**

08<sup>00</sup> - 16<sup>00</sup> Uhr Marketingdefinition, Managementprozess, Marktsegmentierung  
Marketingziele, strategische Grundlagen  
Marketinginstrumente: Preis- und Produktpolitik  
Marketinginstrumente: Kommunikations- und Distributionspolitik

**Donnerstag, 30. Januar 2020**

**Personalführung**

08<sup>00</sup> - 16<sup>30</sup> Uhr Grundsätze und Definition moderner Führung  
Die Rolle des Vorgesetzten  
Kommunikation – Kriterien wirksamer Kommunikation in der  
betrieblichen Praxis  
Motivation, Information, Einführung, Unterweisung  
Leistungsbeurteilung, Mitarbeiterbeurteilung, Kritik, Lob

**Freitag, 31. Januar 2020**

**Personalführung**

08<sup>00</sup> - 14<sup>00</sup> Uhr Die Führungskraft als Persönlichkeit; das Lernen von Vorbildern  
Der richtige Umgang mit schwierigen Mitarbeitern; Konfliktfälle aus  
dem betrieblichen Alltag; die Funktion guter Teamarbeit  
Abschlussdiskussion

**Detmolder Backmanager - 4. Woche**

**Montag, 03. Februar 2020**

**Teilprüfung III**

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

**Betriebswirtschaft**

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

## Dienstag, 04. Februar 2020

### Betriebswirtschaft

08<sup>00</sup> - 12<sup>30</sup> Uhr Kostenrechnung: Grundlagen und Überblick  
Kostenarten-/Kostenstellen-/Kostenträgerrechnung  
Aktuelle Kostenstrukturen und-entwicklung im Backgewerbe

### Snackherstellung

13<sup>15</sup> - 16<sup>30</sup> Uhr Grundlagen der Snackherstellung  
**Praktikum:** Snackherstellung

## Mittwoch, 05. Februar 2020

### Mikrobiologie

08<sup>00</sup> - 12<sup>15</sup> Uhr Grundlagen der Mikrobiologie und mikrobieller Verderb  
**Praktikum**  
Maßnahmen zum Schimmelschutz  
Frischhaltung und Mindesthaltbarkeit

### Energie

13<sup>00</sup> - 16<sup>00</sup> Uhr Energieverbrauch in Backgewerbe: Produktion und Filiale  
Auslastung von Prozessen  
Sanierungspläne, Energieberatung, Förderung,  
Energieleistungskennzahlen  
Energieaudit und Energiemanagement

## Donnerstag, 06. Februar 2020

### Sensorik

08<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup> Uhr **Praktikum:** Roggenbrotherstellung  
Einführung in die Sensorik und Prüfschemen  
Prüfung und Beurteilung Feiner Backwaren - praktische Übungen  
Brotprüfung und -beurteilung - praktische Übungen

## Freitag, 07. Februar 2020

### Kneten in der Industrie

08<sup>00</sup> - 09<sup>30</sup> Uhr Moderne Knetsysteme in der Industrie  
10<sup>00</sup> - 11<sup>15</sup> Uhr Ofentechnik

### Teilprüfung IV

11<sup>15</sup> - 12<sup>00</sup> Uhr **Abschlussprüfung** der vierten Woche

12<sup>15</sup> Uhr **Ende des Lehrgangs/Übergabe der Zertifikate**

## 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 2.900 € pro Person,
- bei 12 - 13 Teilnehmern 2.600 € pro Person,
- bei 14 - 15 Teilnehmern 2.300 € pro Person.

**AGF-Mitglieder** erhalten einen **Rabatt von 20 %**. Eine Anmeldung bis **spätestens** 01. Dezember 2019 ist erforderlich. Bei Rücktritt eines Teilnehmers bis zu zwei Wochen vor Lehrgangsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von 200 € 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.: **Matthias Bantel** (Ebäcko), **Adolf Cermak** (Cetravac), **Heike Geringer** (Ireks GmbH), **Karlheinz Grothe**, **Dipl. oec. troph. Jana Haase** (DIGeFa GmbH), **Dr. Norbert Haase** (MRI), **Marie-Therese Hanneforth** (MRI), **Markus Heinze** (Harry-Brot GmbH), **Norbert Huintjes** (AGF e. V.), **Armin Juncker** (Verband Deutscher Großbäckereien e.V.), **Stefan Keller** (CSM Deutschland GmbH), **Prof. Dr. Elke Kottmann** (Hochschule OWL), **Prof. Dr. Ingo Kracht** (Hochschule OWL), **Prof. Dr. Klaus Lösche** (Bremerhaven), **Horst Mack**, **RA Alexander Meyer-Kretschmer** (Verband Deutscher Großbäckereien e.V.), **Gabriele Monsees** (BG Nahrungsmittel), **Eduard Nickel** (DIGeFa GmbH), **Franz Pflieger** (AGF e. V.), **Jürgen Rieber** (Wiesheu GmbH), **Hermann Späth** (MIWE), **Heinrich Steffens** (Mestemacher), **Prof. Dr. Joerg Stender** (Hochschule OWL), **Dipl.-Ing. Günter Unbehend** (MRI), **Ute Versen** (MRI), **Dipl.-Ing. Jörg Wagner** (Kaak Deutschland BV), **Dr. Torsten Zense** (DIOSNA Dierks & Söhne 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:

[www.aqfdt.de](http://www.aqfdt.de) →Veranstaltungen

# 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)