AGF
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.

Zertifikatslehrgang Detmolder Backmanager/-in (IHK)

für Fachkräfte der Backwarenherstellung

in Detmold

vom 11. Januar - 05. Februar 2027

Zur Anmeldung

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V.
Schützenberg 10 • 32756 Detmold • Telefon: +49 (0) 52 31 61664-0 • Fax: +49 (0) 52 31 20 50 5
E-Mail: info@agf-detmold.de • www.agfdt.de

Detmolder Backmanager/-in – 11. Januar bis 05. Februar 2027

Modul 1: Betriebswirtschaft, Marketing & Führung für die Praxis

Montag, 11. Januar 2027

09^{30} Uhr **Einführung** und **Begrüßung**

Arbeitsrecht **(T. Schuhmacher)**

10^{00} - 11^{45} Uhr	Grundlagen des Arbeitsrechts
11^{45} - 12^{30} Uhr	Arbeitsrecht – Fallstudien
12^{30} - 13^{15} Uhr	Mittagspause

Betriebswirtschaft **(E. Kottmann)**

14^{00} - 15^{30} Uhr	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, Grundbegriffe
15^{30} - 12^{30} Uhr	Das Unternehmen aus finanzieller Sicht, Unternehmensteuerung und Grundbegriffe des Rechnungswesens (mit Übung) Investition und Finanzierung (mit Übungen)
15^{30} - 15^{45} Uhr	Pause
15^{45} - 17^{45} Uhr	Kostenrechnung: Grundlagen und Überblick

Dienstag, 12. Januar 2027

Marketing **(I. Kracht)**

08^{00} - 09^{30} Uhr	Marketingdefinition, Managementprozess, Marktsegmentierung
09^{30} - 09^{45} Uhr	Pause
09^{45} - 12^{00} Uhr	Marketingziele, strategische Grundlagen
12^{00} - 12^{45} Uhr	Mittagspause
12^{45} - 14^{15} Uhr	Marketinginstrumente: Preis- und Produktpolitik
14^{15} - 14^{30} Uhr	Pause
14^{30} - 16^{00} Uhr	Marketinginstrumente: Kommunikations- und Distributionspolitik

Begrüßungsabend

18^{30} – 21^{00} Uhr	Die AGF lädt die angehenden Backmanager:innen zum Kennenlernabend in Strates Brauhaus zum Abendessen ein

Mittwoch, 13. Januar 2027

Betriebswirtschaft **(E. Kottmann)**

08^{30} - 12^{00} Uhr	Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel)
12^{30} - 13^{00} Uhr	Mittagspause
13^{00} - 14^{30} Uhr	Nachbereitung Planspiel, Vertiefung fachlicher Themen
14^{45} - 16^{45} Uhr	Kostenrechnung: Vertiefung (Kostenarten-/Kostenstellen-/Kostenträgerrechnung, Zuschlagskalkulation, Deckungsbeitragsrechnung, Maschinenstundensätze)
16^{45} - 17^{30} Uhr	Rückblick und Prüfungsvorbereitung

Detmolder Backmanager/-in – 11. Januar bis 05. Februar 2027

Donnerstag, 14. Januar 2027

Personalführung **(M. Heinze)**

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, 15. Januar 2027

Personalführung **(M. Heinze)**

08^{00} - 09^{30} Uhr	Das Führen von Generationen: Von Babyboomern bis zur Generation Z • 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
09^{30} - 09^{45} Uhr	Pause
09^{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
13^{00} - 13^{45} Uhr	Mittagspause

Teilprüfung Modul 1

13^{45} - 14^{30} Uhr	**Prüfungsfragen** des ersten Moduls

Detmolder Backmanager/-in – 11. Januar bis 05. Februar 2027

Modul 2: Qualitätssicherung - Recht, Rohstoffe und Sensorik

Montag, 18. Januar 2027

Wertschöpfungskette (online)

09^{00} - 11^{00} Uhr	Wertschöpfungskette Getreide	**(F. Longin)**
11^{00} - 11^{15} Uhr	Pause	

Lebensmittelrecht **(A. Meyer-Kretschmer)**

11^{15} - 13^{00} Uhr	Grundlagen des Lebensmittelrechts
13^{00} - 13^{45} Uhr	Mittagspause
13^{45} - 17^{30} Uhr	Grundlagen des Lebensmittelrechts

Dienstag, 19. Januar 2027

Qualitätsmanagement (**J. Hauptmann)**

08^{00} - 08^{20} Uhr	Einstieg: Was muss eine Führungskraft über QM wirklich steuern?
08^{20} - 09^{10} Uhr	QM als betriebliches Führungssystem: Prozesse, Rollen, Ziele, Dokumentation
09^{10} - 09^{30} Uhr	Praxisphase 1: Wo trägt das System – wo nur das Papier?
09^{30} - 10^{00} Uhr	Pause
10^{00} - 10^{50} Uhr	HACCP, Gefahrenanalyse und Lenkungsmaßnahmen
10^{50} - 11^{30} Uhr	Praxisphase 2: Abweichung am Metalldetektor
11^{30} - 12^{00} Uhr	Eigenkontrolle und wirksame Nachweise
12^{00} - 12^{45} Uhr	Mittagspause
12^{45} - 13^{25} Uhr	IFS-Food, ISO 22000 und FSSC 22000: Was Führungskräfte unterscheiden müssen
13^{25} - 13^{45} Uhr	Harmonisierte Struktur und ISO 50001
13^{45} - 14^{30} Uhr	Auditpraxis: intern, Zertifizierung, unangekündigt
14^{30} - 14^{50} Uhr	Kurzpause
14^{50} - 15^{30} Uhr	Lebensmittelsicherheitskultur und wirksame Schulung
15^{30} - 15^{55} Uhr	Transfer: 30-Tage-Plan und Wissenscheck
15^{55} - 16^{00} Uhr	Abschluss

Mittwoch, 20. Januar 2027

Ernährung und Rohstoffe

08^{00} - 09^{00} Uhr	Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Getreideerzeugnissen (**F. Pfleger**)
09^{00} - 10^{00} Uhr	Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Analytik) **(M. Ruhrländer / N. Elbegzaya)**
10^{00} - 10^{15} Uhr	Pause
10^{15} - 12^{15} Uhr	**Praktikum:** Qualitätsuntersuchungen bei Getreide (Analytik) **(N. Elbegzaya / M. Ruhrländer)**
12^{15} - 13^{00} Uhr	Mittagspause
13^{00} - 14^{00} Uhr	Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Teigrheologie) (**M. Ruhrländer / N. Elbegzaya)**
14^{00} - 15^{45} Uhr	**Praktikum**: Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Teigrheologie) (**M. Ruhrländer / N. Elbegzaya)**

Detmolder Backmanager/-in – 11. Januar bis 05. Februar 2027

Donnerstag, 21. Januar 2027

Getreide- und Mahlerzeugnisse **(D. Willkomm)**

08^{00} - 09^{45} Uhr	Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen
09^{45} - 10^{00} Uhr	Pause
10^{00} - 12^{00} Uhr	Industrielle Mühlentechnologie
12^{00} - 12^{45} Uhr	Mittagspause

(G. Monsees)

Arbeitssicherheit

12^{45} - 14^{45} Uhr	Grundlagen und Organisation des Arbeitsschutzes
14^{45} - 16^{30} Uhr	Unfall- und Gesundheitsgefahren, Schwerpunkt Bäckerasthma

Freitag, 22. Januar 2027

Getreide- und Mahlerzeugnisse

08^{00} - 09^{30} Uhr	Beurteilung von Getreide- und Mahlerzeugnissen (**M. Ruhrländer**)

Sensorik

09^{30} - 10^{30} Uhr	Einführung in die Sensorik und Prüfschemen (**F. Pfleger**)
10^{30} - 11^{45} Uhr	Prüfung und Beurteilung Feiner Backwaren - praktische Übungen (**K. Grothe)**
11^{45} – 12^{30} Uhr	Mittagspause
12^{30} – 13^{30} Uhr	Brotprüfung und -beurteilung - praktische Übungen **(F. Pfleger)**

Teilprüfung Modul 2

13^{30} - 14^{15} Uhr	**Prüfungsfragen** des zweiten Moduls

Detmolder Backmanager/-in – 11. Januar bis 05. Februar 2027

Modul 3: Bäckereitechnologie A

- Rohstoffe, Rezepturen und moderne Backtechnologie

Montag, 25. Januar 2027

Leguminosen/Urgetreide **(T. Lepold)**

08^{00} – 10^{15} Uhr	Backen mit „alten“ Sorten und Urgetreiden
10^{15} – 10^{30} Uhr	Pause
10^{30} – 11^{45} Uhr	Leguminosen – Möglichkeiten und Einsatz in Backwaren
11^{45} – 12^{30} Uhr	Mittagspause
12^{30} – 16^{00} Uhr	**Praktikum:** Brot & Kleingebäck

Dienstag, 26. Januar 2027

Bäckereitechnologie **(E. Nikel, P. Wehrmann)**

08^{00} – 12^{00} Uhr	**Dinkel – einfach besser machen** Weg vom Vorurteil des trockenen Dinkelgebäcks. Mit der richtigen Knetung, Wasserführung, Vorverquellung und Fermentation lassen sich saftige, aromatische und stabile Dinkelbackwaren herstellen
12^{00} – 12^{45} Uhr	Mittagspause

Rohstoffe und Rezepturen **(J. Wiertz, S. Vennemann-Toppka)**

12^{45} – 16^{45} Uhr Nutri-Score – Herausforderungen und Lösungen für die Praxis

- Der neue Nutri-Score und seine Berechnung
- Lösungen zur Optimierung des Nutri-Score in der Praxis

Mittwoch, 27. Januar 2027

Rohstoffe und Rezepturen **(H. Geringer)**

09^{00} – 10^{00} Uhr	Leitsätze der Spezialbrotherstellung
10^{00} – 11^{30} Uhr	Rezepturbestandteile (Backzutaten/Backmittel)
11^{30} – 12^{15} Uhr	Mittagspause

Enzyme **(L. Popper)**

12^{45} - 13^{45} Uhr	Einführung und Grundlagen
13^{45} - 14^{15} Uhr	Amylasen und Proteasen
14^{15} - 14^{30} Uhr	Pause
14^{30} - 15^{15} Uhr	Xylanasen, Oxidasen, Lipasen, Transglutaminase
15^{15} - 15^{45} Uhr	Asparaginase und Zusammenfassung

Donnerstag, 28. Januar 2027

Bäckereitechnologie

08^{00} - 10^{00} Uhr	Bäckerkälte leicht gemacht - Praxisbeispiele aus Großbäckereien **(J. Wagner)**
10^{00} - 12^{15} Uhr	Ofentechnik **(M. Brünner)**
12^{15} - 13^{00} Uhr	Mittagspause
13^{00} - 14^{30} Uhr	Kneten verstehen – Einflussfaktoren, Technologien und moderne Prozesssteuerung **(H. Paulussen)**

Teilprüfung Modul 3

14^{30} - 15^{15} Uhr	**Prüfungsfragen** des dritten Moduls

Freitag, 29. Januar 2027

Betriebsbesichtigung **(B. Mestekemper, H. Siebdrat)**

08^{00} – 12^{30} Uhr Betriebsbesichtigung bei Vandemoortele in Herford
– Themenschwerpunkt: Spezialmargarine und Fette

Detmolder Backmanager/-in – 11. Januar bis 05. Februar 2027

Modul 4: Bäckereitechnologie B

- Feine Backwaren, funktionelle Zutaten und Logistikprozesse

Montag, 01. Februar 2027

Bäckereitechnologie **(P. Fesel)**

09^{00} - 10^{30} Uhr	Natürliche Backhefe in Theorie & Praxis
10^{30} - 12^{00} Uhr	Trendthema Fermentation
12^{00} - 13^{00} Uhr	Mittagspause

Feine Backwaren **(M. Hücking)**

13^{00} - 14^{00} Uhr	Feinteige (leichte & schwere) mit und ohne Hefe
14^{00} - 14^{45} Uhr	Reformulierung – „Die Kunst der Reduktion“
14^{45} - 15^{00} Uhr	Pause
15^{00} - 17^{30} Uhr	Praxisteil im Backlabor Praxisorientierte, 3-teilige Versuchsreihe zur Reformulierung „Wie wirken sich Rezepturänderungen auf rheologische Teigeigenschaften, Maschinengängigkeit, Wirtschaftlichkeit und Sensorik aus“.

Dienstag, 02. Februar 2027

Feine Backwaren **(M. Hücking)**

08^{00} - 09^{00} Uhr	Auswertung der 3-teilgen Versuchsreihe - Rezepturen im Vergleich - Analytik und Backprozess - Sensorische Beurteilung
09^{00} - 09^{15} Uhr	Pause
09^{15} - 10^{00} Uhr	Tourierte Teige (Blätterteig, Plunderteig, Croissantteig)
10^{00} - 11^{00} Uhr	Massen (Rühr-, Biskuit-, Wiener-, Sand-, Eiweißmassen)
11^{00} - 11^{45} Uhr	Mittagspause

Glutenfreie Backwaren **(J. Brown, M. Düsterberg)**

11^{45} - 16^{00} Uhr

Teil I

- Gründe für eine glutenfreie Ernährung
- Funktion von Gluten

Teil II

- Glutenfreie Hauptrohstoffgruppen und deren Auswirkungen auf die Backwarenqualität:
  - 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

Detmolder Backmanager/-in – 11. Januar bis 05. Februar 2027

Mittwoch, 03. Februar 2027

Feine Backwaren (N. Schöller, C. Borniger)

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

Kontaminanten (D. Link)

13^{15} - 14^{15} Uhr	Acrylamid und mögliche Minimierungsstrategien in Backwaren
14^{15} - 15^{15} Uhr	Führung durch das Max Rubner-Institut

Donnerstag, 04. Februar 2027

Herstellung von Brot und Kleingebäcken (M. Saggel)

08^{00} – 11^{30} Uhr	**Praktikum:** Kleingebäck
11^{30} – 12^{30} Uhr	Mittagspause

Betriebsbesichtigung (A. Mester, H. Steffens)

12^{30} – 17^{00} Uhr	Betriebsbesichtigung bei Mestemacher in Gütersloh - Werksbesichtigung - Präsentation Logistik „GS1 konforme Buchungen bei Ein- und Ausgang“ - Besichtigung des Logistikzentrums

Freitag, 05. Februar 2027

Verpackungen (R. Fengler)

08^{00} - 11^{30} Uhr	Verpackungsherstellung, Schutzfunktion, Stofftransportvorgänge, rechtliche Aspekte

Teilprüfung Modul 4

11^{30} - 12^{15} Uhr	Prüfungsfragen des vierten Moduls
12^{15} - 13^{00} Uhr	Feedbackrunde
13^{00} Uhr	Ende des Lehrgangs: **Verabschiedung der frischgebackenen Detmolder Backmanager:innen**

Unterkunft

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

Teilnahmebedingungen

Die Mindestbeteiligung[1] liegt bei 8 Personen.

Die Gebühr für den **Detmolder Backmanager-Gesamtlehrgang** beträgt **5.490,00 €** 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.)

Erneut ermöglichen wir auch die Buchung einzelner **Module.**[2] In diesem Fall richtet sich der Preis nach der Anzahl der gebuchten Seminarwochen:

- Bei Buchung eines einzelnen Moduls beträgt der Seminarwochenpreis **2290,00 €**.
- Bucht ein Teilnehmer 2 Module, so beträgt der Preis je Seminarwoche **2090,00 €**.
- Bucht ein Teilnehmer 3 Module, so beträgt der Preis je Seminarwoche **1790,00 €**.

Bei Buchung einzelner (ausgewählter) Seminarinhalte beträgt der Preis **990,00 €.**

- 12.01.2027: Marketing
- 19.01.2027: Qualitätsmanagement
- 25.01.2027: Leguminosen/Urgetreide
- 01.-02.02.2027: Feine Backwaren

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 27. November 2026** 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 2027 ausgestellt werden. Hierfür fällt noch die IHK-Verwaltungsgebühr von 200,00 € an.
Bei Belegung einzelner Module werden Modul-Zertifikate ausgestellt.

---

[1] Bei zu geringer Teilnehmerzahl behalten wir uns vor, das Seminar frühestmöglich abzusagen.

[2] Bei Überbuchung einzelner Module haben Gesamtkursbuchungen Vorrang vor Einzelmodul-/Tagesseminarbuchungen.

Referenten

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

Heike Geringer (Ireks GmbH), **Prof. Dr. Friedrich Longin** (Universität Hohenheim), **Markus Heinze** (Harry-Brot GmbH), **Prof. Dr. Elke Kottmann, Prof. Dr. Ingo Kracht** (alle TH-OWL), **RA Tobias Schuhmacher, RA Alexander Meyer-Kretschmer** (beide Verband Deutscher Großbäckereien e.V.), **Dorothea Link** (Max Rubner-Institut; Detmold) **Dr. Lutz Popper** (Muehlenchemie GmbH & Co. KG), **Gabriele Monsees** (BG Nahrungsmittel), **Marcel Brünner** (MIWE GmbH), **Henrik Paulussen** (WP Kemper GmbH), **Anna Mester, Heinrich Steffens** (Mestemacher GmbH), **Jörg Wagner** (Kaak Deutschland BV), **Dirk Willkomm** (Bindewald & Gutting Mühlengruppe), **Dr. Philipp Fesel** (Uniferm GmbH & Co. KG), **Bernd Mestekemper, Hubertus Siebdrat** (Vandemoortele N.V.), **Markus Düsterberg, Jamie Brown** (Ernst Böcker GmbH & Co. KG)**, Thomas Lepold** (C+I Consult), **Michael Hücking** (BACKIDEE. Counselling), **Nicole Schöller, Chiara Borniger** (Chemische Fabrik Budenheim KG), **Romy Fengler** (Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV), **Jessica Wiertz, S. Vennemann-Toppka** (Brenntag GmbH), **Jochen Hauptmann** (SMAPAX GmbH), **Eduard Nikel, Peter Wehrmann** (Backring Nord E. May GmbH & Co. KG), **Karlheinz Grothe** (Bäckermeister/Backberater), **Franz Pfleger** (AGF e.V.), **Melanie Ruhrländer, Martin Saggel, 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/zertifikatslehrgang-detmolder-backmanager-in-ihk-2.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

DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-PL-14388-01-00

@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de