

Zertifikatslehrgang Detmolder Backmanager/-in (IHK)

für Fachkräfte der Backwarenherstellung

in Detmold

vom 11. Januar - 05. Februar 2027



Zur Anmeldung

Modul 1: Betriebswirtschaft, Marketing & Führung für die Praxis

Montag, 11. Januar 2027

09³⁰ Uhr **Einführung und Begrüßung**

Arbeitsrecht

(T. Schuhmacher)

10⁰⁰ - 11⁴⁵ Uhr Grundlagen des Arbeitsrechts
11⁴⁵ - 12³⁰ Uhr Arbeitsrecht – Fallstudien
12³⁰ - 13¹⁵ Uhr Mittagspause

Betriebswirtschaft

(E. Kottmann)

14⁰⁰ - 15³⁰ Uhr Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, Grundbegriffe
15³⁰ - 12³⁰ Uhr Das Unternehmen aus finanzieller Sicht, Unternehmensteuerung und Grundbegriffe des Rechnungswesens (mit Übung)
Investition und Finanzierung (mit Übungen)
15³⁰ - 15⁴⁵ Uhr Pause
15⁴⁵ - 17⁴⁵ Uhr Kostenrechnung: Grundlagen und Überblick

Dienstag, 12. Januar 2027

Marketing

(I. Kracht)

08⁰⁰ - 09³⁰ Uhr Marketingdefinition, Managementprozess, Marktsegmentierung
09³⁰ - 09⁴⁵ Uhr Pause
09⁴⁵ - 12⁰⁰ Uhr Marketingziele, strategische Grundlagen
12⁰⁰ - 12⁴⁵ Uhr Mittagspause
12⁴⁵ - 14¹⁵ Uhr Marketinginstrumente: Preis- und Produktpolitik
14¹⁵ - 14³⁰ Uhr Pause
14³⁰ - 16⁰⁰ Uhr Marketinginstrumente: Kommunikations- und Distributionspolitik

Begrüßungsabend

18³⁰ – 21⁰⁰ Uhr Die AGF lädt die angehenden Backmanager:innen zum Kennenlernabend in Strates Brauhaus zum Abendessen ein

Mittwoch, 13. Januar 2027

Betriebswirtschaft

(E. Kottmann)

08³⁰ - 12⁰⁰ Uhr Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel)
12³⁰ - 13⁰⁰ Uhr Mittagspause
13⁰⁰ - 14³⁰ Uhr Nachbereitung Planspiel, Vertiefung fachlicher Themen
14⁴⁵ - 16⁴⁵ Uhr Kostenrechnung: Vertiefung (Kostenarten-/Kostenstellen-/Kostenträgerrechnung, Zuschlagskalkulation, Deckungsbeitragsrechnung, Maschinenstundensätze)
16⁴⁵ - 17³⁰ Uhr Rückblick und Prüfungsvorbereitung

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 - 11 ⁰⁰ Uhr	Teil 2: Die Führungskraft
11 ⁰⁰ - 11 ¹⁵ Uhr	Teil 3: Die Mitarbeiter
11 ¹⁵ - 12 ⁰⁰ Uhr	Pause
12 ⁰⁰ - 12 ⁴⁵ Uhr	Gruppenarbeit: 6 Thesen zum Thema Führung
12 ⁴⁵ - 16 ³⁰ Uhr	Mittagspause
16 ³⁰ Uhr	Bearbeitung der 6 Thesen zum Thema Führung von Menschen
	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
---	---

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)

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
---	--

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

Herstellung von Brot und Kleingebäcken

(M. Saggel)

12 ¹⁵ – 16 ⁰⁰ Uhr	Praktikum: Kleingebäck
---	-------------------------------

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
---	--

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-teiligen 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: - 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
---	--

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 / Triebssysteme / 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

Enzyme

(L. Popper)

08 ⁰⁰ - 09 ⁰⁰ Uhr	Einführung und Grundlagen
09 ⁰⁰ - 09 ³⁰ Uhr	Amylasen und Proteasen
09 ³⁰ - 09 ⁴⁵ Uhr	Pause
09 ⁴⁵ - 10 ³⁰ Uhr	Xylanasen, Oxidasen, Lipasen, Transglutaminase
10 ³⁰ - 11 ⁰⁰ Uhr	Asparaginase und Zusammenfassung
11 ⁰⁰ - 11 ⁴⁵ 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 Mindestbeteiligung¹ 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



@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de