

Zertifikatslehrgang Detmolder Backmanager/-in (IHK)

für Fachkräfte der Backwarenherstellung

in Detmold

vom 12. Januar - 06. Februar 2026



Modul 1: Betriebswirtschaft, Marketing & Führung für die Praxis

Montag, 12. Januar 2026

09³⁰ Uhr **Einführung und Begrüßung**

Betriebswirtschaft

10 ⁰⁰ - 11 ³⁰ Uhr	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, Grundbegriffe
11 ³⁰ - 12 ³⁰ Uhr	Das Unternehmen aus finanzieller Sicht, Unternehmensteuerung und Grundbegriffe des Rechnungswesens (mit Übung) Investition und Finanzierung (mit Übungen)
12 ³⁰ - 13 ¹⁵ Uhr	Mittagspause
13 ¹⁵ - 15 ⁰⁰ Uhr	Kostenrechnung: Grundlagen und Überblick
15 ⁰⁰ - 15 ¹⁵ Uhr	Pause
15 ¹⁵ - 17 ⁰⁰ Uhr	Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel) Teil 1

Dienstag, 13. Januar 2026

Betriebswirtschaft

08 ⁰⁰ - 11 ⁰⁰ Uhr	Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel) Teil 2
11 ⁰⁰ - 12 ⁰⁰ Uhr	Nachbereitung Planspiel, Vertiefung fachlicher Themen
12 ⁰⁰ - 12 ⁴⁵ Uhr	Mittagspause
12 ⁴⁵ - 14 ³⁰ Uhr	Kostenrechnung: Vertiefung (Kostenarten-/Kostenstellen-/Kostenträgerrechnung, Zuschlagskalkulation, Deckungsbeitragsrechnung, Maschinenstundensätze)
14 ³⁰ - 15 ⁰⁰ Uhr	Rückblick und Prüfungsvorbereitung

Arbeitsrecht

15 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵ Uhr	Grundlagen des Arbeitsrechts
16 ⁴⁵ - 17 ³⁰ Uhr	Arbeitsrecht – Fallstudien

Begrüßungsabend

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

Mittwoch, 14. Januar 2026

Marketing

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

Donnerstag, 15. Januar 2026

Personalführung

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
	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, 16. Januar 2026

Personalführung

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, 19. Januar 2026

Wertschöpfungskette (online)

09 ⁰⁰ - 11 ⁰⁰ Uhr	Wertschöpfungskette Getreide
11 ⁰⁰ - 11 ¹⁵ Uhr	Pause

Lebensmittelrecht

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

Dienstag, 20. Januar 2026

Qualitätsmanagement

08 ⁰⁰ - 09 ³⁰ Uhr	Qualitätsmanagement im Backbetrieb: Einführung und Begriffsbestimmungen, Anforderungen des International Food Standards – IFS
09 ³⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr	Pause
10 ⁰⁰ - 11 ⁰⁰ Uhr	HACCP
11 ⁰⁰ - 12 ⁰⁰ Uhr	Gruppenarbeit: Erarbeitung wichtiger QM-Dokumente
12 ⁰⁰ - 12 ⁴⁵ Uhr	Mittagspause
12 ⁴⁵ - 13 ⁴⁵ Uhr	Interne Audits und Ablauf der Zertifizierung

Umwelt- und Energiemanagement

13 ⁴⁵ - 15 ³⁰ Uhr	Anforderungen der Normenreihe ISO 14001:2015 und ISO 50001 - Nachhaltigkeitssysteme
---	---

Mittwoch, 21. Januar 2026

Ernährung und Rohstoffe

08 ⁰⁰ - 09 ⁰⁰ Uhr	Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Getreideerzeugnissen
09 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr	Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Analytik)
10 ⁰⁰ - 10 ¹⁵ Uhr	Pause
10 ¹⁵ - 12 ¹⁵ Uhr	Praktikum: Qualitätsuntersuchungen bei Getreide (Analytik)
12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰ Uhr	Mittagspause
13 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰ Uhr	Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Teigrheologie)
14 ⁰⁰ - 15 ⁴⁵ Uhr	Praktikum: Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Teigrheologie)

Donnerstag, 22. Januar 2026

Getreide- und Mahlerzeugnisse

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

Arbeitssicherheit

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

Freitag, 23. Januar 2026

Getreide- und Mahlerzeugnisse

08 ⁰⁰ - 09 ³⁰ Uhr	Beurteilung von Getreide- und Mahlerzeugnissen
---	--

Sensorik

09 ³⁰ - 10 ³⁰ Uhr	Einführung in die Sensorik und Prüfschemen
10 ³⁰ - 11 ⁴⁵ Uhr	Prüfung und Beurteilung Feiner Backwaren - praktische Übungen
11 ⁴⁵ - 12 ³⁰ Uhr	Mittagspause
12 ³⁰ - 13 ³⁰ Uhr	Brotprüfung und -beurteilung - praktische Übungen

Teilprüfung Modul 2

13 ³⁰ - 14 ¹⁵ Uhr	Prüfungsfragen des zweiten Moduls
---	--

Modul 3: Bäckereitechnologie A

- Rohstoffe, Rezepturen und moderne Backtechnologie

Montag, 26. Januar 2026

Vorstufen - Backwaren mit Alleinstellungsmerkmalen

09 ⁰⁰ - 11 ⁰⁰ Uhr	Theorie zu den einzelnen Vorstufen
11 ⁰⁰ - 11 ⁴⁵ Uhr	Begutachten der Vorstufen des Vortages, Rezepte Vorbereiten
11 ⁴⁵ - 12 ³⁰ Uhr	Mittagspause
12 ³⁰ - 17 ³⁰ Uhr	Praktisches anwenden der unterschiedlichen Vorstufen

Dienstag, 27. Januar 2026

Leguminosen/Urgetreide

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

Herstellung von Brot und Kleingebäcken

12 ³⁰ - 15 ³⁰ Uhr	Praktikum: Kleingebäck - Fehlervermeidung und Optimierung, Grundlagen verstehen und das Maximale erreichen, Backtechnologisch und Sensorisch
---	---

Mittwoch, 28. Januar 2026

Rohstoffe und Rezepturen

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

Rohstoffe und Rezepturen

12 ¹⁵ – 16 ¹⁵ 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
---	--

Donnerstag, 29. Januar 2026

Bäckereitechnologie

08 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr	Bäckerkälte leicht gemacht - Praxisbeispiele aus Großbäckereien
10 ⁰⁰ - 12 ¹⁵ Uhr	Ofentechnik
12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰ Uhr	Mittagspause
13 ⁰⁰ - 14 ³⁰ Uhr	Moderne Knetsysteme in der Industrie

Teilprüfung Modul 3

14 ³⁰ - 15 ¹⁵ Uhr	Prüfungsfragen des dritten Moduls
---	--

Freitag, 30. Januar 2026

Betriebsbesichtigung

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, 02. Februar 2026

Bäckereitechnologie

09 ⁰⁰ - 11 ⁰⁰ Uhr	Hefen
11 ⁰⁰ - 11 ¹⁵ Uhr	Pause

Feine Backwaren

11 ¹⁵ – 12 ¹⁵ Uhr	Feinteige mit und ohne Hefe
12 ¹⁵ – 13 ⁰⁰ Uhr	Mittagspause
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰ Uhr	Blätterteige
14 ⁰⁰ – 14 ¹⁵ Uhr	Pause
14 ¹⁵ – 15 ¹⁵ Uhr	Massen, Überzüge und Glasuren
15 ¹⁵ – 16 ¹⁵ Uhr	Backfehler Erkennen & Beheben (Ursachenforschung und Lösungen aus der Praxis)

Dienstag, 03. Februar 2026

Enzyme

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

Glutenfreie Backwaren

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 (<i>Spezialmehl</i>) 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, 04. Februar 2026

Feine Backwaren

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

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

Donnerstag, 05. Februar 2026

Warensteuerung in die Filialen

08 ⁰⁰ - 09 ⁰⁰ Uhr	Einführung und Grundlagen: Was ist eine gute Bestellung?
09 ⁰⁰ - 09 ³⁰ Uhr	Performance-Kennzahlen: Retourenquote und Verfügbarkeit
09 ³⁰ - 09 ⁴⁵ Uhr	Pause
09 ⁴⁵ - 10 ³⁰ Uhr	Was beeinflusst die Bestellung?
10 ³⁰ - 11 ³⁰ Uhr	Wie analysiere ich Probleme der Warensteuerung?
11 ³⁰ - 12 ¹⁵ Uhr	Mittagspause

Logistik

12 ¹⁵ - 15 ³⁰ Uhr	Verständnis von Material- und Warenbewegungen
15 ³⁰ - 17 ³⁰ Uhr	Handhabung und Optimierung von Material- und Warenbewegungen

Freitag, 06. Februar 2026

Verpackungen

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 **5.190,00 €** 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 **2190,00 €**.
- Bucht ein Teilnehmer 2 Module, so beträgt der Preis je Seminarwoche **1990,00 €**.
- Bucht ein Teilnehmer 3 Module, so beträgt der Preis je Seminarwoche **1690,00 €**.

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

- 12.-13.01.26: BWL-Einführung für die Backbranche
- 15.-16.01.26: Personalführung
- 26.01.26: Rohstoffe und Rezepturen
- 27.01.26: Leguminosen/Urgetreide

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 28. November 2025** 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 200,00 € 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), **Dr. Bertrand Matthäus/Dorothea Link** (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.), **Dr. Lutz Popper** (Muehlenchemie GmbH & Co. KG), **Dr. Tobias Pfaff** (FoodTracks), **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), **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), **Christoph Heger** (Einfach.Brot.Machen), **Nicole Schöller**, **Chiara Borniger** (Chemische Fabrik Budenheim KG), **Romy Fengler** (Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV), **Jessica Wiertz**, **S. Vennemann-Toppka** (Brenntag GmbH), **Karlheinz Grothe** (Bäckermeister/Backberater), **Franz Pfleger** (AGF e.V.), **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/zertifikatslehrgang-detmolder-backmanager-in-ihk.html>

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt!



**Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft
Getreide- und Mehlanalytik**



Backversuche



@GetreidezentrumDetmold

Weitere Informationen unter www.digefa.de