

**Fortbildungsseminar für
Getreide – Technologie**
für Fachkräfte aus
Mühle und Bäckerei

**04. – 08. Mai 2020
in Detmold**



Montag, 04. Mai 2020

09³⁰ Uhr **Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmer**

Rohstoffe

09⁴⁵ – 10⁴⁵ Uhr Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen

10⁴⁵ – 12¹⁵ Uhr Sensorische Beurteilung von Getreide- und Mahlerzeugnissen

12¹⁵ – 13⁰⁰ Uhr Mittagspause

13⁰⁰ – 14³⁰ Uhr Beurteilung von Getreide- und Getreidemahlerzeugnissen (Analytik, Rheologie, Backversuche)

14³⁰ – 14⁴⁵ Uhr Pause

14⁴⁵ – 16⁴⁵ Uhr **Praktikum** Qualitätsuntersuchungen bei Getreide- und Getreidemahlerzeugnissen

Dienstag, 05. Mai 2020

Rohstoffe und Rezepturen

08⁰⁰ – 09⁰⁰ Uhr Grundlagen und technologische Erkenntnisse der Vorstufen

09⁰⁰ - 10⁰⁰ Uhr Leitsätze der Spezialbrotherstellung

10⁰⁰ – 10¹⁵ Uhr Pause

10¹⁵ – 11¹⁵ Uhr Rezepturbestandteile (Backzutaten / Backmittel)

Herstellung von Brot und Kleingebäcken

11¹⁵ – 12⁴⁵ Uhr Standard-Backversuche

12⁴⁵ – 13³⁰ Uhr Mittagspause

13³⁰ – 14⁰⁰ Uhr Kneten und Teigtechnologie

14⁰⁰ - 14¹⁵ Uhr Pause

14¹⁵ – 15⁴⁵ Uhr **Praktikum** Vorteige

15⁴⁵ – 17¹⁵ Uhr Grundlagen der Weizen- und Roggenbackfähigkeit

Mittwoch, 06. Mai 2020

Sauerteige

- 08⁰⁰ - 09⁴⁵ Uhr Grundlagen von Sauerteigen
- 09⁴⁵ - 10³⁰ Uhr Sauerteigherstellung und Sauerteigführungen in der Praxis
- 10³⁰ – 10⁴⁵ Uhr Pause**
- 10⁴⁵ – 12⁰⁰ Uhr Einführung in die Sensorik von Backwaren
- 12⁰⁰ – 12⁴⁵ Uhr Mittagspause**
- 12⁴⁵ – 14¹⁵ Uhr **Praktikum**
Gemeinsame Bewertung von Backwaren und Prüfschema
- 14¹⁵ – 14³⁰ Uhr Pause**
- 14³⁰ - 16⁰⁰ Uhr **Praktikum**
Roggenbrotherstellung mit Quellstufen, Säuerungsarten, Sauerteigen

Donnerstag, 07. Mai 2020

Herstellung von Brot und Kleingebäcken

- 08⁰⁰ – 09⁰⁰ Uhr Rezepturgestaltung bei roggenhaltigen Broten und Kleingebäcken
- 09⁰⁰ – 10³⁰ Uhr Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen bei roggenhaltigen Broten und Kleingebäcken
- 10³⁰ – 10⁴⁵ Uhr Pause**
- 10⁴⁵ – 11⁴⁵ Uhr Rezepturgestaltung bei weizenhaltigen Broten und Kleingebäcken
- 11⁴⁵ – 12⁴⁵ Uhr Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen bei weizenhaltigen Broten und Kleingebäcken
- 12⁴⁵ – 13⁰⁰ Uhr Mittagspause**
- ab 13⁰⁰ Uhr Besichtigung eines Lebensmittelbetriebes

Freitag, 08. Mai 2020

Kältetechnologie

08⁰⁰ – 10³⁰ Uhr Bäckerkälte leicht gemacht –
Praxisbeispiele aus Großbäckereien

10³⁰ – 10⁴⁵ Uhr Pause

10⁴⁵ – 12¹⁵ Uhr **Praktikum**
Weizenbrot- und Kleingebäckherstellung

12¹⁵ Uhr Ende des Seminars

Rahmenprogramm

Dienstag, 05. Mai 2020

19⁰⁰ Uhr **Gemütliches Beisammensein**
in Strates Brauhaus in der Detmolder Fußgängerzone
(Lange Straße 35, 32756 Detmold)

Donnerstag, 07. Mai 2020

ab 13⁰⁰ Uhr **Besichtigung** eines Lebensmittelbetriebes

Teilnahmebedingungen

Die Teilnehmerzahl ist auf **maximal 15 Personen** begrenzt. Die **Mindestbeteiligung** liegt bei 10 Teilnehmern. Die Teilnahmegebühr ist abhängig von der Gesamtzahl der Teilnehmer und beträgt

- bei 10 - 11 Teilnehmern 1.900,00 € pro Person,
- bei 12 - 13 Teilnehmern 1.600,00 € pro Person,
- bei 14 - 15 Teilnehmern 1.350,00 € pro Person.

In der Seminargebühr sind der Begrüßungsabend, die Besichtigung, die Tagungsunterlagen und Pausengetränke enthalten. **Die Mittagsverpflegung wird vor Ort organisiert und erfolgt auf Selbstzahlerbasis.**

Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. erhalten einen **Rabatt von 20%**. Bei Rücktritt eines Teilnehmers bis zu einer Woche vor Lehrgangsbeginn wird keine Bearbeitungsgebühr 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.

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminarabwicklung einverstanden.

Referenten

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

Dr. Jens Begemann, Max Rubner-Institut,

Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold

Harald Görck, Max Rubner-Institut,

Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold

Dipl.-oec.troph. Jana Haase, DIGeFa GmbH, Detmold

Dipl.-Ing. Norbert Huintjes, Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold

Dipl.-Ing. Günter Unbehend, Max Rubner-Institut,

Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold

Stefan Keller, CSM Deutschland GmbH, Bingen

M.Sc. Franz Pfleger, Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold

Alexander Veit, Ireks GmbH, Kulmbach

Dipl.-Ing. Jörg Wagner, Kaak Gruppe, Brüggen

Hotelreservierung

Bitte reservieren Sie Ihre Zimmer über die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. bis zum 15. April 2020 mit dem beiliegenden Anmeldeformular. Danach sind Reservierungen nur noch direkt bei den Hotels möglich. Die **Bestätigung** der Reservierung erfolgt **direkt durch das Hotel**.

Kategorie bis 120 €

Hotel **Detmolder Hof**, Lange St. 19, 32756 Detmold,

Tel.: 05231 980990, Fax: 05231 98099222, E-Mail: info@detmolder-hof.de

Elisabeth Hotel, Elisabethstr. 5-7, 32756 Detmold,

Tel. 05231 948820, Fax. 05231 9488222, E-Mail: info@elisabethhotel-detmold.de

Hotel **Lippischer Hof**, Willi-Brandt-Platz 1, 32756 Detmold,

Tel.: 05231 936-0, Fax: 05231 24470, E-Mail: info@lippischerhof-detmold.de

Hotel **H & S Residenz**, Paulinenstr. 21, 32756 Detmold,

Tel.: 05231 937-0, Fax: 05231 937333, E-Mail: info@residenz-detmold.bestwestern.de

Kategorie bis 70 €

Altstadt Hotel, Exterstr. 5, 32756 Detmold,

Tel. 05231-96205-0, Fax: 05231-96205-29, E-Mail: info@altstadthotel-detmold.de

Haus am Wasserfall, Schlehenweg 30, 32760 Detmold,

Tel.: 05231 94240, Fax: 05231 942424

Waldhotel Bärenstein, Am Bärenstein 44, 32805 Horn-Bad Meinberg,

Tel: 05234 2090, Fax: 05234 209269, E-Mail: info@hotel-baerenstein.de

Digitale Unterstützung

Während der Tagung steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung. Bitte nutzen Sie **der-hotspot** mit folgendem Passwort: **agfdt32756**

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter.

Sie benötigen **Strom** für Ihr **Handy** oder **Tablet**? Gerne leihen wir Ihnen an der Anmeldung **Power Charger** aus.

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik

Backversuche



Weitere Informationen unter www.digefa.de