

## Für Roggenbäcker: Chancen und Know-how

**Bonn. (09.09. / cma/vdm/gmf) Roggen ist eine entscheidende Zutat, geht es um Gebäckvielfalt und Brotgenuss in Deutschland. Deshalb steht er im Mittelpunkt des Gemeinschaftsstands von CMA, VDM und GMF während der iba 2006 in München. Das Roggenkompetenz-Zentrum in Halle B 3 bietet Roggenbäckern -- und denen, die es werden wollen -- innovative Ideen, fachliche Infos und interessante Medien zur Weiterbildung.**



Mit überzeugenden Produkt- und Verkaufskonzepten Absatzförderung und Kundenbindung zu betreiben, gehört heute zum nötigen «Handwerkszeug» moderner Backbetriebe. Hier bietet die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH aus Bonn während der

iba konkrete Anregungen zu innovativen Backrezepturen, Hinweise zur kundengerechten Marktpositionierung und Konzepte für die praktische Absatzförderung: Roggen backen und verkaufen können. Informieren Sie sich außerdem vor Ort darüber, wie Sie mit Roggen-Kleingebäck-Aktionen aus Ihrem Verkaufsprogramm 2006/2007 den Titel «Roggenbäcker des Jahres 2007» gewinnen können. Oder haben Sie eine kreative Backidee für Roggen-Kleingebäcke, die mit einem der drei Rezeptpreise belohnt werden könnte? Die Wettbewerbsausschreibungen liegen für Interessierte am Stand bereit.

Qualitätsmehle für sicheres Backen sind ein Grundpfeiler für das Qualitätsmanagement in backenden Betrieben: Während der iba erhalten Sie vom Verband Deutscher Mühlen e.V. aus Bonn handfeste Informationen zu Roggenmehlen und -schroten und den für die Backpraxis wesentlichen «inneren Werten» der Mahlerzeugnisse. Im Messelabor am Stand können Sie gemeinsam mit einem

erfahrenen Analytiker Amylogramm- oder Sedimentationswerte ermitteln. Dabei erfahren Sie, wie die Zahlen aus den mehlanalytischen Untersuchungen zu interpretieren sind, und welche praktische Bedeutung die Ergebnisse für die bäckerrische Praxis haben -- je nach Mahlerzeugnis und unter Berücksichtigung individueller Verwendungszwecke.



Medien und Bildung für das Backgewerbe gibt es für Fachbesucher/innen von der GMF Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung GmbH aus Bonn. Dabei zieht sich das Thema «Roggen» als roter Faden durch die angebotenen Unterlagen: Im GMF-Fachkundeheft «Getreide, Mehl und Schrot» sind Fachinformationen aus Wissenschaft und Praxis gebündelt -- vom Rohstoff bis zur Backqualität. Am iba-Stand stellt die GMF Lehr- und Lernmaterial für die Auszubildenden in den Betrieben und ihre Azubis vor. Die neuen «Ausbildungsbausteine» liefern Ideen, praktische Aufgaben und Internet-Surftipps, wie Sie «Backen können» nach den Inhalten des neuen Ausbildungsrahmenplans oder in den Lernfeldern des aktuellen Rahmenlehrplans vermitteln können -- interessant, handlungsorientiert und interaktiv für künftige Roggenbäcker.



*Das Roggenkompetenz-Zentrum von CMA, VDM und GMF finden Interessenten während der iba 2006 in Halle B3 (Standnummer 326/427) -- in unmittelbarer Nachbarschaft zum Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks.*

