

CMA, VDM, GMF: global denken, lokal backen

Bonn. (24.10. / cma/vdm/gmf) Das Roggenkompetenz-Zentrum passte mit seinem Angebot von Fachinformationen genau in das Interessenbündel der iba-Besucher 2006 in München. Vor dem Hintergrund ihrer Suche nach innovativen Anregungen zur Produktgestaltung etwa mit Vorteigen und Langzeitführungen waren Roggen-Rezeptideen und Hinweise zur strategischen Marktpositionierung von Roggengebäcken stark gefragt, berichten CMA, VDM und GMF aus Bonn.

Startschuss für den «Roggenbäcker 2007»



Während der iba fiel der Startschuss zur nächsten Runde des Branchenwettbewerbs für den Roggenbäcker 2007, der wieder von der CMA gemeinsam mit den Verbänden von Backgewerbe und Müllerei veranstaltet wird. Jochim Schulze, CMA-Produktmanager für Brot und Backwaren,

erwartet nach den Gesprächen sowie der Abfrage von Beratungsbroschüren zu Roggengebäcken und Marketing auf der iba eine starke Beteiligung: «Die Praxis zeigt, dass sich mit speziellen Roggengebäcken, die als Leitprodukte für das Gesamtangebot an Qualitätsbackwaren stehen, überdurchschnittliche Markterfolge erzielen lassen». Der Schwerpunkt beim jetzt aufgerufenen Roggenbäcker-Wettbewerb 2006/2007 liegt auf Roggen-Kleingebäcken. Detaillierte Teilnahmeunterlagen zum Roggenbäcker 2007 mit Aufgabenstellung und Einsendeschluss können bei der CMA (Abteilung Brot und Backwaren, Postfach 200370, 53133 Bonn; Fax: 0228/847202) angefordert werden.

Bildungshunger nicht nur auf Roggen



Medien und Bildung für das Backgewerbe gab es von der GMF. Dabei stand im Sinne der «Roggenkompetenz» dieses Thema zwar im Vordergrund der Messepräsentation, GMF-Geschäftsführer Dr. Heiko Zentgraf sieht aber als iba-Bilanz eine sehr viel weiter führende Perspektive: «Ich habe hier den Eindruck



Gute Stimmung und zufriedene Gesichter bei (von links) Holger Hübner von der CMA, Dr. Heiko Zentgraf von der GMF und Andreas Bolte vom VDM, die während der iba 2006 in München teilweise das Roggenkompetenz-Zentrum betreuten (Foto: GMF).

gewonnen, dass die Nachfrage nach fachlichen Bildungsinhalten so groß war wie nie zuvor auf einer iba. Vielleicht hat auch die Diskussion um PISA dazu beigetragen, dass in den Betrieben über qualifizierte Aus- und Weiterbildung intensiver nachgedacht wird als in den zurückliegenden Jahren.

Deshalb haben wir wohl mit unseren neuen Ausbildungsbausteinen zum Lehren, Lernen und Backen-Können als Messeangebot genau richtig gelegen. Das hier erstmals vorgestellte Heft für die Ausbilder in den Backbetrieben und ihre Azubis ging weg wie die sprichwörtlichen 'warmen Semmeln'. Enttäuschend war für mich die geringe Zahl an Berufsschullehrern, die diesmal den Weg zu uns gefunden haben. Sie waren für die GMF immer eine wichtige iba-Zielgruppe. Wenn aber viele von ihnen -- vielleicht aufgrund von Sparmaßnahmen im Schulbereich -- auf Messebesuche verzichten müssen, werden wir für diese Lehrkräfte andere Kommunikationswege nutzen».

Wer nicht auf der iba war, kann ein Ansichtsexemplar des Hefts mit den einzelnen Ausbildungsbausteinen kostenlos bestellen bei der GMF, Kennwort «Backen Können», Postfach 300165, 53181 Bonn; oder per E-Mail (mit Postanschrift für eine erfolgreiche Postzustellung) an info@gmf-info.de

Mühlenservice für sicheres Backen

Ein Hauptanziehungspunkt des Stands war das «Messe-Labor»: Gerade vor dem aktuellen Hintergrund der diesjährigen «Ernte mit zwei Gesichtern» nutzten viele Besucher die Gelegenheit zu intensiven Beratungsgesprächen rund um das Thema Mehlanalytik und -qualität. Mit Amylogramm und Sedimentationswert-Bestimmung konnten vor Ort zwei der wichtigsten Analysemethoden gezeigt und praxisnahe Diskussionen geführt werden. «Die richtige Interpretation der Zahlenwerte aus der Mehlanalytik war für die Besucher von hohem Interesse, zumal in diesem Jahr gerade bei Roggenmehlen für viele Bäcker Handlungsbedarf bei der Anpassung an ihre backtechnischen Verfahrensabläufe besteht. Hier konnten wir vielfach konkret helfen», sagte Dr. Andreas Baitinger, einer der drei Fachlehrer von der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau (Stuttgart), die im Wechsel das Messelabor des Verbandes Deutscher Mühlen betreuen.

Mit der iba-Sonderausgabe des Mehreports lag eine Navigationshilfe durch die Zahlenwelt von Mehlanalytik und Backqualität bereit -- zum Mitnehmen und um daheim in Ruhe nachzulesen: gibt es auch im Internet unter <http://www.mehlreport.de> » Ausgabe 07/2006

Qualitätssicherung von der Mühle bis zur Backstube



Ein wesentliches iba-Kommunikationsziel aus Sicht des Verbandes Deutscher Mühlen war, die Informationsbrücke von den Produkten der Müllerei zum Qualitätsmanagement in den backenden Betrieben zu schlagen. «Das ist uns, denke ich, gut gelungen», sagte Andreas Bolte, der beim Mühlenverband für die

iba zuständige Mitarbeiter: «Neben den praktischen Vorführungen an den Analysegeräten unseres Mühlenlabors konnten wir mit unserer Fachbroschüre 'Mehl' den Bäckern als den Kunden unserer Mitgliedsbetriebe handfeste Informationen zu Roggenmehlen und -schroten und den für die Backpraxis wesentlichen 'inneren Werten' der Mahlerzeugnisse mitgeben. Eine Service-



Foto: GHM München 2006

leistung unserer Mühlen für sicheres Backen ist ja, mit rohstoffbezogenen Daten und Verarbeitungshinweisen die backende Zunft quasi bis in ihre Produktionslinien hinein zu begleiten. Die fachlich hohe Qualität der Gespräche mit den Messebesuchern aus großen und kleinen Backbetrieben hat gezeigt, dass es gerade diese Gespräche zwischen Müllern und Bäckern sind, die beiden Marktpartnern im Sinne eines optimierten Qualitätsmanagements in der ganzen Getreidekette nutzen». Angesichts der ins Auge fallenden Produktpräsentation von Mahlerzeugnissen am Stand ergaben sich viele Fragen, besonders von ausländischen Besuchern zur deutschen DIN-Regelung der Mehltypen und ihrer «Übersetzung».

Die entsprechende Tabelle ist unter anderem in der 36-seitigen Bäcker-Fachbroschüre «MEHL» enthalten: Für 1,50 Euro (plus Versandkosten und Umsatzsteuer) ist die beim Verband Deutscher Mühlen erhältlich, Postfach 300162 in 53181 Bonn; Fax: 0228/9761099.



Brotgetreide-Qualitäten gesucht und gefunden

In diesem Ausmaß völlig neu auf einer iba war das Rieseninteresse ausländischer Besucher an deutschem Qualitätsgetreide. Offenbar hat die gegenwärtige Situation an den internationalen Getreidemärkten dazu geführt, dass es diesmal eine große Nachfrage nach Bezugsquellen für Rohstoffe aus Deutschland gab, gerade auch für Brotroggen und Roggenmehle. Darauf hat das Roggenkompetenz-Zentrum kurzfristig reagiert und zusätzlich am Stand die CMA-Exportdatenbank installiert, mit der solche Fragen ausländischer Besucher in nahezu allen Sprachen beantwortet werden können. Holger Hübner, Referatsleiter für Exportkommunikation und Messen bei der CMA, zeigte sich gleichermaßen überrascht wie erfreut über das internationale Interesse: «Qualitätsgetreide, Mahlerzeugnisse und Backwaren aus deutschen Ländern sind offensichtlich hier auf dem Weltmarkt des Backens für die große Zahl von Besuchern aus dem Ausland ein Thema. Mit unserer Exportdatenbank konnten

wir viele Anfragen gleich vor Ort konkret beantworten». Abfragen sind übrigens auch online möglich unter <http://www.food-from-germany.com>

Global denken, lokal backen

Für den Gemeinschaftsstand von CMA, VDM und GMF zog CMA-Messeleiter Hübner ein insgesamt positives Messe-Resümee für das Roggenkompetenz-Zentrum: «Wir sind zwar nicht so überschwänglich 'happy' wie manche Aussteller aus dem Maschinen- oder Zuliefererbereich, aber sehr zufrieden. Denn die Intensität, Qualität und Globalität der Fachgespräche auf einer iba war noch nie so hoch wie dieses Mal. Der große Trend zu ausländischen Besuchern stellt zukünftig eine Herausforderung an unser Messekonzept dar -- im Hinblick auf die Weiterentwicklung eines besuchergerechten Informationsangebots, besonders durch den CMA-Export-Service für Backwaren, Mahlerzeugnisse und Getreide».