

BÄCKER-INNUNG DER HANSESTADT HAMBURG



INTERNORGA 2004

05. -10.03.2004 in Hamburg

Internorga 2004 Frühmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien

Aktionen am Stand der Bäcker-Innung *(Halle 4, Gastronomisches Forum 1. OG, Foyer Süd)*

Ihr Ansprechpartner vor Ort: Herr *Heinz Hintelmann* (BfÖ der BI Hamburg)

Schau- und Flechtgebäcke

In der Gläsernen Backstube der Bäcker-Innung Hamburg wird am Samstag, dem 06.03.2004 das fachliche und gestalterische Können des Bäckerhandwerks zur Schau gestellt. Was für vielfältige Möglichkeiten Teig bietet, wird hier vor den Augen der Besucher demonstriert.

Snackpräsentation gemeinsam mit der Fleischer-Innung Hamburg

Brot- und Aufschnitt gehören zusammen wie Ebbe und Flut. Das Bäcker- und das Fleischerhandwerk nähern sich immer mehr an. Am Montag, dem 08.03.2004 werden die neuesten Trends auf dem Snack-Markt hergestellt und präsentiert.

Erstmalig in diesem Jahr ist der Auftritt des Käseherstellers Gebr. Baldauf GmbH auf dem Stand der Bäcker-Innung Hamburg. Gerade im Snack-Bereich ist Käse ein fester Bestandteil der von uns verarbeiteten Rohstoffe und ein wichtiger Geschmacksträger.

Gesprächsrunde

Die Internorga bietet eine gute Gelegenheit, die Freunde und Förderer nicht nur der Bäcker-Innung Hamburg sondern des gesamten Handwerks zu Gesprächen bei Speis und Trank einzuladen.

Herzlich willkommen sind am Montag, dem 08.03., ab 17.30 Uhr natürlich auch alle Innungsmitglieder der Bäcker-Innung Hamburg. Hier besteht neben kollegialen Gesprächen u.a. die Möglichkeit, mit Vorstandsmitgliedern und der Geschäftsführung im direkten Dialog Fragen und Probleme zu erörtern.

Sängerschaft der Bäcker und der Konditoren

Am Montag, dem 08.03.2004 um 17.30 Uhr wird die Sängerschaft der Bäcker und der Konditoren eine stimmungsvolle Demonstration ihres Könnens am Stand der Bäcker-Innung Hamburg abgeben. Lassen Sie sich diesen musikalischen Genuss nicht entgehen.

Länderwettbewerb für Bäckerlehrlinge

Am Dienstag, dem 09.03.2004 stellen Bäckerlehrlinge im folgenden Zeitrahmen ihr Können unter Beweis.

- 10.30 Uhr Bäcker-Innung Hamburg
- 12.15 Uhr Landesinnungsverband des Bäckerhandwerks Schleswig-Holstein
- 14.00 Uhr Landesinnungsverband des Bäcker- und Konditorenhandwerks
Mecklenburg-Vorpommern

Zum Thema „König der Löwen“ ist erlaubt - was gefällt.

Eine Fach-Kommission wird darüber zu entscheiden haben, welcher Lehrlinge (Einzelbewertung) und welches Land (Länderbewertung) die „fähigsten“ Lehrlinge ausgebildet hat. Die Siegerehrung findet im Anschluss um ca. 16.00 Uhr am Stand der Bäcker-Innung Hamburg statt. Geld- und Sachpreise winken den „Gewinnern“.

Workshop „Energiesparende Backofentechnik“

Ein Arbeitskreis, bestehend aus der Umweltbehörde Hamburg und der Energieagentur Schleswig-Holstein und BKV-Nord, hat sich zum Ziel gesetzt, die Betriebe beim Thema Energieeinsparung, auch zum Wohle der Umwelt, aktiv zu unterstützen.

Aus diesem Grunde wird nun auch mit den Herstellern von Backöfen einen Dialog begonnen, um mittel- und langfristig Bäckereibetrieben bei der Reduzierung von Energieeinsatz behilflich zu sein und laden daher zu eine Workshop am Dienstag, dem 09.03.2004, 11.00 Uhr, ein. (s. Anlage)

Förderprogramm „Unternehmen für Ressourcenschutz“

Die Bäcker-Innung Hamburg und die Behörde für Umwelt und Gesundheit möchten auf ein Angebot aufmerksam machen, mit dem der Energie- und Wasserverbrauch und damit auch die Betriebskosten gesenkt werden können.

Speziell für Bäckereien und Konditoreien hat die Behörde für Umwelt und Gesundheit in Zusammenarbeit mit der Innung und einem Ingenieurbüro eine kostenfreie Erstberatung und einen branchenspezifischen Effizienz-Check entwickelt. Der Effizienz-Check wird von einem qualifizierten Ingenieurbüro durchgeführt. Hierbei werden Einsparpotentiale insbesondere an Backöfen, den Kälteanlagen und der Warmwasserbereitung genau unter die Lupe genommen. Man erfährt, wieviel Energie und Kosten gespart werden können, was eine Umrüstung kostet und in welcher Zeit sich diese rechnen würde.

Der Effizienz-Check kostet rund 1000,-EUR. 50 % der Kosten Sie im Rahmen des Förderprogramms „Unternehmen für Ressourcenschutz“ als Zuschuss von der Behörde für Umwelt und Gesundheit geleistet. Für 500,- EUR wird somit eine gute Entscheidungsgrundlage für die Umsetzung von Maßnahmen geboten.

Für weitere Informationen steht Frau Schauer von der Behörde für Umwelt und Gesundheit am Montag (10.00 - 17.00 Uhr) und am Dienstag (10.00 - 13.00 Uhr) zur Verfügung.

Einladung zum Workshop „Energiesparende Backofentechnik“ auf der Internorga in Hamburg

Sehr geehrte Damen und Herren,

bei der Neuanschaffung von Backöfen stellt sich für die Betriebsinhaber von Bäckereien immer wieder die Frage: Welcher ist der richtige?

Durch den Workshop „Energiesparende Backofentechnik“ auf der Internorga am Dienstag, 09.03.2004, 11:00 Uhr zu dem wir Sie hiermit herzlich einladen, wollen wir gemeinsam mit Ihnen differenzierte Antworten auf einen Teil dieser Frage finden. Denn Energieeinsparung und niedriger Energieverbrauch sind bei steigenden Energiekosten aktuell.

Ausgangssituation

Unzählige Publikationen beschäftigen sich mit den Themen Backeigenschaften und Einbindung in den Produktionsablauf von Backöfen.

Die Themen Energieeinsparung und Energieverbrauch spielen in den Publikationen häufig nur eine untergeordnete Rolle. Aufgrund der aktuellen und zukünftigen Preisentwicklung werden die Energiekosten in den Betrieben zur Belastung und die Energieeinsparung gewinnt weiter an Bedeutung. Ein positiver Nebeneffekt ist die CO₂-Reduzierung.

Im Rahmen des Programms „Unternehmen für Ressourcenschutz“ in Hamburg und „Betriebliches Energiemanagement im Handwerk“ in Schleswig-Holstein wurden der Energieverbrauch und die Einsparpotenziale von Bäckereien detailliert untersucht. In der Anlage finden Sie ein gekürztes Beispiel einer Auswertung.

Die Untersuchungen haben erneut bestätigt, dass die Backöfen 1. die größten Energieverbraucher in den Backstuben sind und 2. bei der Neuanschaffung ein Investitionsstau besteht.

Workshop „Energiesparende Backofentechnik“

Im Rahmen des Workshops wollen wir mit Ihnen und den anderen Herstellern die derzeitigen und zukünftigen technischen Möglichkeiten zur Energieeinsparung bei Backöfen diskutieren. Mit einem kurzen einführenden Referat wollen wir anhand von Beispielen aus Bäckereibetrieben die gemeinsame Diskussion vorbereiten. Diskussionsthemen werden sein:

1. Möglichkeiten der Energieeinsparung an vorhandenen Anlagen
2. Welche Möglichkeiten zur Energieeinsparung bestehen bei der Neuanschaffung?
Welche Informationen stehen über den Energieverbrauch zur Verfügung und wie erhalte ich diese?
3. Neue Entwicklungen – Marktreif und in der Entwicklung

Der Teilnehmerkreis ist stark begrenzt, so dass eine Diskussion der Fragestellungen möglich ist. Die Fachpresse wurde ebenfalls zu dieser Veranstaltung eingeladen.

Ergebnisse des Workshops

Die Ergebnisse werden vom BKV-Nord in Zusammenarbeit mit den projektbegleitenden Ingenieuren und Beratern als „Checkliste energiesparende Backofentechnik“ für die Betriebsinhaber von Bäckereien als Leitfaden für den Backofenkauf oder die Nachrüstung aufbereitet.

Präsentation Ihres Unternehmens

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit den technischen Stand sowie Ihre Innovationen auf dieser Veranstaltung darzustellen. Aufgrund der Kürze der Zeit ist eine detaillierte technische Darstellung Ihrer Produkte nicht möglich, es besteht im Rahmen der Diskussionen aber ausreichend Zeit um grundsätzliche Konzepte und Neuerungen vorzustellen. Hierzu können Sie auch Overhead und Beamer nutzen.

Bitte stellen Sie uns als Vorbereitung aussagekräftige Unterlagen über Ihre Produkte, den Energieverbrauch und die Energieeinsparung zur Verfügung. Hilfreich sind Angaben zu Beispielbetrieben, bei denen Sie die Anlagen realisiert haben.

Ansprechpartner

- Für die Anmeldung füllen Sie bitte den beiliegenden Fax-Antwortbogen aus und faxen ihn an die BKV-Nord
- Bei inhaltlichen Fragen wenden Sie sich bitte an den projektbegleitenden Ingenieur oder Berater

Ingenieurbüro Welter, Olav Welter
Tel. 040-43097683
E-Mail: olav.welter@planet-interkom.de

oder

Dr. Andreas Below, Managementsystem und Seminare
Tel. 0431-3004411
E-Mail: info@dr-below.de

Initiatoren und Förderer

- Bäcker- und Konditorenvereinigung NORD, Heinz Essel
Tel. 04101-3872-0 oder 0173-2030933
E-Mail: info@bkv-nord.de
- Behörde für Umwelt und Gesundheit Hamburg, Christine Schauer
Unternehmen für Ressourcenschutz
- Tel. 040-42845-2392
E-Mail: Christine.Schauer@bug.hamburg.de

**Programm zum Workshop
„Energiesparende Backofentechnik“
auf der Internorga in Hamburg
am Dienstag, 09.03.2004**

11:00	Begrüßung	Herr Essel, BKV-Nord
11:15	Kurzreferat zur Situation in den Betrieben	Herr Welter, Ingenieurbüro Welter aus Hamburg
11:30	Präsentationen der teilnehmenden Herstellern (ca. 10-15 min) <ul style="list-style-type: none">• Möglichkeiten der Energieeinsparung an vorhandenen Anlagen• Welche Möglichkeiten zur Energieeinsparung bestehen bei der Neuanschaffung? Welche Informationen stehen über den Energieverbrauch zur Verfügung und wie erhalte ich diese?	Diskussionsleitung Herr Dr. Below, Berater aus Kiel
12:30	Pause mit Imbiss	
12:45	Diskussion der Herstellerpräsentationen	Diskussionsleitung Herr Dr. Below, Berater aus Kiel
13:15	Diskussion 3 mit den teilnehmenden Herstellern <ul style="list-style-type: none">• Neue Techniken – Marktreife oder zukünftige Entwicklungen	Diskussionsleitung Herr Dr. Below, Berater aus Kiel
14:00	Ende der Veranstaltung	

Die Veranstaltung findet im Raum Kopenhagen 1, an Messehalle 11 Erdgeschoss statt.