



ttz Bremerhaven

II. Bakers' Day

2. und 3. März 2016 – BILB Bremerhaven

Mit freundlicher Unterstützung von:

Carlton®
Food-Technik GmbH

CHOPIN
TECHNOLOGIES



MIWE

RHEON®

 **Roland
Mills United**

 **WINOPAL**
FORSCHUNGSBEDARF



II. Bakers' Day

02. und 03. März 2016 – BILB Bremerhaven

Zukunftsweisende Technologien für die Backbranche

Erleben Sie Impulsvorträge und neue Verfahren und Technologien in praktischen Vorführungen, z. B.:

- Ofentechnologie und -steuerung
- Kneten, Laminieren
- Optimierung der Energieverbräuche
- Innovative Messtechnik und Sensorik
- Kühlen, Gefrieren, Auftauen und Gären
- FLOURplus: Big Data, Das Zusammenspiel von Rohstoff und Prozess verstehen

Am 2. und 3. März 2016 im BILB, Bremerhaven

Baker's Day: Der Treffpunkt für die Backbranche



Programm

Mittwoch, 02.03.2016

- 08:30 Uhr **Registrierung, Kaffee, Tee & kleiner Snack**
- 09:00 Uhr **Begrüßung**
- 09:15 Uhr **Armin Juncker**
Die Backbranche – zwischen Tradition und Industrie 4.0
- 09:45 Uhr **Dieter Knost, Dr. Ingo Stork**
Virtual Quality Manager – Gewichtsgenaueres Teilen auf Teigbandlinien durch optoelektronische Qualitätsbeurteilung
- 10:30 Uhr **Prof. Dr. Rainer Benning**
Automatisierung in der Backbranche – Ein Blick in die Zukunft
- 11:15 Uhr **Kaffeepause**
- 11:45 Uhr **Live Demonstrationen**
- 12:30 Uhr **Florian Stukenborg**
Betrachtung der Wärmeübertragung im Backprozess
- 13:15 Uhr **Mittagspause**



14:15 Uhr

Live Demonstrationen

15:00 Uhr

Hans Meyer

Automatisierte, kontinuierliche Qualitätskontrolle: Inline-Spektroskopie am Beispiel von Siedefetten

15:45 Uhr

Kaffeepause

16:15 Uhr

Live Demonstration

Das Codex-Verfahren: Kontinuierliches Kneten und Laminieren

17:00 Uhr

Bonifaz Endraß

Kontinuierliches Kneten und Laminieren – Erste industrielle Erfahrungen mit dem Codex-Verfahren

17:30 Uhr

Zusammenfassung und Diskussion

19:00 Uhr

Transfer von den Hotels zur Abendveranstaltung



Donnerstag, 03.03.2016

09:00 Uhr

Dr. Mathias Kinner

Haltbarkeit von Backwaren: Lösungen von Clean zu Clear Label

09:45 Uhr

Pascaline Mazouni, Julien Huen

FLOURplus: Intelligent bread making with big data

10:30 Uhr

Live Demonstration

11:00 Uhr

Kaffeepause

11:30 Uhr

Prof. Dr. Hartmut Hillmer

Potentiale einer berührungslosen optischen Messtechnik für Backindustrie mit dem Nanospektrometer Sensor

12:15 Uhr

Jörg Schulz

Energieeffizienz in Bäckereien – Konkrete Maßnahmen für Produktion und Filialen

13:00 Uhr

Mittagspause

14:00 Uhr

Live Demonstrationen

14:45 Uhr

Christoph Verheyen

Print it – Backen in der Zukunft

15:30 Uhr

Abschlussdiskussion und Verabschiedung



Live-Demonstrationen

Praktische Vorführungen von Innovationen für die Backbranche runden das Programm ab. In den Demonstrationssessions (siehe Programm) werden unter anderem gezeigt:

- Das Codex-Verfahren: Kontinuierliches Kneten und Laminieren
- Der Siedesensor: System zur Inline Qualitätsbeurteilung von Siedefetten
- FlourPlus: Der Zusammenhang zwischen Mehlqualität, Prozessführung und Gebäckeeigenschaften
- Backen mit neuartigen Backplatten
- Die Sensorik-App – der mobile Konsumententest für Geschmacks- und Marktforschung



Referenten

- **Prof. Dr. Rainer Benning**
Institutsleiter, ttz-BILB
- **Bonifaz Endraß**
Geschäftsführer Technologie, HB-Feinmechanik GmbH & Co. KG
- **Prof. Dr. rer. nat. habil. Hartmut Hillmer**
Institutsleiter, Institut für Nanostrukturtechnologie und Analytik der Universität Kassel
- **Julien Huen**
Arbeitsgruppenleiter Analytik, ttz-BILB
- **Dr. Mathias Kinner**
Leiter Backwarentechnikum, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften Wädenswil
- **Dieter Knost**
Geschäftsführer, Werner & Pfleiderer Industrial Bakery Technologies
- **Pascaline Mazouni**
Team Leader Bread Development, Délifrance SA
- **Hans Meyer**
Entwicklungsleiter, J+M Analytik AG
- **Jörg Schulz**
Arbeitsgruppenleiter Energieeffizienz und Erneuerbare Energien, ttz Bremerhaven, Wasser-, Energie- und Landschaftsmanagement



- **Dr. Ingo Stork**
Geschäftsführender Gesellschafter, PreciBake GmbH
- **Florian Stukenborg**
Leiter Forschung & Entwicklung, ttz-BILB
- **Christoph Verheyen**
Doktorand, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der TU München





Organisation

Hotelübernachtung

Comfort Hotel Bremerhaven
Am Schaufenster 7
27572 Bremerhaven
Telefon: 0471 9320-0
Fax: 0471 9320-100

info@comfort-hotel-bremerhaven.de
www.comfort-hotel-bremerhaven.de

BEST WESTERN PLUS Hotel Bremerhaven
Fischkai 2
27572 Bremerhaven
Telefon: 0471 80935-300
Fax: 0471 80935-353

info@best-western-bremerhaven.de
www.best-western-bremerhaven.de

Zimmerreservierung

Im Comfort Hotel Bremerhaven stehen Ihnen bis zum 14.02.2014 Zimmer zu Sonderkonditionen zur Verfügung. Bitte verwenden Sie bei der Reservierung das Stichwort: „Bakers Day“.

Abendveranstaltung

Am Mittwochabend, 2. März, findet im PIER 6, Barkhausenstraße 6, 27568 Bremerhaven, ab ca. 19:15 Uhr ein besonderes Abendessen statt.

Ein Transferbus fährt um 19:00 Uhr das Best Western, danach das Comfort Hotel an.



Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich verbindlich zum II. Bakers' Day an. Der Teilnahmepreis pro Person beträgt 450,- Euro zzgl. 7 % MwSt., inkl. Verpflegung am Tagungsort und Abendveranstaltung. Die Teilnehmerzahl ist auf 80 Personen begrenzt.

Name, Vorname:

Firma, Position:

Straße, Hausnummer:

PLZ, Ort:

Telefon:

E-Mail-Adresse:

Datum/Unterschrift:

Firmenstempel:

Per Fax an **0471 80934-299** oder per E-Mail an **bilb@ttz-bremerhaven.de**

Rücktrittsbedingungen:

Die Stornierung bis zum 15.01.2016 ist kostenfrei. Bei Stornierung bis zum 12.02.2016 wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50,- Euro erhoben, danach werden die vollen Gebühren in Rechnung gestellt. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.