

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt 250,00 €. Für Mitglieder der Gesellschaft, Mitarbeiter der Technischen Universität Berlin, der Beuth Hochschule für Technik Berlin, des Max Rubner-Instituts, des Instituts für Getreideverarbeitung sowie für Studierende der TU Berlin, der Beuth Hochschule für Technik Berlin und der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik in Berlin wird keine Gebühr erhoben. Stornobedingungen: Stornierungen sind bis zum 09. 01. 2016 möglich. Die Teilnahmegebühr wird abzüglich 50,00 € zurücküberwiesen. Nach diesem Termin ist eine Stornierung nicht mehr möglich.

Anmeldeformalitäten

Anmeldungen werden bis zum 9. Januar 2016 erbeten an die Geschäftsstelle der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung z. Hd. Gabriele Gölz. Bitte pro Teilnehmer/in ein Formular einreichen.

Leistungen

- Teilnahme an der Informationstagung
- Tagungsunterlagen
- Pausengetränke
- Empfang im Rahmen der Tagung

Bezahlung

Bitte überweisen Sie die Teilnahmegebühr unter dem Stichwort „Januartagung 2016“ auf das Konto: Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e.V.
IBAN: DE82 1008 0000 0936 5114 00
BIC: DRESDEFF100

45. Wissenschaftliche Informationstagung

in Zusammenarbeit mit der Technischen Universität Berlin, der Beuth Hochschule für Technik Berlin, dem Max Rubner-Institut, Detmold, und dem Institut für Getreideverarbeitung, Nuthetal

Veranstalter



Berlin-Brandenburgische Gesellschaft
für Getreideforschung e.V.

Seestraße 13
13353 Berlin
Telefon: 030/31 42 75 50
Telefax: 030/31 42 75 57
E-Mail: info@getreideforschung.de

Veranstaltungsort

Beuth Hochschule für Technik Berlin
Luxemburger Straße 10
13353 Berlin
Ingeborg-Meising-Saal (Haus Grashof)



Berlin-Brandenburgische Gesellschaft
für Getreideforschung e.V.

45. Wissenschaftliche Informationstagung

Das Backgewerbe und
die Systemgastronomie:
Wege und Ziele

Bedeutung der Rezeptkomponen-
ten für die Endproduktqualität von
Backwaren

13. und 14. Januar 2016

Ingeborg-Meising-Saal
Beuth Hochschule für Technik Berlin
Luxemburger Straße 10, 13353 Berlin



Mittwoch, 13. 01. 2016

10:00 Uhr Begrüßung

Eckhard Flöter, Vorsitzender der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V.,
Technische Universität Berlin

Grußwort

Monika Gross, Präsidentin der Beuth Hochschule für Technik Berlin

**Das Backgewerbe und die Systemgastronomie:
Wege und Ziele**

Diskussionsleitung:

Eckhard Flöter, Technische Universität Berlin

**10:10 Uhr Perspektiven für die Zukunft des
Backgewerbes**

Helmut Martell, Rechtsanwalt, Bonn

**10:55 Uhr Zukunftschancen für Bäckereien im
ländlichen und kleinstädtischen Bereich**

Karl-Dietmar Plentz, Bäckerei & Konditorei
Plentz, Oberkrämer OT Schwante

11:40 Uhr Kaffeepause

**12:00 Uhr Optionen einer Großbäckerei für ihre
Zukunftssicherung**

Norbert Lötz, Harry-Brot GmbH, Schenefeld

12:45 Uhr Verleihung der Förderpreise

- Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
- Bäcker-Innung Berlin

13:15 Uhr Mittagspause mit Posterausstellung

**14:15 Uhr Gastronomische Versorgung in
Bäckereifilialen und ihre hygienischen
Risiken**

Eva Milke, Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Berlin, Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg,

Jutta Sonnenstuhl, Veterinär- und
Lebensmittelaufsicht Berlin, Bezirksamt
Treptow-Köpenick

**15:00 Uhr Ansprüche des Verbrauchers an moderne
Darbietungsformen von Brot**

Silke Schwartau, Verbraucherzentrale Hamburg
e.V., Hamburg

15:45 Uhr Podiumsdiskussion

Diskussionsleitung: Peter Königfeld, Fulmidas
Medienagentur GmbH, Berlin

16:30 Uhr Empfang im Foyer des Hauses Grashof

**09:40 Uhr Beeinflussung des Backverhaltens
proteinarmer Weizenmehle
durch Enzyme**

Lutz Popper, Mühlenchemie GmbH & Co.
KG, Stern-Wywiol Gruppe, Ahrensburg

10:20 Uhr Preisverleihung

– Bäckermeister-Alfred-Kühn-Preis

10:40 Uhr Kaffeepause

**11:10 Uhr Nutzung der Potenziale
des Durum-Weizens für die
Lebensmittelherstellung**

Klaus Münzing, Saint-Louis, Alsace,
Frankreich

**11:50 Uhr Bedeutung des Zuckers als
Rezeptkomponente in Backwaren**

Martin Bruhns, Pfeifer & Langen
GmbH & Co. KG, Köln

**12:30 Uhr Bestimmung der Salzwahrnehmung
in Brotkrume als Beitrag zur
Kochsalzreduktion**

Katharina Scherf, Deutsche Forschungs-
anstalt für Lebensmittelchemie, Freising

13:10 Uhr Preisverleihung

– Bernhard-van-Lengerich-Forschungspreis

13:30 Uhr Schlusswort

Monika Springer, Beuth Hochschule für
Technik Berlin

13:45 Uhr Ende

Donnerstag, 14. 01. 2016

**Bedeutung der Rezeptkomponenten für die
Endproduktqualität von Backwaren**

Diskussionsleitung:

Meinolf G. Lindhauer, Horn-Bad Meinberg

**09:00 Uhr Auswirkungen der Novelle
der Düngeverordnung auf die
Getreideproduktion**

Peter Oswald, Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft, Bonn



FAX-Antwort: 030 / 314-27557

oder per Post – einfach in einen Umschlag an:

Berlin-Brandenburgische Gesellschaft
für Getreideforschung e.V.
Seestraße 13
D-13353 Berlin

JA, ich melde mich hiermit verbindlich zur Tagung an:

45. Wissenschaftliche Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V.

- am 13. Januar 2016
- am 14. Januar 2016
- an beiden Tagen, am 13. und am 14. Januar 2016

Ja, ich bin

Mitglied der Berlin-Brandenburg. Gesellschaft für Getreideforschung e.V.

Mitarbeiter der TUB, Beuth Hochschule für Technik Berlin,
des Instituts für Getreideverarbeitung, des Max Rubner-Instituts
bzw.

Studierende der TUB, Beuth Hochschule für Technik Berlin
oder der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik in Berlin.

Nein, ich bin kein

Mitglied der Berlin-Brandenburg. Gesellschaft für Getreideforschung e.V.
bin aber persönliches Mitglied der VDB e.V.

Nein, ich kann leider nicht kommen.

Bitte senden Sie mir weitere Informationen

per e-mail

FAX

oder

Brief

Wie sollen wir Sie im Teilnehmerverzeichnis aufnehmen (bitte in Druckbuchstaben schreiben)?

Titel, Vorname, Name

Firma / Institution

Straße

Land, PLZ, Ort

Telefon / FAX

e-mail

Datum/Unterschrift

Ich habe generell kein Interesse. Bitte keine weiteren Informationen.

Vielen Dank für Ihre Rückmeldung.