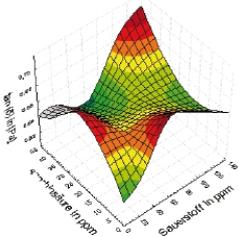
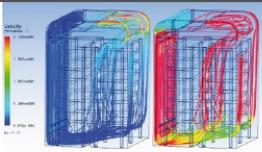


ttz Bremerhaven

I. Bakers' Day

26. und 27. März 2014 – BILB Bremerhaven



I. Bakers' Day

26. und 27. März 2014 – BILB Bremerhaven

Intelligente Technologien sind der Motor für Wachstum und Effizienz.

Werfen Sie auf dem I. Bakers' Day im neu erweiterten BILB einen Blick in die Zukunft der Bäckereitechnologie.

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

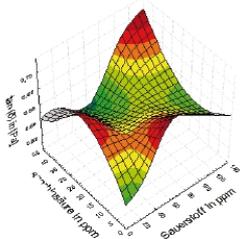
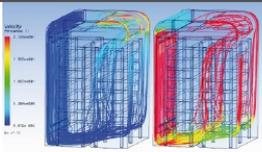
- Klimatechnologien für Energieeffizienz und optimale Produktqualität
- Vollkontinuierliche Teigherstellung und -verarbeitung:
- Kneten und Laminieren in neuer Dimension (u.a. Croissants)
- Ofentechnik / Backtechnik

Im weiteren Rahmenprogramm und auf unserer Abendveranstaltung bieten sich vielfältige Gelegenheiten zum Erfahrungsaustausch und zur Kontaktpflege im ttz Bremerhaven.

Im weiteren Rahmenprogramm und auf unserer Abendveranstaltung bieten sich vielfältige Gelegenheiten zum Erfahrungsaustausch und zur Kontaktpflege im ttz Bremerhaven.

Bakers' Day: Der Treffpunkt für die Backbranche

We love to innovate you



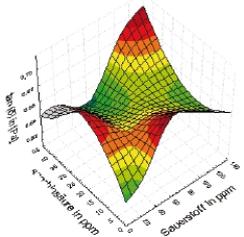
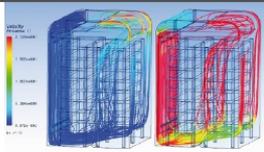
Programm

Mittwoch, 26.03.2014

- 08:30 Uhr **Registrierung, Kaffee, Tee & kleiner Snack**
- 09:00 Uhr **Begrüßung durch Prof. Dr. Klaus Lösche**
Institutsleiter des ttz-BILB
- 09:00 Uhr **Grußworte von Armin Juncker**
Hauptgeschäftsführer des Verbandes Deutscher Großbäckereien
- 09:30 Uhr **Prof. Dr. Alain Le Bail** 
Baking: Environmental issues
- 10:15 Uhr **Prof. Dr. Thomas Becker** 
Online-fähige optische und akustische Spektroskopietechniken für die Teig- und Backwarenproduktion
- 11:00 Uhr **Kaffeepause**
- 11:30 Uhr **Benjamin Börsmann** 
Kontinuierliche Teigkonsistenzmessung – Entwicklung einer neuartigen Methode mittels dielektrischer Spektroskopie am Beispiel eines Wendelkneters
- 12:00Uhr **Dr. Gary Tucker** 
Energy savings by reducing baking time for white sandwich bread
- 12:45 Uhr **Kaffeepause mit Snack**



ttz Bremerhaven



13:30 Uhr

Prof. Dr. Klaus Lösche 

Neuartige technische Lösungen für die Optimierung von Produktqualität und Energieeffizienz in der Bäckerei

14:15 Uhr

Praktische Vorführung Adiacool 

15:15 Uhr

Kaffeepause mit Kuchen

15:45 Uhr

Praktische Vorführung Vakuumkühlung 

16:45 Uhr

Thomas Möller 

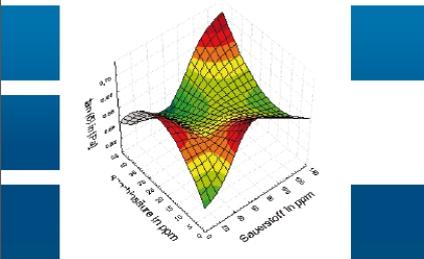
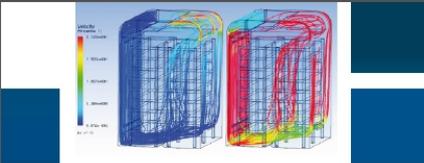
Ein neuer Dampfgenerator zur Energieeinsparung

17:30 Uhr

Zusammenfassung und Diskussion



ttz Bremerhaven



Donnerstag, 27.03.2014

09:00 Uhr

Prof. Dr. Klaus Lösche 
Zusammenfassung des ersten Tages

09:15 Uhr

Kai Heuberger 
Ein neues Frittierverfahren für Donuts

09:45 Uhr

Dr. Boris Žitný 
Fibers as functional and technological supplements for food industry

10:30 Uhr

Kaffeepause

11:00 Uhr

Prof. Dr. Klaus Lösche 
Innovative Ansätze für die Laminier- und Sandwich-Technologie -
Beeinflussung plastischer und elastischer Teigeigenschaften durch neuartige
und kontinuierliche Knettechnik

11:45 Uhr

Kaffeepause mit Snack

12:45 Uhr

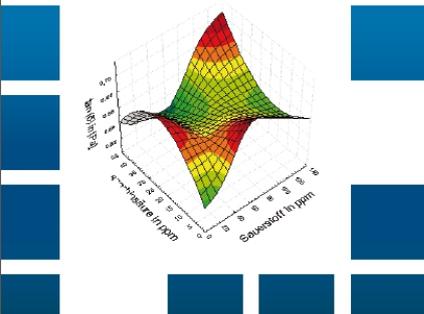
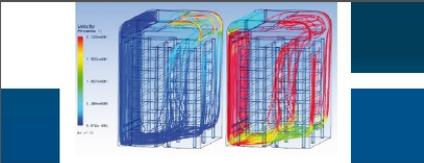
Praktische Vorführung des Codex-Verfahrens 

14:00 Uhr

Codex: Diskussion und Fragestellung

15:00 Uhr

Abschlussdiskussion und Verabschiedung



Moderation:

Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer

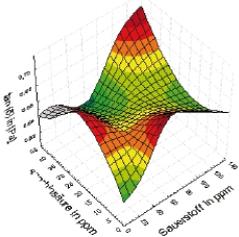
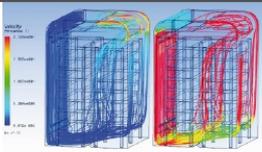
Institutsleiter am Max Rubner-Institut (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, Detmold

Referenten

- **Prof. Dr. Thomas Becker**
Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie
- **Prof. Dr. Alain le Bail**
Leiter Rohstoffe und Lebensmittel, ONIRIS - Food Processing and Food Science
- **Dr. Gary Tucker**
Head of Baking & Cereal Processing Department, Campden BRI
- **Prof. Dr. Klaus Lösche**
Institutsleiter, ttz-BILB
- **Kai-Alexander Heuberger**
Innovation Director Bakery Products, CSM Bakery Supply Europe
- **Benjamin Börsmann**
Projektleiter, ttz-BILB
- **Thomas Möller**
Funktion, MIWE Michael Wenz
- **Dr. Boris Žitný**
Funktion University of Technology in Bratislava



ttz Bremerhaven



Organisation

Hotelübernachtung

Comfort Hotel Bremerhaven
Am Schaufenster 7
27572 Bremerhaven
Telefon: 04 71 9 32 00
Fax: 04 71 9 32 01 00

info@comfort-hotel-bremerhaven.de

www.comfort-hotel-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“.

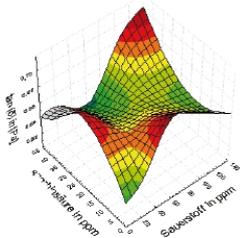
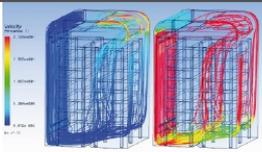
Abendveranstaltung

Am Mittwochabend findet im **PIER 6**, *Barkhausenstraße 6, 27568 Bremerhaven*, ab 19:00 Uhr ein besonderes Abendessen statt.

Ein Transferbus steht um 18:50 am Comfort Hotel bereit.



ttz Bremerhaven



Infos & Anmeldeformular

Beginn: 26.03.2014, 9:00 Uhr
 Ende: 27.03.2014, ca. 16:00 Uhr
 Ort: ttz Bremerhaven, Institut BILB
 Am Lunedeich 12
 27572 Bremerhaven
 am 26.03.2014
 Abendveranstaltung:
 Kosten: 375,- Euro zzgl. MwSt.

Hiermit melde ich mich verbindlich zum I . Bakers' Day an. Der Teilnahmepreis pro Person beträgt 375,- Euro zzgl. 7 % MwSt., inkl. Verpflegung am Tagungsort und Abendveranstaltung. Die Teilnehmerzahl ist auf 80 begrenzt.

Name, Vorname: _____
 Firma, Position: _____
 Straße, Hausnummer: _____
 PLZ, Ort: _____
 Telefon: _____
 E-Mail-Adresse: _____

An Faxnummer **0471 80 934 299** oder per Email an **BakersDay@ttz-bremerhaven.de**

Rücktrittsbedingungen:

Bei Stornierung bis zum 07.03.2014 wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50,00 Euro erhoben, danach werden die vollen Gebühren in Rechnung gestellt. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.



ttz Bremerhaven