



Brotsensorik für nachhaltig erzeugte Backwaren

Mittwoch, 13. Juni 2018, 10:00 bis 17:30
Dottenfelderhof, Dottenfelder Hof 1, 61118 Bad Vilbel

Wie muss ein Brot schmecken damit es als gut bezeichnet werden kann? Wie kann ich als Bäcker gezielt Sensorik beeinflussen? Wie wird wahrgenommen, welche Möglichkeiten zur Definition und Kombination gibt es?

Neben Grundlagen der Sinneswahrnehmung lernen Sie verschiedene Faktoren und Methoden der Brotprüfung kennen. Das Seminar wird durch einen Einblick in die Backstube des Hofes sowie das Fachgespräch mit dem Bäckermeister vor Ort ergänzt.

Bringen Sie gerne Ihre Backwaren sowie zugehörige Infomaterialien zur gemeinsamen Diskussion mit! Das Seminar richtet sich an Fachkräfte aus dem Bäckerhandwerk.

Tagesablauf

| | |
|-------|---|
| 11:00 | Einführung in das Seminar, Grundlagen der Sensorik |
| 11:30 | Erstellung der zu prüfenden Brotparameter Normprüfung/ Vergleich Individualprüfung |
| 12:00 | Sensorische Prüfmethode: PAR (Produkt-Analyse-Ranking) |
| 12:45 | Gemeinsame Mittagspause |
| 13:45 | Betriebsbesichtigung Holzofenbäckerei Dottenfelderhof |
| 14:45 | Verkostung und Bewertung diverser Brote nach quantitativen Vorgaben |
| 16:15 | Produktbeschreibung, zielgruppenorientiertes Beraten & Kommunikation |
| 17:15 | Abschluss und Diskussion offener Fragen, Evaluierung |
| 17:30 | Zeit für Einzelgespräche |

Seminarleitung

- Martin Darting, Sensorikexperte, Sensorik International
- Steffen Gleich, Fachbereichsleiter Brot und Backwaren, Demeter

Kosten

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Für die Verpflegung wird eine Pauschale in Höhe von 25,00 Euro berechnet.

Anmeldung

anmeldeservice.fibl.org oder über beiliegenden Anmeldebogen

Bio und Nachhaltig -
mehr als ein Trend!
Qualifizierungsmaßnahmen
für das
Lebensmittelhandwerk

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Dieses Seminar wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BfE) im Rahmen des Bundesprogrammes Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt.

Weitere Informationen unter:
[www.bundesprogramm.de/
service/weiterbildung](http://www.bundesprogramm.de/service/weiterbildung)

FiBL

Anmeldeservice
FiBL Projekte GmbH
Weinstraße Süd 51
67098 Bad Dürkheim

Marion Röther
Tel.: 06322 98970 235
Fax: 06322 98970 1
seminare@fibl.org

www.fibl.org



seminare@fibl.org, Fax: 06322-98970-1

Verbindliche Anmeldung

„Brotsensorik“ am 13.06.2018 in 61118 Bad Vilbel

Name, Vorname: _____

Betriebsname: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Email: _____

Funktion:

Leitung Verkauf Produktion Landwirt

Sonstiges: _____

Bio-Erfahrung:

Wir wollen in die Bioverarbeitung einsteigen.

Wir sind bereits seit _____ Jahren Bioverarbeiter.

Nachhaltigkeit:

Wir haben Erfahrung mit auf Nachhaltigkeit ausgerichteter Verarbeitung.

Wir planen in unserem Betrieb das Prinzip der Nachhaltigkeit konsequent umzusetzen.

Zertifizierung:

Wir haben bereits eine Zertifizierung nach _____

Besondere Hinweise: _____

Fragestellungen/Themenwünsche: _____

- Ich möchte zukünftig über im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft organisierte Qualifizierungsmaßnahmen informiert werden.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Für die Verpflegung wird eine Pauschale in Höhe von 25,00 Euro berechnet. Die Teilnehmerzahl der Veranstaltung ist begrenzt. Bei Überbuchung entscheidet das Anmeldedatum. Für die Teilnahme ist eine Anmeldung bis 14 Tage vor der Veranstaltung erforderlich.

Die Kontaktdaten werden allen Seminarteilnehmenden in Form einer Adressliste für Ihre Kommunikation und zur besseren Vernetzung untereinander zur Verfügung gestellt.

Hiermit melde ich mich verbindlich zu der Veranstaltung an.

Ort, Datum _____

Unterschrift _____