

Presse-Information

Erfolg durch Wirkstoffkonzentrate

DeutscheBack veranstaltet zweitägiges Seminar in Ahrensburger Technologiezentrum – Bäckereien profitieren von Erfahrungs- und Wissensaustausch

Wirkstoffkonzentrate flexibel und kreativ zu nutzen, die Logistik und Lagerhaltung zu optimieren und dabei die Wirtschaftlichkeit des Betriebes zu erhöhen sind tägliche Anforderungen in Bäckereien..Um Unternehmen bei diesen wachsenden Herausforderungen zu unterstützen, lud die DeutscheBack GmbH & Co. KG am 5. und 6. Mai 2015 nach Ahrensburg zu einem Kundenseminar zum Thema „Erfolg durch Wirkstoffkonzentrate“ ein. Im unternehmenseigenen Technologiezentrum sorgten Fachvorträge und Praxisvorführungen für ein lösungsorientiertes Programm.

30 Teilnehmer aus Management und Produktion von Filialbäckereien folgten der Einladung von DeutscheBack zum Erfahrungs- und Wissensaustausch in das Ahrensburger Technologiezentrum. Fachvorträge von Unternehmensexperten zu den Themen „Funktion der Wirkstoffkonzentrate“, „Qualität und Wirtschaftlichkeit“, „Enzymwirkung in der Praxis“ und „Internationale Backtrends“ gaben den Teilnehmern wertvolle Impulse. Die Schwerpunkte bildeten die Enzymtechnologie und Einsparmöglichkeiten durch die Verwendung von Wirkstoffkonzentraten. Um den Know-how Transfer zu komplettieren wurden in einer Gebäckshow vielfältige Anwendungsmöglichkeiten in verzehrfertigen Produkten demonstriert.

Herausgeber:
DeutscheBack GmbH & Co. KG
Carsten Blum (Marketing)
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg
E-Mail cblum@deutscheback.de:

Pressestelle:
Public Relations v. Hoyningen-Huene
Heimhuder Straße 79
20148 Hamburg
Marc v. Bandemer
Tel: ++49 40 41 62 08-17
E-Mail: mvb@prvhh.de

Die Führung durch die Forschungs- und Entwicklungsabteilungen zeigte das innovative Herz von DeutscheBack. Hier werden in enger Zusammenarbeit mit dem Kunden Produktionsprozesse verbessert und neue Produktideen entwickelt. Im Technologiezentrum können Mühlen, Backmittelproduzenten, Backwarenhersteller und andere Unternehmen der Lebensmittelindustrie nicht nur ihre Backprozesse simulieren und die Wirkungen von Enzymen erforschen lassen, sondern auch Fragen zur Stabilisierung in der Feinkost-, Fleisch- und Milchindustrie klären. In diesem Kompetenzzentrum sind die Synergien der Einzelfirmen der Stern-Wywiol Gruppe unter einem Dach gebündelt.

Nach der Besichtigung der Produktion in Wittenburg bildete der Besuch des vom Firmengründer Volmar Wywiol ins Leben gerufene MehlWelten Museums den kulturellen Abschluss der erfolgreichen Veranstaltung . In der einzigartigen Ausstellung mit fast 3.000 Mehlsäcken aus aller Welt erfuhren die Teilnehmer Interessantes zur Symbolik und Gestaltung auf den Säcken und den Geschichten dahinter.

Über DeutscheBack

Die DeutscheBack GmbH & Co KG gehört zur konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe in Hamburg. Das Unternehmen hat sich international einen Namen gemacht mit maßgeschneiderten Backzutaten für Brot, Feinbackwaren und Convenience Food. Die besondere Kombination von Know-how in den Bereichen Mehlbehandlung, Enzymtechnologie, Bäckerei, Emulgatoren, Stabilisatoren und Hydrokolloiden mit breiter Expertise in der Misch- und Wirbelschichttechnologie ermöglichen die Entwicklung von hochwertigen Backzutaten. Neben Kunden spezifischen Lösungen bietet die DeutscheBack ein breites Sortiment an Backpremixen, Sahnestandmitteln, Dessertgrundstoffen und Verbesserungsmitteln für Frische und Haltbarkeit unter der Marke TopBake und TopSweet an. Die Backkonzentrate mit ihrer hohen Funktionalität bei geringer Dosierung werden besonders geschätzt.

DeutscheBack im Internet unter www.deutscheback.de/

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten an:

Public Relations v. Hoyningen-Huene

Heimhuder Straße 79

20148 Hamburg

Redaktionskontakt: Marc von Bandemer, Tel.: +49 40 41 62 08-17, mvb@prvhh.de

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

DeutscheBack GmbH & Co. KG

Carsten Blum (Marketing)

Kurt-Fischer-Straße 55

22926 Ahrensburg/Germany

Email: cblum@deutscheback.de