

EINLADUNG

Alfred-Kühn-Vorlesung am 19.09.2024
& **26. VDB-Forum Ost** am 20.09.2024

THEMEN

NEUSTRUKTURIERUNG

der Produktionsabläufe und glückliche Mitarbeiter in der Backstube – eine aktuelle Herausforderung für die Branche

DIE GETREIDEERNTE 2024

Bericht zur Situation und der Qualität bei der Getreideernte 2024 mit Schwerpunkt der Ernte in Brandenburg



ALFRED-KÜHN-VORLESUNG

der Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung c/o
Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für
Getreideforschung e. V.

19. September 2024 \ Beginn 17:00 Uhr

Begrüßung:

Prof. Dr. Eckhard Flöter \ Technische Universität Berlin Vorsitzender
der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e. V.

Moderation:

Prof. em. Dr. Dr. e. h. Friedrich Meuser \ Ehrenvorsitzender der
Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e. V. \
Technische Universität Berlin



Zur Rolle von KI in Kenntnismanagement und Nachwuchsschulung

Referent N.N,

Anschließend gibt es einen kleinen Empfang

Anmeldung

Alfred-Kühn-Vorlesung 2024
mit Empfang

Bitte bis zum 12. September 2024 kostenfrei anmelden unter
E-Mail: info@getreideforschung.de bei
Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e. V.

26. VDB-FORUM OST

der Vereinigung der Backbranche e. V.
Landesgruppe Berlin-Brandenburg

20. September 2024 \ Einlass 9:00 Uhr

Programm VDB-Forum

Small Talk ab 9:00 Uhr \ Beginn 10:00 Uhr

Begrüßung \ Thomas Ludwig

Vize-Präsident der Vereinigung der Backbranche e. V.

Begrüßung des Gastgebers \ Johannes Kamm

Bäcker- und Konditoren Landesverband Berlin-Brandenburg e. V. –
Bäcker-Innung Berlin

Vormittagssitzung \ Moderation: Herbert Linster

Themenschwerpunkt I:

Neustrukturierung der Produktionsabläufe
und glückliche Mitarbeiter in der Backstube –
wie attraktiv und flexibel muss die Branche reagieren?

Vorträge

☞ Neue Mitarbeiter finden &, binden

Tobias Exner \ Bäckermeister und Brotsommelier \
Inhaber der Bäckerei Exner \ Beelitz

☞ Attraktivität der Ausbildung in der Krise?

Nils Vogt \ Referent für Berufsbildung und Fachkräftesicherung beim
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. \ Berlin

☞ KI in Bäckereien:

Erfolgsrezepte für die Personalgewinnung und -entwicklung

Eyüp Aramaz \ Gründer und Geschäftsführer der Aramaz Digital
GmbH Bielefeld

Themenschwerpunkte I+II:

Fortsetzung des Schwerpunktes Mitarbeiter in der Backstube & Getreidequalität Ernte 2024

Vorträge

☞ Wege aus der Nachtschicht in die Tagschicht – Gut für Unternehmen und Mitarbeiter

Thomas Lepold \ Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie \ Berater für Produkt- und Prozessentwicklung und Qualitätsmanagement im Bereich Backwarenhandwerk und -industrie \ www.backberatung.com \ Oberursel

☞ Die Getreideernte 2024 – Bericht zur Qualität der Getreideernte 2024 mit Schwerpunkt der Situation in Brandenburg

Thomas Ludwig \ Geschäftsführer der Oderland-Mühlenwerke GmbH & Co. KG \ Müllrose

Zusammenfassung und Schlusswort \ **Herbert Linster** \ erster Vorsitzender der VDB Landesgruppe Berlin-Brandenburg

Empfang \ Nach den Vorträgen laden wir Sie zu einem „get together“ mit Imbiss und Getränken für einen weiteren regen Gedankenaustausch ein.



Anmeldung

26. VDB-Forum 2024
mit Empfang

mit **Anmeldeformular** (ggf. Anfrage unter info@vdb-ev.net) bis zum Donnerstag, den 12.09.24 und durch die Überweisung des Tagungsbeitrages auf das Konto der VDB e. V. (keine Barzahlung vor Ort)
Konto/IBAN: DE50 3005 0110 1005 4715 35 bei der Stadtparkasse Düsseldorf, Stichwort "VDB-Forum Ost". Eine Rechnung wird von der Geschäftsstelle auf Wunsch zugestellt.

Tagungsbeiträge

50,- €/Person für die Mitglieder von VDB e. V., Förderverein FBAB und Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e. V.

150,- €/Person für Nichtmitglieder der genannten Vereine

Kostenfrei für Studierende von Fachschulen, Hochschulen und Universitäten bei Vorlage des entsprechenden Nachweises sowie für Berufsschüler und Meisterschüler. Für eine sichere Veranstaltungsorganisation ist auch bei kostenfreier Teilnahme eine formale Anmeldung erforderlich!

Die Veranstalter

Vereinigung der Backbranche e. V. – Landesgruppe Berlin-Brandenburg für das 26. Forum im Regionalverbund Ost in Verbindung mit der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik \ Bäckereitechniker an der Emil-Fischer-Schule Berlin und der Berlin-Brandenburgische Gesellschaft für Getreideforschung e. V. für die Alfred-Kühn-Vorlesung



Berlin-Brandenburgische Gesellschaft
für GETREIDEFORSCHUNG e. V.



Veranstaltungsort

Meistersaal der Bäcker-Innung Berlin
Seydlitzstraße 5 \ 12247 Berlin-Lankwitz (Achtung: Die Seydlitzstraße gibt es mehrmals in Berlin) \ Tel.: 030 7879790

KONTAKTE

für das VDB-Forum: Herbert Linster \ Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin & Erster Vorsitzender der VDB Landesgruppe Berlin-Brandenburg Tel.: 0178 3474536 \ h.linster@berlin.de

Lars Watzlawek \ Zweiter Vorsitzender der VDB Landesgruppe Berlin-Brandenburg Tel.: 0172 958725 \ lars.watzlawek@gmx.de

Dr. Heinz Kaiser \ Tel.: 01578 5031073 \ dr.heinz.kaiser@t-online.de

für die Alfred-Kühn-Vorlesung: Susanne Rudolph-Flöter \ 030 314-27551 \ rudolph@tu-berlin.de und **Prof. Dr. Eckhard Flöter** \ Tel.: 030 314-27519 \ eckhard.floeter@tu-berlin.de

ORGANISATORISCHES

Hinweise zur Anreise:

Öffentlich: Bis S-Bhf. Lankwitz (AB-Tarif) S25, S26 sowie 900 m Fußweg, Buslinien 184, 284, M11 sowie mit den Regionalzuglinien RE3 und RE4 bis Lichterfelde Ost mit ca. 900 m Fußweg.

Mit dem Auto: A103/B1 bis AS Schloss-Straße oder B96 ab Mariendorf auf die B1.

Übernachtungsmöglichkeiten:

Wenn Sie in Berlin übernachten möchten, nehmen Sie bitte ihre Reservierung selbständig vor.

Vorschläge: Arte Luise Kunsthotel in Mitte, Luisenstraße / Comfort-Hotel Lichtenberg, Rhinstraße / Intercity-Hotel Berlin Hbf (gehobenes Niveau).

Bei weiteren Fragen:

Geschäftsstelle VDB e. V. \ Jörn Weiler \ Tel.: 05231 61664-(0)299



REFERENTEN

Thomas Lepold



Vortrag:

99 Wege aus der Nachtschicht in die Tagsschicht – Gut für Unternehmen und Mitarbeiter

Angaben zur Person

Thomas Lepold (61) \ Dipl.-Ing. der Lebensmitteltechnologie, ist seit fast 20 Jahren Berater für Produkt- und Prozessentwicklung und Qualitätsmanagement im Bereich Backwaren-Handwerk und -industrie. Seit Jahren ist er gefragter Referent und Seminarleiter zu den Themen der Tagesbäckerei und zu Sauer- und Vorteigen.

Thomas Lepold \ www.backberatung.com

Vortragskonzept/KR

- \ Was ist Tagesbäckerei?
- \ Beispiele in Deutschland und Anderswo
- \ Wie organisieren sich diese Betriebe?
- \ Lösungen für bestehende „klassische“ Betriebe
- \ Was ist der Vorteil für die Inhaber und die Mitarbeiter?
- \ Voraussetzungen
- \ Technik und Technologie
- \ Nachteile des Konzepts
- \ Wie läuft das Konzept Tagesbäckerei bei einem klassischen kleinen bis mittelgroßen Filialisten – Fallbeispiel



Vortrag

99 KI in Bäckereien: Erfolgsrezepte für die Personalgewinnung und -entwicklung

Angaben zur Person

\ Gründer und Geschäftsführer der Aramaz Digital GmbH

Der Gründer von Aramaz Digital, Eyüp Aramaz, ist ein renommierter Speaker, Autor und Dozent für Bereiche wie soziale Medien, Personalmarketing und Arbeitgebermarketing. Mit seiner umfangreichen Erfahrung im Bereich Online-Marketing hat er maßgeblich dazu beigetragen, dass Aramaz Digital heute Unternehmen dabei unterstützt, den Fachkräftemangel zu überwinden und sich für die Zukunft optimal aufzustellen. Das Team von Aramaz Digital besteht aus über 15 Spezialisten in Bielefeld und ist TÜV-ISO 9001 zertifiziert, was ihre hohen Qualitätsstandards und das effektive Qualitätsmanagementsystem unterstreicht.



Vortrag:

☞ Attraktivität der Ausbildung in der Krise?

Angaben zur Person:

\ Nils Konstantin Vogt, Referent für
Berufsbildung und Fachkräftesicherung

\ Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Nils Konstantin Vogt, Jahrgang 1984, verheiratet und Vater von zwei Kindern, hat langjährige Berufserfahrung in der Aus- und Weiterbildung. Er ist seit Herbst 2018 als Referent für Berufsbildung und Fachkräftesicherung beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks tätig. Zuvor war der gelernte Groß- und Außenhandelskaufmann, der einen Bachelor-Abschluss in Public Management und einen Master of Arts-Abschluss in Management and Consulting erworben hat, als Arbeits- und Ausbildungsvermittler im Jugendteam der Bundesagentur für Arbeit, als Berater und Verantwortlicher für die Planung und Durchführung verschiedener Berufsorientierungsprojekte an Schulen sowie in der Ausbildungsberatung der Industrie- und Handelskammer Berlin tätig.

Vortragskonzept/Kernsätze

- \ Bereits 78 % der Betriebe im Bäckerhandwerk sehen im Fachkräftemangel die größte Bedrohung für den Fortbestand ihres Unternehmens. Deshalb müssen alle Potentiale mobilisiert werden, im Inland wie im Ausland.
- \ Das Zusammenführen von ausbildungsinteressierten Jugendlichen und Ausbildungsbetrieben gestaltet sich immer schwieriger.
- \ Zeitgemäße Antworten müssen in allen Teilbereichen der Ausbildung gefunden werden.
- \ Es braucht ein Update für das Bild der Ausbildung in weiten Teilen der Gesellschaft, denn allzu oft wird es von längst überholten Klischees und Vorurteilen geprägt.

Tobias Exner



Vortrag

☞ Neue Mitarbeiter finden &, binden

Angaben zur Person

- \ Bäckermeister
- \ Brotsommelier
- \ Inhaber der Bäckerei Exner

Tobias Exner ist ein renommierter Bäckermeister und Brotsommelier mit einer Leidenschaft für Handwerkskunst und Qualität. Seit mehr als 20 Jahren stellt er in seiner traditionsreichen Bäckerei in der Region Beelitz hochwertige Backwaren her. Seine Kreationen zeichnen sich durch ihre Vielfalt, Natürlichkeit und ihren unvergleichlichen Geschmack aus. Dank seines Engagements für nachhaltige und regionalen Zutaten setzt er zudem auf eine umweltbewusste Produktion. Als beliebter Referent teilt Tobias Exner sein Wissen mit einer großen Bandbreite an Teilnehmern. Ob als Bäckermeister, Unternehmer oder Brotsommelier – Tobias Exner überzeugt durch seine hervorragende Fachkenntnis und sein Streben nach Perfektion.

Vortragskonzept/Kernsätze

- \ Eigene betriebliche Konzepte und Erfahrungen bei der Mitarbeitergewinnung
- \ Politische Rahmenbedingungen sowie Forderungen zu deren Optimierung aus Sicht als Unternehmer und Vorsitzender des Landesverband Bäcker- und Konditoren Berlin-Brandenburg e. V.



Vortrag

99 Die Getreideernte 2024 – Bericht zur Qualität der Getreideernte 2024 mit Schwerpunkt der Situation in Brandenburg

Angaben zur Person

Thomas Ludwig ist ein gelernter Fleischer, hat den Meistertitel im Metzgerhandwerk und ist Betriebswirt. Er war 13 Jahre Prokurist bei der Firma Kaiser's Café und betreute dort den Bereich Fleisch. Danach kam aber ein bedeutsamer Branchenwechsel im Berufsleben von Thomas Ludwig: Er ging von der Fleischerei zur Müllerei! Seine Wirkungsstätte wurde zunächst die Kilianstädter Mühle im Hessischen. Danach verschlug es ihn in das Bundesland Brandenburg, wo er seit 11 Jahren die Geschicke der Oderlandmühlenwerke Müllrose als Geschäftsführer in den Händen hält.

Thomas Ludwig unterstützt in vielfältiger Weise die Branchenaktivitäten und ist seit 6 Jahren einer der Vizepräsidenten der Vereinigung der Backbranche e. V. In der Landesgruppe Berlin-Brandenburg ist er als Beisitzer des Vorstandes tätig.

Vortrag

In seinem Vortrag gibt er einen Überblick zur Getreideernte 2024 und widmet sich speziell der Situation in Berlin/Brandenburg: Welche Mengen wurden geerntet, welche Qualitäten konnten erreicht werden und was hat die die Backbranche zu erwarten.