

Programm zum Bäcker-Infotag 2026

am Donnerstag, den 5. Februar 2026

Technische Universität München

Gregor-Mendel-Str. 4, 85354 Freising

ab 09:00 Uhr

Ausgabe Tagungsunterlagen,
Begrüßungskaffee / Imbiss

09:30 Uhr

Begrüßung

Tobias Schuhmacher, Verband Deutscher Großbäckereien e.V.

09:45 Uhr

Bericht aus Berlin

Kim Cheng, Geschäftsführerin Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE), wird beim Bäcker-Infotag 2026 einen Bericht aus Berlin geben und über aktuelle politische Entwicklungen informieren. Im Fokus stehen Nachhaltigkeit, Energie sowie zentrale arbeits- und sozialrechtliche Themen, darunter die EU-Entgelttransparenzrichtlinie und der Mindestlohn, und deren Bedeutung für das Bäckereifilialgeschäft.

Energie

10:30 Uhr

Energierecht: Rahmenbedingungen und neue Entwicklungen

Prof. Jörg Meyer, SWK E²-Institut der Hochschule Niederrhein in Krefeld, referiert über die energiepolitischen Rahmenbedingungen in Europa und Deutschland. Dabei werden sowohl die europäischen Energierichtlinien (EED, EPBD) als auch die deutsche Gesetzgebung (EnEffG, EDL-G, GEG) im Hinblick auf die Auswirkung für Großbäckereien beleuchtet. Abschließend wird Herr Meyer noch auf die Energiepreise eingehen.

11:00 Uhr

Innovative Batteriespeicher als neue Perspektive

Markus Borke von der Tesvolt AG greift eine zentrale Fragestellung auf, die viele Großbäckereien aktuell beschäftigt: Wie lassen sich die Stromkosten am eigenen Produktionsstandort dauerhaft und planbar senken? Dabei wird der Unterschied zwischen Arbeitspreis und Leistungspreis verständlich erläutert und aufgezeigt, an welchen Stellschrauben Unternehmen konkret ansetzen können. Anhand praxisnaher Beispiele wird dargestellt, wie die Kombination aus Photovoltaikanlage und intelligentem Stromspeicher nicht nur den Fremdstrombezug reduziert, sondern auch Lastspitzen gezielt abfedert. Das Ergebnis ist eine deutliche Senkung der laufenden Energiekosten sowie mehr Planungssicherheit in einem zunehmend kostengetriebenen Marktumfeld.

11:30 Uhr

Energiemanagement in der Backbranche: Best Practice

Christina Opp von der Brezelbäckerei Ditsch GmbH trägt vor. Vom Tarif zum Taktikplan – strategische Strombeschaffung für Industriebäckereien; steigende Energiepreise, volatile Märkte und langfristige Planungsunsicherheit stellen viele Bäckereibetriebe vor neue Herausforderungen. Doch gerade für Industriebäckereien mit registrierender Leistungsmessung (RLM) bieten sich auch Spielräume: Wie lässt sich Strom heute so beschaffen, dass Risiken reduziert und Chancen genutzt werden? Der Vortrag gibt praxisnahe Impulse für einen bewussten, strategisch denkenden Umgang mit dem Thema und lädt zum Erfahrungsaustausch unter Branchenkollegen ein.



Mittagslunch

12:15 Uhr – 13:15 Uhr

Logistik

13:15 Uhr

Fremdfrachten: Transportkostenoptimierung und Tendermanagement

Robert Eversberg, Kaufmann für Speditions- und Logistikdienstleistungen, seit über 20 Jahren als Logistikberater tätig - Schwerpunktthema seit 10 Jahren die Lebensmittellogistik / Prokurist;

Detlef Ohlms, Kaufmann für Speditions- und Logistikdienstleistungen / Verkehrsfachwirt / öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Transportkosten der IHK Braunschweig / Prokurist;

In ihrem Vortrag geht es um professionelles Tendermanagement und systematische Ausschreibungen, Make-or-Buy-Strategien für optimale Kosteneffizienz, Eigenfuhrpark vs. Fremdfrachten. Wer seine Transportkosten im Griff hat, sichert sich signifikante Einsparungen und langfristige Wettbewerbsvorteile.

13:45 Uhr

Behältermanagement und Prozessoptimierung im Backbetrieb

Gideon Stiegeler, Betriebswirt und Mitarbeiter im Customer Integration Management bei der WBG-Pooling, erklärt in seinem Vortrag wie modernes Behältermanagement in der Praxis aussieht und wie dadurch Prozesse optimiert und Kosten gesenkt werden können. Außerdem gibt es einen kurzen Einblick über ausgewählte Produkte der WBG-Pooling.



Kommunikationspause

14:30 Uhr – 15:00 Uhr

Hygiene

15:00 Uhr

UVC tötet Keime und sichert das MHD

Wie lässt sich die Haltbarkeit von Backwaren nachhaltig verlängern? **Anna Lena Müsle** und **Ulrich Gösele-Dworazik** von der sterilAir AG zeigen, wie moderne UVC-Technologie Bakterien, Hefen, Schimmel gezielt inaktiviert und damit einen wirksamen Beitrag zur Produktionshygiene und Produktsicherheit leistet. Anhand praxisnaher Beispiele wird der Einsatz von UVC zur Desinfektion von Oberflächen, wie z.B. Förderbändern oder Gärgehäusen aber auch von Kühllamellen vorgestellt. Ergänzend werden UVC-Lösungen zur Luft- und Wasserdesinfektion präsentiert, mit denen der Keimdruck im gesamten Produktionsumfeld dauerhaft gesenkt werden kann. Der Vortrag richtet sich an Unternehmen, die ihre Hygienestrategie effizient, chemiefrei und zukunftssicher gestalten möchten. Das Schweizer Unternehmen sterilAir AG ist eines der weltweit ältesten Unternehmen mit dem Schwerpunkt der UVC-Desinfektion. Als Anlagen- und Komponentenherstellung für UVC-Entkeimungssysteme ist die Kernkompetenz die Planbarkeit von UVC-Desinfektionslösungen.

15:45 Uhr

Reinigungsroboter in der Lebensmittelwirtschaft Case Study: Erste Erfahrungen beim Einsatz im Backbetrieb

Axel Zielke ist seit 2022 selbstständiger Vertriebspartner bei Digpanda Robotics GmbH für den Bereich Service- und Reinigungsroboter. Service- und Reinigungsroboter sind mittlerweile in vielen Unternehmen in den unterschiedlichsten Branchen im Einsatz und unterstützen die dort tätigen Mitarbeiter bei ihrer täglichen Arbeit. Herr Zielke stellt eine Auswahl von Einsatzmöglichkeiten vor.

3

16:45 Uhr

Zusammenfassung und Ausblick

Ende

Kontakt vor Ort: Tobias Schuhmacher – T. 0171 5396262