

Auf Knopfdruck staubfrei

Vorteile der Mehlbenetzung

So beurteilt Bäckermeister Hans Gebert die Mehlbenetzung nach ausgiebiger Testphase (hier mit Versuchsanlage):

- Praktisch staubfreies Mehl: kaum Staubentwicklung bei der Befüllung der Bottiche und beim Ankneten.
- Kürzere Knetzeiten, weniger Energieaufwand.
- Wasserzugabe erhöht, größere Teigausbeute.
- Leichtere Entnahme der Teige aus dem Knetter, kein Beistäuben, weniger anhaftende Teigreste.
- Weizenteige werden wolliger und maschinengängiger.
- Längere Gärtoleranz, Teige können ohne Qualitätseinbußen länger verarbeitet werden.
- Weizenteige: besserer Stand der Teige, weniger Zerlaufen beim Abbacken, rundere Brotlaibe, gleichmäßigeres und feineres Porenbild.
- Weizenbrötchen: besseres Aussehen, besserer Ausbund.
- Weizengebäck: allgemein mehr Aromabildung, größeres Gebäckvolumen.
- Roggen-Mischbrote (60:40): besserer Stand der Teige, maschinengängigere Teige.
- Reine Roggenbrote: keine Veränderungen feststellbar.
- Verbesserte Frischhaltung des Gebäcks durch höheren Wassergehalt.
- Deutlich weniger Reinigungsaufwand in der Backstube, kein Mehlstaub auf Maschinen, Boden und Anlagen, dadurch besserer Hygienestandard.



Mehlbenetzung verhindert Mehlstaub / Benetzungsanlagen jetzt praxisreif

Mit der Mehlbenetzung wird das Mehl bei der Verarbeitung nahezu staubfrei. Gleichzeitig erhöht die Mehlbenetzung bei Brot und Brötchen die Produktqualität und -ausbeute. Nach langer Entwicklungsarbeit sind die Mehlbenetzungsanlagen jetzt praxisreif und im Handel erhältlich.

Bei der Mehlbenetzung wird das Mehl vor der eigentlichen Teigherstellung gleichmäßig mit Wasser benetzt. Das geschieht in einem Benetzungsaggregat, das man direkt an die Silowaage anflanscht (siehe Fo-

to). Per Knopfdruck stellt der Bäcker den gewünschten Feuchtegehalt des Mehls ein. Dieser erhöht sich von vorher 12 bis 15 % durch die Benetzung auf bis maximal 30 %. Der Effekt: Das benetzte Mehl fällt staubfrei in den Knetbottich. Messungen der BGN zeigten: Beim Kneten entstehen bis zu 98 % weniger einatembare Mehlstäube.

Dr. Peter Rietschel von der BGN-Prävention: „Die konsequente Verwendung benetzten Mehls zusammen mit dem neuen staubarmen Trennmehl kann in Zukunft die Staubbe-

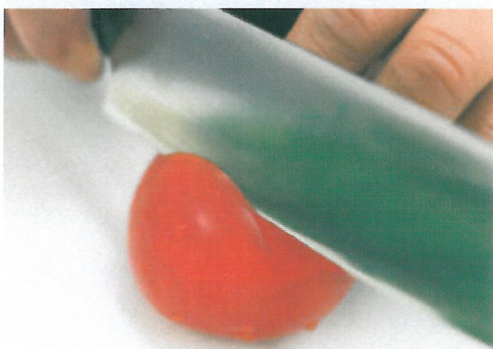
Mehlbenetzungsaggregat

Für Betriebe mit Silowaagen gibt es das Mehlbenetzungsaggregat. Es wird direkt unter der Silowaage installiert. Die Wasserversorgung erfolgt aus dem Leitungsnetz. Das Gerät ist leicht zu reinigen. Der Produktdurchsatz liegt bei ca. 1000 kg/h. Für Bäcker, die Sackware verarbeiten, gibt es eine Mehlbenetzungslösung mit Vorlagebehälter und einer Leistung von 500 kg/h.

lastung in Backbetrieben deutlich verringern und damit das Problem Bäckerasthma enorm entschärfen.“

> Mehr Infos: BGN, Fon 0621 4456-3450 und 0231 17634-5601
www.bgn.de, Shortlink = 1038 und 1039

So behalten Sie das Messer gut im Griff



Tipps, wie Sie in Bäckerei und Konditorei professionell und sicher mit Messern arbeiten

- Wer mit einem Messer arbeitet, muss sich voll darauf konzentrieren. Nicht ablenken lassen.
- Nicht mit Messern in der Luft arbeiten, z. B. beim Aufschneiden von Brötchen, sondern immer ein Schneidebrett benutzen, Messer mit abgerundeter Spitze einsetzen und die Messerschneide senkrecht benutzen.
- Messer nicht achtlos ablegen oder etwas darauflegen. Man greift schnell mal in die Klinge.
- Messer immer mit der Schneide nach unten tragen.
- Nicht nach einem wegrutschenden oder runterfallenden Messer greifen.
- Messer mit einer Bürste oder einem Schwamm unter fließendem Wasser reinigen. Messer nicht durch ein feuchtes Tuch ziehen oder im Waschbecken liegen lassen.
- Gereinigte Messer in Schubladen mit Spezialeinsatz, in Messerblöcken oder an magnetischen Leisten aufbewahren.

Verkehrssicherheit

Unfallursache Ablenkung

Unachtsamkeit beim Autofahren führt häufiger zu Unfällen, als viele annehmen: Über ein Drittel aller Autofahrer waren laut einer Umfrage aufgrund mangelnder Aufmerksamkeit schon einmal in einen Unfall verwickelt. TNS Emnid hat 845 Autofahrerinnen und Autofahrer im Auftrag von „Risiko raus!“ gefragt:

Was tun Sie noch, wenn Sie Auto fahren?

- mich mit Beifahrern unterhalten 90 %
- Radio bedienen 82 %
- essen oder trinken 40 %
- das Navigationsgerät bedienen 24 %
- telefonieren oder SMS tippen 20 %
- rauchen 14 %
- schminken/rasieren oder Aussehen im Spiegel kontrollieren 13 %



Gewinner der BG/DVR-Jahresaktion

Mitmachen lohnt sich. Auch in diesem Jahr haben wieder Mitarbeiter aus BGN-Mitgliedsbetrieben beim Preis-ausschreiben der letztjährigen BG/UK/DVR-Schwerpunktaktion „Innerts – Gemeinsam sicher leben!“ gewonnen.

Carolin Fischer von der Nestlé Schöller GmbH in Nürnberg gewann den 10. Preis, einen iPod. Je einen Gutschein von Douglas gewannen Jasmin Masi von der Nestlé Deutschland AG, Maggi-Werk Singen, Tamara Frank von der Nestlé Schöller GmbH in Nürnberg und eine weitere Mitarbeiterin aus einem BGN-Mitgliedsbetrieb. Wir gratulieren.

Praxishilfen

Unterweisungsfragebogen Hautschutz – Dieser Fragebogen ist eine Praxishilfe zur Unterweisung. Er enthält 20 konkrete Fragen rund um den Hautschutz. Darunter: Welche Tätigkeiten können die Haut gefährden? Können flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe die Haut belasten? Was müssen Sie beachten, wenn Hautschutz- und Hautpflegeprodukte wirksam sein sollen? Der Fragebogen kann helfen, die Mitarbeiter für mögliche Gefährdungen zu sensibilisieren und ihr Wissen zur Hautgesundheit zu erweitern. Er ist jetzt zusammen mit weiteren Fragebögen neu auf der BGN-DVD enthalten. Der Fragebogen kann direkt am Bild-

schirm ausgefüllt und auch ausgedruckt werden. Das Programm wertet die Antworten aus und gibt Rückmeldung. Wählen Sie auf der neuen BGN-DVD 2010 (siehe auch S. 3) > Organisation des Arbeitsschutzes > Mitarbeiter informieren und qualifizieren > Fragebögen zur Unterweisung > Hautschutz.

Haut und Beruf (ASI 8.60) – Diese ASI-Schrift wurde aktualisiert. Sie informiert über die verschiedenen typischen Hautbelastungen in den Mitgliedsbetrieben der BGN, die zu beruflichen Erkrankungen der Haut führen können. Außerdem enthält die

Schrift viele Tipps, wie man berufliche Hauterkrankungen verhindert.



> Herunterladen (PDF): www.bgn.de, Shortlink = 1036
> Bestellen: ASI-Broschüre, Bestell-Nr. ASI 8.60; Fax 0621 4456-3448 oder medienbestellung@bgn.de