

## Abschlussfeier 2013 der Lebensmitteltechniker an der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin

Die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin wünscht allen Lebensmitteltechniker/innen, die im Sommer 2013 ihre Abschlüsse mit Erfolg entgegennehmen konnten, alles Gute und viel Glück auf Ihrem beruflichen sowie privaten Lebensweg. Wir freuen uns, dass auch diesmal viele Freunde und Familienmitglieder an der Zeugnisübergabe teilgenommen haben. Das Sommerfest der Emil-Fischer-Schule wurde von den Absolventen auch dieses Jahr genutzt, um mit Familie, Freunden und natürlich den Lehrer zu feiern.

Auch in diesem Jahr ist es den Kollegen der Fachschule wieder gelungen, Betriebe und Organisationen zu gewinnen, die Geld- und Sachpreise für hervorragende Leistungen der Fachschüler zur Verfügung zu stellen. Herr Linster hat sich bei diesen bedankt.

Folgende Lebensmitteltechniker/innen wurden mit Preisen für ihre sehr guten Technikerarbeiten ausgezeichnet. Es viel der Jury nicht leicht gefallen, aus den vielen hervorragenden Arbeiten ihre Preis-Auswahl zu treffen. Die Jury bedauert, nicht alle preiswürdigen Arbeiten auszeichnen zu können.

 <p>Herr Placzek (1.v.l.)</p>	<p>Thema der Technikerarbeit: „Validierung eines Schnelltests zum Quantitativen Nachweis von Mykotoxinen in Getreide“</p>	<p>Preise:600.-€ in bar</p>
 <p>Herr Fendt (1.v.r.)</p>	<p>Thema der Technikerarbeit: „Internationaler Food-Standard Version 6 – Implementierung von FOOD DEFENSE in ein bestehendes Qualitätsmanagement System“</p>	<p>Preise:200.-€ in bar und ein Fachseminar der Firma GQM (Wert 440,- €) incl. Reiskosten und Übernachtung. (Wert insgesamt 950,- €)</p>

<p>Kein Bild Frau George</p>	<p>Thema der Technikerarbeit: „Viskositätsveränderungen bei Amerikanermassen durch unterschiedliche Mengen Xanthan, Mehl und Zucker“</p>	<p>Preise:200.-€ in bar  Und ein BAUM-Seminar “Mitarbeitermotivation – die zentrale Führungsaufgabe” der Firma BakeMark (Wert 440,- €) incl. Übernachungskosten. (Wert insgesamt 750,- €)</p>
----------------------------------	--	---

 <p>Herr Bohrmann (1.v.r.)</p>	<p>Thema der Technikerarbeit: „aW- Wert-Analysen: Bedeutung von Wasseraktivität und pH- Wert für die Haltbarkeit von Sandkuchen und Konfitüren“</p>	<p>Jahresmitgliedsbeitrag der VDB von der Firma IsernHäger (Wert 100 €) .</p>
--	---	---

 <p>Herr Bunte (2.v.r.)</p>	<p>Thema der Technikerarbeit: „Auswirkungen der Zugabe von sauerstoffangereichertem Zugusswasser auf Rheologie und Backqualität von Hefefeingebäcken“</p>	<p>Jahresmitgliedsbeitrag der VDB von der Firma IsernHäger (Wert 100 €) .</p>
--	---	---

 <p>Herr Rehse (3.v.r.)</p>	<p>Thema der Technikerarbeit: „Ist die Aussagekraft tradierter Untersuchungsmethoden für die aktuelle Getreidequalität noch zeitgemäß? Untersuchungen anhand der Ernteergebnisse aus Brandenburg“</p>	<p>Jahresmitgliedsbeitrag der VDB von der Firma IsernHäger (Wert 100 €) .</p>
--	---	---

	<p>Thema der Technikerarbeit: „Schinkenwurst - Vergleichsarbeit zur Umrötung unter Zugabe von Nitrit und Ascorbinsäure in Abhängigkeit vom vorhandenen Myoglobingehalt des Fleisches“</p>	<p>2000,- € in bar der von Teepak-Stiftung Günter Fries</p>
<p>Herr Wehmhoff (2.v.l.)</p>		

	<p>Thema der Technikerarbeit: „Schokoladen-Samt-Törtchen mit Schwarzer Johannisbeere - stabilisiert durch pflanzliche Hydrokolloide“</p>	<p>2000,- € in bar der von Teepak-Stiftung Günter Fries</p>
<p>Herr Krüger (3.v.l.)</p>		

An dieser Stelle möchten wir den Firmen und Institutionen, die durch ihre großzügigen Spenden die Preisvergabe ermöglicht haben, ganz herzlich danken. Ihre Unterstützung ist ein wichtiger Beitrag zur Würdigung der hervorragenden Arbeiten, die von den Studierenden erbracht wurden.

Die Firmen und Institute werden im Anschluss an die Preisträger alphabetisch aufgeführt.

BakeMark, Bremen/Bingen (CSM Niederlande)

Teepak-Stiftung Günter Fries

Isernhäger Landkost Menge, Isernhagen

GQM, Landshut

Kampffmeyer-Schütt-Mühle Berlin

Verein zur Förderung der Ausbildung der Bäckereitechniker, Berlin

Vereinigung Der Backbranche (VDB)

Wir freuen uns, dass es mit Hilfe der Unterstützung durch die genannten Firmen, Stiftungen und Vereine möglich war, Preise mit einem Gesamtwert von über 6600,-€ für die hervorragenden Leistungen der Fachschüler zu überreichen.



Gruppenbild der Abschlussklasse Fachrichtung "Bäckereitechnologie" 2013



Gruppenbild der Abschlussklasse Fachrichtung "Fleischereitechnologie sowie Feinkost- und Fertiggerichtetechnologie" 2013



Gruppenbild der Abschlussklasse Fachrichtung "Feinkost- und Fertiggerichtetechnologie" 2013