


Abschlussfeier 2014 der Lebensmitteltechniker an der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin

Die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin wünscht allen Lebensmitteltechniker/innen, die im Sommer 2014 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>Thema der Technikerarbeit: „Unterschiedliche Abkühlungsmethoden von Kastenweißbrot unter besonderer Berücksichtigung des Vakuumkühlverfahrens.“</p>	<p>Preise:150.-€ in bar und ein Fachseminar der Firma GQM (Wert 440,- €) incl. Reiskosten und Übernachtung. (Wert insgesamt 900,- €)</p>
<p>Herr Endres (1.v.l.)</p>	<p>Thema der Technikerarbeit: „Temperatur- und Zeitoptimierung für PATT- und Coll-Rising-Verfahren“</p>	<p>Preise:200.-€ in bar Und ein BAUM-Seminar “Mitarbeitermotivation – die zentrale Führungsaufgabe” der Firma BakeMark (Wert 440,- €) incl. Übernachtungskosten. (Wert insgesamt 700,- €)</p>
<p>Herr Gottschalk (1.v.r.)</p>		



Herr Rössler (2.v.r.)

Thema der Technikerarbeit:
„Vorerntemonitoring – Mykotoxinbelastung in Brandenburger Weizenproben“

Preis: 400.-€ in bar



Herr Tunjic (1.v.r.)

Thema der Technikerarbeit:
„Untersuchung von Frittierfett zur Prüfung der Wirksamkeit des Gerätes Frylow bei der Herstellung von Siedegebäcken“

Preise:100.-€ in bar und Jahresmitgliedsbeitrag der VDB von der Firma IsernHäger (Wert 200 €) .



Herr Schreiter (2.v.r.)

Thema der Technikerarbeit:
„Einflüsse von touriertem Restteig im Weizensauerteig bei der Croissantsherstellung“

Preise:100.-€ in bar und Jahresmitgliedsbeitrag der VDB von der Firma IsernHäger (Wert 200 €) .



Herr Welling (3.v.r.)

Thema der Technikerarbeit:
„Verfahrensqualitäten des SCC im Vergleich zu einem typischen Ladenbackofen“

Preise:100.-€ in bar und Jahresmitgliedsbeitrag der VDB von der Firma IsernHäger (Wert 200 €)



Herr Schetter (2.v.l.)

Thema der Technikerarbeit: **„Freche Fischboulette“, Verhinderung von oxidativen Prozessen bei Fischlipiden durch phenolische Diterpene.“**


Preis: Ein Fachseminar der Firma GQM (Wert 440,- €) incl. Reiskosten und Übernachtung. (Wert insgesamt 750,- €)




Herr Katzur (3.v.l.)

Thema der Technikerarbeit:
„Gourmet Grilltaler Puszta“, Rindfleischzubereitung nach Art eines Rindersteaks.“

Preis: Ein Fachseminar Fachseminar der Firma GQM (Wert 440,- €) incl. Reiskosten und Übernachtung. (Wert insgesamt 750,- €)

	<p>Thema der Technikerarbeit: „Herzhafter Brotaufstrich- Nach Art einer Lippischen Leberwurst“</p>	<p>2000,- € in bar der von Teepak-Stiftung Günter Fries</p>
<p>Herr Kienzle (1.v.r.)</p>		

	<p>Thema der Technikerarbeit: „Bio-Kartoffelbrei mit Äpfeln und Karotten _ Thermisch konserviert und unter Verwendung einer hypoallergenen "Clean Lable" geeigneten Reisstärke als Hydrokolloid zur Bindung“</p>	<p>2000,- € in bar der von Teepak-Stiftung Günter Fries</p>
<p>Herr Herrmann (2.v.r.)</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

Kampfmeyer-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" 2014



Gruppenbild der Abschlussklasse Fachrichtung "Fleischereitechnologie sowie Feinkost- und Fertiggerichtetechnologie" 2014



Gruppenbild der Abschlussklasse Fachrichtung "Feinkost- und Fertigerichtetechnologie" 2014