

Mehrwert durch Beratung

GEORG LESINA DEBIASI HAT SICH AUF DIE BERATUNG VON BÄCKEREIEN SPEZIALISIERT. DER BÄCKER UND LEBENSMITTELTECHNIKER UNTERSTÜTZT BEI DER PRODUKTENTWICKLUNG, DER REZEPTOPTIMIERUNG UND BEI DER EINFÜHRUNG NEUER VERFAHRENSTECHNIK.

+ Beratung sollte nicht als Notbremse oder als letzter Halt in Krisensituationen gesehen werden, erklärt Georg Lesina Debiasi seine Arbeit. Vielmehr sollte eine unabhängige Beratung als fixer Bestandteil der Unternehmenskultur eingebaut werden. Debiasi hat sich bei der Beratung auf drei Schwerpunkte konzentriert: Produktentwicklung, Rezeptoptimierung und Verfahrenstechnik.

Im Bereich Produktentwicklung setzt Debiasi auf eigene Rezepturen mit hauseigenen Rohstoffen. So sollen Bäckereien individuell und unabhängig auftreten und die Backwaren sind von der Qualität, dem Aussehen und dem Geschmack her nicht vergleichbar. Im Bereich Rezeptoptimierung greift der Lebensmitteltechniker auf Reinrohstoffe zurück. Als unabhängiger Berater liefert er auch Informationen zu günstigsten Bezugsquellen. Bei der Verfahrenstechnik unterstützt der Experte z. B. bei der Einführung neuer Verfahren und deren reibungsloser Eingliederung in den Arbeitsablauf. Die Beratung beginnt bei Bedarf schon bei der Kaufentscheidung neuer Maschinen und Geräte. Debiasi unterstützt bei Verkaufsgesprächen und erarbeitet Konzepte, um angestrebte Investitionen optimal zu nutzen und unnötige Ausgaben zu vermeiden.

Zwei seiner Kunden erläutern, was sie an der Tätigkeit des Bäckers und Lebensmitteltechnikers schätzen:

Manfred Öggl, Inhaber der Bäckerei Mein Beck GmbH, Nals, Südtirol, Italien, greift gerne auf die Mitarbeit von Lesina Debiasi zurück: „Als externer Berater und Fachmann sieht er die Thematik aus einem anderen Blickwinkel und bringt somit neue Ideen und frischen Schwung in den Backstuben-Alltag. Den Mehrwert durch Beratung sehe ich langfristig in der Entwicklung von neuen Rezepturen und der Qualitätsverbesserung bestehender Produkte.“ Die Bäckerei mit 50 Voll- und 20 Teilzeitmitarbeitern betreibt zwei Bäckereifachgeschäfte und drei Marktmobile.

Mehr Infos unter: www.meinbeck.it

Ein weiterer Kunde ist Bernhard Engel, Geschäftsführer der Bäckerei Engel GmbH & Co. KG, Höxter, Deutschland. In dem ostwestfälischen Unternehmen arbeiten 380 Mitarbeiter, die 40 Verkaufsstellen mit Backwaren versorgen. Geschäftsführer Engel erklärt: „Als Fachmann für die natürliche Herstellung von Backwaren besitzt Debiasi ein hohes Fachwissen und beweist viel Kreativität bei der Entwicklung von Rezepturen. Den Mehrwert durch Beratung sehe ich durch das Entwickeln hauseigener Rezepturen. Der Einsatz von Reinrohstoffen, neuen Verfahrenstechniken sowie das dazugehörige Know-how ermöglichen es mir und meinen Mitarbei-

tern, auch eigenständig Produkte zu entwickeln und zu optimieren.“

Mehr Infos unter: www.baeckerei-engel.com +++



++ Bild 1
Bäcker und Lebensmitteltechniker Georg Lesina Debiasi unterstützt z. B. bei der Optimierung der Gebäckqualität

Georg Lesina Debiasi

Bäcker und Lebensmitteltechniker
Kastelbell-Tschars, Südtirol, Italien

1998: Erwerb des Gesellenbriefes zum Bäcker

Tätig als Bäcker und Backstubenleiter in Groß-, Mittel- und Kleinbäckereien

2004: Erwerb des Diploms zum Lebensmitteltechniker

Tätig als Backtechniker im Bereich Produktentwicklung und Qualitätssicherung

2012: Gründung des Unternehmens Bäckereiberatung backkultur@

Tätig als unabhängiger Berater von Klein-, Mittel- und Großbäckereien

Kontakt: info@backkultur.it, www.backkultur.it

Tel. +39 33823 28967

Sie lesen die **brot+backwaren** lieber druckfrisch?



Bestellen Sie sich Ihr persönliches Exemplar noch heute!

Schreiben Sie einfach eine E-Mail mit Ihrer Anschrift und dem Stichwort „Probeabo“ an foerster@foodmultimedia.de und Sie erhalten die beiden kommenden Ausgaben druckfrisch und unverbindlich zugestellt.

f2m food multimedia gmbh
Ehrenbergstr. 33 · 22767 Hamburg · Germany
Phone: +49 40 39 90 12 27 · Fax: +49 40 39 90 12 29
E-Mail: info@foodmultimedia.de · www.foodmultimedia.de



natürlich
auch digital
für Tablet
und PC



Von Silo bis LKW

