

Termine:

After-Work Get Together

Montag, 11.09. 2017 um 16:00 Uhr
Café Fritz, Fuhlsbüttler Straße 758, Hamburg

Innungsversammlung der Konditoren-Innung

Donnerstag, 26.10.2017 um 16:00
(u.a. Neuwahl des stellv. Obermeisters)

Freisprechung der Konditoren-Innung Hamburg

am Donnerstag, 20. Juli 2017
in der Handwerkskammer Hamburg



Julia Arndt, Maike Brettschneider, Sophie Bundies, Serkan Dogan, Shari Ehrhardt, Nathalie Habeck, Kristin Hagemann, Jana Hansen, Thessa Hoffmann, Maarten Krause, Birger Kruse, Aaron Lohse, Sandra An-Katrien Maeding, Pia-Davina Offermann, Marlene Charlotte Petereit, Dana Peters, Svenja Peters, Heike Plön, Ann-Kathrin Rickert, Claudia Ruffani, Angela Signorello, Minna Marie Amalie Thielbörger, Josefine Elisabeth Thielhelm, Yasmine Yousef, (Thomas Horn).

Digitalisierung im Lebensmittelhandwerk

Kunden gewinnen, Kosten senken!

Digitalisierung ist in aller Munde, reden auch Sie mit und tauschen Sie sich mit Handwerksbetrieben und Experten in der Handwerkskammer im Rahmen des Mittelstand 4.0-Kompetenzzentrum Hamburg aus. Zusammen mit der Fleischerinnung, der Bäcker-Innung und der Konditoren-Innung stellen wir Ihnen Praxisbeispiele vor, wie mit digitaler Unterstützung auch im Lebensmittelhandwerk die aktuellen Herausforderungen gemeistert und die Chancen genutzt werden können.

- Digitale Angebote für die Kunden der Zukunft
- Arbeitsplanung und Produktion, mit digitalen Lösungen zur Effizienzsteigerung
- Websites und Online-Shops, neue Vertriebskanäle nutzen
- Mitarbeiter gewinnen und motivieren

Mittwoch, 6. September 2017, 16.00 - 19.00 Uhr

Handwerkskammer, Holstenwall 12

Bei Fragen wenden Sie sich gerne telefonisch an:
040 / 35905-571

Konditoren-Innung Hamburg

Vereinte Innungsgeschäftsstelle Hamburg
Bei Schulds Stift 3 | 2. Stock | 20355 Hamburg

Telefon: (040) 357446 0

Internet: www.vig-hh.de,

Email: office@vig-hh.de



Newsletter September 2017



Flüssigei auf Fipronil kontrollieren

85 Jahre Café Stenzel

Patissier des Jahres 2017

Freisprechung der Konditoren-Innung

Digitalisierung im Lebensmittelhandwerk

Flüssigei auf Fipronil kontrollieren!

Falls Sie Flüssigei in Ihrer Produktion verwenden, beachten Sie bitte folgendes:

Bei Flüssigei ist nicht, wie bei unverpackten Eiern, der Erzeugercode auf der Packung vermerkt. Auf den Verpackungen von Flüssigei ist lediglich die Packstellenummer vermerkt, die das Land kennzeichnet, in dem die Eier verpackt wurden.

Die Packstellenummer ist demnach nicht identisch mit dem Erzeugercode.

Somit können Sie bei Verwendung von Flüssigei nicht überprüfen, ob diese Eier mit Fipronil belastet sind.

Lassen Sie sich daher unbedingt vom Lieferanten schriftlich bestätigen, dass diese Flüssigeier nicht mit Fipronil belastet sind. Denn nur dann können Sie die Eier problemlos weiterverarbeiten.

Eine Liste der aktuellen Chargennummern, der mit Fipronil belasteten Eiern finden Sie beim DKB unter www.konditoren.de oder beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) unter www.lebensmittelwarnung.de

Mit besten Grüßen

Ihr Thomas Horn

(Obermeister der Konditoren-Innung Hamburg)



www.facebook.com/KonditoreninnungHamburg/

85 Jahre Café Stenzel

gegründet 1932

Am 28. September 1932 heirateten Ludwig Martin Otto Stenzel & Louise Caroline Rohde und eröffneten am selben Tage auch ihre kleine Firma, eine Keksfabrik. Vor Kriegsausbruch hatten es die beiden zu drei Eisdieleen und einer Pralinenfabrik gebracht. Nach Kriegsende hieß es, wie für viele andere auch, bei Null anfangen, denn es war alles ausgebombt.

Seit 1982 ist die zweite Generation mit Barbara und Norbert Stenzel am Ruder bzw. Backtisch.

Sohn Philipp hilft als gelernter Konditor tatkräftig mit. Tochter Melanie kümmert sich um alle Personal- und Verwaltungsfragen.

Umfassende Sanierungsarbeiten an den Häusern des Schulterblatts haben im Jahre 2009 dazu geführt, dass auch wir uns rundum erneuert haben. Dabei ist es hoffentlich gelungen, das Moderne mit dem Nostalgischen zu verbinden. Kommen Sie doch mal wieder vorbei, wir freuen uns, Sie als Gast bei uns zu haben! Ihre Familie Stenzel



1973 wurde das Café am Schulterblatt eröffnet

Patissier des Jahres 2017

Letzte Station: „Ahoi Hamburg!“
Auf in den Norden hieß es am 11. Juni 2017.

In der Elbarkaden Lounge der Hafen City kämpften die letzten fünf Teilnehmer um den Einzug ins große Finale auf der Ernährungsmesse Anuga am 08. Oktober 2017 in Köln. Die letzten zwei Tickets sicherten sich Nico Kuckenburg vom Ole Deele*in Burgwedel und Yoshiko Sato vom Panorama Restaurant Basel, als erste weibliche Finalistin in der Geschichte des Wettbewerbs.



Es war ein aufregender Tag mit einem tollen Rahmenprogramm in der Elbarkaden Lounge der Hamburger Hafen City, an dem mit den rund 500 Branchenbesuchern neue Trends der süßen Kochkunst auf die Spur gegangen wurde.



<http://www.patissierdesjahres.com>