



Dr. Oetker

Su visita en el Mundo de Dr. Oetker



Dr. Oetker

Dr. Oetker Welt



Bienvenidos al Mundo de Dr. Oetker

Le invitamos cordialmente a disfrutar con todos sus sentidos el Mundo de Dr. Oetker.

El Mundo de Dr. Oetker muestra sus diversas facetas en pabellones lujosamente diseñados. Al mismo tiempo muestra que es una plataforma de trabajo para todas las áreas de la empresa relacionadas con el consumidor, así como la cocina experimental, el club de pasteleros y panaderos y el servicio al clientes.

Modernas salas de conferencias y un restaurante para el personal en el segundo piso complementan el Mundo de Dr. Oetker como centro representativo de la empresa.



Este folleto sirve como guía en su recorrido por el Mundo de Dr. Oetker.
Le proporciona información básica y valiosa sobre las estaciones individuales
y le invita a interactuar usted mismo en el punto apropiado.

Siga las instrucciones de este folleto y descubra datos interesantes sobre el
desarrollo de esta empresa familiar, datos interesantes sobre los productos y
su fabricación, así como cosas extraordinarias sobre la marca de Dr. Oetker.

Le deseamos una estancia placentera en el Mundo de Dr. Oetker

Atentamente el equipo del Mundo de Dr. Oetker

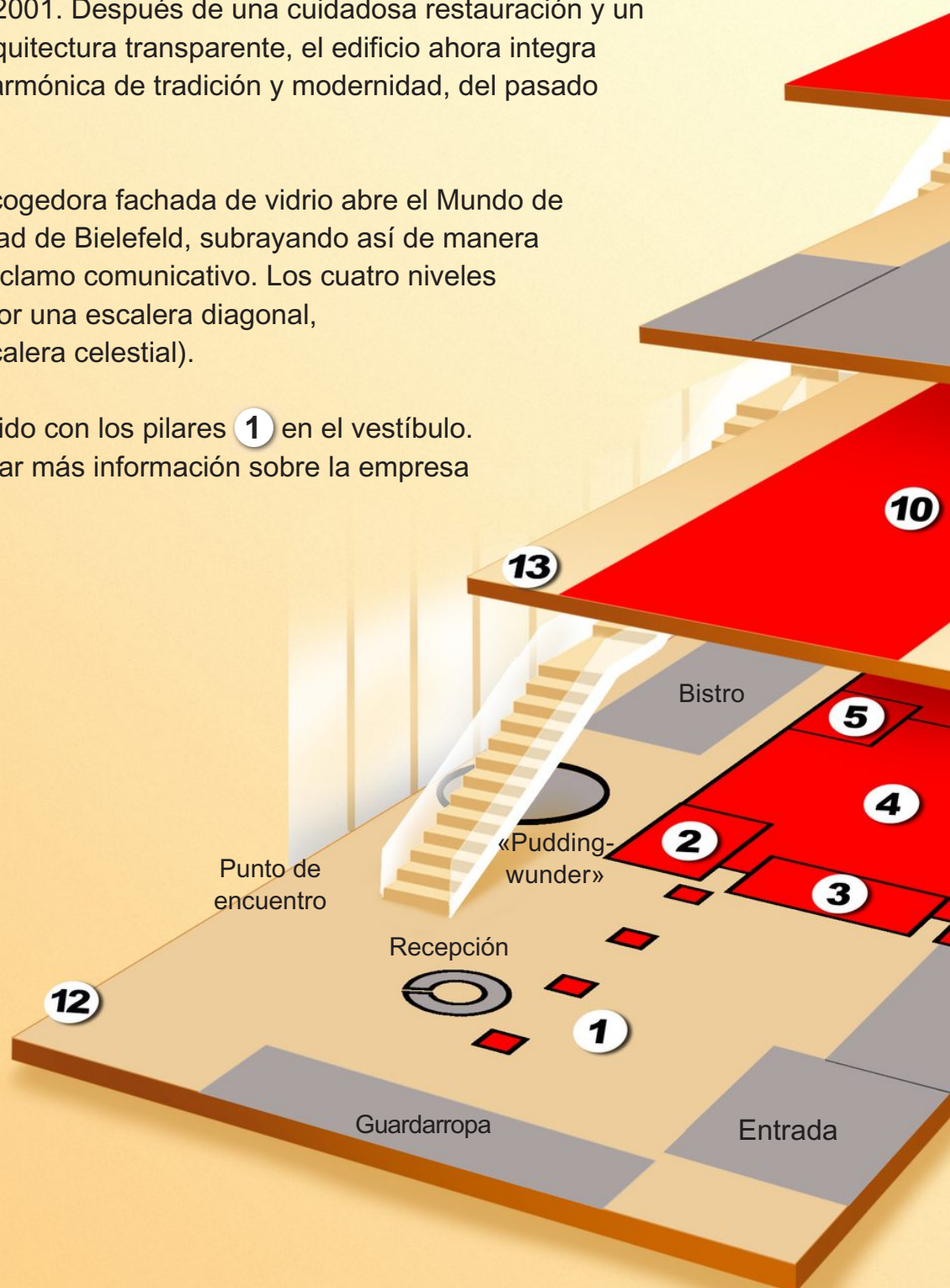


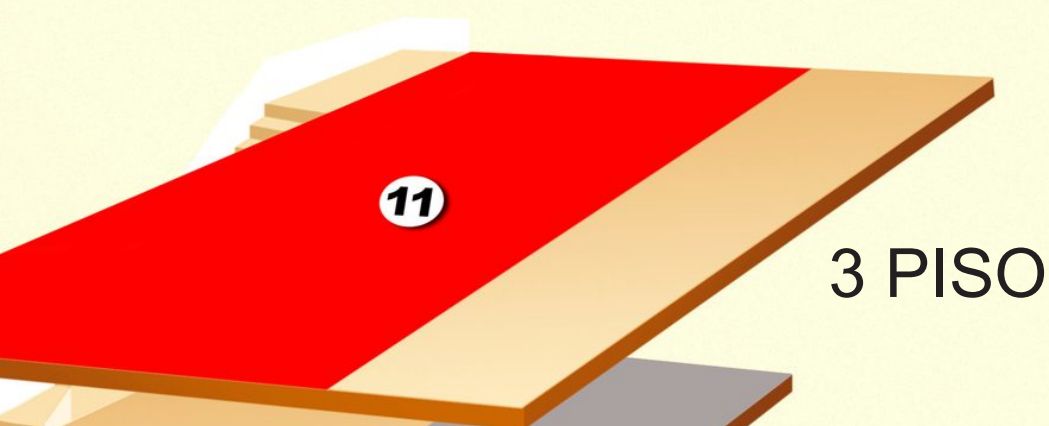
El Edificio

El Mundo de Dr. Oetker está ubicado en el antiguo edificio de producción de pudín en polvo de 1914. En el “edificio de pudín en polvo” se continuó produciendo hasta 2001. Después de una cuidadosa restauración y un nuevo diseño en arquitectura transparente, el edificio ahora integra una combinación harmónica de tradición y modernidad, del pasado y del futuro.

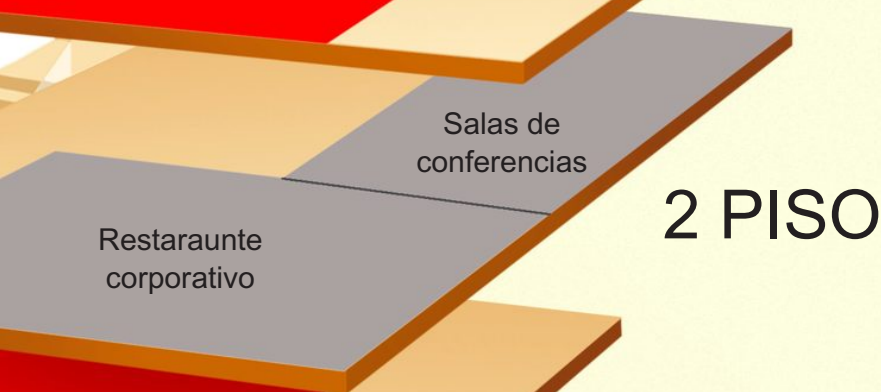
Una imponente y acogedora fachada de vidrio abre el Mundo de Dr. Oetker a la ciudad de Bielefeld, subrayando así de manera impresionante su reclamo comunicativo. Los cuatro niveles están conectados por una escalera diagonal, “Himmelsleiter” (escalera celestial).

Comience su recorrido con los pilares **1** en el vestíbulo. Aquí puede encontrar más información sobre la empresa familiar Dr. Oetker.

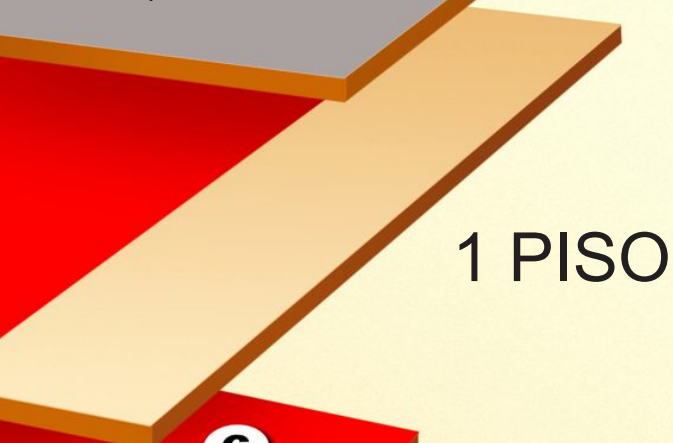




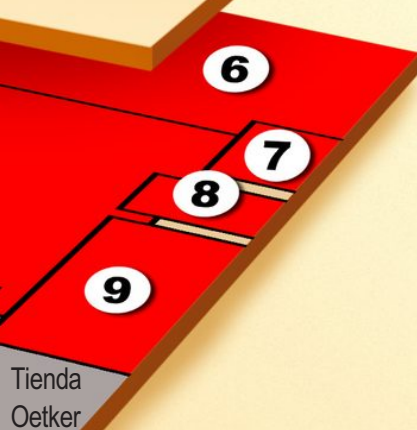
3 PISO



2 PISO



1 PISO



PLANTA
BAJA

- 1 Una Empresa Familiar
- 2 Eureka - el Secreto
- 3 La Calidad es la mejor Receta
- 4 La línea de Producción y Sostenibilidad
- 5 Actividades Internacionales
- 6 El Paraíso de Productos
- 7 El Rincón de Recetas
- 8 Un Vistazo en la Cocina
- 9 Saboreando con Dr. Oetker
- 10 Cocina Experimental de Dr. Oetker
- 11 Tesoros del Archivo Empresarial
- 12 Ascensores
- 13 Aseos: 1er piso

Una Empresa Familiar

Impresionantes emprendedores de cuatro generaciones dieron forma a la empresa familiar Dr. Oetker:

- Dr. August Oetker (fundador)
- Dr. Richard Kaselowsky
- Rudolf-August Oetker
- Dr. h. c. August Oetker y Richard Oetker

Gracias a sus esfuerzos, la pequeña farmacia de 1891 se ha convertido en una de las empresas familiares alemanas de mayor éxito. Hasta el día de hoy, el espíritu inquebrantable de investigación, el uso de tecnologías de innovación y la concentración en las competencias básicas son la base del éxito de la empresa.

1 PLANTA BAJA



Cuatro columnas en el vestíbulo le brindan, como un álbum familiar de gran tamaño, una idea de la época respectiva de una generación. Hay un monitor en cada columna. Presione el botón respectivo debajo de los monitores para ver las películas correspondientes. (en inglés o alemán)

Continúe su recorrido por la puerta azul detrás de la última columna.



Eureka - el Secreto

La puesta en escena de esta sala se basa en el laboratorio de 4 m² es trastienda de la farmacia de Bielefeld, llamado «botín secreto» en el que el Dr. August Oetker experimentó. Después de hacerse cargo de la farmacia en 1891, Dr. August Oetker se dedicó pronto a una investigación intensiva sobre la levadura química, un producto que le interesó particularmente como hijo de un panadero.

Su logro pionero del Dr. August Oetker consistió en crear un polvo de hornear listo para usar con garantía de éxito, almacenable y sin sabor.

Dr. August Oetker empacó su mezcla en pequeñas bolsitas, cuyo contenido era suficiente para exactamente 500 g de harina, o sea, un pastel. Además, incluyó una receta infalible en la parte posterior de cada paquete, que no ha

2 PLANTA BAJA



cambiado hasta el día de hoy. Dr. August Oetker bautizó el resultado de sus esfuerzos como „Backin“. Creó una de las primeras y más exitosas marcas de la industria alimentaria.

En el centro de la sala, verá una de las primeras bolsitas de levadura en polvo del Dr. Oetker del año 1893. Aquí se puede escuchar los pensamientos del fundador Dr. August Oetker, mientras él esta experimentando.

Continúe su recorrido a la siguiente sala.



La Calidad es la mejor Receta

Todos los productos de Dr. Oetker se caracterizan por una calidad de primera.

Para garantizar esta calidad, se aplican estándares de calidad y seguridad definidos con precisión en todas las etapas de la fabricación, desde las materias primas hasta la producción y el embalaje y el transporte. Están por encima de los estándares de la industria normal y en su mayoría van más allá del nivel legalmente requerido.

Se utilizan alrededor de 1.500 materias primas diferentes para fabricar los productos de Dr. Oetker. Su calidad se controla permanentemente tanto en el productor de materia prima como en los laboratorios de Dr. Oetker.

3 PLANTA BAJA



Por ejemplo, los expertos miden el tamaño de las rebanadas de salami, examinan los ingredientes correctos de una pizza, determinan el contenido de grasa de los productos lácteos y califican las propiedades de flujo de la salsa de tomate.

Active una de las tres películas sobre los temas de desarrollo de productos, garantía de calidad y actividades sensoriales. Los empleados de estas áreas le brindan una visión muy clara de su trabajo.

Continúe su recorrido por la puerta al final de la sala.



Qualität ist das beste Rezept

Unter Qualität versteht Dr. Oetker nicht nur den Geschmack eines Produktes. Qualität weist viele weitere Facetten auf:

Mit gezielten Analysen eines Teams ausgewählter Experten wird bereits während der Produktentwicklung versucht, jedes Risiko auszuschließen, das sich vor, während und nach der Produktion, beim Transport oder während der Verwendung zu Hause ergeben könnte.

Ständige Optimierung der Rezepturen und der Rohstoffe sorgen dafür, dass sich die Produkte den sich wandelnden Verbraucherbedürfnissen anpassen. Keines der Dr. Oetker-Produkte kommt auf den Markt, ohne dass es vorher in der Sensorik-Abteilung eingehend überprüft wurde.

Qualität heißt auch, die Rohstoffe vor der Verwendung genauestens zu kontrollieren, natürlich mit den jeweils zuverlässigsten und modernsten Methoden. Ebenso sorgfältig werden die Kontrollen der Sauberkeit und Hygiene von Personal, Anlage und Gebäuden durchgeführt. Auch die Fertigware wird vor der Auslieferung einer strengen Qualitätsprüfung unterzogen.

Qualität heißt selbstverständlich auch, die Anforderungen an das Lebensmittelrecht einzuhalten.

Auf die Produkte von Dr. Oetker ist Verlass, denn Qualität ist das beste Rezept!

Quality is the best Recipe

For Dr. Oetker, quality does not just mean the taste of the product. Quality has many more facets:

With targeted analyses by a team of selected experts, an attempt is made during product development to eliminate any risk that could arise before, during, and after production, during transport or home use.

Constant optimization of recipes and raw materials ensures that products adapt to the changing needs of consumers. None of Dr. Oetker products come on the market without having been thoroughly tested in the sensory department.

Quality also means precisely checking raw materials before use, of course using the most reliable and modern methods. Inspecting the cleanliness and hygiene of staff, equipment and buildings is carried out just as carefully. Strict quality inspections of finished products are also carried out before delivery.

Of course, quality also means adhering to the requirements of food legislation.

You can rely on Dr. Oetker products, because quality is the best recipe!

La Linea de Producción y Sostenibilidad

Desde la fundación de la empresa, los procesos de producción han cambiado fundamentalmente y el grado de automatización ha aumentado paso a paso. En la actualidad, Dr. Oetker tiene sistemas de productos controlados electrónicamente de última generación.

El pequeño aparato en el área de entrada muestra la primera máquina llenadora manual para levadura química de 1900, que llenaba 20 bolsas por minuto. Sobre la base de las máquinas expuestas, puede seguir las etapas de desarrollo de la automatización hasta las máquinas modernas que se muestran en la película, que alcanzan alrededor de 600 rellenos por minuto.

Los empleados de Dr. Oetker explican cómo trabajan las máquinas, de una forma entretenida, a través de auriculares.

4 PLANTA BAJA



Consciente de la importancia del respeto y el cuidado del medio ambiente y la sostenibilidad, Dr. Oetker realiza su actividad empresarial optimizando los recursos naturales y minimizando su impacto. Descubra cómo Dr. Oetker trabaja continuamente en los temas de responsabilidad del producto, la cadena de suministro y la protección del medio ambiente para optimizar los procesos.

Ahora siga el recorrido tomando la puerta roja en la sala del extremo izquierdo.



Actividades Internacionales

La calidad no conoce fronteras: Dr. Oetker ahora está representada con subsidiarias en todos los continentes del mundo.

La internacionalización de la marca se inició en la década de 1920. Hoy en día, Dr. Oetker ocupa una posición de liderazgo del mercado europeo de productos de repostería en casa, mezclas para pasteles, productos de postre clásicos y pizzas congeladas.

La producción en las distintas plantas está orientada a los mercados y consumidores de los países individuales. Si es necesario, los ingredientes y recetas se adaptan al sabor regional.

5 PLANTA BAJA



Toque una de las 12 pantallas táctiles y descubra datos interesantes sobre las actividades de Dr. Oetker en los distintos países.

Seleccione un país y escuchará música típica y el lema „La calidad es la mejor receta” en el idioma nacional.

En el otro lado, encontrará puertas de países organizadas por continentes. Dr. Oetker está representada en todos los países marcados en verde.

Su recorrido lo llevará ahora directamente al paraíso de productos.



Paraíso de Productos

Dr. Oetker ha estado escribiendo la historia de la marca y la publicidad durante más de 100 años.

El fundador de la empresa, Dr. August Oetker, reconoció desde el principio que incluso el mejor producto no tendría éxito sin publicidad. Dr. August Oetker desarrolló un logotipo inconfundible e implementó conceptos publicitarios memorables con los medios más modernos de la época, dejó atrás un hito histórico de la publicidad.

En esta sala presentamos nuestra gama de productos en forma de envases sobredimensionados, en los que se integran materiales publicitarios seleccionados de las últimas décadas de diversas formas.

6 PLANTA BAJA



Descubra pequeños secretos detrás de las pequeñas puertas en el empaque del pudín, vea nuestras mejores películas publicitarias a través de los moldes para pasteles. Descongele los bloques individuales en el empaque de la pizza y aprenderá datos interesantes.

Eche un vistazo a las ideas creativas de conservación que se muestran en los envases de mermeladas que nos enviaron los consumidores como parte de un concurso nacional.

Escuche la canción rap conocida de la comercial de televisión de PAULA (pudín) y aproveche para hacerse una foto con la vaca Paula.



El Rincón de Recetas

El fundador de la empresa, Dr. August Oetker día gran importancia a las recetas exitosas para el uso de sus productos.

Incluso, la parte posterior del empaque estaba impresa con recetas. Más tarde, hubo millones de copias de folletos y volantes gratuitos. Hoy, Dr. Oetker se puede descargar directamente del sitio web, suscribirse a través de un boletín informativo o visualizarse con la aplicación „Ideas de recetas Dr. Oetker“.

Los monitores de la izquierda le brindan la oportunidad de experimentar las actividades en línea directamente y de ingresar al mundo digital del Dr. Oetker.

7 PLANTA BAJA



Los clásicos del Dr. Oetker „Dr. Oetker Schulkochbuch“ (1911 libro de cocina elemental) y „Backen macht Freude (1930 libro de repostería) se encuentran entre los libros más exitosos en Alemania y todavía se están reimprimiendo hasta el día de hoy. Desde 1950, Dr. Oetker ha desarrollado y vendido numerosos libros.

Tome recetas o busque en los libros de cocina y repostería su receta favorita.

Siga el recorrido tomando la puerta al final de esta sala.



Vistazo en la Cocina

Los productos Dr. Oetker no solo simplifican la preparación de platos finos, sino que también garantizan su éxito.

Para poder dar esta garantía, la cocina experimental de Dr. Oetker prueba todos los productos y recetas.

8 PLANTA BAJA

FÜR DIE GUGELHUPFFORM, Ø 24 CM, etwa Fett = RÜHRTEIG: 300 g weiche Butter oder Margarine, 275 g Zucker, geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz hinzufügen. Jedes Ei etwa 1/2 l. ~ Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost.

~ BUNDT PAN, Ø 24 CM. Grease the pan with margarine, butter or baking spray. ~ CAKE MIX: 300 g soft butter E MIX. Mix the butter with butter or margarine in a mixing bowl using an electric mixer until the batter is ck at the bottom of the oven. ~ BAKING TIME: approx. 60 min. ~ Remove the cake from the oven, let it stand.



Experimente la creación de un delicioso bizcocho de sabaya en las tres pantallas de esta sala en rápida sucesión: desde revolver los ingredientes hasta el aumento de la masa en el horno y la seductora cobertura con chocolate dulce. Déjese envolver por el maravilloso olor a tarta.

Continúe su recorrido tomando la puerta al final de la sala



Saboreando con Dr. Oetker

Aroma seductora, apariencia apetitosa y un sabor delicioso: los productos de la marca Dr. Oetker lo invitan a disfrutar.

Siga una rutina culinaria diaria con nuestros productos y sumérjase en:

- un acogedor desayuno familiar
- un cumpleaños divertido de niños
- una invitación para tomar café y pastel
- una cena romántica a la luz de las velas

9 PLANTA BAJA



Una tras otra, las cuatro mesas cuidadosamente colocadas cobran vida durante unos momentos con efectos de luz y sonido.

Ha llegado al final de la exposición de la marca. Continúe su recorrido en el primer piso, al que puede llegar a través del “Himmelsleiter” (escalera celestial) en el vestíbulo.



Cocina Experimental de Dr. Oetker

Un gran panel de vidrio le da una idea de las actividades de la cocina experimental de Dr. Oetker, que ha estado al servicio del consumidor durante más de 100 años.

Cada día, más de 20 especialistas de alimentación y nutrición, cocineros y panaderos interactúan desarrollando recetas creativas para hornear, cocinar, hacer postres y mermeladas. Siempre se trata de la creatividad de innovar y desarrollar las nuevas tendencias exigidas por los consumidores.

La cocina experimental también prueba todos los productos y recetas de Dr. Oetker bajo condiciones típicas hogareñas antes de recibir la calificación de „garantía con éxito“.

10 PRIMER PISO



- Todos los tipos de hornos y microondas de diferentes fabricantes se utilizan para comprobar su eficiencia.
- Solo se utilizan los electrodomésticos de cocina que la mayoría de hogares tienen a su disposición.
- Los expertos en la cocina experimental llevan a cabo experimentos con ingredientes disponibles en los comercios normales, por ejemplo, productos lácteos, diferentes tipos de grasas y leche para preparados y otros postres y platos salados.

La cocina de prueba utiliza los resultados de la prueba para desarrollar las instrucciones de preparación para el empaque del producto.

Continúe su recorrido al tercer piso.



Tesoros de Archivo de la Empresa

Aquí se encuentra una selección de los objetos más bellos de la historia de la empresa.

La pequeña tienda de comestibles de principios de siglo está equipada con un inventario histórico, valiosos envases originales y material publicitario.

La escena de la calle, pintada con aerógrafo en la pared, muestra cuatro escaparates del período de 1910 a 1965 y presenta tesoros extraordinarios del archivo en vitrinas. En las vitrinas se pueden ver objetos como libros de cocina, recetas, aparatos para hornear y material publicitario.

Los tres coches clásicos fueron utilizados por los representantes de Dr. Oetker.

11 TERCER PISO



La moto de 1949 tenía un motor que Dr. Oetker subvencionaba con 350 DM. En aquella época, el conductor recibió una asignación por kilómetro de 8 pfennigs.

El cine al final de la sala muestra cuatro películas publicitarias históricas: siéntese en los asientos del cine y emprenda un viaje en el tiempo con Dr. Oetker hacia las décadas de 1920, 1930 y 1950.

Ahora ha llegado al final de su recorrido. Gracias por su interés en el Mundo de Dr. Oetker y le deseamos una agradable estancia en Bielefeld.

Hasta luego!





Dr. Oetker Welt
Lutterstraße 14
33617 Bielefeld
www.droetkerwelt.de

