



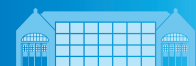
Dr. Oetker

Votre visite dans le Monde de Dr. Oetker



Dr. Oetker

Dr. Oetker Welt



Bienvenue dans le Monde de Dr. Oetker

Nous vous invitons cordialement à découvrir le Monde de Dr. Oetker avec tous vos sens.

Le Monde de Dr. Oetker montre les nombreuses facettes de la marque Dr. Oetker dans des pavillons somptueusement aménagés. Ils associent une plate-forme de travail englobant tous les domaines liés à la consommation de l'entreprise tels que la cuisine expérimentale, le club pâtisserie et le service clientèle. Des salles de conférence innovantes et un restaurant d'entreprise au 2ème étage complètent le Monde Dr. Oetker en tant que centre représentatif de l'entreprise.



Cette brochure vous servira de guide lors de votre visite du Monde de Dr. Oetker.

Elle vous fournit des informations de base précieuses sur les stations individuelles et vous invite à agir vous-même au moment approprié.

Suivez les instructions de cette brochure et découvrez des faits intéressants sur le développement de l'entreprise familiale, des faits intéressants sur les produits et leur fabrication, ainsi que des détails surprenants sur la marque Dr. Oetker.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans le Monde de Dr. Oetker!

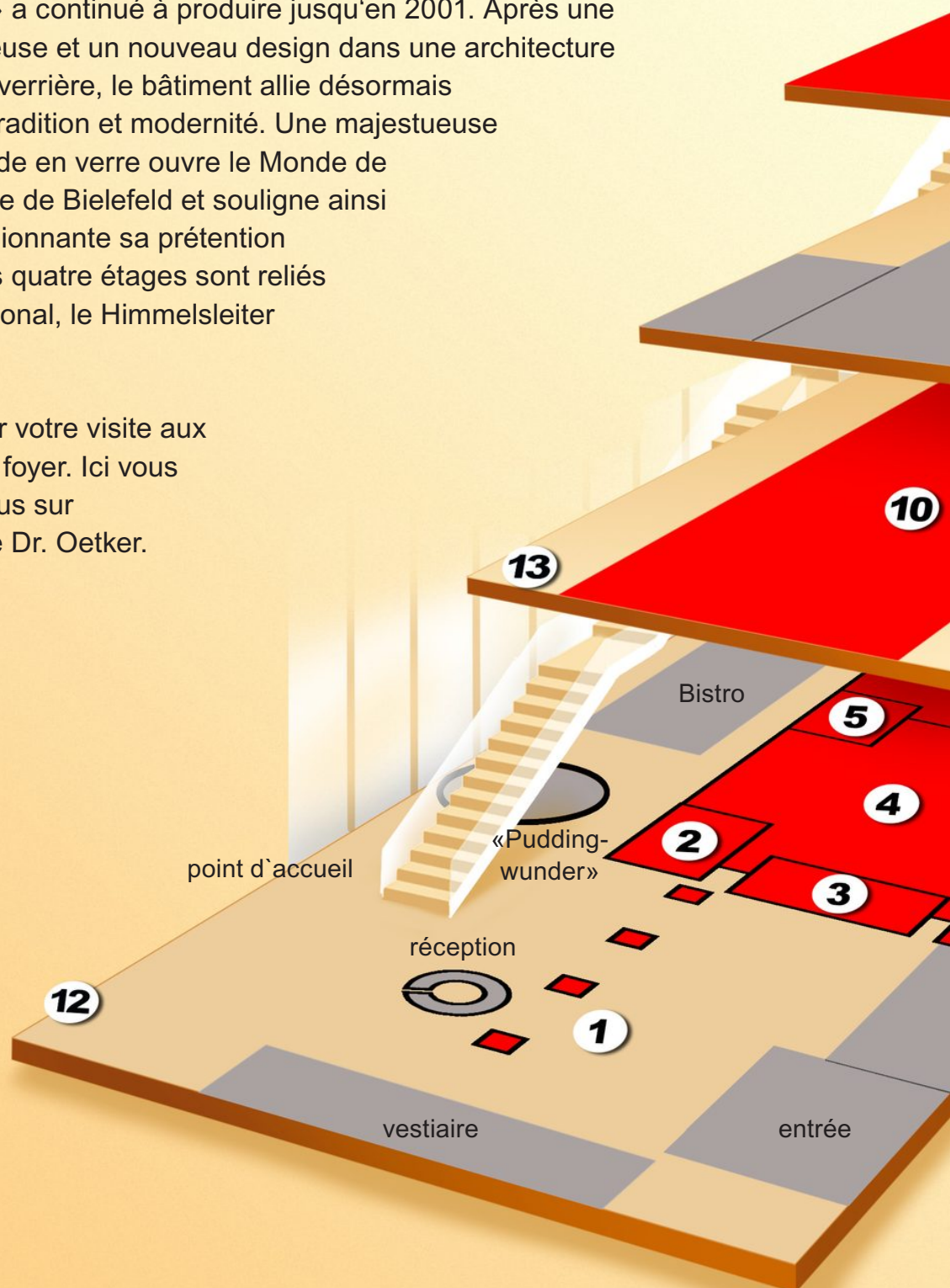
Votre équipe du Monde de Dr. Oetker.

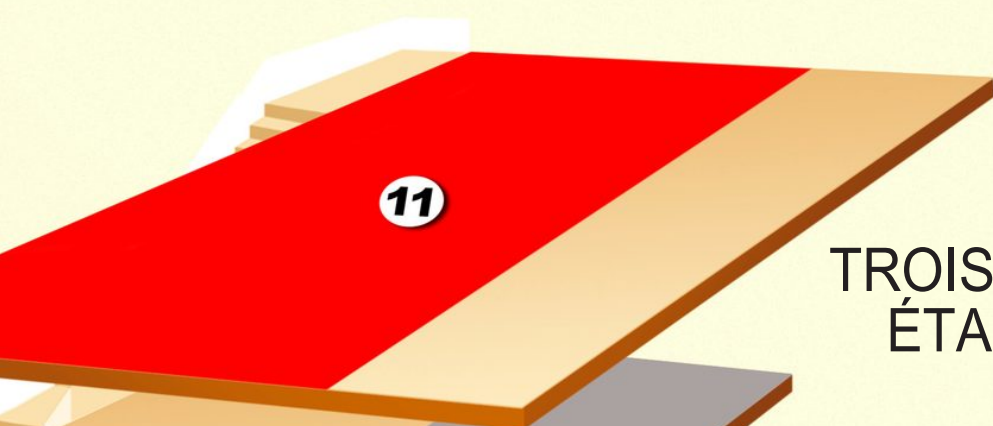


Le Bâtiment

Le Monde de Dr. Oetker est situé dans l'ancien bâtiment de production de poudre de pudding. Celui-ci a été construit en 1914. Le «bâtiment de poudre de pudding» a continué à produire jusqu'en 2001. Après une restauration minutieuse et un nouveau design dans une architecture offrant une vue sur verrière, le bâtiment allie désormais harmonieusement tradition et modernité. Une majestueuse et accueillante façade en verre ouvre le Monde de Dr. Oetker sur la ville de Bielefeld et souligne ainsi de manière impressionnante sa prétention communicative. Les quatre étages sont reliés par un escalier diagonal, le Himmelsleiter «l'échelle céleste».

Veillez commencer votre visite aux 4 piliers **1** dans le foyer. Ici vous pouvez en savoir plus sur l'entreprise familiale Dr. Oetker.





TROISIÈME ÉTAGE

DEUXIÈME ÉTAGE

PREMIER ÉTAGE

REZ-DE-CHAUSSÉE

- 1 Une entreprise familiale
- 2 Eureka – le Secret
- 3 Qualité est la meilleure recette
- 4 La ligne de production et la durabilité
- 5 Activités internationales
- 6 Le paradis des produits
- 7 Le coin recette
- 8 Coup d'œil dans la cuisine
- 9 Savourez avec Dr. Oetker
- 10 La cuisine expérimentale
- 11 Trésors des archives de l'entreprise
- 12 Ascenseurs
- 13 Toilettes: 1ère étage

Une Entreprise Familiale

Des entrepreneurs de poids se succèdent sur quatre générations. Ils ont contribué à façonner notre entreprise familiale:

- Dr. August Oetker (fondateur)
- Dr. Richard Kaselowsky
- Rudolf-August Oetker
- Dr. h. c. August Oetker et Richard Oetker

Grâce à leur travail, la petite pharmacie de 1891 est devenue l'une des entreprises familiales allemandes les plus prospères. Le succès de l'entreprise repose sur l'esprit de recherche ininterrompu à ce jour, l'utilisation d'innovations techniques et la concentration sur les compétences clés.

1 REZ-DE-CHAUSSÉE



Quatre piliers dans le foyer vous donnent – tel un album de famille surdimensionné
- un aperçu de l'époque respective d'une génération.

Il y a un moniteur sur chaque colonne. Appuyez sur le bouton approprié
sous les moniteurs pour regarder des films (en anglais / allemand uniquement).

Veuillez continuer votre visite en prenant la porte bleue derrière la
dernière colonne.



Eureka – le Secret

La mise en scène dans cette salle est basée sur le laboratoire de 4 m².

Tout a commencé en 1891 en Allemagne dans l'arrière-boutique d'une pharmacie de Bielefeld. C'est là qu'un jeune pharmacien du nom d'August Oetker a développé une levure en poudre prête à l'emploi, qui se conservait longtemps, au goût neutre et garantissant une cuisson légère qu'il a baptisée « Backin ». Afin de promouvoir son produit, August Oetker a ajouté son nom sur le produit comme une garantie de qualité supérieure et posé ainsi les fondations d'une des marques les plus anciennes et reconnues en Allemagne.

Dr. August Oetker a rempli son mélange dans de petits sachets, dont le contenu était suffisant pour exactement 500 grammes de farine, soit un gâteau. De la même façon, il y avait une recette infallible au dos de chaque sachet – ce qui n'a pas changé à ce jour.

2 REZ-DE-CHAUSSÉE



Au centre de la pièce, vous pouvez voir l'un des premiers sachets de levure chimique du Dr. Oetker de 1893.

Ici, vous pouvez écouter les pensées du fondateur de l'entreprise, Dr. August Oetker expérimente.

Veuillez vous rendre à la prochaine station de votre visite.



La Qualité est la meilleure Recette

Pour Dr. Oetker, la qualité est depuis toujours la priorité absolue. C'est un engagement permanent et quotidien de chacun des services, de chacun des employés, et la clé du succès de notre marque.

Afin de garantir cette qualité, des normes de qualité et de sécurité alimentaire précisément définies s'appliquent à toutes les étapes de la production - de l'achat des matières premières à la production et à l'emballage jusqu'au transport. Pour garantir un niveau de sécurité alimentaire toujours plus élevé, Dr. Oetker va au-delà des exigences réglementaires et maîtrise chacune des étapes de production avec une politique d'assurance qualité rigoureuse.

Environ 1.500 matières premières différentes sont utilisées pour fabriquer les produits de Dr. Oetker. Leur qualité est contrôlée en permanence chez les fournisseurs et dans les laboratoires de Dr. Oetker.

3 REZ-DE-CHAUSSÉE



Par exemple, les experts mesurent la taille des tranches de salami, examinent la garniture correcte d'une pizza, déterminent la teneur en matières grasses des produits laitiers et évaluent les propriétés d'écoulement de la sauce tomate.

Activez l'un des trois films l'un après l'autre sur les thèmes du développement produit, de l'assurance qualité et analyse sensorielle. Les employés de ces domaines vous donnent un aperçu très clair de leur travail.

Veuillez continuer votre visite en prenant la porte au bout de la salle.



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 ligne de production et la durabilité

Depuis la création de l'entreprise, les processus de production ont fondamentalement changé et le degré d'automatisation a augmenté progressivement. Aujourd'hui, Dr. Oetker dispose de systèmes de production ultra-modernes à commande électronique.

Le petit appareil dans la zone d'entrée montre la première machine de remplissage de levure chimique manuelle de 1900, qui remplissait 20 sacs par minute. À l'aide des machines exposées, vous pouvez suivre les étapes de développement de l'automatisation jusqu'aux machines modernes présentées dans le film, qui réalisent environ 600 remplissages par minute.

Les employés de Dr. Oetker vous expliquent le travail sur les machines de manière divertissante au moyen d'écouteurs.

4 REZ-DE-CHAUSSÉE



Lors du salon du développement durable, découvrez comment Dr. Oetker travaille en permanence à l'optimisation des processus sur les questions de gestion des produits, de chaîne d'approvisionnement et de protection de l'environnement, entre autres.

Suivez maintenant la visite en prenant la porte rouge dans la salle à l'extrême gauche.



Activités Internationales

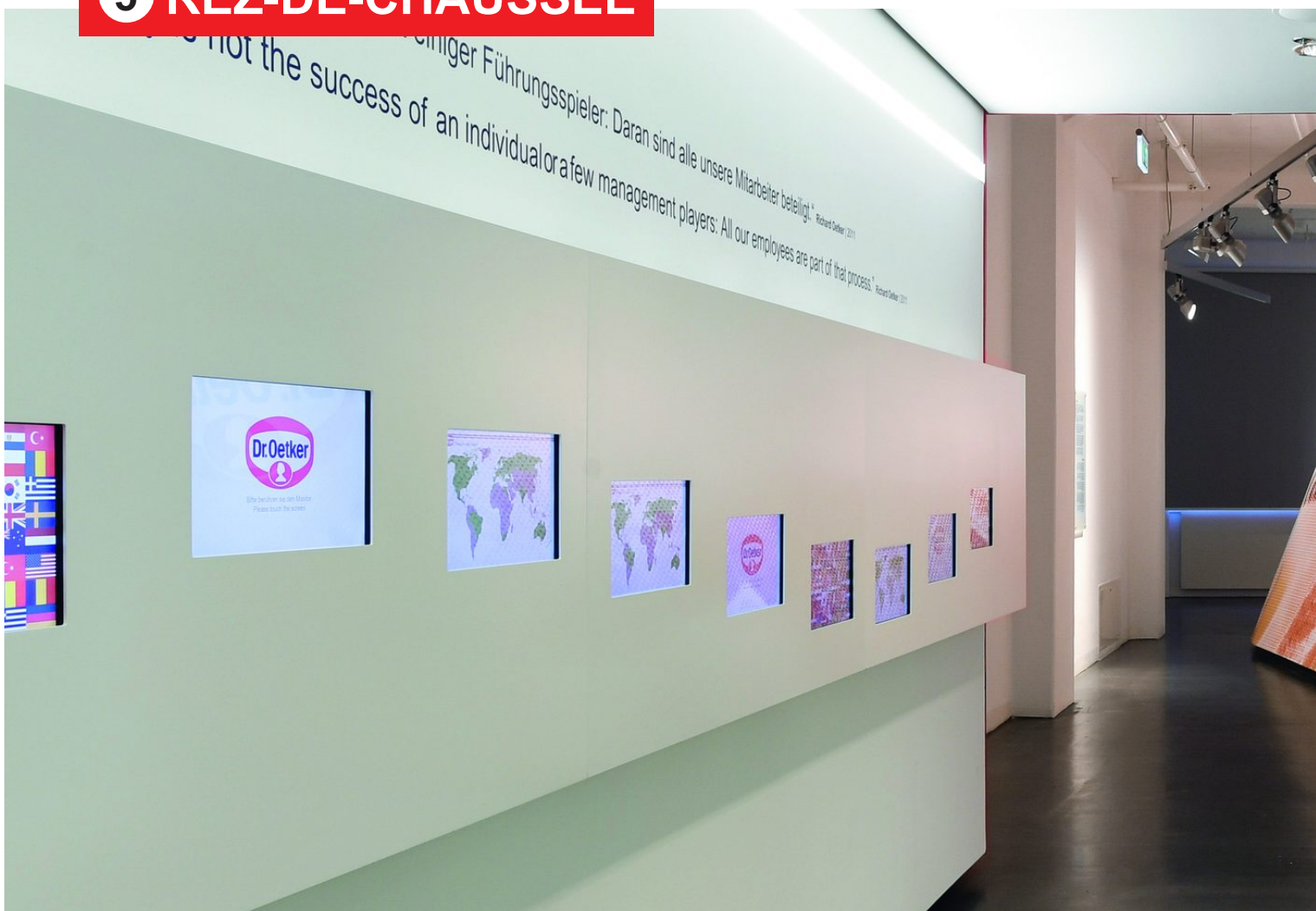
La qualité ne connaît pas de limites - Aujourd'hui, Dr. Oetker est représenté par des filiales sur tous les continents du monde.

L'internationalisation de la marque a commencé dans les années 1920. Aujourd'hui, Dr. Oetker est le leader du marché en Europe pour les produits de pâtisserie, les aides à la pâtisserie, les desserts et les pizza surgelés.

La production des différentes usines est orientée vers les marchés et les consommateurs des différents pays. Si nécessaire, les ingrédients et les recettes sont adaptés au goût typique du pays.

Touchez l'un des 12 écrans tactiles et découvrez des faits intéressants sur les activités de Dr Oetker dans les pays.

5 REZ-DE-CHAUSSÉE



Sélectionnez un pays et vous entendrez de la musique typique et le slogan «La qualité est la meilleure recette» dans la langue nationale respective.

De l'autre côté, vous trouverez des tables de pays disposées selon les continents. Dr. Oetker est représenté dans des portes coulissantes tous les pays marqués en vert.

Au fait : Dr. Oetker existe en France depuis 1919, en Belgique depuis 1929, en Suisse depuis 1950 et au Canada depuis 1960.

Votre visite vous mènera directement au paradis des produits.



Le Paradis des Produits

Dr. Oetker écrit l'histoire de la marque et de la publicité depuis plus de 100 ans.

Le fondateur de la société, Dr August Oetker, a reconnu très tôt que même le meilleur produit ne réussirait sans publicité. Dr. August Oetker a développé un logo incomparable et mis en œuvre des concepts publicitaires mémorables en utilisant les moyens les plus modernes de l'époque, il a posé des jalons dans l'histoire de la publicité.

Dans cette salle, nous présentons nos assortiments sous forme d'emballages surdimensionnés dans lesquels des supports publicitaires sélectionnés des dernières décennies sont intégrés de différentes manières.

6 REZ-DE-CHAUSSÉE



Derrière les petites portes, découvrez les petits secrets de l'emballage du pudding. Regardez nos meilleurs films publicitaires à travers les moules à gâteaux kougelhopf. Décongelez les blocs de glace dans l'emballage de la pizza et découvrez des faits intéressants.

Jetez un coup d'œil aux idées créatives de conservation exposées dans les emballages de sucre gélifiant qui nous ont été envoyées par les clients dans le cadre d'un concours.

Écoutez la chanson rap connu de la publicité concernant le produit Paula pudding et profitez-en pour prendre une photo avec Paula la vache.



Le Coin Recettes

Le fondateur de l'entreprise, Dr. August Oetker accordait une grande importance aux recettes réussies pour utiliser ses produits.

Déjà à l'époque, le dos de l'emballage était imprimé avec des recettes. Plus tard, il y a eu des millions d'exemplaires de brochures et de livrets gratuits. Aujourd'hui, les recettes Dr. Oetker peuvent également être téléchargées directement sur internet, souscrites via infolettre ou consultées avec l'application „Idées de recettes Dr. Oetker ».

Les moniteurs à gauche vous permettent de découvrir directement les activités en ligne et d'entrer dans le monde numérique de Dr. Oetker.

7 REZ-DE-CHAUSSÉE



Les classiques de Dr. Oetker „Dr. Oetker Schulkochbuch“ (1911 / livre de cuisine élémentaire) et „Backen macht Freude“ (1930 / livre de recettes pour pâtisseries) sont parmi les livres les plus réussis en Allemagne et sont toujours réédités à ce jour. Depuis 1950, de nombreux livres de Dr. Oetker ont été développés et vendus.

Choisissez vos propres recettes ou feuillotez les livres de pâtisserie et de cuisine pour trouver votre recette préférée.

Veuillez suivre votre visite en prenant la porte au bout de cette salle.



Coup d'œil dans la Cuisine

Les produits Dr. Oetker simplifient non seulement la préparation de plats raffinés, mais garantissent également leur succès.

Afin de pouvoir donner cette garantie, la cuisine expérimentale de Dr. Oetker teste tous les produits et recettes.

8 REZ-DE-CHAUSSÉE

FÜR DIE GUGELHUPFFORM, Ø 24 CM, etwa Fett • RÜHRETEIG: 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 batter with butter or margarine in a mixing bowl using an electric mixer until the batter is ck at the bottom of the pan. ~ BAKING TIME: approx. 60 min. ~ Remove the cake from the oven, let it stand





Savourez avec Dr. Oetker

Parfum séduisant, apparence appétissante et goût délicieux – profitez des produits Dr. Oetker. Suivez un rituel culinaire quotidien avec nos produits et plongez-vous dans:

- le petit-déjeuner familial chaleureux,
- la jolie fête d'anniversaire pour enfants
- une invitation à prendre un café et tarte
- le dîner romantique aux chandelles.

9 REZ-DE-CHAUSSÉE



Les unes après les autres, les quatre tables joliment dressées prennent vie pendant quelques instants avec des effets lumineux et sonores. Vous avez maintenant atteint la fin de l'exposition de la marque.

En suivant la Himmelsleiter (l'échelle céleste), vous pouvez continuer votre visite au 1er étage



La Cuisine Expérimentale

Une grande vitre vous donne un aperçu des activités de Dr. Oetker dans la cuisine expérimentale. Celle-ci est au service du consommateur depuis plus de 100 ans. Quelques mètres plus loin se trouve la cuisine du séminaire, où se déroulent des séminaires de pâtisserie et des démonstrations de la cuisine expérimentale.

Les 20 collaborateurs de la cuisine expérimentale Dr. Oetker testent plusieurs fois les produits Dr. Oetker, développent des recettes pour toutes sortes d'occasions ou adaptent les recettes de produits afin qu'elles conviennent aux goûts locaux. De plus, les experts de la cuisine expérimentale sont toujours là pour vous conseiller et transmettent leur savoir-faire avec plaisir.

Tous les nouveaux produits Dr. Oetker sont testés à de nombreuses reprises dans la cuisine expérimentale Dr. Oetker, récréant ainsi les conditions habituelles

10 PREMIER ÉTAGE



d'un ménage. Et si la recette réussit lors de ce «test final», alors elle peut porter la qualification «garantie de réussite».

- Tous les types de chauffage sont utilisés pour la cuisson dans des fours de différents fabricants.
- Seuls les appareils de cuisine que la majorité des ménages ont à leur disposition sont utilisés - mais dans toutes les conceptions imaginables.
- Les experts de la cuisine d'essai effectuent les tests avec des ingrédients disponibles dans le commerce. Ils préparent par exemple des mélanges à pâtisserie avec différents types de matières grasses et des desserts avec tous les types courants de lait et des substituts.

La cuisine expérimentale utilise les résultats des tests pour élaborer les instructions de préparation de l'emballage du produit.

Veuillez continuer votre visite au 3ème étage.



Trésor des Archives de l'Entreprise

Une sélection des plus beaux objets de l'histoire de l'entreprise trouve sa place ici dans l'exposition.

L'épicerie du début du siècle est équipée d'un inventaire historique, de précieux emballages d'origine et de matériel publicitaire.

La scène de rue, à l'aérographe sur le mur, montre quatre devantures de magasins de la période de 1910 à 1965 et présente des trésors extraordinaires des archives. Dans les présentoirs, vous pouvez voir des expositions telles que des livres de cuisine et de pâtisserie, du matériel de cuisson et des moyens publicitaires.

11 TROISIÈME ÉTAGE



Les trois voitures d'époque étaient autrefois en circulation pour la marque Dr. Oetker et ont été utilisées comme voitures de fonction.

Le vélo de 1949 avait un moteur que Dr. Oetker a subventionné avec 350 DM. À l'époque, le conducteur recevait 8 pfennigs par kilomètre.

La salle de cinéma ouverte au fond de la salle montre quatre films publicitaires historiques: asseyez-vous et voyagez avec Dr. Oetker dans le temps jusqu'aux années 1920, 1930 et 1950.

Votre visite tire à sa fin nous vous remercions de votre intérêt pour le Monde de Dr. Oetker. Nous vous souhaitons un agréable séjour à Bielefeld.

Au revoir!





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

