

Dr.Oetker



Il tuo tour attraverso il Mondo Dr. Oetker



Dr.Oetker

Dr. Oetker Welt



La sua visita al museo Mondo di Dr. Oetker

Ti invitiamo a vivere il Mondo Dr. Oetker usando tutti i tuoi sensi. Il Mondo Dr. Oetker mostra le molte sfaccettature del marchio Dr. Oetker in padiglioni dal design elaborato ed è anche una piattaforma di lavoro per tutte le aree dell'azienda legate ai clienti come la cucina di prova, il club di cottura, la piattaforma Internet e le relazioni con i servizi consumatori.

Moderne sale per eventi e un ristorante per il personale al 2° piano completano il Mondo Dr. Oetker come centro di rappresentanza dell'azienda.



Questo depliant funge da guida per il tuo tour attraverso il Mondo Dr. Oetker. Ti fornirà preziose informazioni di base sulle singole stazioni e ti inviterà a impegnarti attivamente in diverse stazioni durante la mostra.

Segui le istruzioni in questo depliant e scopri fatti accattivanti sullo sviluppo dell'azienda di famiglia, fatti interessanti sui prodotti e sul modo in cui sono fabbricati, nonché cose straordinarie sul marchio Dr. Oetker.

Ti auguriamo tanto divertimento nell Mondo Dr. Oetker!

Il team del Mondo Dr. Oetker



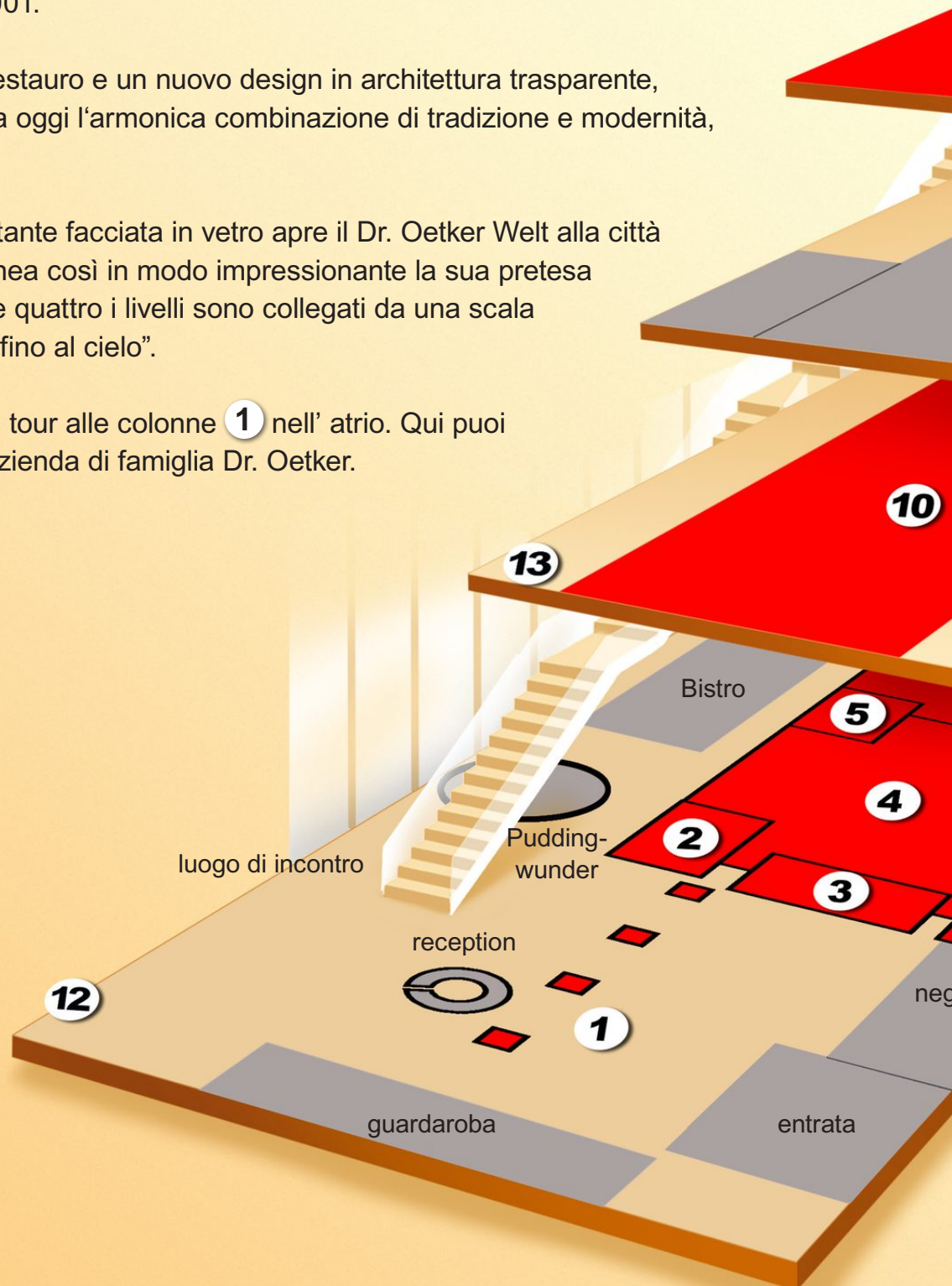
L'edificio

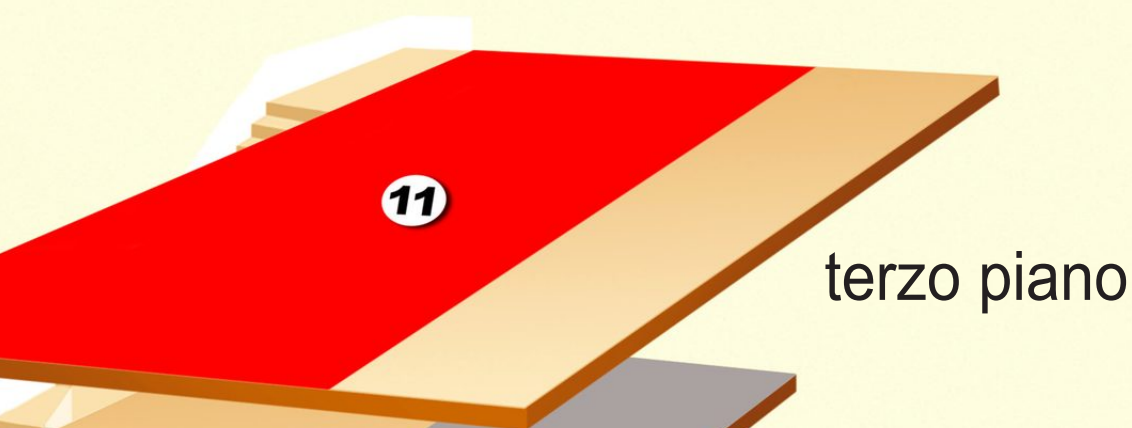
Il Mondo di Dr. Oetker si trova nell'ex edificio di produzione del budino in polvere. Lo stabile risale al 1914. La produzione nell'edificio "polvere di budino" è continuata fino al 2001.

Dopo un accurato restauro e un nuovo design in architettura trasparente, l'edificio rappresenta oggi l'armonica combinazione di tradizione e modernità, di passato e futuro.

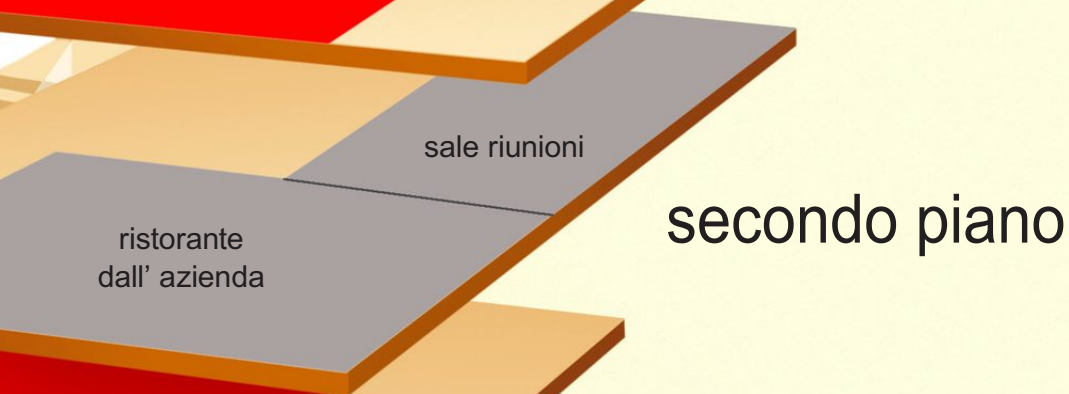
Un'imponente e invitante facciata in vetro apre il Dr. Oetker Welt alla città di Bielefeld e sottolinea così in modo impressionante la sua pretesa comunicativa. Tutti e quattro i livelli sono collegati da una scala diagonale, la "scala fino al cielo".

Si prega di iniziare il tour alle colonne **1** nell'atrio. Qui puoi scoprire di più sull'azienda di famiglia Dr. Oetker.

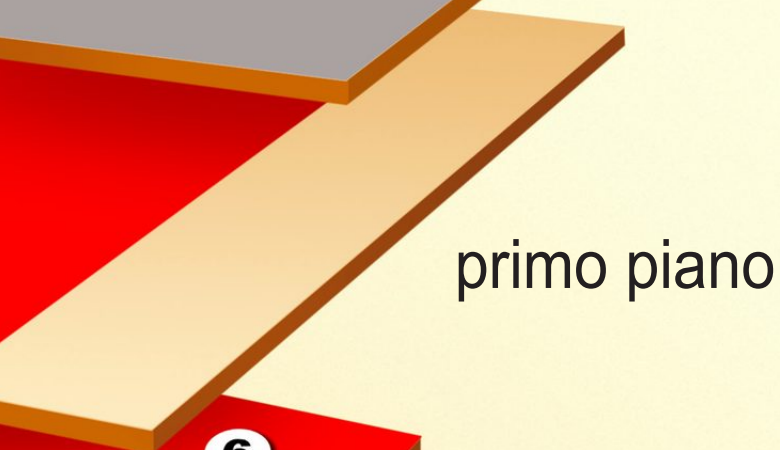




terzo piano



secondo piano



primo piano



pianterreno

- 1 Impresa famiglia
- 2 Heureka – il segreto
- 3 La Qualita e la migliore ricetta
- 4 Linea di produzione e sostenibilità
- 5 Attivita internazionali Dr. Oetker
- 6 Il paradiso dei prodotti (Mostra del Marchio)
- 7 Il prato delle ricette
- 8 Sguardo/occhiatina nella cucina
- 9 Godere con Dr. Oetker
- 10 Cucina idea Dr. Oetker
- 11 Tesori dall'archivio aziendale
- 12 Ascensori
- 13 Toilette (primo piano)

Un'azienda di famiglia

L'azienda della famiglia Oetker è stata plasmata da personalità impressionante aziendali da quattro generazioni;

Le spiegazioni dei pilastri sono in tedesco e in inglese.

- Dr. August Oetker (fondatore)
- Dr. Richard Kaselowsky
- Rudolf-August Oetker
- Dr. h. c. August Oetker und Richard Oetker e Dr. Albert Christmann

Grazie ai loro successi, la piccola farmacia risalente al 1891 è diventata una delle aziende familiari tedesche di maggior successo. Ad oggi, il successo dell'azienda si basa sull'ininterrotto spirito di ricerca, dell'uso di innovazioni tecniche e la concentrazione sulle competenze chiave

1 PIANTERRENO



Quattro colonne nel foyer ti danno, come un album di famiglia di grandi dimensioni, approfondimenti sulle rispettive epoche di una generazione.

C'è un schermo su ogni colonna per visualizzare i film corrispondenti.

Si prega di continuare il tour attraverso la porta blu dietro l'ultima colonna.



Heureka - il segreto

L'allestimento di questa piccola sala è modellato sul laboratorio di 4 metri quadrati nel ripostiglio della Aschhoff'schen farmacia di Bielefeld, la cosiddetta "stanza segreta" in cui Dr. Oetker ha fatto le sue esperimenti. Dopo aver rilevato la farmacia in 1891, il Dr August Oetker si è presto dedicato a un' intensa ricerca per migliorare il lievito in polvere esistente – un prodotto a cui particolarmente interessato un figlio di un fornaio. Il risultato pionieristico del Dr August Oetker è stato quello di mettere insieme un lievito pronto per l'uso che fosse in grado di garantire il successo e che fosse conservabile e insapore.

Dr August Oetker riempì la sua miscela in piccole bustine, il cui contenuto era sufficiente per esattamente 500 grammi di farina, cioè una torta. Anche allora c'era una ricetta con "la garanzia di successo" sul retro della bustina – niente è cambiato fino ad oggi.

2 PIANTERRENO



Dr. Oetker ha dato il nome “Backin” al risultato dei suoi sforzi. Ha creato uno dei primi e più affermati marchi nel settore alimentare.

Al centro della piccola stanza si può vedere una delle prime bustine di lievito in polvere di Dr. Oetker del 1893.

Qui puoi ascoltare i pensieri del fondatore dell'azienda, il dott. August Oetker, mentre sperimenta.

Per favore, vai alla prossima stazione del tuo tour.



La qualità è la miglior ricetta

Tutti i prodotti Dr. Oetker sono caratterizzati dalla loro qualità di prima classe.

La qualità viene garantita attraverso standard di qualità e sicurezza ben definiti che si applicano a tutte le fasi della produzione, dall'acquisto delle materie prime alla produzione e all'imballaggio fino al trasporto. Sono al di sopra della media e per lo più vanno oltre il livello richiesto dalla legge.

Per la fabbricazione dei prodotti Dr. Oetker sono necessarie circa 1.500 materie prime diverse. L'assicurazione della qualità viene eseguita in modo permanente presso il produttore e nei laboratori del Dr. Oetker.

3 PIANTERRENO



Ad esempio, gli esperti misurano le dimensioni delle fette di salame, valutano la corretta farcitura di una pizza, determinano il contenuto di grassi dei latticini e valutano le proprietà di scorrimento della salsa di pomodoro.

Attiva uno dopo l'altro uno dei tre film sui temi dello sviluppo del prodotto, della garanzia della qualità e del pannello sensoriale. I dipendenti di questi reparti ti danno una visione molto chiara del loro lavoro.

Si prega di continuare il tour attraverso la porta alla fine della stanza.



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 di produzione e sostenibilità

Da quando l'azienda è stata fondata, i processi di produzione sono cambiati radicalmente e il grado di automazione è aumentato passo dopo passo. Oggi Dr. Oetker dispone di modernissimi sistemi di produzione a controllo elettronico.

Il piccolo dispositivo nell'ingresso mostra la prima riempitrice manuale per il lievito del 1900, che riempiva 20 bustine al minuto. Seguirli in base alle macchine in esposizione il sviluppo dell'automazione, fino alle moderne machine mostrate nel film, che raggiungono circa 600 farciture al minuto.

I dipendenti di Dr. Oetker ti spiegano il lavoro delle machine in modo divertente tramite le cuffie. Tra le macchine storiche originali qui esposte, c'è la "battisacchi" del 1910, in cui venivano battuti fino a 30 sacchi di lino per tre ore, in modo che i sacchi potessero essere riutilizzati.

4 PIANTERRENO



Come esempio del passato, la macchina per bussare sacchi mostra che l'azione sostenibile è sempre stata prioritaria per Dr. Oetker. Sui pilastri di sostenibilità, scopri come il Dr. Oetker lavora continuamente per ottimizzare i processi su questioni come la responsabilità per i prodotti, la catena di approvvigionamento e la protezione dell'ambiente.

Ora segui il tour attraverso la porta rossa, nella sala in fondo a sinistra.



Attività internazionali

La qualità non conosce confini - Oggi Dr. Oetker è rappresentato da filiali in tutti i continenti del mondo.

L'internazionalizzazione del marchio è iniziata negli anni '20. Oggi, Dr. Oetker è il leader di mercato in Europa per prodotti da forno, miscele per panificazione, prodotti da dessert e pizze surgelate.

Nel 1933 viene fondata la filiale italiana del gruppo tedesco. Dapprima con sede a Milano, si trasferisce nel 1958 a Desenzano del Garda, dove continua lo sviluppo della produzione e distribuzione di preparati per la pasticceria.

La produzione in vari stabilimenti è orientata ai mercati e ai consumatori dei singoli paesi o regioni. Se necessario, gli ingredienti e le ricette vengono adattati ai gusti locali del paese.

5 PIANTERRENO



Tocca uno dei 12 touchscreen e scopri fatti interessanti sulle attività del Dr. Oetker in quei paesi.

Seleziona un paese e ascolterai musica tipica e lo slogan „La qualità è la migliore ricetta“ nella rispettiva lingua.

Dall'altro lato troverete pannelli di vetro disposti secondo i continenti. Dr. Oetker è rappresentato in tutti i paesi contrassegnati in verde.

Il tuo tour ti porterà ora direttamente nel paradiso dei prodotti / esposizione del marchio.



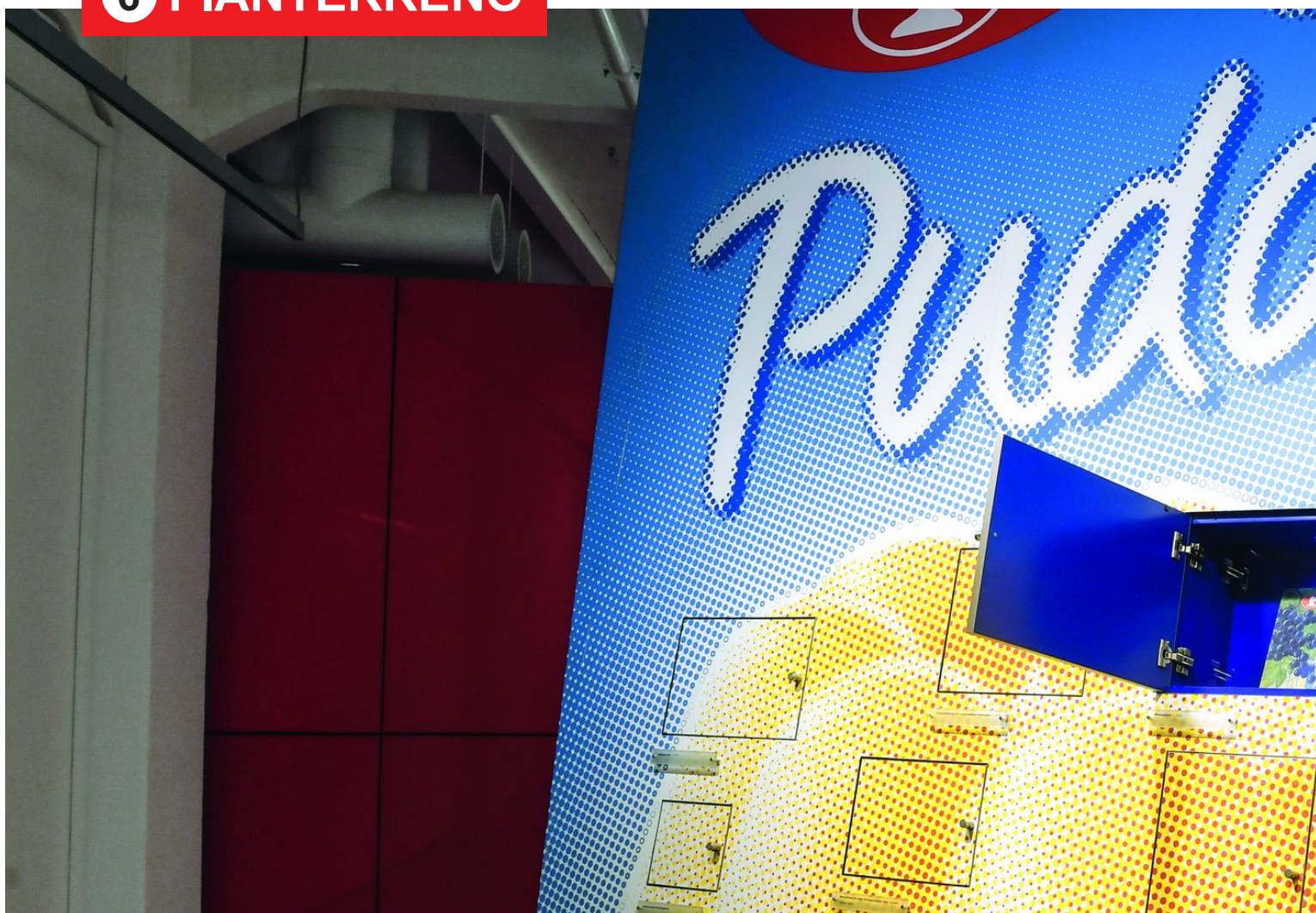
Il paradiso dei prodotti

Dr. Oetker scrive la storia del marchio e della pubblicità da oltre 100 anni. Già il fondatore ha riconosciuto presto che anche il miglior prodotto non avrebbe avuto successo senza la pubblicità. Sviluppando un logo inconfondibile e implementando concetti pubblicitari memorabili utilizzando i mezzi più moderni dell'epoca, Dr. Oetker ha posto pietre miliari nella storia della pubblicità.

In questa sala presentiamo i nostri assortimenti sotto forma di imballaggio di grandi dimensioni, in cui si integrano in vario modo materiali pubblicitari selezionati degli ultimi decenni.

Scopri i piccoli segreti dietro le porte della confezione del budino. Guarda i nostri migliori filmati pubblicitari attraverso gli stampini per ciambelle.

6 PIANTERRENO



Scongela i blocchi di ghiaccio nell cartone della pizza e scopri fatti interessanti. Dai un'occhiata alle idee creative per la conservazione di marmellata esposte nella confezione dello zucchero da conserva che ci sono state inviate dai consumatori nell'ambito di un concorso.

Ascolta il rap noto dalla pubblicità televisiva e cogli l'occasione per scattare una foto con Paula la mucca, in Italia meglio conosciuta come MuMu.



Il prato delle ricette

Per il fondatore dell'azienda, Dr. August Oetker, le ricette di successo con i suoi prodotti erano molto importanti. Anche allora, il retro della confezione era stampato con ricette. Successivamente sono stati aggiunti libretti gratuiti in milioni di copie. Oggi le ricette del Dr. Oetker possono essere scaricate anche direttamente da Internet iscrivendosi a una newsletter o visualizzate con l'app „Idee per le ricette del Dr. Oetker“. I monitor a sinistra ti danno l'opportunità di vivere le attività online e di entrare nel mondo digitale del Dr. Oetker.

7 PIANTERRENO



I classici del Dr. Oetker „Dr. Oetker Schulkochbuch“ (libro di cucina elementare del 1911) e „Backen macht Freude“ (Cucinare è un piacere del 1930) sono tra i libri di maggior successo in Germania e vengono ancora ristampati fino ad oggi.

Dr. Oetker ha sviluppato e distribuito numerosi libri dagli anni '50. Scegli le tue ricette o sfoglia i libri di cucina per trovare la tua ricetta preferita.

Si prega di seguire il tour attraverso la porta alla fine del prato delle ricette.



Un occhiata in cucina

I prodotti Dr. Oetker non solo semplificano la preparazione di piatti raffinati, ma garantiscono anche che saranno un successo.

Per poter dare questa garanzia, la cucina di prova Dr. Oetker testa tutti i prodotti e le ricette Dr. Oetker.

8 PIANTERRENO

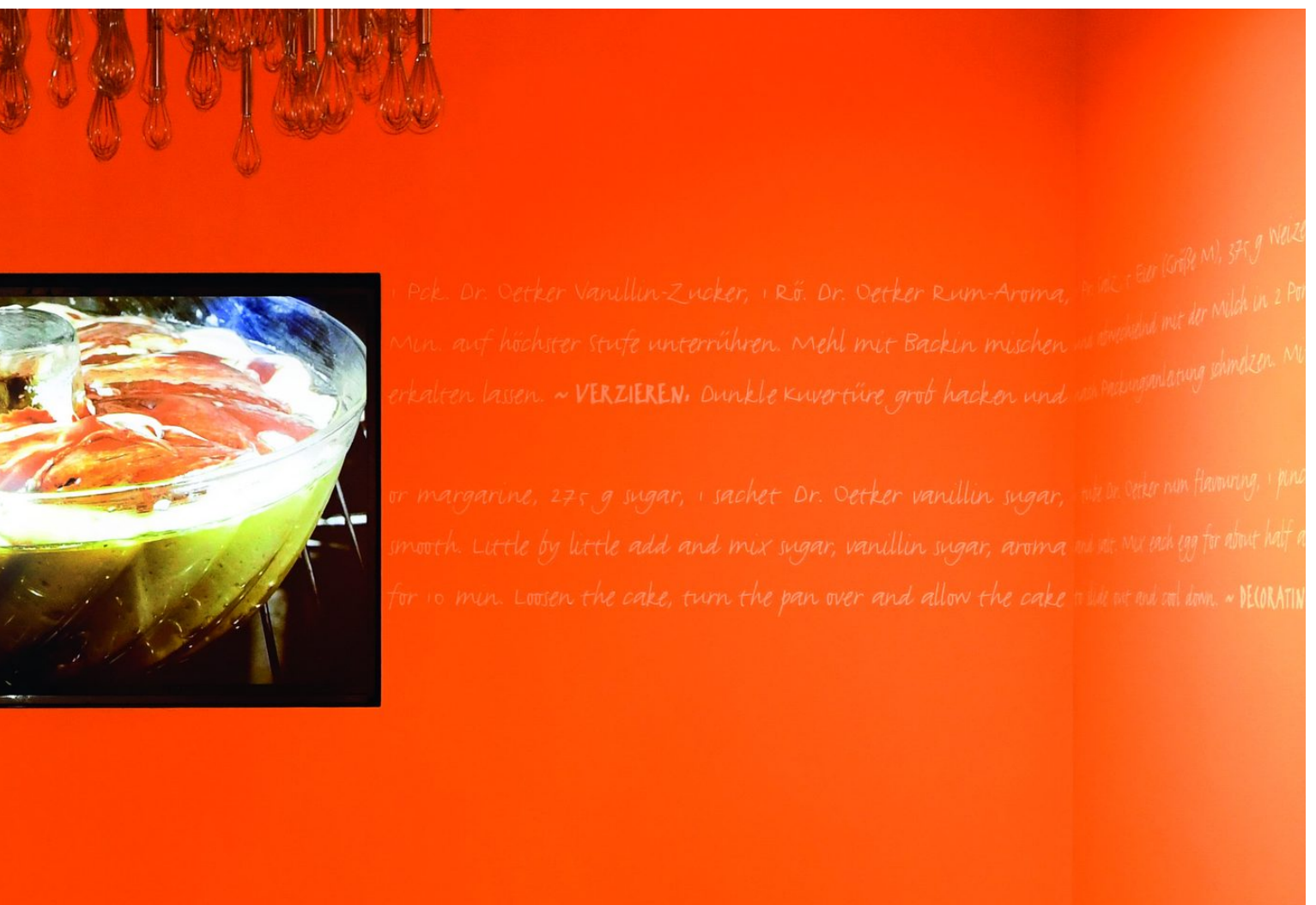
FÜR DIE GUGELHUPFFORM, Ø 24 CM, etwas Fett. ~ RÖHRT EIG: 300 g weiche Butter oder Margarine, 275 g Zucker, gleichmäßig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz hinzufügen. Jedes Ei etwa 1/2 min. ~ Den Kuchen 10 min. in der Form stehen lassen, lösen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. ~ BUNDT PAN, Ø 24 CM: Grease the pan with margarine, butter or baking spray. ~ CAKE MIX: 300 g soft butter, 275 g cake mix. Mix the butter with butter or margarine in a mixing bowl using an electric mixer until the batter is smooth. Add the cake mix and mix until combined. ~ BAKING TIME: approx. 60 min. ~ Remove the cake from the oven, let it stand for 10 min. in the pan, loosen, turn out and cool on a cake rack.



Sperimenta la creazione di una deliziosa ciambella sui tre schermi in rapida successione: dall'impasto degli ingredienti alla lievitazione dell'impasto in forno alla seducente glassatura con dolce al cioccolato.

Nel frattempo lasciati avvolgere dal meraviglioso profumo di torta.

Si prega di continuare il tour attraverso la porta dall' altra parte della stanza.



Godendo prodotti Dr. Oetker

Tutti questi prodotti del marchio Dr. Oetker ti invitano a goderti i loro profumi allettanti, le presentazioni appetitose e i sapori deliziosi.

Segui una corsa della giornata culinaria con i nostri prodotti e immergiti in:

- una prima colazione con la famiglia
- una divertente festa di compleanno per bambini
- un pomeriggio socievole con caffè e torta
- una cena romantica a lume di candela

9 PIANTERRENO



Uno dopo l'altro, i quattro tavoli, completamente apparecchiati, si animano per alcuni istanti di effetti luminosi e sonori.

Ora sei arrivato alla fine della mostra del marchio. Si prega di continuare il tour e procedere al 1° piano, raggiungibile tramite la scala nell'atrio o gli ascensori dietro la reception.



Dr. Oetker – Cucina Idea

Un'ampia lastra di vetro offre uno spaccato delle attività della cucina sperimentale Dr. Oetker, al servizio del consumatore da oltre 100 anni. Accanto c'è la cucina seminale, in cui si svolgono seminari di panificazione e dimostrazioni della cucina sperimentale.

Più di 20 esperti specialisti sviluppano ogni giorno ricette creative per cuocere al forno, cucinare, dessert e conservare. Si basano sempre sulle diverse e mutevoli pretese dei consumatori.

La cucina sperimentale testa anche tutti i prodotti e le ricette Dr. Oetker in condizioni tipiche domestiche prima di assegnare la valutazione „successo garantito“:

10 PRIMO PIANO



- Tutti i tipi di riscaldamento sono utilizzati per la cottura in forni, fornelli e microonde di diversi produttori.
- Vengono utilizzati solo gli elettrodomestici da cucina che la maggior parte delle famiglie ha a disposizione, ma in ogni versione immaginabile.
- Gli esperti della cucina sperimentale eseguono gli esperimenti con ingredienti disponibili in commercio. Si preparano miscele per le torte con diversi tipi di grassi e dolci con tutti i tipi di latte comuni e alternativi.

La cucina di prova utilizza i risultati del test per sviluppare le istruzioni di preparazione per la confezione del prodotto.

Per favore continua il tuo tour al 3° piano.



Tesori dall' archivio aziendale

Una selezione degli oggetti più belli della storia dell'azienda ha trovato posto nella mostra.

Il negozio di articoli coloniali dell'inizio secolo è dotato di inventario storico, pregevole confezione originale e materiale pubblicitario.

La scena della strada, portata al muro con la tecnologia dell'aerografo, mostra quattro vetrine di negozio dal 1910 al 1965, e presenta straordinari tesori d'archivio. Negli espositori è possibile vedere oggetti come libri di cucina e di pasticceria, attrezzature da forno e materiale pubblicitario.

Le tre auto classiche erano una volta in viaggio per il marchio Dr. Oetker e venivano utilizzate, ad esempio, come veicolo per il servizio di campo.

11 TERZO PIANO



La bici del 1949 aveva un motore che il Dr. Oetker ha sovvenzionato con 350 DM.
L'autista ha ricevuto 8 pfennig di chilometraggio.

La sala cinematografica all'aperto alla fine del piano mostra 4 film pubblicitari storici: Accomodati sulle sedie del cinema e fai un viaggio nel tempo con Dr. Oetker fino agli anni '20, '30 e '50.

Ora sei arrivato alla fine del tuo tour.

Ti ringraziamo per il tuo interesse per il mondo Dr. Oetker e non vediamo l'ora di darti il benvenuto di nuovo presto.





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

