

# Profis gefragt

*Rund 160 Studenten aus ganz Deutschland reisten nach Werne, um am Karrieretag der Backbranche teilzunehmen. Die angehenden Lebensmitteltechnologien und Techniker informierten sich über die Branche als Arbeitgeber. Zusätzlich zu den Fachvorträgen öffneten zudem 12 Unternehmen ihre Türen und präsentierten sich den Studenten.*

■ Bäckereien wie die Harry-Brot GmbH, Schenefeld, die Wback GmbH, Bönen, und die Detlef Malzer's Backstube GmbH & Co. KG, Gelsenkirchen, nutzten die Chance, sich während des Karrieretages 2007 von brot+backwaren am 3. und 4. Mai in Werne zu präsentieren. Die Unternehmen konnten Kontakte zu Studenten und damit zu potenziellen Bewerbern knüpfen. Aber nicht nur die Backwarenhersteller waren aktiv. Auch Zulieferer und Maschinenbauer wie z.B. die Uniform GmbH & Co. KG, Werne, die Ireks GmbH, Kulmbach und die König Maschinen Gesellschaft m.b.H, Graz, Österreich, haben Verbindungen geknüpft, statt sich nur über den Mangel an qualifizierten Nachwuchskräften zu beschweren.

Großes Interesse zeigten auch die Studenten. Aus ganz Deutschland reisten über 150 Studenten nach Werne, um von verschiedensten Referenten mehr über die Backbranche zu erfahren. So erklärten z.B. RA Helmut Martell, Verband Deutscher Großbäckerei e.V., Düsseldorf, Dr. Wolfgang Eißer, Vorsitzender der Fachsparte Bäckereimaschinen des VDMA, Frankfurt am Main, Hermann Josef Michaelis, Geschäftsführer Vereinigung der Backbranche e.V., Delmenhorst und Norbert Lötzer, Produktions- und Werksleiter der Brandt Zwieback GmbH & Co. KG, den Studenten, was es mit der Backbranche auf sich hat und welche Berufschancen sich ergeben können.

Am zweiten Tag konnten die Studenten verschiedenste Unternehmen aus den Bereichen Backwarenproduktion, Maschinenbau und Zulieferindustrie besichtigen. Auf insgesamt sechs Touren standen Betriebe wie z.B. die Werhahn Mühlen KG, Neuss, die Emil Kemper GmbH, Rietberg, die Wachtel GmbH & Co., Hilden, oder die Nestlé Deutschland AG, Maggi-Werk Lüdinghausen, auf dem Programm.

Auf Grund der positiven Resonanz der Studenten wird der nächste Karrieretag wahrscheinlich 2009 in Hannover stattfinden. Weitere Infos und Fotos sowie das Karriereheft mit Stellenangeboten und Adressen aus der Backbranche finden Sie unter:

[www.backkarriere.de](http://www.backkarriere.de). Oder Sie wenden sich an Bastian Borchfeld, Tel.: +49 (0) 40 3990 1228, [borchfeld@food-multimedia.de](mailto:borchfeld@food-multimedia.de). ■



Karrieretag in Werne: Über 160 Studenten sowie die Vertreter der teilnehmenden Firmen folgten den Vorträgen. Zusammen mit der Uniform GmbH & Co. KG hatte die Redaktion von brot+backwaren den Tag organisiert, der auf die Backbranche als Arbeitgeber aufmerksam macht.



Dr. Wolfgang Eisser, Vorsitzender der Fachsparte Bäckereimaschinen im Verband Deutscher Anlagen und Maschinenbau, diskutierte mit Hildegard M. Keil, Chefredakteurin der Fachzeitschrift brot+backwaren und den Studenten über die Berufsaussichten in der Branche.



Johann-Andreas Werhahn stand den Studenten während der Besichtigung seines Unternehmens für Informationen zur Verfügung.

# Bauen Sie auf den Erfolg der *Cranberry*

*mehr Geschmack  
mehr Farbe  
mehr Anwendungsmöglichkeiten*

## **Einfach Cranberries zugeben**

Der herbe Geschmack, die lebhafte rote Farbe und die gesunden Eigenschaften der Cranberry sind weltweit bekannt. Durch unsere Zusammenarbeit kann Ihr Geschäft wachsen – besuchen Sie uns im Internet, heute noch!

