

Mitgliederhauptversammlung in Dresden

ÜBER 120 GÄSTE UND VDB-MITGLIEDER TRAFEN SICH ZUR MITGLIEDERHAUPTVERSAMMLUNG IN DRESDEN. NEBEN DEN NEUWAHLEN DES PRÄSIDIUMS STANDEN GEPLANTE STRUKTURREFORMEN, VORTRÄGE UND BETRIEBSBESICHTIGUNGEN AUF DEM PROGRAMM.



++ Bild 1

Rund 120 VDB-Mitglieder reisten nach Dresden, ...



++ Bild 2

... um an der Mitgliederhauptversammlung teilzunehmen

+ Am 2. Juni 2012 fand um 12:30 Uhr die Mitgliederhauptversammlung der VDB im Hygienemuseum in Dresden statt. Davor, am Samstagvormittag, hatten die Mitglieder und Gäste die Gelegenheit, verschiedene Betriebe in der Region zu besuchen. Dazu trafen sich die Teilnehmer ab 8 Uhr, um per Bus entweder zur Firma Sachsenmilch, ein Unternehmen der Müller-Milch-Gruppe, zur Bäckerei Wippler, ein regionaler Handwerksbäcker, oder zum Backwarenhersteller Dr. Quendt gefahren zu werden. Vor Ort konnten sich die Teilnehmer über die verschiedenen Konzepte der Unternehmen informieren und sich fachlich austauschen.

Die Mitgliederhauptversammlung fand anschließend im Marta-Fraenkel-Saal des Hygienemuseums statt. Anita Domschke, Abteilungsleiterin Sächsisches Staatsministerium

++ Bild 3

Ebenso wie Eva Maria Schwarze, Bäckerei Schwarze, Wurzen, (links) und Prof. Dr. Ulrike Detmers, Mestemacher GmbH, Gütersloh



++ Bild 3

für Landwirtschaft und Umwelt, überbrachte die Grüße des Ministerpräsidenten Stanislaw Tillich an die rund 120 angereisten VDB-Mitglieder. Anschließend begrüßte Dirk Hilbert, 1. Bürgermeister der Landeshauptstadt Dresden, die Gäste und sprach über das erfolgreiche Stollenfest sowie weitere Aktionen mit der Backbranche, wie z. B. den Brotmarkt in Dresden. Danach referierte Michael Wippler, Vizepräsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckehandwerks, e.V., Berlin, über die Bedeutung von backenden Betrieben in der Region. Einen Vortrag über Hygiene und die Verantwortung in der Bäckerei hielt Helmut Klemme, Präsident des Verbandes Deutscher Großbäcker, e.V., Düsseldorf. Nach den Berichten des VDB-Präsidiums und der Bundesgeschäftsstelle wurde das neue Präsidium vorgestellt, welches sich nun aus einem Präsidenten und fünf Vize-Präsidenten zusammensetzt. Gewählt wurden Günther Behringer (Präsident) sowie die Vize-Präsidenten Brigitte Ewald, Stefan Keller, Gerald Fischer, Hartmut Grahn und Ralf Beisner. Die Mitgliederversammlung bestätigte die Wahl. Das neu gewählte Präsidium will bis 2014 Strukturveränderungen diskutieren und Vorschläge ausarbeiten, um Organisationsabläufe in der VDB weiter zu optimieren.

Nach den Ehrungen verdienter VDB-Mitglieder wie z. B. Prof. Jürgen-Michael Brümmer, Jürgen Sengbusch und das Unternehmen Kampfmeyer-Mühlen durch das Präsidium diskutierten erfolgreiche weibliche Persönlichkeiten aus der Backbranche über ihren Berufsweg. An der Diskussion nahmen Prof. Dr. Ulrike Detmers, Mestemacher GmbH, Gütersloh, Eva Maria Schwarze, Bäckerei Schwarze, Wurzen, Brigitte Ewald, Leiterin der Württembergischen



++ Bild 4

Das Präsidium: Ralf Beisner (links), Gerald Fischer, Günther Behringer, Stefan Keller, Brigitte Ewald und Hartmut Grahn



++ Bild 5

++ Bild 5

Angela Pretzl (links), Martina Hübner, Brigitte Ewald, Wilhelm Peter Ihle, Eva Maria Schwarze und Prof. Dr. Ulrike Detmers

Bäckerfachschule, Stuttgart, Martina Hübner, Geschäftsführerin Annaberger Backwaren GmbH, Annaberg, sowie Angela Pretzl, Leiterin Qualitätsmanagement Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co. KG, Dornbirn, Österreich, teil. Die Moderation übernahm Wilhelm Peter Ihle, Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG, Friedberg. So diskutierte die Runde über gesetzliche Frauenquoten, Karrierewege und Chancen in der Backbranche.

Der Präsident der VDB, Günther Behringer, fasste anschließend die Ergebnisse der Mitgliederhauptversammlung zusammen und wies die Teilnehmer darauf hin, dass die nächste Mitgliederhauptversammlung im Jahr 2014 in Ulm stattfinden wird. Ab 19 Uhr hatten die Teilnehmer dann noch die Möglichkeit, per Schiff auf der Elbe bis zum Schloss Pillnitz zu reisen, um die gelungene Veranstaltung ausklingen zu lassen. +++

ANZEIGE



PANATURA® FORTE



PANATURA®
natürlich Weizen-Vorteig

PANATURA® FORTE

bringt Ihr handwerkliches Können zur Geltung,
ist anlagesicher und eignet sich für alle Brotsorten und
Brötchen. 100 % natürlich, ohne Zusatzstoffe.

Vertrieb Deutsche Hefewerke GmbH | Bucher Hauptstraße 53–55 | D-90427 Nürnberg
Tel. +49 (0)911 9 93 45-0 | Telefax +49 (0)911 9 93 45-40/41 | info@hefewerke.de | www.deutsche-hefewerke.de





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.