

Reisender Ratgeber

Helmut Schön, Bäckermeister und Techniker, ist Berater für Bäckereibetriebe. Das Motto des reisenden Ratgebers: Nicht nur eine Lösung auf dem Papier bieten, sondern so lange im Unternehmen bleiben, bis alles zur Zufriedenheit läuft.

Helmut Schön (44) hat 16 Jahre als Backmeister und Projektmanager bei Winkler in Villingen gearbeitet. Nachdem der Bäckereimaschinen- und Backofenhersteller verkauft worden war, nutzte der Familienvater die Gelegenheit und machte sich selbstständig. Heute ist er überall auf der Welt



Zuhause, sein Wissen ist gefragt. Schön berät Bäckereien bei Umbauten und Neubauten unabhängig von den Maschinenherstellern. Der Fachmann ist von der Planung bis zur Inbetriebnahme dabei. Schön: „Mein Job ist beendet, wenn die Backstube perfekt läuft.“

Weil Technik allein nicht genügt, bietet Schön auch die Weiterbildung des Personals an. Dabei schult er in

Backstubentechnologie, Personalführung, Produktkalkulation, dem Planen von Produktionsabläufen und allem, was zur systematischen Qualitätsverbesserung notwendig ist.

Schön ist es egal, ob er als „Feuerwehr“ bei einem akuten Qualitätsproblem gerufen wird, wie bei der Angel Bakery, einer der größten Bäckereien Israels, oder ob er eine neue Bäckerei planen und aufbauen soll, wie bei TOO MAGASH, einer mittelständischen Bäckerei in Kasachstan, oder ob er, so wie bei Katselis Sons, einer griechischen Großbäckerei, regelmäßig berät, wenn in der Produktion etwas verändert werden soll. Schön: „Mich reizt es, Betrieben dabei zu helfen, mit den vorhandenen einheimischen Rohstoffen optimal für ihre Märkte produzieren zu können.“ Zu seinem Handwerkszeug gehören modernen Messtechniken, die oftmals helfen, spezielle Probleme der Anlagen und Maschinen überhaupt erst zu erfassen und zu definieren.

Wenn es sein muss, nutzt er auch seine Verbindungen zu CAD- und Architekturbüros, Fachverbänden und Sondermaschinenherstellern. „Manche problematischen Abläufe werden den Kunden erst deutlich, wenn sie diese schwarz auf weiß sehen können, so wie sich manche Rohstoffmängel erst durch die präzise Analyse belegen lassen« Aber auch im deutschsprachigen Raum ist Schön aktiv. Z.B. hat der Techniker bei zwei Bäckereien im bayerischen Raum die Backstubenplanung zum Nutzerwechsel von Gebäuden vorgenommen. Der Preis für Schöns unabhängige Beratung und Mitarbeit richtet sich nach der Dauer. In der Regel gibt es eine Tagespauschale oder ein individuelles Angebot für eine klar umrissene Aufgabe. Manchmal allerdings muss auch Schön vom Kurs abweichen, etwa, wenn er auf einer Baustelle erst einmal dafür sorgen muss, dass die Ofenkamine richtig gesetzt werden. „Für mich ist es wichtig, dass der Kunde meine Qualifikation im vollen Umfang nutzen kann, aber nicht unnötige Kosten zu tragen hat, nur weil sie einmal so ausgehandelt worden sind. Für mich haben Ehrlichkeit, Vertrauen und Würde einen sehr hohen Stellenwert.“

Adressen: BETRIEBSBERATER / ZERTIFIZIERUNGSSTELLEN



Backtechnische Beratung

frei + unabhängig

Projektmanagement

Schulungen

Inbetriebnahme + Coaching

Backmeistertätigkeiten

Tel.: +49 171 - 33 95 663

Fax: +49 7425 - 215 40

Web: bakerytechnology.com

Helmut Schön

Bäckermeister / Techniker



Höhenstraße 25

D-69518 Abtsteinach

Tel.: +49 6207 - 60 56 60

Fax: +49 6207 - 60 56 62

Mail: ug.consulting@t-online.de



Bäckerei-Fachberatung Pinzer

Ihr Ansprechpartner für die gesamte Produktion

Am Mühlholz 6

89287 Bellenberg

Tel.: 07306 - 44 22

Fax: 07306 - 44 07

Mail: hp@pinzman.de

Web: pinzman.de

Mitglied im



InterJob

Personalmanagement K. Kanz

- Wir rekrutieren qualifizierte Mitarbeiter für Ihr Unternehmen
- Kompetente Leistungsträger auf fachlicher und emotionaler Ebene.
- Mitarbeiter die zu Ihrer Unternehmenskultur passen.

Wir sind spezialisiert im Bäcker- und Konditorenhandwerk sowie in der Backwaren- und Lebensmittelindustrie.

Karl Kanz

Hauptstraße 9

89171 Illerkirchberg

Tel.: +49 7346 - 92 24 04

Fax: +49 7346 - 92 05 160

Mail: info@k-kanz.de

Web: interjob-kanz.de



Zertifizierung von Managementsystemen u. a. ISO 9000, ISO 2200, IFS, BRC

BVQI Deutschland GmbH

Veritaskai 1

21079 Hamburg

Tel.: 040 - 23 62 57 01

Fax: 040 - 23 62 57 00

Mail: bvqi@bvqi.de

Web: bvqi.de oder ifs-food.de

GUT BERATEN – BESSER ENTSCHIEDEN