



**Wenn
Kunden
Ihre
Backwaren
mögen,
haben
wir
bestimmt
einen
kleinen
Beitrag
dazu
geleistet.**

iba für alle?



Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und der Verband Deutscher Großbäckereien haben eine enge und langfristige Zusammenarbeit bei der Vorbereitung und Durchführung der iba vereinbart. Der Großbäckerverband wird den Besuch der iba empfehlen und dafür kriegt er einen Sitz im iba-Beirat.

Der allerdings hat nicht gerade übermäßig viel zu sagen. Träger der iba ist nach wie vor der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks und trotz aller Versicherungen, man wolle den Beirat an allen wichtigen Entscheidungen teilhaben lassen, kommen dessen übrige Mitglieder in der Regel immer mit ziemlich langen Gesichtern aus den Sitzungen. Eine echte Teilung der Macht wäre auch erstaunlich. Als einer unter Gleichen würde der Zentralverband in den iba-Gremien auf das Maß schrumpfen, das er am Markt repräsentiert. Mit 30% Bedeutung aber kann man nicht 98% der Macht und 100% der Einnahmen fordern.

Harmonie also auf allen Ebenen statt Grundsatzfragen. Dabei gibt es reichlich Diskussionsbedarf. Konzept, Dauer, Organisation und vor allem die Kosten der iba gehören auf den Prüfstand! Die wichtigste Frage dürfte sein, ob eine Bäckereifachmesse für Handwerk, Großfilialisten und Industrie wirklich sinnvoll ist. Worin bitte besteht denn der konkrete Nutzen eines solch teuren Spagats? Weil nur dann die ausländischen Besucher kommen? Der Ausländeranteil unter den Besuchern der iba 2003 lag offiziell bei 46%, von den Ausstellern gewichtet nach Bedeutung für ihr Geschäft nahe an 80%. Diese Besucher aber sind nur in einem verschwindend kleinen Maße Handwerksbetriebe und sie suchen kein Volksfest, sondern eine Messe, die sich auf die Bedürfnisse der Großbetriebe konzentriert.

Wie sowas aussehen könnte, zeigte die Anuga FoodTec kürzlich in Köln. Ideeller Träger des erstmaligen Schwerpunkts Bäckereitechnik war der Verband der Großbäckereien, was wohl auch der wahre Grund für das plötzliche Harmoniebedürfnis des Zentralverbands sein dürfte. Das Publikum setzte sich aus internationalen Betriebs-, Produktionsleitern, Geschäftsführern und Inhabern zusammen, den Besuchern wurden Einblicke in angrenzende Branchen wie Fleisch- und Feinkostverarbeitung geboten und obendrein, weil branchenübergreifend konzipiert, auch in wichtige Themenbereiche wie Facilitymanagement, Prozess-, Förder- und Hygienetechnik, die auf der iba fehlen. Kürzer war die Messe obendrein und auch die Etats der Aussteller erreichten nicht iba-Niveau. Kosten, die letztendlich von den Backbetrieben bezahlt werden, und zwar überwiegend von den Großfilialisten und Industriebetrieben, denn Rohstoff- und Investitionsbedarf der Handwerker sinken, wie die einschlägigen Statistiken zeigen.

Warum die Großbäcker sich diese Kosten ans Bein binden, wo sie doch gerade in Köln den ersten Schritt zu einer Messe ohne Handwerk gemacht haben, bleibt wohl ihr Geheimnis, ebenso wie der Sinn der Parallelität beider Messen. Beim Verband in Düsseldorf heißt es nämlich, man habe mit dem Zentralverband verabredet, dass das Engagement bei der Anuga FoodTec von der neuen Kooperation nicht beeinträchtigt wird.

Ihre

Hildegard M. Keil

Branchen brauchen Spezialisten



Branchenspezialisierte Unternehmenssoftware

Eine Lösung für Ihr gesamtes
Unternehmen

Führen, steuern und kontrollieren
Sie Ihr Unternehmen mit
unserer ERP-Komplettlösung für

- Brot & Backwaren
- Süß- & Teigwaren
- Zucker & Konditorwaren
- Getreide & Schälprodukte

Entscheiden Sie sich jetzt für eine
gesicherte Zukunft!

Wir sind für Sie da -
Ihr Branchen-ERP-Spezialist



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System AG, D-52511 Gellenkirchen
Tel.: +49 2451 825-350, Fax: -311
info@csb-system.com

www.csb-system.com