

Sanfter Wechsel

Es kündigte sich langsam an: Erst wechselte die VDB-Bundesgeschäftsstelle von Zusmarshausen nach Delmenhorst und nun tritt Präsident Walter Aumann zurück. Wichtig war Aumann ein sanfter Wechsel an der Spitze, denn er will seinen Nachfolger nicht in ein Loch fallen lassen. In unserem Interview zieht er ein Resümee seiner 22jährigen Amtszeit.

brot+backwaren:

Herr Aumann, seit vielen Jahren führen Sie die VDB und nun erklären Sie Ihren vorzeitigen Rücktritt. Was sind die Beweggründe für diese Entscheidung?

Aumann:

Mein Rücktrittsgesuch vom Amt des VDB-Präsidenten liegt in der Tat in der Mitte der laufenden Wahlperiode. Intensive Überlegungen meinerseits gingen diesem Schritt voraus und sie dürfen mir glauben, dass die Entscheidung mir nicht leicht gefallen ist.

Zwei wesentliche Gründe aber veranlassen mich, jetzt diesen Schritt zu tun. Der erste Grund liegt ausschließlich im gesundheitlichen Bereich. Im Jahr 2005 hatte ich mit körperlichen Beschwerden zu tun, die ich bis dato nicht kannte. Mir wurde von ärztlicher Seite dringend geraten, allgemein kürzer zu treten. Der zweite Grund liegt darin, dass sich im Moment an der Spitze der VDB eine Situation darstellt, bei der man davon ausgehen kann, dass der laufende Betrieb und die inhaltliche Führungsarbeit effizient weitergehen kann. Dieser Sachverhalt liegt mir besonders am Herzen, um unsere VDB nach einem Führungswechsel nicht in ein so genanntes Loch fallen zu lassen.

brot+backwaren:

Als Sie das Amt des Präsidenten 1984 übernahmen, welche Ziele verfolgten Sie, was wollten Sie ändern oder verbessern?

Aumann:

Nachdem unter meiner Federführung Ende der siebziger Jahre eine neue Satzung erarbeitet und in Kraft gesetzt worden war, war der Rahmen geschaffen, neue Schwerpunkte anzugehen. Erstes Ziel war die Werbung neuer Mitglieder. Von damals bundesweit knapp 400 Mitgliedern konnte durch intensive Öffentlichkeitsarbeit, vorwiegend durch qualifizierte Fachvorträge, Exkursionen, Foren, Fachzeitschriften usw., die Mitgliederzahl auf über 1.500 gesteigert werden. Ebenso war es unabdingbar, die finanziellen Rücklagen entsprechend den Aktivitäten der Vereinigung nach oben anzupassen. Als dritten Schwerpunkt sah ich die interne Straffung der Organisation, hier vornehmlich die Arbeit in den Landesgruppen.

Walter Aumann (64)



Wohnort: Zusmarshausen

Seit 2003 Träger des Bundesverdienstkreuzes am Bande des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland, Überreicht vom Bundespräsidenten für die Verdienste um die VDB, deren Landesgruppe Bayern sowie das politische und soziale Engagement des Geehrten in Zusmarshausen.

Beruflicher Werdegang:

Bäckerlehre,

1963 Meisterprüfung mit Ausnahmegenehmigung

1976 Abschluss zum Wirtschaftsfachwirt-IHK

1964 – 1992 führende Positionen in Großbäckereien (Wollbacher, Boulangerie de Champagne, Wendeln)

seit 1993 selbstständiger Berater für Bäckereien sowie Planung und Verkauf von Produktionstechnologie, vorrangig zur Herstellung von Laugengebäck.

Vertragliche Zusammenarbeit mit WP, OKU, Ismar, BACKTECH.

Tätigkeit in der VDB:

1975 – 1996 Vorsitzender der Landesgruppe Bayern

1980 – 1984 Vizepräsident

seit 1984 Präsident der VDB

1980 – 2000 Mitglied der Eberhard-Paech-Preis-Jury

seit 2000 Obmann der Eberhard-Paech-Preis-Stiftungs-GmbH

brot+backwaren:

Haben sich die Schwerpunkte Ihrer Arbeit im Laufe der Zeit verändert? Was änderte sich in den letzten Jahren am intensivsten in der VDB?

Aumann:

Bis Mitte der 90er Jahre waren die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen gut und es ging stetig bergauf. In den Folgejahren begann sich auch die Backbranche stark zu verändern. Fusionen von bis dahin selbstständigen Unternehmen und die daraus resultierenden Veränderungen in den Betrieben bzw. Belegschaften wirkten sich auch negativ auf die VDB aus. Mitgliederzahlen brachen weg, das geographische Denken und Handeln eines Unternehmens weitete sich national und sogar international aus. Dies galt zunehmend auch für die Grundeinstellung der Chefetagen gegenüber Mitgliedschaften in Verbänden. Um auf diese Entwicklungen zu reagieren, war die Beratung über veränderte regionale Veranstaltungsangebote seitens der VDB Hauptpunkt bereits auf der Vorstandssitzung 1998 in Hamburg. Viele Kollegen standen damals der auch von mir geforderten Organisationsveränderung, weg von der kleinen Landesgruppe und hin zu größeren regionalen Einheiten, sehr skeptisch gegenüber. Eine Folge war zum Beispiel der seit diesem Zeitpunkt einsetzende Rückgang der Mitgliederzahlen auf nunmehr knapp 1.200. Inzwischen ist die Regionalebene, das heißt die gemeinsame Angebotsarbeit mehrerer Landesgruppen Praxis im Jahreskalender. Sowohl im Süden, Nordosten wie im Westen werden, abgestimmt auf Thema und Termine, LG-übergreifende Foren abgehalten. Auch die Themenangebote haben sich, der Ausbildung der Mitglieder entsprechend, erweitert bzw. verändert. So werden neben dem nach wie vor klassischen Thema Sauerteig Antworten auf Fragen der modernen Backtechnologie, des Rohstoffmarktes, oder des Rechts auf nationaler und EU-Ebene usw. von der VDB erwartet. Die Themenfindung kann in Teilen nur noch zentral von Experten ausgeführt werden und nicht mehr kurzerhand von Kollegen vor Ort und nebenbei. Hier gilt es dran zu bleiben, um in Branchenkreisen auch künftig die absolute Fachkompetenz zu erkaufen zu bekommen. Ein weiterer Punkt waren und sind die Finanzen. Bei sinkender Zahl von Beitragszahlern galt es zunehmend, das Geld immer noch effizienter einzusetzen, sowohl in der Verwaltung, bei Kosten für Veranstaltungen usw. Hier möchte ich mich immer wieder bei vielen Unterstützern bedanken, Firmen, Referenten und Mitgliedern. Die Zentralisierung der Verwaltungsarbeit hat hier wohl den größten Brocken eingespart. Zentrale Versendungen der Einladungen und die konsequente Nutzung moderner Kommunikationsmittel seien hier an erster Stelle genannt. Zusammengefasst ist zu sagen: Die zu Beginn meiner Amtszeit absolut föderale Führungsstruktur der VDB muss als Konsequenz des Strukturwandels in der Wirtschaft in vielen Bereichen zentralisiert werden, um die Effizienz der inhaltlichen Arbeit zu stärken.

SO WAREN MUFFINS NOCH NIE!



Schoko-Nougat

Happy Heidelbeer

Black & White

Big Apple

So soft, so saftig, so frisch*: Premium-Muffins von Meister Goldfrost.

Profitieren Sie jetzt von:

- Original Rezepturen
- Exklusivem Produktdesign: Pilzform, Füllung plus Dekor
- Top-Frischhaltung = geringe Retouren

***Getestet vom unabhängigen Institut.
Fordern Sie den Test gratis an.**



Mehr Info unter

.. freecall 0800/418 418 1

www.meistermarken.de

brot+backwaren:

Welche Ziele haben Sie erreicht und welche Ziele konnten Sie nicht erreichen?

Aumann:

Die VDB konnte unter meiner Führung weiter aufgebaut und organisatorisch wie finanziell stabilisiert werden. Dadurch ergab sich auch eine erhöhte Akzeptanz in der gesamten Backbranche. Nicht erreicht wurde die Mitgliederentwicklung. Es gibt Hochrechnungen meinerseits, danach müssten wir jetzt bei ca. 2.000 Mitgliedern liegen, tatsächlich sind es knapp 1.200.

brot+backwaren:

Wie hat sich die VDB den Herausforderungen des Wandels in der Backbranche gestellt?

Aumann: Diese Frage habe ich schon zum Teil in der vorletzten Frage mit beantwortet. Was noch hinzu kommt, sind die Nutzung moderner Kommunikationsmedien, um die Kollegen auf mehreren Ebenen schnell mit Fachantworten zu bedienen, d.h. die VDB ist als fachlicher Dienstleister gefragt denn je.

brot+backwaren:

Welche Aufgaben kann die VDB in Zukunft in der Backbranche erfüllen?

Aumann:

Ich bin überzeugt, dass die VDB als so genannte dritte Kraft neben den Fachverbänden des Handwerks und der Großbäckereien einen wichtigen Platz im Bereich der neutralen Informationsarbeit einnehmen kann, und dies zunehmend international.

brot+backwaren:

Wie kann die VDB ihren Mitgliedern Lösungen und Verbesserungen bieten?

Aumann:

Durch qualifizierte und vor allem schnelle Fachinformationen.

brot+backwaren:

Wo sehen Sie den größten Entwicklungsbedarf bei der VDB und wie kann Ihr Nachfolger daran arbeiten?

Aumann:

Durch Ausbau und Anwendung einer professionellen Öffentlichkeitsarbeit mit hohem Qualitätsanspruch im fachlichen Bereich.

brot+backwaren:

Wo sollte die VDB Ihrer Meinung nach in zehn Jahren stehen? Wo sehen Sie die besten Chancen für die Vereinigung?

Aumann:

Die Verantwortlichen der VDB müssen alles daran setzen, der VDB das Image des qualitativ besten Fachinformanten zu verleihen. Wenn dann noch die entsprechende Organisation den persönlichen Kontakt zu möglichst vielen Kollegen vor Ort sucht und pflegt, nach dem Motto: Qualität vor Quantität, wäre dies meines Erachtens die Garantie für eine positive Entwicklung der VDB. Um dieses Ziel zu erreichen, schließe ich Verbindungen mit ähnlich agierenden Verbänden nicht aus.

brot+backwaren:

Welche Veranstaltungen bzw. Erlebnisse würden Sie als Höhepunkte Ihrer Präsidentschaft bezeichnen?

Aumann:

Die offizielle Ernennung der ersten vier Ehrenmitglieder der VDB, darunter mein Vorgänger Franz Welches, auf einem Rheinschiff im Jahre 1990 in Düsseldorf; die Begrüßung des 1000. Mitglieds bei der Mitgliederversammlung in Dresden 1992, die Jubiläumsfeier 50 Jahre VDB im Jahre 2002 in Detmold; die Verleihungen des Eberhard-Paech-Preises unter der Regie der VDB in den Jahren 2001 und 2004 im Reichstag in Berlin. Und die Auszeichnung mit dem Bundesverdienstkreuz am Bande durch den Bundespräsidenten war ein absoluter Höhepunkt in meinem Leben.

brot+backwaren:

In der Vergangenheit haben Sie viele Ehrenämter für Vereine und Parteien übernommen? Werden Sie sich komplett aus den Ämtern zurückziehen und sich der Familie widmen oder doch noch ein bisschen mitspielen?

Aumann:

Die politischen Wahlperioden laufen noch bis mindestens 2008. Diesen Zeitraum möchte ich jedenfalls noch aktiv mitgestalten. Aufgrund der vielen Jahre intensiver Mitarbeit in vielen anderen gesellschaftlichen Bereichen ist ein Restengagement voraussichtlich nicht auszuschließen. Diese Ansage mache ich, weil ich mich auch kenne. Allerdings werde ich mich nicht in laufende Betriebsvorgänge einmischen. Wenn man mich um Hilfe bittet, werde ich mich dem im Rahmen meiner Möglichkeiten nicht verschließen.

brot+backwaren:

Herr Aumann, vielen Dank für das Interview.

Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußcken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.
Sonderanfertigungen nach Ihren
individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG · Postfach 1453 · D-59444 Wert
Tel. 02922/9753-0 · Fax 02922/9753-99
E-Mail: info@koenig-backmittel.de · Internet: www.koenig-backmittel.de

Internationales Netzwerk

Auf der diesjährigen Mitgliederversammlung in Bingen wählte die Vereinigung Deutsche Backtechnik Günther Behringer zum neuen Präsidenten. Gegenüber brot+backwaren erläuterte er seine Bestandsaufnahme und seine Ziele.

brot+backwaren:

Herr Behringer, zunächst einmal herzlichen Glückwunsch zum Präsidentenamt und der hohen Zustimmung, die Sie bei der Wahl bekommen haben. Welche Funktion hat die VDB Ihrer Ansicht nach in der Branche und was soll sie leisten?

Behringer:

Die Vereinigung hat heute die Funktion einer traditionellen, selbstverwalteten Weiterbildungsorganisation. Diese Funktion soll sie auch in Zukunft wahrnehmen, wir – und damit meine ich das gesamte Präsidium und die Geschäftsführung – wollen sie sogar noch verstärken, möglicherweise auch Richtung Ausbildung. Dazu brauchen wir Unterstützung. Es gibt eine Reihe von Spezialisten und namhaften Branchenberatern, die bislang nicht Mitglied in der VDB sind, die hoffe ich einbinden zu können. Wir wollen sowohl die bäckereitechnologische wie auch die lebensmittelrechtliche Kompetenz verstärken und das nicht nur national, sondern auf internationaler Ebene.

brot+backwaren:

International werden und mehr Kompetenz binden ist die eine Seite, wie soll denn die Vermittlung dieses breiter gewordenen Know-hows aussehen?

Behringer:

Bevor wir uns missverstehen, international heißt bei mir zunächst einmal europäisch, und dabei stehen Österreich und Schweiz im Fokus. Mittelfristig aber geht es um ganz Europa, denn die Märkte wachsen immer stärker zusammen. Bei der Vermittlung stelle ich mir einerseits ein Veranstaltungsprogramm der VDB vor, das der Vermittlung dieses Know-hows dient. Andererseits möchte ich ein internationales Netzwerk von Fachleuten schaffen, in das man Fragen und Bedarf hineingeben kann und befriedigt bekommt. Firmen leisten heute sehr viel an Ausbildungsarbeit und brauchen

Weltmarkt des Backens

- Alle Produktinnovationen der internationalen Backbranche auf einen Blick
- Überzeugende Ideen und Impulse für Ihr Tagesgeschäft
- Ein komplettes Angebot von Backzutaten, Geräten, Maschinen, Backöfen, ganzen Fertigungsstraßen bis hin zur Verpackung und Logistik – unabhängig von der Betriebsgröße

Das alles finden Sie nur auf dem Weltmarkt des Backens in München: willkommen zur iba 2006 – vom 3. bis 9. Oktober!

GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH

Willy-Brandt-Allee 1
81829 München, Germany

Telefon +49 (0)89 949 55-0
Telefax +49 (0)89 949 55-239

messe@ghm.de



dabei Unterstützung. Dabei sollte die VDB ein, wenn nicht gar der erste Ansprechpartner sein.

brot+backwaren:

Das hieße einen Wissenspool schaffen, aus dem man sich bedienen kann. Soll dieses Know-how auch aktiv vermittelt werden?

Behringer:

Selbstverständlich, das geschieht ja auch in den Veranstaltungen. Ich würde mir natürlich eine deutliche Verstärkung dieser Funktion wünschen. Technologische Veränderungen in der Branche sollten von der VDB kommuniziert werden. Nehmen Sie allein die Veränderungen in der Toasterherstellung, der Wandel zum American Toast, die Umstellung der Fettzugabe auf Öl, die Technologie der Zuckerstoffe, die dabei heute eingesetzt wird, das alles sind Themen, die aktiv publiziert und diskutiert werden müssen. Das gilt übrigens auch für Veränderungen der Beschaffungs- wie Absatzmärkte.

brot+backwaren:

Was meinen Sie damit konkret?

Behringer:

Nehmen Sie beispielsweise den Muffinmarkt, den gab es vor zehn Jahren noch nicht und sowohl über die Herstellung wie über die Vermarktung müssen Informationen fließen. Das gesamte Umfeld der Branche hat sich in der jüngsten Vergangenheit doch stark verändert. Allein in den letzten fünf Jahren haben sich die Rohstoffpreise verdoppelt. Dazu kommt die Vernetzung der Backbranche mit anderen Sparten der Lebensmittelherstellung. Wir verarbeiten inzwischen Fleisch, Fisch und Gemüse, die Schokoladenhersteller Kekse und die Milchverarbeiter setzen Tausende Tonnen Gebäck in ihren Joghurts ein. Wir sind nicht mehr auf einer einsamen Insel, sondern Teil eines Gesamtmarkts, wenn auch mit der Konzentration auf das Backen. Darauf muss sich auch die VDB einstellen.

brot+backwaren:

Welche Zielgruppe hat die VDB heute und in Zukunft?

Behringer:

Die VDB ist entstanden als Vereinigung der Industriebackmeister. Mit zunehmender Konzentration auf dem Markt kamen die Filialisten hinzu. In Zukunft werden wir uns auch um die studentische Welt, die Bäckereitechniker, -technologien und -Ingenieure bemühen müssen, ebenso wie um den Meister und den Fachmann, der eine Führungsfunktion in der Branche wahrnimmt, aber nicht Bäcker ist.

Dazu kommen alle die Branchen, die ebenfalls backen, aber eben kein Brot und deshalb bislang in der VDB nur sehr gering vertreten sind, also die Hersteller von Feinbackwaren, Tiefkühlbackwaren, Gebäckhersteller Zwieback, Pizza etc.

brot+backwaren:

Wie sieht Ihre Vision für 2015 aus?

Behringer:

Im Moment wäre das vielleicht etwas vorgegriffen, ich bin für den Rest der Amtsperiode gewählt und die dauert noch zwei Jahre. Die derzeitige Geschäftsführung hat gute Strukturen erarbeitet, mit der wir die Europäisierung vorantreiben und mittel- bis langfristig eine der Basisorganisationen der europäischen Backwarenindustrie werden können. Sicherlich in meiner Amtszeit wird noch eine VDB-Sektion Schweiz und Österreich gegründet, wobei wir spätestens dann den Namen zu einer Vereinigung Backtechnik oder Backtechnologie ändern werden.

brot+backwaren:

Die Ansprüche, die Sie an die VDB stellen, sind hoch, vielleicht zu hoch für einen Verein?

Behringer:

Die Ansprüche sind sicherlich hoch, aber notwendig. Wenn Sie sich in unserer Branche umschauchen, dann sind viele Institutionen mit ihrem Angebot nicht mehr zeitgerecht oder einfach auch überaltert. Entweder haben wir den zukünftigen Führungskräften etwas zu bieten oder wir schließen die Akten, wenn wir alle zusammen im Altersheim sitzen. Ich bin dafür, die Zukunft zu gestalten, auch wenn das Mühe und Arbeit kostet. Wir müssen die besten Kräfte der Branche einbinden, ebenso die Schulen und Hochschulen. Der Karrieretag hat doch gezeigt, dass seitens der Schulen, Hochschulen und Universitäten das Interesse vorhanden ist. Es ist an uns, das passende Angebot zu schaffen. Was die finanziellen Ressourcen betrifft, so besteht natürlich einerseits die Möglichkeit, für Dienstleistungen einen Wirtschaftsbetrieb zu gründen, andererseits bin ich sicher, dass auch die Mitglieder bei entsprechender Gegenleistung Spielraum bei den Beiträgen sehen. Der Fokus für die Zukunft liegt nicht auf Quantität, sondern auf Qualität.

brot+backwaren:

Wie könnte die konkrete Arbeit für die Mitglieder aussehen?

Behringer:

Wir werden die regionale Struktur der Monatsveranstaltungen beibehalten, gleichzeitig die Kompetenz mit überregionalen Foren, nationalen und internationalen Veranstaltungen verstärken. Eine Schiene dazu ist die Clusterbildung, indem Seminare etc. für bestimmte Berufsgruppen angeboten werden. Um diese Dinge zu organisieren, haben wir in der VDB bereits so etwas wie eine Task Force gebildet. Außerdem muss die VDB ihre Präsenz auf den Messen und in den Medien verstärken.

Günther Behringer



brot+backwaren:

Solche Veränderungen brauchen auch ein finanzielles Fundament. Wie sieht es damit aus?

Behringer:

Die VDB ist gut geführt, die Finanzen sind solide und wir haben eine saubere Informationspolitik im Verband. Ich gehe davon aus, dass die Struktur der Mitglieder Raum lässt für höhere Beiträge, aber es muss Leistung dahinter stehen. Dass Firmen für Dienstleistungen zahlen, sollte eine Selbstverständlichkeit sein.

brot+backwaren:

Herr Behringer, wir danken Ihnen für dieses Gespräch.

Mehr über den beruflichen Werdegang von Günther Behringer erfahren Sie auf der Seite 6.



Das Baguette Nouvelle

Import französischer Spezialmehle

- Baguettemehl
 - Banou
 - Fermentin
 - Panino/Ciabatta
 - Cam Remy
 - Mirabelle (ohne Ascorbinsäure)
 - Buttercroissantmehl 148
 - Croissantmehl 648
 - Kartoffelflocken
 - Frittieröl
 - Aromaöl
 - Traubenkernmehl unter 200 my
- Walzenmühle Wagner
Hauptstraße 8
54317 Sommerau
Tel.: 06588/12 17
Fax: 06588/98 84 45

*Unsere Trinkbrunnen -
eine erfrischende Idee*

**PHT - PARTNER für
HYGIENE und
TECHNOLOGIE GmbH**
Längentalstraße 18
D-83646 Wackersberg-Arzbach
Tel. 08042/ 9148-0
Fax 08042/ 9148-25
Email: info@pht-gmbh.de
www.pht-gmbh.de



KOMATEC Leistungsspektrum für die Backbranche:

- Korblagerung, Depalettieren und Korbtransport
- Automatisches Backblechhandling und Backblechlager
- Flexpicker Systeme für Packmaschinenbeschickung
- Einsetzen von Backprodukten wie Brötchen-, Brot- oder Kuchenpackungen in Körbe oder Kartontrays
- Palettierung von Körben, Steigen oder Kartons
- Palettentransport



Maschinenbau GmbH
Roboter- & Transportsysteme
Schlehenweg 4
67677 Enkenbach-Alsenborn

tel: +49 (0) 6303 / 9227-0
fax: +49 (0) 6303 / 9227-50
mail: info@komatec.de
web: www.komatec.de