

VDB – das aktuelle Netzwerk der Backwarenbranche!

NACH 60 JAHREN VDB LOHNT SICH DER BLICK HINTER DIE KULISSEN – BROT+BACKWAREN SPRACH MIT GESCHÄFTSFÜHRER RALF BEISNER ÜBER DIE LETZTEN JAHRZEHNTE UND DIE ZUKUNFT.



++ Bild 1 Geschäftsführer Ralf Beisner

+ b+b: Die Vereinigung Der Backbranche (VDB) konnte vor wenigen Monaten den 60. Gründungstag feiern. Wie jung und aktiv ist die VDB heute?

+ Beisner: 60 Jahre VDB sind schon eine stolze Zeit. Da muss man sich bei allen aktiven Mitgliedern für das Engagement in dieser langen Zeit bedanken. Die Vereinigung ist heute ebenso aktiv wie früher. Sie hat sich in diesen Jahrzehnten mehrmals neu orientiert. Einstmals von den Backmeistern der Industriebäckereien gegründet, sprechen wir heute alle Mitarbeiter der Backbranche an – also ebenso die klassische Bäckerei, die Maschinenindustrie, die Institute und Schulen oder auch die Backmittelfirmen und die Mühlenwirtschaft. Alle Kollegen, die sich mit Produkten, Themen rund um Backwaren beschäftigen, sind Zielgruppe der VDB. Aus

Vereinigung Der Backbranche e.V. Bundesgeschäftsstelle

Scharnhorststraße 3 e

31558 Hagenburg

Telefon: (0)5033 – 9806723

Fax: (0)5033 – 9806724

Mobil: (0)175 – 3763652

E-Mail: info@vdb-ev.net

Internet: www.vdb-deutschland.net +++

diesem Grund wurde auch vor wenigen Jahren die Namensgebung leicht, aber entscheidend modifiziert. Aus der Vereinigung Der Backtechnik wurde die Vereinigung der Backbranche. Allein diese Neupositionierung zeigt deutlich, dass wir offen sind für die ganze Branche. Technik allein bestimmt heute nicht mehr unsere Themenlandschaft.

+ b+b: Welche Themen stehen dann heute für die VDB im Mittelpunkt?

+ Beisner: Die VDB ist breit aufgestellt. Auf der VDB-Homepage kann man sehen, was wir alles bieten. Wir sind heute das Kommunikationsnetzwerk der Branche. Wer die VDB aktiv nutzt, kann jedes Jahr an rund 70 Veranstaltungen teilnehmen. Die Themenwelt ist dabei ebenso vielschichtig wie unsere Branche selbst. Aber ich nenne Ihnen gerne ein paar Beispiele: Vor zwei Jahren hat die VDB das Thema Hygiene in der Bäckerei und im Anlagenbau erstmalig und aktiv kommuniziert. Mittlerweile gibt es auf Basis dieser Initiative eine deutschlandweit aktive Arbeitsgruppe, die unter der Federführung der EHEDG verbindliche Hygiene-Richtlinien für unsere Branche erarbeitet. Oder da ist das Spannungsfeld Bäckerei-Lebensmittelhandel. Das Thema wurde gerade in diesem Jahr im Rahmen des VDB Südforums in den Diskussionsmittelpunkt gestellt und es wurden klare Perspektiven für den deutschsprachigen Raum dokumentiert. Außerdem konnten die Landesgruppen Rheinland und Westfalen-Lippe erstmalig einen VDB Unternehmertag durchführen, in dem neben den neuen Marktstrukturen und den notwendigen Zukunftsstrategien im Wettbewerbskampf Elemente wie Mitarbeiterführung oder Marktzuwachspotenziale mit der Bäckerei-Snackwelt vorgestellt wurden. Das traditionelle Forum Ost wird auch in diesem Jahr wieder ein hochaktuelles Rohstoffthema in den Fokus rücken. Sie sehen, die VDB ist in allen aktuellen Themen unserer Branche aktiv und jedes Mitglied kann an diesen Prozessen aktiv mitwirken.

+ b+b: Wen spricht die VDB konkret an? Wie sehen Ihre Mitglieder aus?

+ Beisner: Die VDB ist die Wissens-Plattform für alle. D. h., Firmeninhaber, Geschäftsführer, Manager sowie fachlich versierte und interessierte Mitarbeiter aus dem backenden Handwerk, der Backwarenindustrie und aus Betrieben der Rohstoffherstellung finden in der VDB das ideale Informations- und Bildungs-Forum.

+ b+b: Welche Vorteile hat denn ein Mitglied von der VDB?

+ Beisner: Im Mittelpunkt unseres Wirkens stehen der Netzwerkgedanke, die vielfältigen Kontakte, die man durch die

VDB-Mitgliedschaft erhält, und die Weiterbildung. Ein Mitglied hat also folgende Vorteile:

- + berufsbegleitende Weiterbildung in allen Backwaren-Themenkreisen
- + Fachthemen-Dialog unter Experten – Lernen vom Wissen der Kollegen
- + aktuelle Daten zur Branchenentwicklung
- + Informationen zu Trend- und Zukunftsthemen des Backgewerbes
- + Informationsaustausch mit nahestehenden Verbänden und Organisationen
- + Kontakte zu Entscheidungsträgern der Branche und zu wissenschaftlichen und technischen Instituten

Mit der VDB hat jedes Mitglied auch die Möglichkeit, über den regionalen Rahmen hinaus das eigene Wissen zielorientiert zu optimieren. Neben den deutschen Landesgruppen gibt es die VDB auch in Österreich und der Schweiz – auch dort stehen jedes Jahr hochaktuelle Themen auf der Tagesordnung. Für uns ist besonders wichtig, dass die nächste Generation an mehr Wissen herankommt. Daher fördert die VDB aktiv den Berufsnachwuchs mit fachlichen Informationen, Veranstaltungen und mit der Vergabe von Preisen für herausragende Leistungen an Fach- und Fachhochschulen. Schüler und Studenten können zudem während ihrer Ausbildung kostenfrei Mitglied in der VDB sein. Das ist ein Angebot, das man heutzutage selten findet.

+ b+b: Sie erwähnten den VDB-Netzwerkgedanken. Wie kann man das verstehen?

+ Beisner: Mit einem Satz gesagt: Wissen durch Kontakte! In der VDB sind rund 1.200 Mitglieder sowie Mitgliedsfirmen engagiert. Man trifft sich bei VDB-Veranstaltungen, VDB-Foren, bei Versammlungen. Man kennt sich, man tauscht sich aus – man wird bekannt. Das ist sicher auch für den beruflichen Werdegang von Vorteil. Darum: VDB-Mitglied sein lohnt sich immer. Und jedes Mitglied erhält neben diesen vielen Kontakt- und

Veranstaltungsmöglichkeiten auch noch 3 Fachzeitschriften frei Haus geliefert.

+ b+b: Das hört sich ja alles sehr vielversprechend an. Was muss ein Interessent tun, um VDB-Mitglied zu werden?

+ Beisner: Wir sind offen für alle Interessenten. Es gibt verschiedene Wege zur Mitgliedschaft. Der einfachste Weg führt über unsere Homepage. Dort findet man sofort den Mitgliedsantrag. Einfach herunterladen – ausfüllen und wieder an die VDB-Geschäftsstelle senden – und die Mitgliedschaft ist schon perfekt! Oder ebenso einfach anrufen – (0)5033 - 9806723 bzw. (0)175 - 3763652. Der Antrag kommt umgehend. Auf die ersten 50 Neumitglieder wartet eine nette Überraschung. Darum unsere Empfehlung: Gleich heute aktiv werden und das VDB-Wissen und das VDB-Netzwerk buchen.

+ b+b: Herr Beisner, vielen Dank für das Interview. +++

Anzeige

Jung Zeelandia
www.jungzeelandia.de

**Dafür wird
dein Herz schlagen**

NEU
Zeelandia Creme Vanessa

NEU
Kelten-Krústchen
Der milde Vollkorn-Genuss

Jung Kelten-Krústchen Der milde Vollkorn-Genuss

- softe, helle Krume mit sichtbarem, feinem Vollkornmehl
- ansprechendes Volumen durch spezielles Vollkornmehl

Zeelandia Creme Vanessa

Für backfeste Kaltcremes mit unschlagbarem Preis-/Leistungsverhältnis

- hervorragende technische Eigenschaften
- überzeugend im Geschmack



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.