

Schladming at its best

DAS DIESJÄHRIGE KOLLOQUIUM MITTE JUNI 2013 IN SCHLADMING WAR DAS BISLANG ERFOLGREICHSTE, DAS DIE VDB ÖSTERREICH VERANSTALTET HAT. MEHR ALS 140 MITGLIEDER UND GÄSTE WAREN ERSCHIENEN, DARUNTER HOCHRANGIGE VERTRETER ALLER FÜHRENDEN BACKBETRIEBE DES LANDES.



++ Bild 1 Saal



++ Bild 2 Small talk auf den Fluren



Den kompletten Bericht finden Sie unter: www.brotundbackwaren.de/bb-zusatzinfos.html

+ Den Rahmen der Branche steckte zunächst Michael Bruckner ab, indem er die österreichische Situation anhand von Zahlen und Fakten skizzierte. Demnach ist die Zahl der Arbeitgeberunternehmen im Zeitraum 2005 bis 2012 von 1.598 auf 1.302 gesunken. Dieser Rückgang spiegelt sich auch in der Zahl der Angestellten, die von 3.610 auf 2.984 sank. Die Zahl der Arbeiter und Ladnerinnen blieb dagegen nahezu konstant, was vornehmlich auf die steigende Filialisierung hinweist. Alarmierend dagegen ist der deutliche Rückgang der Lehrlinge, deren Zahl von 1.894 auf 1.551 sank. Obmann-Stellvertreterin Angela Pretzl nahm das Thema auf

und präsentierte die Ergebnisse einer von der VDB durchgeführten Lehrlingsbefragung in den Bundesländern Vorarlberg, Tirol, Niederösterreich, Steiermark und Wien. Es zeigte sich deutlich, dass es vor allem die Anregung aus Familie und Freundeskreis ist, die junge Leute auf den Beruf aufmerksam macht. Als positive Aspekte an ihrem Beruf nannten sie die Teamarbeit und das handwerkliche Arbeiten. Als Nachteil wird weniger die Nacharbeit als vielmehr die Wochenendarbeit gesehen. Auch die Entlohnung sehen viele als wenig reizvoll an, sich für diesen Beruf zu entscheiden. Offenbar verlieren die Bäcker hier deutlich gegenüber anderen Lehrberufen. Alarmierend fiel die Antwort auf die Frage aus, ob man sich wieder für diese Ausbildung entscheiden würde. Darauf sagten nur 51 % der Lehrlinge uneingeschränkt Ja, 38 % waren sich nicht sicher und immerhin 11 % antworteten „ganz bestimmt nicht“. Unternehmensberater Thomas Hochgeschurtz referierte anschließend über die Frage, wie man Fachkräfte nicht nur

VERSTEIGERUNGEN

Berlin, Düsseldorf, Frankfurt/M, Hamburg, Hannover, München, Regensburg, Stuttgart

Standortschließung Großbäckerei

Im Auftrag der Berechtigten versteigern wir gegen Höchstgebot die gepflegten Maschinen einer Großbäckerei ab Standort Berlin, Deutschland

Rezeptsteuerung/Verwiegung Thorback, 2 Brötchenanlagen König, Tourier- und Feinbäcklinie Fritsch, 3 Brotanlagen Kemper/Werner & Pfeleiderer, 2 Industrie-Fettbackanlagen König/Reimelt, div. Stikkenöfen MIWE, Durchschub-Gärraum Werner & Pfeleiderer, Netzbandofen Werner & Pfeleiderer, Thermo-Rollomat MIWE, Kistenwaschanlage, div. Kneter Kemper/Werner & Pfeleiderer, Planetenrührmaschine Hobart, Restbrotzerkleinerer, Großposten Stikkenwagen, Arbeitstische, usw.

Industrierat.de

Die erste Adresse für Begutachtung, Verkauf, Versteigerung.



INSERENTEN-VERZEICHNIS

Firma	Seite	Firma	Seite
Alit	7	Ireks	41
Backaldrin	25	JBT	15
Boyens	23	Jung Zeelandia	45
Burford	8/9	Kaak	52
CSB	3	Kitzinger	43
CSM	17	König Werl	27
Dawn Foods	29	Kwik Lok Europa	13
Dübör	37	Rego-Herlitzius	33
Diosna	33	Steinhaus	21
DuPont	35	Tecnopool	2
Hansaloy	39	Wiesheu	19
Gilde	31	Wagner	11

gewinnt, sondern auch hält. Dabei plädierte er für die intensive Förderung der Eigenmotivation der Mitarbeiter, ihrer Freude am Beruf, der Befriedigung durch Selbstständigkeit etc. Geld dagegen, so Hochgeschutzt, sollte es in einem angemessenen Rahmen für die Mitarbeiter geben, allerdings nicht in Form von Prämien etc., da diese eher die intrinsische Motivation zerstören.

Im Anschluss daran stellten die Spar Österreich, McDonald's Österreich sowie die Großbäckerei Anker ihre Lehrlingsprogramme vor, die wieder einmal zeigten, wie intensiv und systematisch man sich mit der Suche, der Förderung und der Begleitung von Auszubildenden beschäftigen muss, wenn man Erfolge erzielen will.

Der zweite Tag war den Anforderungen an die Bäckereien aus den Themenbereichen Hygiene und Zertifizierungen gewidmet. Rechtsanwalt Helmut Martell setzte sich dabei dezidiert mit der Frage auseinander, welche Nutzen und welche Nachteile eine Zertifizierung nach dem IFS-Standard mit sich bringe – Sie finden eine Zusammenfassung dieses Vortrages ab Seite 42.

Dr. Peter Schneider, bekannter Unternehmensberater in Österreich, besetzte den Gegenpol und forderte die anwesenden Bäckereivertreter auf, sich aus eigenem Sicherheitsinteresse dem IFS 6.0 zu verweigern und stattdessen zu ISO-Standards zu wechseln. Aus der Praxis dagegen



++ Bild 3 Der Obmann Dr. Klaus Bernhard und der Moderator Christian Ruetz

sprach Dipl.-Ing Florian-Fritz Preuß von der Quant-Qualitätssicherung GmbH, Fulda, über die Realität in den Backstuben aus der unabhängigen Sicht eines branchennahen Beraters, während Hans-Peter Beck von der Lebensmittelaufsicht des Landes Steiermark die Sichtweise der Behörden darstellte. Mit der diesjährigen Veranstaltung ist die VDB am Veranstaltungsort Schladming an ihre Grenzen gestoßen und auch vom Organisationsaufwand dürfte das bewältigbare Maß erfüllt sein. Interne Diskussionen darüber, ob man auf weiteres Wachstum oder auf Beschränkung setzen will, werden notwendig. +++

STELLENANGEBOT

erfahrener, qualifizierter Bäckermeister mit Vertriebsaffinität als

Leiter Produktion Technik und Vertrieb m/w

Brot- und Backwarenproduktion in Bratislava (Slowakei)

Unternehmen

- Lebensmittelhandelsgruppe mit den Vertriebslinien Nahversorgung im Vollsortiment, Supermärkte und kleinere SB-Warenhäuser sowie eigener Brot- und Backwarenproduktion
- ca. 95 LEH-Filialen mit hohen Frische- und Convenience-Anteilen
- sehr expansiv mit 1 bis 2 Neueröffnungen/Monat
- erster Logistikstandort für Zentrallieferungen bereits im Einsatz, weitere in Planung
- Jahresumsätze im dreistelligen Mio. €-Bereich
- solide Finanzbasis, ertragsstark
- wachstums- und zukunftsorientiert
- eine der führenden Handelsgruppen in der Slowakei
- Firmenzentrale liegt zentral in Bratislava

Aufgaben

- verantwortliche und ganzheitliche Leitung der Produktion des Backbetriebes mit Optimierung der technischen Standards, deutlichem Ausbau der Kapazitäten, Einführung HACCP/IFS/ISO Zertifizierungen und Sortimentsausrichtung auf die Belieferung der eigenen LEH Verkaufsfächen
- Einführung moderner Produktionssysteme
- Sortimentschwerpunkt werden Brot sowie ein kleineres LEH Kernsortiment von Frischbackwaren/Gebäck sein
- Führung, Schulung der Produktionsmitarbeiter, Sortiments- und Preisgestaltung in enger Zusammenarbeit mit der Gesamtgeschäftsleitung und der kaufmännischen Leitung
- verantwortlich für die strategische, marketing- und kundenorientierte Ausrichtung der o. g. Sortimente in allen Vertriebslinien
- Einführung von Sortimentsinnovationen
- Optimierung des Warenflusses mit Sicherstellung der Lieferfähigkeit
- verantwortliche Erstellung der Absatz-, Umsatz-, Sortiments- und Kostenplanung der Warengruppe
- Vorbereitung und Umsetzung der Produktionsexpansion ggfls. auch Entwicklung eines neuen Produktionsstandortes
- Budgetverantwortung

Anforderungen

- abgeschlossene Ausbildung als Bäcker und/oder Konditormeister mit Weiterbildung in der Lebensmitteltechnologie
- profunde Leitungserfahrung in moderner Brot/Brötchen Backwarenproduktion, idealerweise aus der industriellen Herstellung kommend
- betriebswirtschaftliche Kenntnisse unabdingbar
- ausgeprägte Vertriebsorientierung und Dienstleistungsverständnis
- durchsetzungsstarke Führungspersönlichkeit mit unternehmerischem Geschick und Freude am Aufbau des industriellen Produktionsbereiches der Bäckerei
- selbstverständlicher Umgang mit allen MS-Office Anwendungen sowie der Grundlagen moderner IT-Steuerung
- gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sind notwendig
- Gespür für Markt, Trends, Verbraucherverhalten und Preis-Leistungs-Verhältnis
- verhandlungs- und abschlussicher, um- und durchsetzungsstark – teamorientiert
- strategisch – konzeptionell – kommunikativ
- kosten- und verantwortungsbewusst

Angebot

- den geschäftsführenden Gesellschaftern direkt verantwortlich
- verantwortliche Übernahme der ausgeschriebenen Position „Leiter Produktion Technik und Vertrieb Brot- und Backwaren m/w“ mit entsprechender Einarbeitung
- Erteilung der Prokura ist bei Eignung gewünscht und angedacht
- die kurz-, mittel- und langfristige Unternehmensperspektive ist außergewöhnlich gut und wir bieten den Freiraum für einen unternehmerisch denkenden Fachmann, gerne auch aus der zweiten Reihe einer Backwarenproduktion kommend
- Jahreseinkommen, Rahmenbedingungen sowie zusätzlich erfolgsabhängige Prämienregelungen sind der Position angemessen
- Firmenfahrzeug steht auch zur privaten Nutzung zur Verfügung
- Dienstsitz ist die slowakische Hauptstadt Bratislava, eine reizvolle Stadt mit allen schulischen, kulturellen und freizeittlichen Gegebenheiten
- Hilfestellung bei Wohnraumsuche und Umzug ist selbstverständlich

Antwort

Um den generellen Ablauf im beidseitigen Interesse zu vereinfachen und auch zu beschleunigen, bitten wir um Zusendung Ihrer **kompletten** Bewerbungsunterlagen mit **sämtlichen** Zeugnissen, **lückenlosem** Tätigkeitsnachweis, Nennung Ihres letzten **Ist-Einkommens** sowie Angaben von **Referenzen** und des **frühestmöglichen Eintrittstermines** bitte per E-Mail an die

Personalberatung
Florian Hobbhahn GmbH
Postfach 40 13 60

63278 Dreieich
bewerbung@hobbhahn.de

Sperrvermerke werden selbstverständlich beachtet

Position 166001

FLORIAN HOBBAHN  PERSONALBERATUNG

Gesellschaft für Personal-Marketing und Consulting mbH BDU



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.