

DER STÄRKSTE KNETER ZWISCHEN HALIFAX UND AUCKLAND

Ein WP Titan gehört zur Familie der Hochleistungskneter und gilt als das kräftigste Exemplar seiner Art. Er ist im Gegensatz zu anderen Knetern 100% strahlwassergeschützt; diese und weitere Eigenschaften machen ihn extrem effizient.

www.emil-kemper.de
Infos: +49 (0) 5244 / 402 0



WP Kemper
Baker's friend

Warum sollten sie?

Mitte November fand in Hannover der 5. Karrieretag der Backbranche statt. Zunächst einmal herzlichen Dank an alle, die wie die Wiesheu-Stiftung und die Martin Braun-Gruppe dabei unterstützt haben, an alle, die den Studentengruppen ihre Betriebe gezeigt haben, und an jene, die ihnen in Vorträgen die Branche nähergebracht haben. Gut 240 Studentinnen und Studenten waren nach Hannover gekommen, hatten sich zwei Tage Zeit genommen und zeigten Einsatz und Interesse. Wir von brot+backwaren sind, zugegeben, ein wenig stolz, die beiden Tage veranstaltet zu haben.



++ Hildegard M. Keil
E-Mail: keil@foodmultimedia.de

Aber der Blick zurück offenbart auch Schwächen. Veranstaltungen wie der Karrieretag können den jungen Leuten an den Fachschulen, Fachhochschulen und Universitäten die Branche insgesamt zwar näherbringen und ihnen erläutern, welche Art von Arbeitsplätzen es gibt und welche Voraussetzungen nötig sind, diese auszufüllen. Sich als Arbeitgeber im Vergleich zu Nestlé, Danone oder Unilever attraktiv erscheinen lassen, das können dagegen nur die Betriebe selbst.

Es reicht nicht, zu sagen, wir wollen und brauchen „die Besten“. Die will jeder, und die Besten, die haben inzwischen bei der Suche nach einem Arbeitsplatz die freie Auswahl. Warum also sollten sie ihren Berufsstart in die Backbranche verlegen, wenn doch Nestlé und Co. nicht nur mit einem großen Namen, sondern auch mit der Möglichkeit, dort ein Diplom zu machen, mit Praktika, Traineeprogrammen, Weiterbildungsangeboten und Karriereplänen winken.

Offenbar hat das Thema Mitarbeiter in der Backbranche – von einigen Ausnahmeunternehmen abgesehen – immer noch die Art von eingeschränkter Relevanz, die sich mit der Lohnbuchhaltung erschöpft. Dass gute und qualifizierte Mitarbeiter nicht nur eine Ressource, sondern wichtiges, wenn nicht gar das entscheidende Kapital für die Zukunft eines Unternehmens darstellen, hat sich scheinbar noch nicht herumgesprochen. Die Betriebe in unserer Branche werden größer, vielfältiger und technisch und technologisch anspruchsvoller. Selbst im mittleren Management werden verstärkt intellektuelle Fähigkeiten gefragt sein. Was nützt mir denn die schöne SPS-Steuerung, wenn ich gar nicht weiß, was dahintersteht, was sie wirklich steuert bzw. was dadurch im Teig oder Brot passiert?

Es braucht keine Genies, aber auch die mittleren und großen Filialisten sind künftig angewiesen auf Mitarbeiter, die nicht nur Wissen mitbringen, sondern die zu lernen gelernt haben, damit sie sich von der fortschreitenden Automatisierung nicht entmündigen lassen, sondern Herr des Prozesses bleiben. Stärker denn je wird der Unternehmenserfolg auch davon abhängen, wie hoch das soziale Kapital im Unternehmen ist, weil die Betriebe bei der Personalsuche nicht mehr einfach aus dem Vollen schöpfen können, sondern weil mangelnde Sozialkompetenz der Führungskräfte Geld kostet. Offene Stellen und Fluktuation sind teuer.

Es gibt noch einen weiteren Grund, der mangelnde soziale Stärke künftig teuer werden und vielleicht sogar über die Existenz eines Unternehmens entscheiden lässt. Die Zahl der Verbraucher, die ethische Kriterien darüber entscheiden lassen, was und wo sie einkaufen, wächst. Und zu den ethischen Kriterien zählt auch das soziale Verhalten des Unternehmens. Die Großen der Ernährungsindustrie und des Lebensmittelhandels haben das übrigens schon begriffen und entsprechende Programme aufgelegt.

Es wäre schön, wenn Sie auf dem nächsten Karrieretag im Frühjahr 2012 die eingangs gestellte Frage beantworten würden.

Ihre

Hildegard M. Keil

Erfolg ist eine Frage des Systems

Die Business-IT-Lösung für Ihr gesamtes Unternehmen



Prozesse schneller,
zuverlässiger und
produktiver mit
dem CSB-System

CSB-System AG
An Fürthenrode 9-15
52511 Geilenkirchen
info@csb-system.com
www.csb-system.com

CSB-System
INTERNATIONAL



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.