

# Von der Lust zu lernen

*„Ich habe in meinem Leben eigentlich immer Glück gehabt.“ Derjenige, der den Rückblick auf seinen Werdegang mit diesem Satz beginnt, heißt Johann Berchtold, zählt 57 Lenze und ist heute Geschäftsführer der Harry-Brot GmbH, Schenefeld. Am 29. Oktober dieses Jahres wird Johann Berchtold mit dem Eberhard-Paech-Preis für Verdienste um die Backbranche geehrt.*

Er hat Backstubenluft geatmet, seit er lebt. Die Eltern hatten zunächst eine Bäckerei in Dillingen an der Donau und gründeten 1956 eine neue Existenz im Allgäu. „Alles in unserer Familie drehte sich um die Bäckerei. Als Kleinkind nahm mich meine Mutter mit in den Betrieb und wir drei Kinder hatten früh unsere Aufgaben. Brötchenaustragen vor der Schule, Abwaschen, Blechputzen, das gehörte einfach dazu.“ Keine Frage, dass Johann, das älteste der drei Kinder, einmal den Betrieb übernehmen sollte und deshalb in die Bäckerlehre ging. Gesellenjahre bei verschiedenen süddeutschen Handwerkern, Meisterprüfung und dann passierte das, was Johann Berchtold als seine ganz persönlichen Glücksfälle bezeichnet: ein Gespräch während einer Zugfahrt, das seinen Lebenskurs änderte. Auf dem Rückweg von der Arbeit nach München erzählte ein Freund von der Techniker Ausbildung in Berlin. Als sich zum nächsten Studienbeginn 300 junge Leute bei Prof. Thomas bewarben, hieß einer davon Johann Berchtold. Mit 29 anderen absolvierte er die Ausbildung, und die Lust auf Bildung und Wissen hatte ihn gepackt. Der Fachhochschulreife folgte das Ingenieurstudium der Lebensmitteltechnik, Fachrichtung Getreide, und während alle Kommilitonen vom geregelten Leben am Schreibtisch träumten, wollte er in die Produktion. 25 Bewerbungen schickte er an verschiedene deutsche Lebensmittelhersteller, 24 boten ihm einen Job an. Die endgültige Wahl traf seine spätere Frau. Die wollte gerne nach Nord-



Eberhard-Paech-Preisträger 2004: Johann Berchtold, Geschäftsführer der Harry-Brot GmbH, Schenefeld.

deutschland und so hieß die neue Adresse der Familie Berchtold Achim bei Bremen und der neue Arbeitgeber Lieken, sein Vorgesetzter Karl Schubert.

Noch so ein Glücksfall. „Wir waren ein tolles Team aus Technologen, Betriebswirten, Technikern, Datenspezialisten. Wir haben damals schon Standards entwickelt, die heute noch gelten.“

Berchtold selber galt als Schuberts Assistent und wurde vor allem als Problemlöser eingesetzt. Die erste Energiekrise Ende der 70er verlangte nach sparsamem Umgang und Steuerungskonzepten für den plötzlich teuer gewordenen Rohstoff. Zusammen mit diversen Hochschulen wurden die ersten Vitaminanreicherungsverfahren entwickelt, Anfang der 80er dann die ersten Steuerungsverknüpfungen über komplette Linien samt zentraler Dateneingabe und Rezeptpflege. 1983 wurde von diesem Team eines jener Konzepte angeschoben, das

die Herstellung von Vollkornbrot entscheidend verändern sollte, die Restbrotverzuckerung, Zuckercouleur und Malz verschwanden vom Etikett ebenso wie von der Rohstoffrechnung.

Fast gleichzeitig entwickelte das Team die erste Verpackung von Toastbrot in Schlauchbeuteln.

Nach 13 Jahren Lieken erreichte Johann Berchtold ein unwiderstehliches Angebot aus Schenefeld bei Hamburg. Harry-Brot, damals ein renommiertes Familienunternehmen mit drei Betrieben und 80 Mio. € Umsatz, bot ihm nicht nur die Leitung der gesamten Produktion an, sondern auch

alle Rechte und Pflichten eines Geschäftsführers. Für Harry-Brot hat sich das gelohnt. Die Hanseaten, heute mit acht Fabriken an sieben Standorten in der Republik vertreten, machen nicht nur 450 Mio. € Umsatz, sondern gelten auch unangefochten als die technisch am besten aufgestellte Unternehmensgruppe der Branche. Auch Johann Berchtold ist zufrieden mit seinem Glück. Die zweistelligen Wachstumsraten geben jährlich Spielraum für 30 bis 40 Mio. € Investitionsetat und wofür dieses Geld ausgegeben wird, geht auf seine Planung zurück. „Welche Ausführung gewählt wird, liegt in erster Linie bei mir und meinem Team, natürlich unter streng wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Das gibt uns enorme Freiheiten. Wir können die Konzepte jederzeit umgestalten, verändern, ergänzen, eben an der Realität entwickeln und müssen uns nicht an das formale Korsett eines einmal beschlossenen Investitionsetats hal-

ten.“ Da kommt es denn auch schon mal vor, dass von der Idee bis zur Fertigstellung einer Linie weniger als 10 Monate ins Land gehen und der Mittelverbrauch deutlich niedriger ausfällt, als in vergleichbaren Betrieben.

Die verschiedenen Aufgabenstellungen bei Lieken wie bei Harry haben Johann Berchtold zu einem Allrounder gemacht. Teamspieler ist er in der Geschäftsführung mit Hans-Jochen Holthausen und Rolf Martens wie im Produktionsführungsteam aus Überzeugung. Entsprechend umfangreich ist sein Engagement für die inner- wie außerbetriebliche Schulung seiner Leute.

Kein Zufall, dass er erst kürzlich vom Großbäckerverband in eine Art „Bildungs-Task-Force“ berufen wurde. Seine Projektagenda ist auch darüber hinaus gut gefüllt. Neben den „Alltagsaufgaben“ um die Fortentwicklung der Produktionsstandorte und Kapazitäten stehen dort Themen wie Mehldifferenzierung oder Qualität als Kommunikationsaufgabe, denn auch für Produktionsspezialisten muss der Horizont nicht an der eigenen Rampe enden. ■



Die Verleihung findet am  
**29. Oktober 2004**  
im Reichstagsgebäude in  
Berlin statt.

Infos bei der VDB  
Vereinigung Deutsche  
Backtechnik e.V.  
VDB-Geschäftsstelle  
Menzelstr. 20  
27753 Delmenhorst  
Telefon 0 42 21/ 85 00 86 5  
Telefax 0 42 21/ 85 00 86 3  
E-Mail: vdb.info@gmx.de  
Internet: www.backwelt.de/vdb

Auf der Rednerliste stehen der  
CSU-Bundestagsabgeordnete  
Michael Glos sowie Heiner  
Kamps

# S&Q

## Eine Revolution und ihre Folgen

Durch das neue, revolutionäre Backen mit S & Q (System STIR) ergeben sich deutliche Vorteile gegenüber dem Backen mit konventioneller Wärmeübertragung. Das bedeutet für den Bäcker: Backzeit-Einsparungen je nach Gebäckart zwischen 25 und 50%! Die Vorteile im Überblick:

- 1 Täglich Arbeitszeit einsparen
- 2 Personalkosten einsparen
- 3 Später anfangen oder früher aufhören
- 4 Frischer und früher am Markt
- 5 Investitionskosten durch kleinere Backflächen reduzieren
- 6 Beste Gebäck-Qualität mit hohem Frische-Faktor

**S**peed & **Q**uality

Mehr als 30 Backbetriebe setzen S&Q bereits erfolgreich ein. Fragen Sie nach Referenzen in Ihrer Umgebung.

# wachtel

**Bäckereimaschinen — Backöfen**

Wachtel GmbH & Co. | Hans-Sachs-Str. 2 | D-40721 Hilden  
Tel. 02103 49040 | Fax 02103 41940 | www.wachtel.de

Sachsenback · Halle 1/Stand 1.0.440  
Leipzig, 30. 10. - 1. 11. 2004