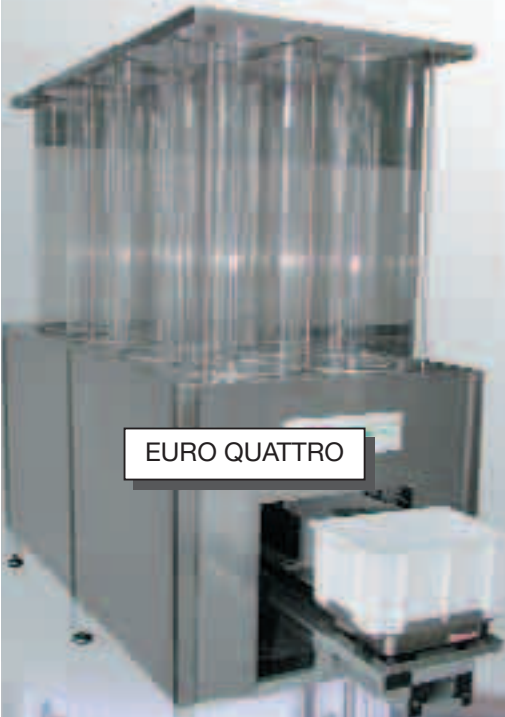


Ihr kompetenter Partner für
maßgeschneiderte Anlagen zur
Rohstoffbereitstellung



AT Produktentwicklung GmbH



EURO QUATTRO



Dosiersteuerungen



Vollautomatische
Kleinkomponentenverwiegung



Mehrkomponenten-
Verwiegesysteme



Innen-Siloanlage



Außen-Siloanlage



Vorteig-Sauerteigsysteme

Postfach 1152
97911 Lauda-Königshofen
Telefon: 0 93 43/6 44-0
Telefax: 0 93 43/6 44-2 90
e-mail: service@at-pro.de
www.at-pro.de

Zweigniederlassung Blaustein
Hefe-Backereitechnik
Lindenstraße 15 · 89134 Blaustein
Telefon: 0 73 04/9 50-0
Telefax: 0 73 03/4 18 29
e-mail: service@hefele-baeckereitechnik.de



Die Akzeptanz des Wandels



Wenn wir Fachjournalisten der Sparte Bäckerei Betriebe besuchen, dann sind das selten solche, die kurz vor dem Bankrott stehen. Im Gegenteil. In der Regel werden wir auf Betriebe aufmerksam, die entweder gerade investiert, gebaut oder umorganisiert haben. Wir reden mit Inhabern, Geschäftsführer, Betriebs- und Produktionsleiter, die diese Dinge angeschoben, geplant und realisiert haben. Wenn ich nach so einem Termin dann im Zug Richtung Hamburg sitze, frage ich mich, warum es so einer Branche überhaupt schlecht gehen kann.

Jeden Freitagabend, wenn ich die neuesten Handelsregisterauszüge anschau, bin ich von so viel Gutglauben wieder kuriert. Die Liste der Insolvenzen wird immer länger. Die Liste derer, die den Laden gerade noch rechtzeitig verkaufen oder zumachen, aber das Gewerbe noch nicht abmelden, weil das Auto drüber läuft oder so, ist vermutlich noch umfangreicher.

Was macht eigentlich den Unterschied aus? Sind diejenigen, die man gemäß dem Sprichwort als Weizen bezeichnen müsste, so viel fähiger, fleißiger, intelligenter als die „Spreu“? Oder sind sie vielleicht nur rabiater, rücksichtsloser, weniger traditionsbewusst? Das alles sind eigentlich nicht die entscheidenden Kriterien, denn wir treffen auf Traditionalisten, die darauf bestehen, dass jeder Teig in ihrer Backstube von Hand aufgemacht wird, ebenso wie Risikofreudige, die von einer neuen Technik so überzeugt sind, dass sie von heute auf morgen die ganze Produktion entsprechend umkrempeln. Wir lernen Leute kennen, die mit ihrem Personal pfleglich und fürsorglich umgehen und andere, deren Führungsstil am treffendsten mit den drei Pünktchen beschrieben wird, die dem besch... folgen. Es sind gelernte Bäcker darunter, die jedem im Betrieb jeden Handgriff vormachen können, und Kaufleute, die einen Teig nicht vom anderen unterscheiden können.

Was also macht den Unterschied? Es ist die Akzeptanz des Wandels im Gegensatz zum Erleiden und Bejammern des Wandels.

Mit Weißheit oder gar Gutmenschentum hat das nichts zu tun. Auch wenn viele dieser erfolgreichen Menschen, auf die wir bei unseren Reportagen treffen, nicht nur beruflich, sondern auch privat einigen Wandel erlebt und erlitten haben, es ist nicht die Regel. Erfolg ist keine Frage des Charakters oder gar der bestandenen Charakterprüfungen. Es gibt Erfolgreiche, die immer auf der Sonnenseite des Lebens gestanden haben und andere, die den Wandel akzeptieren, weil er ihnen die Chance eröffnet, zu spielen, selbstverliebte Egozentriker ebenso wie sinnsuchende Zweifler. Vielleicht wissen Psychologen und Artverwandte eine bessere Antwort. Ich wüsste kein Rezept, wie man es jemanden lehren könnte. Aber ich freue mich über jeden dieser Menschen, die ich in der Backbranche treffe.

Ihre

Hildegard M. Keil

Rationalisierung an jedem Punkt



Branchen
brauchen
Spezialisten

Branchenspezialisierte Unternehmenssoftware

mit integrierter Rückverfolgbarkeit
nach EU VO 178/2002

Senken Sie drastisch Ihre Kosten durch
die EDV-Komplettlösung mit integrierten
Logistikkonzepten für

- Brot & Backwaren
- Süß- & Teigwaren
- Zucker & Konditorwaren
- Getreide & Schälprodukte

Entscheiden Sie sich jetzt für eine
gesicherte Zukunft Ihres Unternehmens!

Wir sind für Sie da:



CSB-SYSTEM
INTERNATIONAL

CSB-SYSTEM AG, D-52511 Geilenkirchen

Tel.: +49 (0)2451 625-350, Fax: -311

info@csb-system.com www.csb-system.com

