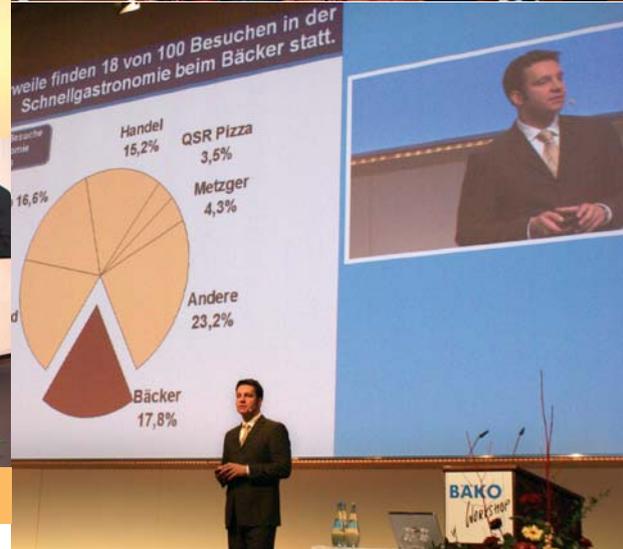




Von links:
Peter Becker,
Reiner Calmund,
Holger Knieling



Podiumsdiskussion zur Tageszeitenbäckerei



Jochen Pinsker

▶▶ BÄKO-Workshop 2009

Über 400 Teilnehmer beim Top-Branchentreff in Hamburg

BAKO WORKSHOP

Der 21. BÄKO-Workshop, der vom 8. bis 10. November im Grand Elysee in Hamburg stattfand, konnte nahtlos an die erfolgreiche Vorjahresveranstaltung in Berlin anknüpfen. Kernthemen waren unter anderem die Erfolgchancen des Bäckerhandwerks in Sachen Tageszeitenbäckerei, Snacks & Co. Das Stichwort „Leidenschaft“ zog sich wie ein roter Faden durch die zahlreichen hochklassigen Referate. Die Presse lobte den beliebten Branchenkongress einhellig.

Gleich zum Auftakt ein Highlight: Der ehemalige Fußballmanager Reiner Calmund plauderte aus dem Nähkästchen

und machte deutlich, dass es weder im Fußball noch in der Wirtschaft ohne die „Zutat Leidenschaft“ geht. Astrophysiker Dr. Dirk Soltau hatte es zwar schwer nach diesem brillanten Vortrag, doch er meisterte die Aufgabe mit Bravour. „Ehe ich mich wundere, glaube ich es nicht“, so der Titel seines Beitrages zu unglaublichen astrophysikalischen Phänomenen.

Am zweiten Workshop-Tag stand zunächst das Thema „Die Tageszeitenbäckerei“ auf dem Programm. Nachdem Jochen Pinsker von der The npd-Group Inc. die neuesten Zahlen zum Außer-Haus-Markt vorgestellt hatte, berichtete Bernd Kütscher, Direktor

der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, über Bäcker, die in diesem Marktsegment besonders erfolgreich sind.

Rainer Pastätter, Director Operations eines McDonald's-Franchisenehmers, erläuterte die Frühstücksmarkt-Strategie der Burgerkette. Eine anschließende Podiumsdiskussion mit den Bäckereiunternehmern Dr. Gerhard Bosselmann, Lorenz Schulz und Michael Wippler brachte interessante vertiefende Erkenntnisse.

Christine Ax, Handwerksforscherin, bezeichnete in ihren philosophischen Betrachtungen das Handwerk als Gegenentwurf zu Globalisierung und Billigproduktion. „Im Herzen Handwerker, im Kopf Unternehmer“, so das Thema von Carl-Heiner Schmid. Der Malermeister zeigte auf, wie er mit System, Wissen und Querdenken eines der größten Handwerksunternehmen aufgebaut hat.

Anschließend wurden die Lachmuskeln strapaziert: Der „professionelle Mutmacher“ Johannes Warth ermutigte Führungskräfte und Chefs und gab ihnen Handlungsanweisungen, wie sie im 21. Jahrhundert „überleben“ können. Der zweite Tag endete mit mehreren Stadttouren, bei denen die einzigartige Vielfalt Hamburgs aufgezeigt wurde.

Auf das Thema Wasser richtete sich der Fokus am dritten Tag. Meeresforscher Prof. Dr. Mojib Latif zeigte auf, dass der globale Wassermangel eines der drängendsten Probleme der Menschheit ist und dass dies auch Auswirkungen auf das backende Handwerk haben kann. Dr. Eckhardt Sinzig (Herzberger Bäckerei, Fulda) und Dr. Alexander Beck (Märkisches Landbrot, Berlin) erläuterten, wie sie in ihren Betrieben Wasser für eine bessere Qualität der Backwaren aufbereiten.

Einen glänzenden Schlusspunkt des 21. BÄKO-Workshops setzte Management-Vordenkerin Anja Förster mit ihrem Referat „Spuren statt Staub“. Sie präsentierte Strategien, wie Unternehmen durch Kreativität und Innovationen Spuren hinterlassen. Zur Überraschung der Teilnehmer gab es mit Patric P. Kutscher ganz zum Schluss einen kleinen thematischen Ausblick auf den 22. BÄKO-Workshop, der vom 07. bis 09. November 2010 in Bad Wildungen stattfinden wird.



Johannes Warth (auf dem Einrad), Prof. Dr. Mojib Latif, Anja Förster