

Handwerksbäcker vor großen Herausforderungen

Preisverfall im Lebensmitteleinzelhandel – Bildungspolitik vernachlässigt die praktische Ausbildung im Betrieb

26. April 2010

02/2010

Pressekontakt:
Bettina Emmerich-Jüttner

Bäckerinnungs-Verband
Niedersachsen/Bremen
Herschelstraße 28
30159 Hannover

Telefon 0511 12 60 76 50
Telefax 0511 12 60 76 59
info@biv-baecker.de
www.biv-baecker.de

Hannover/Aurich. - Das niedersächsisch-bremische Bäckerhandwerk sieht sich einem harten Preiswettbewerb durch den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) ausgesetzt. Bei der Mitgliederversammlung des Bäckerinnungs-Verbandes Niedersachsen/Bremen in Aurich kritisierte Landesinnungsmeister (LIM) Karl-Heinz Wohlgemuth Dumpingpreise bei Lebensmittelketten, wo zum Beispiel Toastbrot 49 Cent, Schnittbrötchen 16 Cent oder Schnittbrot pro 500 Gramm unter einem Euro kosteten. Diese Preisgestaltung sei für das Bäckerhandwerk nicht haltbar, sagte Wohlgemuth. Er rief die Innungsbetriebe dazu auf, noch mehr als bisher ihre Stärken auszuspielen, die ihre Produkte von denen aus den Supermarkt-Regalen abheben: Die handwerkliche und täglich frische Herstellung von Brot, Brötchen und Kuchen etwa, die verbrauchernahe Sortimentsgestaltung oder auch die individuelle Kundenberatung.

Die wirtschaftliche Entwicklung der Handwerksbäckereien sei im vergangenen Jahr nicht direkt von der weltweiten Wirtschaftskrise betroffen gewesen. Die Verkaufspreise blieben laut Wohlgemuth stabil, nachgebende Rohstoffpreise hätten zusätzliche Spielräume geschaffen. Angesichts nach wie vor sehr hoher Energiekosten und anziehender Löhne ermunterte der LIM seine Kollegen dazu, insbesondere die für den Sonntagsverkauf erhöhten Kosten für frisch hergestellte Erzeugnisse an die Verbraucher weiterzugeben.

Über die Geschäftsstelle des Landesverbandes unter Leitung von Dipl.-Ing. Bettina Emmerich-Jüttner habe das Bäckerhandwerk seinen Einfluss im politischen Raum geltend gemacht, z.B. auf Landesebene bei den Beratungen zu den Novellierungen des Gaststätten- und des Ladenschlussgesetzes, oder auch in der Bildungspolitik bei der Diskussion, ob das Neustädter Schulmodell der Kooperation von Berufsschulen mit Haupt- und Realschulen nicht die duale Lehrlingsausbildung aushöhle.

EU-Vorschriften gefährden den Lernort Betrieb

Außerdem habe der BIV die Bemühungen des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV) zur Verhinderung der Absenkung des Salzgehaltes in Backwaren aktiv mit eigenen Aktionen unterstützt. Der nächste Kampf gegen unausgeglichene EU-Vorschriften werde den sogenannten „Deutschen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen“ betreffen. Diese EU-Vorschriften bergen aus Sicht des niedersächsisch-bremischen Bäckerhandwerks die Gefahr, dass die duale Ausbildung auch im Handwerk immer stärker verschult und der Lernort Betrieb gefährlich vernachlässigt werde.

Schon heute seien die Folgen einer solchen Schwächung der berufspraktischen Aus- und Weiterbildung zu erkennen, unterstrich auch der stellvertretende LIM Willi Wolke, innerhalb des Landesvorstandes federführend für den Bildungsbereich. Der Wegfall der verpflichtenden Gesel-

lenzeit vor Beginn der Meisterausbildung habe dazu geführt, dass die fachpraktischen Fähigkeiten der Meisterschüler kontinuierlich schlechter geworden seien. Auch lasse der Entwurf der neuen Meisterprüfungsordnung, der zur Zeit im Anhörungsverfahren steckt, befürchten, dass „Prüflinge keine Chance mehr haben durchzufallen“, wie Wolke ironisch feststellte.

Anhand der Berufsbildungsstatistik stellte Wolke dar, dass das Bäckerhandwerk weiterhin gute Ausbildungsleistungen erbringe. Bundesweit habe es 2002 rund 18.100 Bäckereien gegeben, und 31.500 junge Menschen seien zu Bäckern und Fachverkäufern ausgebildet worden. 2009 waren noch 14.993 Betriebe am Markt, die Zahl der Azubis für die Berufe des Bäckerhandwerks allerdings lag bei 36.000. Festzustellen sei leider auch, betonte Wolke, dass nur 50 Prozent der Betriebe ausbilden.

Bäckerfachschule: Konzept projiziert die Zukunft

Hohe Ausbildungsleistungen spiegeln sich auch in der Jahresbilanz der Bäckerfachschule Hannover (BFS) wider, dem Kompetenzzentrum Nord der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk. Die Schule wird im Sommer nach dem Qualitätsmanagementsystem DIN ISO 9001 zertifiziert. Hohe Teilnehmerzahlen in der Überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung (ÜLU) und eine Reihe von Seminarveranstaltungen zusätzlich zur Meistervorbereitung haben für eine Auslastung der BFS von 200 Prozent gesorgt. Das Schulteam betreut die Hannoverschen Meisterschulabsolventen im Alumni-Netzwerk „Backademiker“ und erarbeitet zusammen mit der BIV-Geschäftsstelle eine Konzeptstudie zur Neustrukturierung der BFS mit Blick auf die nächsten 25 Jahre.

Der Bäckerinnungs-Verband betreut 40 Mitgliedsinnungen mit 825 Handwerksbäckereien. Derzeit liege der Organisationsgrad im Bäckerhandwerk in Niedersachsen/ Bremen bei 60 Prozent. Die Innungen und zugehörigen Betriebe fester einzubinden und neue Mitglieder zu gewinnen, werde durch qualitativ hochwertiges Verbandsmarketing angestrebt, berichtete Geschäftsführerin Bettina Emmerich-Jüttner. Schnelle Kommunikation über die aktuellen Fragen und Herausforderungen sei heute mit moderner Technik leichter und intensiver herzustellen als noch vor wenigen Jahren.

Die Landesgeschäftsstelle unterstützt die Innungen und Bäckereibetriebe unter anderem mit betriebswirtschaftlichen Beratungen und der Unterstützung bei Hygienefragen. Das Interesse an HACCP- und verwandten Themen sei groß, werde aber vor allem dann nachgefragt, wenn die Beratungsdienstleistung aus Bundes- oder Landesmitteln bezuschusst wird. In diesem Jahr seien aufgrund der Förderung durch die niedersächsische Landesregierung schon 20 Hygieneberatungen projiziert. Neben den betriebswirtschaftlichen Beratungen begleitet der BIV engagierte Mitgliedsbetriebe über fünf eigenständige Erfa-Gruppen sowie zwei junge Erfa-Kreise für Kleinbetriebe.