

Tag der goldenen Meister

Innung Brandenburg/Belzig ehrt verdiente Kollegen

Brandenburg

BRANDENBURG/Havel (ps). Der Vorstand der Bäcker- und Konditoreinnung Brandenburg an der Havel/Belzig hat neben den Mitgliedern die Goldenen Meister zur Übergabe von zehn goldenen Meisterbriefen im feierlichen Rahmen ins Seehotel Brandenburg geladen. Zur Eröffnung sprach Obermeister Heino Fischer einen Bibelspruch mit dem Inhalt „Ein guter Ruf ist wertvoller als großer Reichtum und beliebt sein ist besser als Silber und

Gold zu besitzen.“ (Spr. 22:1). In diesem Sinne dankte Ober-

meister Fischer in achtjähriger Tradition den goldenen Meistern, die ihre Meisterbriefe in den Jahren 1961 und 1962 erhalten hatten, für ihre geleistete Arbeit für unser Handwerk und die Weitergabe des reichen Wissens an die nachfolgenden Generationen von Bäckern und Konditoren. Beim sich anschließenden Erfahrungsgedankenaustausch wurde auch aus einem alten Konditorbuch von Carl Knackhant vorgelesen.



Der Vorstand der Innung Brandenburg/Belzig hat insgesamt zehn gestandenen Bäcker- und Konditormeistern ihren Goldenen Meisterbrief übergeben.

Adventliche Einstimmung

Bäckerinnung Hamburg feierte mit den Senioren

Hamburg

HAMBURG (af). Die Weihnachtsfeier für Seniorinnen und Senioren, zu der die Bäckerinnung Hamburg geladen hatte, war auch in diesem Jahr wieder ein stimmungsvolles Beisammensein. Rund 80 ältere Herrschaften trafen sich im Festsaal der Handwerkskammer Hamburg, um bei Kaffee und Kuchen gemeinsam gemütlich zu feiern. Für den musikalischen Rahmen der Feierstunde sorgte die „Sängerschaft der Bäcker und der Kon-

ditoren Hamburg“ unter der Leitung von Michael Georgi

mit traditionellen Weihnachtsliedern rund um „Stille Nacht“ und „O du fröhliche“. Der gesamten Hamburger „Bäckerfamilie“ wünschte Obermeister Körner besinnliche Feiertage und ein gutes neues Jahr. Er gab der Hoffnung Ausdruck, auch im nächsten Jahr bei der Weihnachtsfeier alle gesund und munter wieder vereint zu sehen. Zum Abschluss wurden alle Teilnehmer von der Innung mit Stollen und Plätzchen weihnachtlich beschenkt.



Vor dem Tannenbaum: OM Jan-Henning Körner (links) mit ZV-Präsident Peter Becker und dessen Mutter Gertrud Becker (92). Foto: Fischer

Kunden küren Favoriten

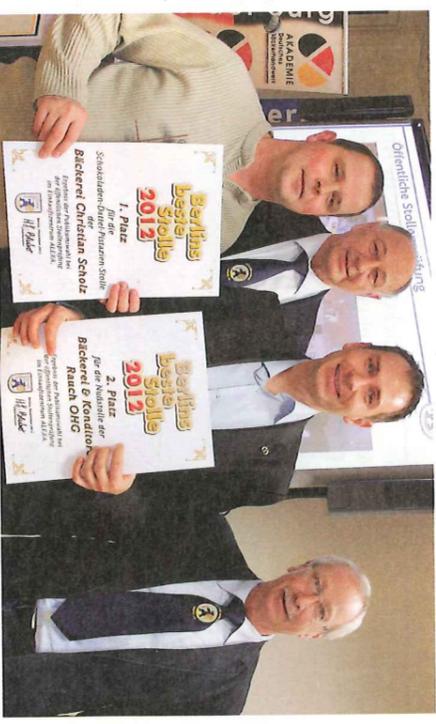
24 Kollegen bei öffentlichkeitswirksamer Stollenprüfung im Einkaufs-Center Alexa

Berlin-Brandenburg

BERLIN (schl). Weihnachtszeit ist Stollenzeit. Auch die Spreathener stehen auf das vermutlich älteste deutsche Festgebäck. Die zum dritten Mal von der Berliner Bäckerinnung im viel besuchten Einkaufs-Center Alexa organisierte Prüfung sorgte erneut für viel Furore.

An der publikumswirksamen Aktion hatten sich insgesamt 24 Betriebe mit 63 Varianten beteiligt. Mengennmäßig dominierten vor allem die klassischen Stollen mit Butter, Mohn, Rosinen und Mandeln. Das Bäckerhandwerk zeigte sich aber auch von seiner kreativen Seite und verarbeitete beispielsweise Nüsse, Cranberry, Quark, Schokolade, Pflaumen, Pistazien, Datteln und Zimt Zutaten.

Das zertifizierte Prüfer-Team unter Leitung von Wolfgang Weber leistete zwei Tage lang professionelle Bewertungsarbeit, um die Qualitäten fachgerecht zu ermitteln. Generell gilt, dass die Grundrezeptur trotz regionaler geschmacklicher Besonderheiten strikt auf den Richtlinien für feine Backwaren basiert. In praxi muss der schwe-



Christian Scholz (links) und Matthias Rauch wurden in diesem Jahr als beste Berliner Stollenbäcker ausgezeichnet. Die Urkunden übergaben OM Hans-Joachim Blauert (Mitte) und GF Nikolaus Junker (rechts). Foto: Schiag

re Hefeteig aus beispielweise 100 Kilogramm Mehl zu 40 Prozent Fett und zu 60 Prozent Trockenfrüchte enthalten. Um das Qualitätsniveau zu halten, führt das Bäckerhandwerk alljährlich seine Stollenprüfungen durch. Die öffentliche Begutachtung erwies sich gleichzeitig als gute Werbepattform für die backende Zunft.

Das Publikum nutzte die Gelegenheit, den Sachverständigen über die Schultern zu schauen und Fragen zur Zusammensetzung, Auswahl und Lagerung zu

stellen. Auch geschmacklich kamen die Shopping-Kunden beim Probieren der zahlreichen Sorten voll auf ihre Kosten. Auf rund einhundert Stimmzetteln gaben sie ihr Votum für Berlins „Beste Stolle 2012“ ab. Auf Platz 1 setzten sie die Schokoladen-Dattel-Pistazien-Stolle aus der Bäckerei und Konditorei Christian Scholz. Es folgten die Nuss-Stolle aus dem Betrieb Rauch OHG und die Butter-Rosinen-Stolle als Klassik-Variante, hergestellt in der Bäckerei Wiedemann GmbH.

Zukunft Bäckerei – praxisnah gestalten

Veranstaltung von VDB und Fachschule zur Projektpräsentation „Marketing-Trophy“

Niedersachsen

HANNOVER (pu). Die Vereinigung der Backbranche (VdB) hat in Zusammenarbeit mit der Fachschule für Bäckereitechnik in Hannover erstmals den Wettbewerb „Marketing-Trophy“ ausgetobt. Dabei sollten Fachschulabsolventen zu aktuellen Marketing-Praxisthemem regionaler hannoverscher Bäckereien Lösungskonzept erstellen.

Projektauftrag eins lautete, die „Jahresplanung für den Snackbereich“ der „Calenberger Backstube“ kritisch unter die Lupe zu nehmen. Dabei lobten sie als Ergebnis die Bäckerei für ihre Monatsspecials, die landestypischen Spezialitäten und die dazu laufende passende Werbung.

Bei der Bäckerei Göting sollte ein „Konzept zur Senkung der Retourenquote“ erstellt werden. Die Schütler ermittelten die bäckereispezifische Rücknahmequote. Als Besonderheit der Bäckerei wurden Personalschulungen, ein Bonussystem für Kunden und ein spezieller verkaufsfördernder Duft angeführt. Die Aufstellung eines Backautomaaten wurde empfohlen.



Das „Marketing-Trophy“-Team: (Von links) Christine Siefert, Stephan Manzke, Jan Widdel, Friedrich Göting, Ralf Baisner und Brigitte Ewald. Foto: Pusen

Als Anschauungsobjekt für das Projekt „Kundenbefragung als Instrument der Verkaufsförderung“ diente eine Filiale der Bäckerei und Konditorei Borchers. Die Fachschüler lobten das Frühstücksangebot der Bäckerei und empfahlen Firmen anzuschreiben, Rabatte zu gewähren, das Morgensortiment zu optimieren, nachmittags und abends einen „Feierabendkoffee“ anzubieten.

Das Erstellen eines Konzepts für eine Betriebsbesichtigung lautete die Aufgabe für Projekt

vier. Die handwerklichen Fähigkeiten rund um Brot- und Brötchenherstellung sind am besten in einem gesonderten Raum zu demonstrieren, danach kann ein Einblick in Konditorei, Maschinenpark und Produktion gewährt werden. Die fachkundige Jury musste sich entscheiden und unter den vier Ausarbeitungsgen die Sieger-Projektgruppe bestimmen:

1. Platz: „Besichtigung“,
2. Platz: „Kundenbefragung“,
3. Platz: „Retourenquote“,
4. Platz: „Snackbereich“