

PRESSEINFORMATION

Familienunternehmen macht sich stark für Nachwuchskräfte

BÖCKER setzt erfolgreich auf Wertschätzung der Mitarbeiter

Minden, den 20.05.2019 – Seit Jahren schlägt der Nachwuchskräftemangel immer deutlicher zu Buche. Ein drastischer Rückgang neuer Auszubildender sowie der Mangel an qualifiziertem Personal ist spürbar, viele Handwerksbäckereien mussten aufgrund fehlender Nachfolge bereits schließen. BÖCKER, der Sauerteig-Spezialist aus Minden, stellt als Familienunternehmen die richtigen Weichen für die Zukunft und plant seine Ausbildungsstellen mit Weitsicht. Mit dem Ausbildungsberuf „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ kann BÖCKER bei jungen Bewerbern punkten und sie für eine Lehre begeistern.

Laut Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks waren 2011 noch 29.808 Auszubildende im Bäckerhandwerk beschäftigt. Innerhalb von nur sieben Jahren sank die Zahl der Auszubildende auf 16.018 (2018). Das inhabergeführte Familienunternehmen BÖCKER ist nicht nur internationaler Spezialist für Sauerteig, sondern auch Vorbild in Sachen Mitarbeitermanagement. Die aktuell rund 170 Mitarbeiter spielen die zentrale Rolle im Unternehmen. „Bei uns zählt in erster Linie der Mensch. Wenn jemand menschlich zu uns passt, finden wir sicher den richtigen Arbeitsplatz für sie oder ihn“, erklärt Dr. Georg Böcker, Geschäftsführer in der vierten Generation, die Wertschätzung der Mitarbeiter im gesamten Unternehmen.

So auch im Falle von Dewran Ayinto: Als Leiharbeiter begann er seine Anstellung im Frühjahr 2017 bei BÖCKER. Schnell erkannten seine Vorgesetzten sein Potential und schlugen ihm den Ausbildungsberuf als „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ vor. Nach gelungener Bewerbung startet Herr Ayinto im August 2017 die Lehre, die er noch dieses Jahr erfolgreich abschließen wird. Bei dieser Ausbildung, die deutschlandweit nur wenige Betriebe anbieten, wird neben sorgfältigem Arbeiten und einem hohen Verantwortungsbewusstsein auch technisches Verständnis vorausgesetzt. „Bei der Herstellung von Sauerteig ist eine genaueste Arbeitsweise und ständige Konzentration gefragt. Wird der Sauerteig beispielsweise zu heiß, klebt er fest und wird dadurch unbrauchbar“, beschreibt Herr Ayinto die Arbeitsbedingungen.

Für jeweils drei Monate durchlaufen die Auszubildenden bei BÖCKER die verschiedenen Abteilungen im Unternehmen, zu Beginn der Lehre wird hierzu ein Ausbildungsplan erstellt. Der Klassenverband der Berufsschule in 70 km entfernten Gütersloh besteht aus insgesamt drei männlichen Lehrlingen, die allesamt die Ausbildung bei BÖCKER absolvieren. Neben Grundlagen wie Mathematik, Politik und

Wirtschaft werden hier auch die Kernkompetenzen vermittelt: Lebensmitteltechnik und Produktionsverfahren. Aktuell ist Herr Ayinto einer von neun Auszubildenden bei BÖCKER. Im Sommer beginnen zudem für zwei Weitere die Lehrjahre bei BÖCKER. Neben einer spannenden und vielseitigen Ausbildung nennt Herr Ayinto weitere Vorteile seiner Arbeit bei BÖCKER: „Der lokale Bezug zu meiner Heimatstadt Minden war mir wichtig. BÖCKER ist hier bekannt und wird als Arbeitgeber über Generationen hinweg geschätzt.“

Bildmaterial:



Bildtitel: Verantwortungsbewusst bei der Arbeit: Dewran Ayinto, Auszubildender bei BÖCKER

Dateiname: BOECKER_Azubi_Dewran-Ayinto (JPEG, 2.246 KG)

Über die Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Bei BÖCKER, dem Spezialisten für Sauerteig, dreht sich seit der Unternehmensgründung 1910 alles um das Thema Sauerteig. Das inhabergeführte Familienunternehmen in der vierten Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteig-Produkte. BÖCKER prägt als Meinungsführer und fundierter Wissensträger seit über 100 Jahren mit kontinuierlicher Innovationskraft die industrielle Sauerteig-Produktion. Mit heute 170 Mitarbeitern, die in den unterschiedlichen Produktionsstandorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer für Sauerteig-Produkte. Das Unternehmen hat durch die Kombination von Rohstoffen, Mikroorganismen, Fermentationsparametern und – je nach Produkt – Trocknungsverfahren frühzeitig eine Reihe neuartiger Produkte entwickelt und als Marktführer somit den Gattungsbegriff Sauerteig-Produkte ins Leben gerufen und nachhaltig geformt, den heute die backende Branche mit großer Selbstverständlichkeit nutzt. Die Innovationskraft des Firmengründers ist bis heute erhalten geblieben und Triebfeder des unternehmerischen Handelns; so säumen viele Patente den Erfolgsweg des inhabergeführten Familienunternehmens. BÖCKER steht für Sauerteig in allen Facetten und Varianten. Im Verlauf der Firmengeschichte hat BÖCKER über 160 Sauerteig-Produkte auf den Markt gebracht – von Spezial-Backmischungen über maßgeschneiderte Produktlösungen bis hin zu fertig gebackenen glutenfreien Backwaren. So gehören zum breiten Sortiment Starter für Betriebssauerteige, getrocknete Sauerteige in konzentrierter Form, flüssige und gebrauchsfertige Sauerteige für den direkten Einsatz, Sauerteig-Pasten mit eingebetteten Zutaten (z. B. frische Sprossen oder Körner) aktive Sauerteige sowie glutenfreie Sauerteige und Backmischungen. Mit den glutenfreien, fertig gebackenen Backwaren bietet BÖCKER handwerklich hergestellte Produkte für alle an, die sich ohne Gluten, andere Allergene und vegan ernähren wollen.

Weiterführende Informationen unter www.sauerteig.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur

Candy Sierks

Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 48, Fax: +49.89.23 23 63 51

E-Mail: sierks@kommunikationpur.com

Ernst Böcker GmbH & Co. KG.

Susanne Masch

Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.

Telefon: +49.571.83 799 53, Fax: +49.571.83 799 20

E-Mail: susanne.masch@sauerteig.de

Ernst Böcker GmbH & Co. KG.

Saskia Spelly

Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.

Telefon: +49.571.83 799 57, Fax: +49.571.83 799 20

E-Mail: saskia.spelly@sauerteig.de