

# Gesprächsfaden halten

Die neue Großbäckerpräsidentin Prof. Dr. Ulrike Detmers über die Situation des Verbandes nach dem Lieken-Austritt und das Verhältnis zum LEH.

**Backtechnik:** Frau Prof. Dr. Detmers, wie kommt eine Professorin in ein Unternehmen, das Vollkornbrot und Pumpernickel produziert?

**Detmers:** Durch die Liebe. Ich bin seit meinem 15. Lebensjahr mit Albert Detmers zusammen, 1975 haben wir geheiratet. Im Unternehmen seines Vaters habe ich mitgearbeitet, um mir das Studium zu finanzieren. So war es für mich schnell selbstverständlich, in dem Unternehmen zu arbeiten. Seit 1985 stellen wir bei Detmers Müslis her und backen Brot seit dem Kauf 1985 bei Mestemacher.

**Backtechnik:** Haben Sie auch in der Backstube gearbeitet?

**Detmers:** Am Anfang ja, aber das Verkaufen der Brot- und Backwaren machte mir mehr Spaß. Später habe ich mich dann vor allem auf Marketing und Werbung konzentriert. Seit 1994 bin ich außerdem BWL-Professorin mit den Schwerpunkten betriebliche Organisation und Personalwirtschaft.

**Backtechnik:** Dann haben Sie also zwei Vollzeitjobs nebeneinander?

**Detmers:** Eine Zeitlang war das tatsächlich so, in den letzten Jahren habe ich meine Arbeitszeit als Professorin zugunsten der Unternehmensleitung reduziert. Ich habe entschieden, rund vier Fünftel meiner Zeit Mestemacher zur Verfügung zu stellen, 1,5 Tage in der Woche gehören der Hochschule, wobei die Aufteilung etwas variabel ist: In der Vorlesungszeit bin ich stärker für die FH eingespannt, die vorlesungsfreie Zeit verbringe ich fast komplett im Unternehmen und steuere meine professoralen Aufgaben von dort aus. Zuständig bin ich primär für Markenmanagement und Social Marketing.

**Backtechnik:** Das hört sich alles nicht nach Unterbeschäftigung an. Warum haben Sie sich dann auch noch zur Präsidentin des Großbäckerverbandes wählen lassen?

**Detmers:** Engagement im Ehrenamt gehört für mich als Unternehmerin einfach dazu. Ich bin beispielsweise auch im Außenwirtschaftsbeirat der Bundesregierung tätig. Die

Arbeit für den Großbäckerverband ist sehr wichtig und ich mache sie gern. Das Engagement ist möglich, weil ich es gewohnt bin, effizient zu arbeiten und straff zu führen: Die Mitarbeiter wissen, was sie zu tun haben, haben ihre Berichtspflicht und so bin ich auch auf Reisen auf dem Laufenden.

**Backtechnik:** Als neue Präsidentin sind Sie gleich mit einer Krisensituation konfrontiert: Mit Lieken haben Sie eines der wichtigsten Verbandsmitglieder verloren. Bringt das den Verband in Existenzprobleme?

**Detmers:** Nein, die Existenz des Verbandes ist nicht in Gefahr. Wir lassen den Gesprächsfaden auch nicht abreißen, stehen mit der neuen Lieken-Führung in Kontakt und ich bin sehr hoffnungsvoll, dass wir sie wieder als Mitglied gewinnen können.

**Backtechnik:** Der Großbäckerverband hat den Lieken-Investor zweifellos sehr unterstützt und erlebt jetzt, wie undankbar die Welt ist. Nach unseren Informationen stehen die Chancen schlecht, dass Lieken in den Verband zurückkommt. Ist es für den Verband wirklich nicht bedrohlich, wenn der zweitwichtigste Beitragszahler ausfällt? Drohen den restlichen Mitgliedern dann Sonderumlagen?

**Detmers:** Noch einmal: Der Verband ist gesichert. Wir brauchen auch keine Sonderumlagen. Seit Anfang Februar ist Herr Kempkes in der Verantwortung bei Lieken. Ich schätze ihn aufgrund eines persönlichen Gespräches wegen seiner Sachlichkeit

Die Großbäckerpräsidentin Prof. Dr. Ulrike Detmers in ihrer Firmenzentrale in Gütersloh.



und seiner Kompetenz, Menschen erfolgsorientiert zu führen. Die ganze Branche hat ein Interesse, dass Lieken wieder in ruhiges Fahrwasser kommt und mit am Tisch sitzen will, wenn es darum geht, fachlicher Ratgeber für die Großbäcker zu sein.

**Backtechnik:** Man redet immer vom Sterben der Handwerksbäcker. Dabei wird übersehen, dass sich die Reihen der Brotindustrie in den letzten Jahren ebenfalls bedenklich gelichtet haben. Stichworte seien



Backtechnik Verleger Trond Patzphal im Gespräch mit Prof. Dr. Ulrike Detmers.

nur Müller und Stauffenberg. Wie stark ist Ihr Verband bei den großen Filialbäckereien präsent? Wie viele der größten 20 Betriebe sind Mitglied bei Ihnen?

**Detmers:** Im Verband gibt es seit 1997 eine eigene Gruppe Filial-Großbäckereien. 25 große Filialisten sind Mitglied bei uns. Wir können also auch für diese Bäckergruppe sprechen. Mitgliederwerbung ist ein wichtiges Thema, und ich bin mir sicher, dass wir in diesem Jahr noch einige Neumitglieder begrüßen können.

**Backtechnik:** Zu den potenziellen Neumitgliedern würde ja auch noch die Lidl-Bäckerei Bonback gehören. Einige Handelsbäckereien sind ja bereits Mitglied bei Ihnen. Gibt es da nicht manchmal Interessenkollisionen?

**Detmers:** Wir freuen uns, dass Betriebe der Edeka oder der Rewe Mitglied in unserem Verband sind. Sie haben das gleiche Interesse an einer qualifizierten Branchenvertretung wie die anderen Großbäcker in Deutschland auch.

**Backtechnik:** Der LEH ist der Hauptabsatzmarkt für Ihr Unternehmen. Wir haben auf der Lieferantenseite immer noch eine Struktur mit vielen mittelständischen

Unternehmen, gleichzeitig auf der Handelsseite eine starke Konzentration. Wird das zu einem Problem für die Großbäcker?

**Detmers:** Mit der Konzentration wächst die Verantwortung für den Handel. Er kann kein Interesse daran haben, mittelständische Strukturen zu zerschlagen. Die Gefahr ist aber zweifellos vorhanden, die Anforderungen an Unternehmer in der Lebensmittelwirtschaft wachsen. Ich wünsche mir, dass dem Handel bei allem Wettbewerb bewusst bleibt, dass wir Wertschöpfungspartner sind.

**Backtechnik:** Der Großbäckerverband engagiert sich stark, um den IFS-Standard zu behaupten – schon aus dem Eigeninteresse, dass nicht jeder Handelskonzern die Bäcker mit eigenen Audits überzieht. Wir hören aber, dass der Handel doch wieder verstärkt auf eigene, unangekündigte Audits setzt, die dann der Lieferant auch noch bezahlen darf.

**Detmers:** Der Fall Müller hat in unserer Branche das Bewusstsein für eine einwandfreie Hygiene noch einmal gestärkt. Mit dem Ausschluss der Bäckerei hat unser Verband ein klares Zeichen gesetzt. Unsere Mitglieder bekennen sich zur Einhaltung aller Hygienepflichten. Wir favorisieren es aber, wenn die entsprechenden Audits nach einem einheitlichen, von allen Marktteilnehmern getragenen Standard, durchgeführt werden – schon allein, um den Produzenten Handlungssicherheit zu geben und die Kosten überschaubar zu halten. In der Frage stehen wir deshalb im permanenten Kontakt mit dem Handel.

**Backtechnik:** Mestemacher ist eine Spezialitätenbäckerei. Wie sehen Sie die Zukunft für Ihr Unternehmen in den nächsten zehn Jahren.

**Detmers:** Exzellent.

**Backtechnik:** Wird es eine Mestemacher AG geben?

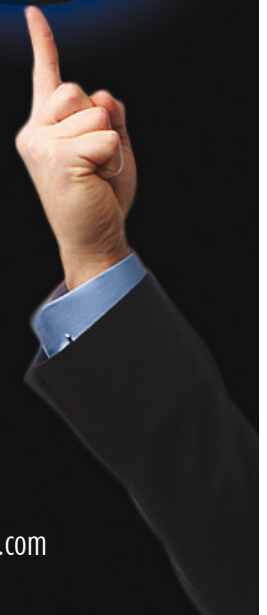
**Detmers:** Mestemacher ist ein Familienbetrieb, der von meinem Mann Albert, meinem Schwager Fritz, mir und einem Managementteam geführt wird. Die Eigenkapitalquote ist sehr gut. Außerdem haben wir Spaß an unserer Arbeit. Wozu brauchen wir dann fremdes Geld?

Das Interview führte Trond Patzphal



Weltweit werden  
auf unseren  
Förderbändern mehr  
Nahrungsmittel gegärt,  
gebacken, gekocht, gekühlt  
und gefrostet.

Fragen Sie nach Ashworth.



[www.ashworth.com](http://www.ashworth.com)