

Qualifizierung und Wissenstransfer für Innovationen



Jüde GmbH & Co. KG Bäckerei & Lebensmittel

Die Bäckerei Jüde behauptet sich seit mehr als 80 Jahren erfolgreich im schnelllebigem Backwarenmarkt. Die Backwaren werden auf traditionelle Art nach alten Hausrezepten produziert – unter weitgehendem Verzicht auf Fertigmischungen und Convenience Produkte. Mit der Produktlinie „GENUSS-BROT“ bietet Jüde seit einigen Jahren Menschen, die unter Unverträglichkeiten gegenüber Weizen, Roggen, Getreideeiweiß, Hefe oder Sauerteig leiden, die Möglichkeit, Brot auf ihren Speiseplan mit aufzunehmen.

Als regional verwurzelter Betriebe positioniert sich Jüde neben der Handwerkskunst vor allem über die Beratungskompetenz ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Produktion, Marketing und Verkauf.

Maßnahmen

Mit dem Einstieg mit eigenen Produkten in den Markt der „Backwaren für Allergiker“ kamen auf Firmenchef Carsten Jüde und seine Belegschaft neue Herausforderungen zu. Dabei erwiesen sich vor allem die Investitionen in die Qualifikation der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als wichtiger Erfolgsfaktor.

In der Anfangsphase der Produktentwicklung und Produktion kleiner Stückzahlen von glutenfreien Backwaren hatte Bäckermeister Carsten Jüde die Aufgaben allein getragen. Mit zunehmender Nachfrage und der Notwendigkeit des Ausbaus von Produktion und Vertrieb war es für den Inhaber selbstverständlich, seinen Wissens- und Erfahrungsschatz gezielt an die Belegschaft weiterzugeben. Um glutenfreie Produkte herzustellen, musste ein separater Produktionsbereich aufgebaut werden. Mit der Weitergabe seines Spezialwissens an einen Bäckergehilfen wurde auch die Verantwortung für den weiteren Geschäftsausbau auf mehrere Schultern verteilt.

Speziell im Hinblick auf den Verkauf der glutenfreien Produkte an der Ladentheke waren fachlich kompetente MitarbeiterInnen notwendig. Um die Kunden noch

Ein Kooperationsprojekt von



kompetenter zu beraten, wurden deshalb zwei Fachverkäuferinnen als Ernährungsberaterinnen im Backwarenhandwerk weitergebildet.

Als Ausbildungsbetrieb setzt Jüde darüber hinaus darauf, den eigenen Nachwuchs selbst heranzuziehen.

Nutzen

Das Beispiel zeigt, dass die gezielte Qualifizierung der Beschäftigten und der Wissens- und Erfahrungstransfer den Innovationsprozess deutlich vorangetrieben haben. Ohne die frühzeitige Einbindung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wären die mit dem Aufbau des neuen Geschäftszweiges verbundenen organisatorischen Umstellungen und der Mehraufwand neben dem Tagesgeschäft nicht zu bewältigen gewesen. Die Unternehmenskultur, die Arbeitsbedingungen, vor allem aber die Kompetenzen der Beschäftigten waren in diesem Zusammenhang die entscheidenden Faktoren für den Erfolg.

<http://www.baeckerei-juede.de>