

Brottag 2006: Ist Roggenbrot noch modern?

Isernhagen. (26.05. / eb) Ist Roggenbrot noch modern? Fragen Sie Bernd Kütscher, Direktor der Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim, dann würde er detailliert darlegen, weshalb seiner Meinung nach Roggenbrot keineswegs ein altbackenes Dasein im Bewusstsein der Menschen fristet, sondern längst wieder «in» ist -- nie «out» war.



Hierfür zeigte Kütscher anlässlich des Isernhäger Brottags 2006 Anfang Mai in Isernhagen verschiedene Trends auf, die auf dem ersten Blick nicht viel mit Roggenbrot an sich zu tun haben. Doch zu

Bewegungen gibt es oft Gegenbewegungen. So registriert die globalisierte Welt heute in unzähligen Winkeln Gegenbewegungen zu mehr Tradition, Regionalität, Überschaubarkeit als Halt in einer teilweise haltlosen Welt.

Was weit hergeholt scheint, ließe sich für den Absatz traditioneller Gebäcke nutzen. Allerdings müsse sich hier und da auch was in den Köpfen der Bäcker ändern, sagt Kütscher. Anregungen hierfür hat er in seinem Vortrag stichpunktartig zusammengefasst. die dazugehörige PDF-Datei (24 Seiten) ist dieser Seite angehängt.

Info: Beachten Sie in diesem Zusammenhang bitte auch folgende Berichte:

- Brottag 2006: «Backe Gutes und rede darüber»
<http://www.webbaecker.de/06archivphp/wb1806.php#01>
- Brottag 2006: «Der Roggenverbrauch nimmt sowieso ab ...»
<http://www.webbaecker.de/06archivphp/wb1906.php#13>





Referat Bernd Kütscher am 4. Mai 2006

Isernhäger Brottag





Ist Roggenbrot noch modern ?



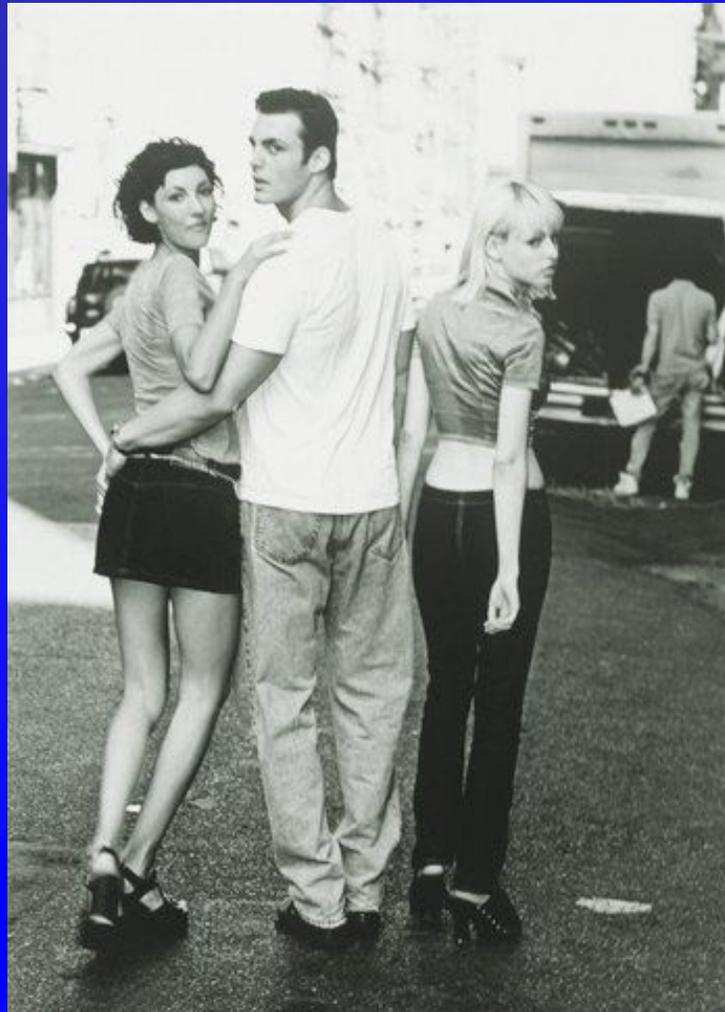
50er und 60er:
Pflichtkultur

Fleiß / Pflicht / Familie / Glaube



70er und 80er: **Hedonismus**

Lust / Ich / Erotik



90er: **Individualismus**

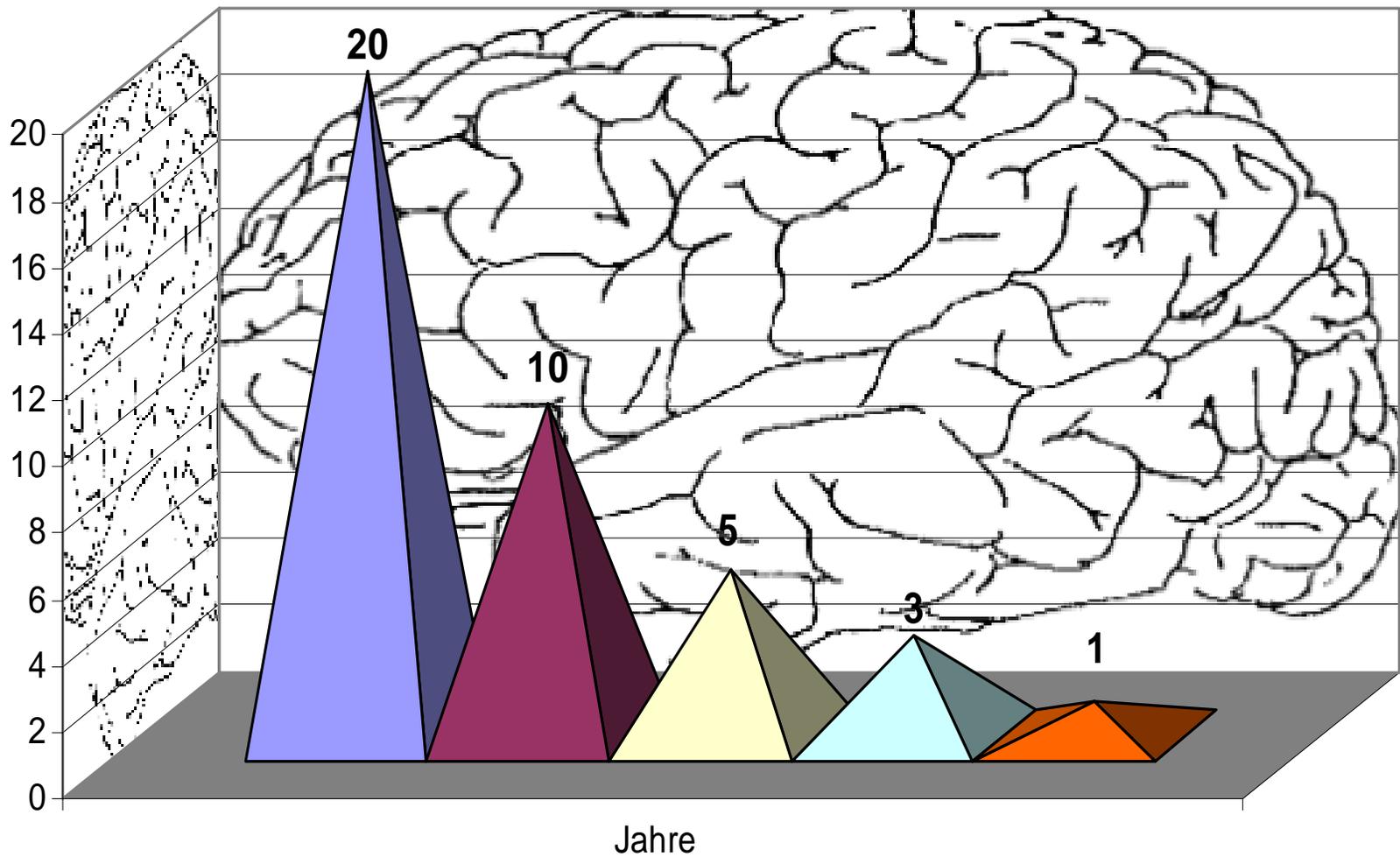
Freundschaft / Leistung / Natürlichkeit / Fun

Heute:
Überschleunigung

Globalisierung / Geiz ist Geil
situativer Konsum / virtuelle Welten
Selbstverwirklichung / neue Familien
Veränderung der Arbeitswelt

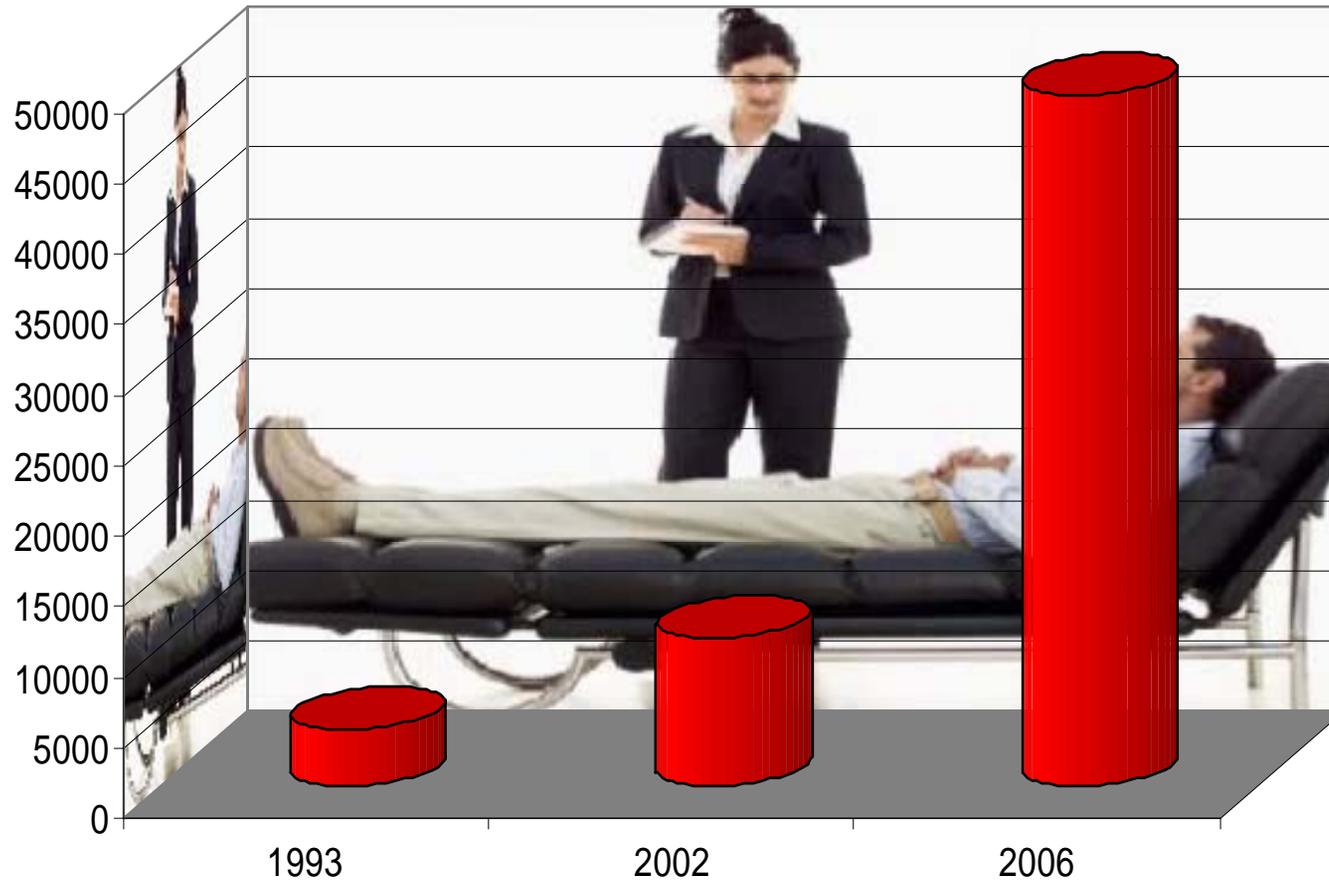


Halbwertzeit des Wissens



■ Schulwissen ■ Hochschulwissen ■ Berufl. Fachwissen ■ Technolog. Wissen ■ EDV-Wissen

Life-Coaches in den USA

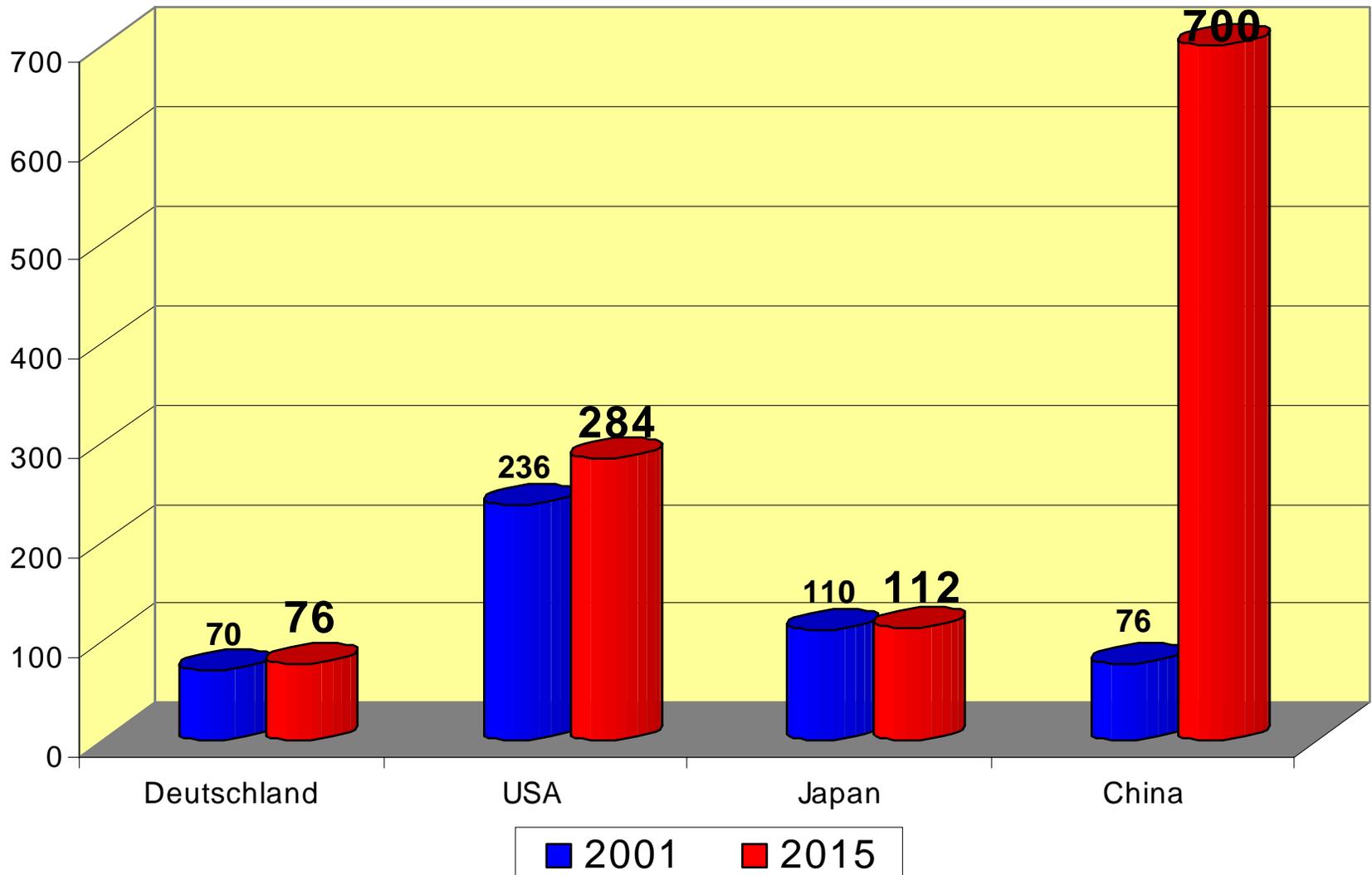


**Immer mehr Menschen brauchen Hilfe
bei der Bewältigung des täglichen Lebens !**



Die Knappheiten unserer Zeit sind
Zeit, Aufmerksamkeit und **Ruhe.**

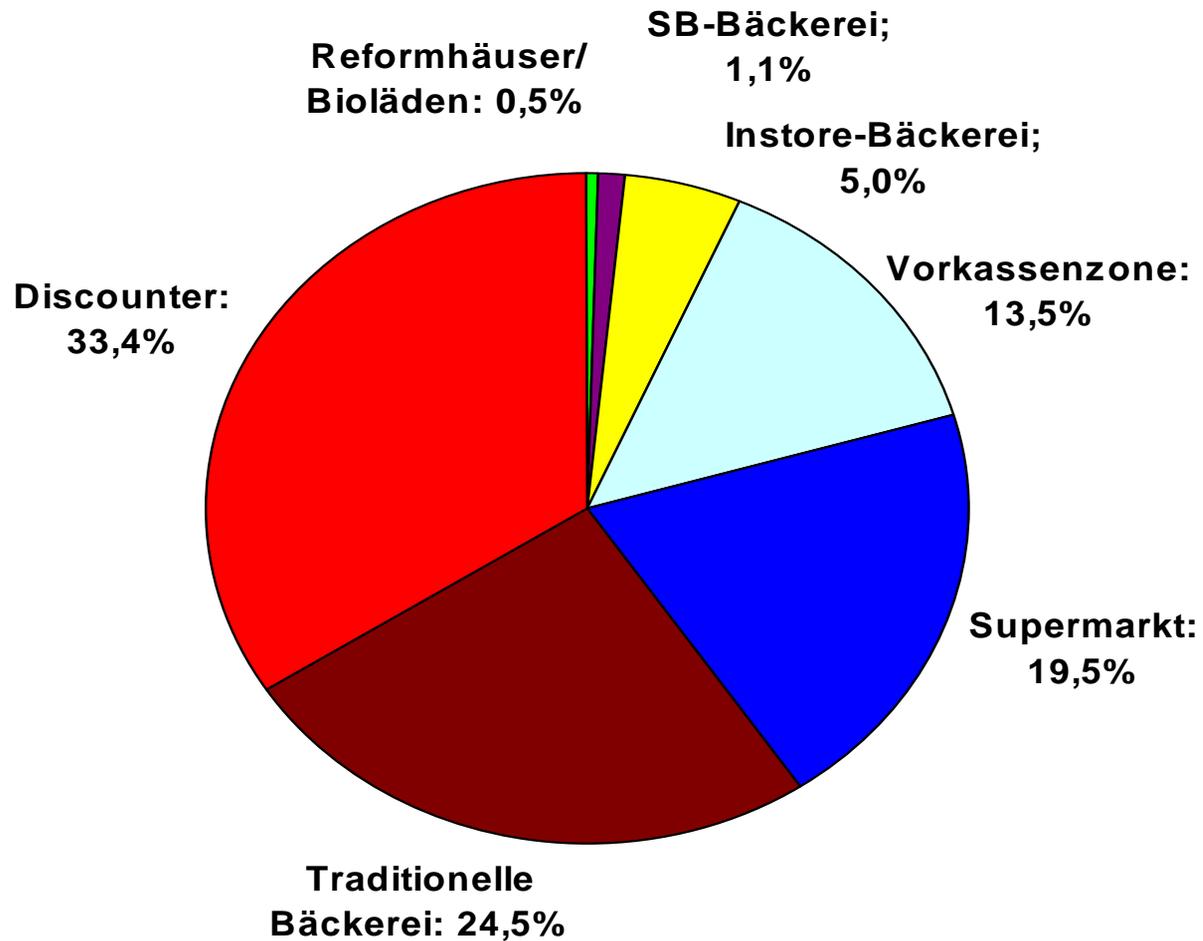
Megatrend Globalisierung



Gegentrend Regionalität



Gfk-Studie: Wo wird in Deutschland Brot gekauft ?



Kernfrage:

Wie kann **ICH** mich verändern,
damit sich für die Kunden der
Umweg und der Mehrpreis lohnt?

Welche Marke ?





Die wichtigste Person in Ihrem Unternehmen.

Gegentrend Einfachheit: Marmeladenglasexperiment



Bei 24 Sorten Marmelade:

60 % der Kunden blieben interessiert stehen.

3 % der stehen gebliebenen kauften Marmelade = insgesamt **2 Personen**

Bei 6 Sorten Marmelade:

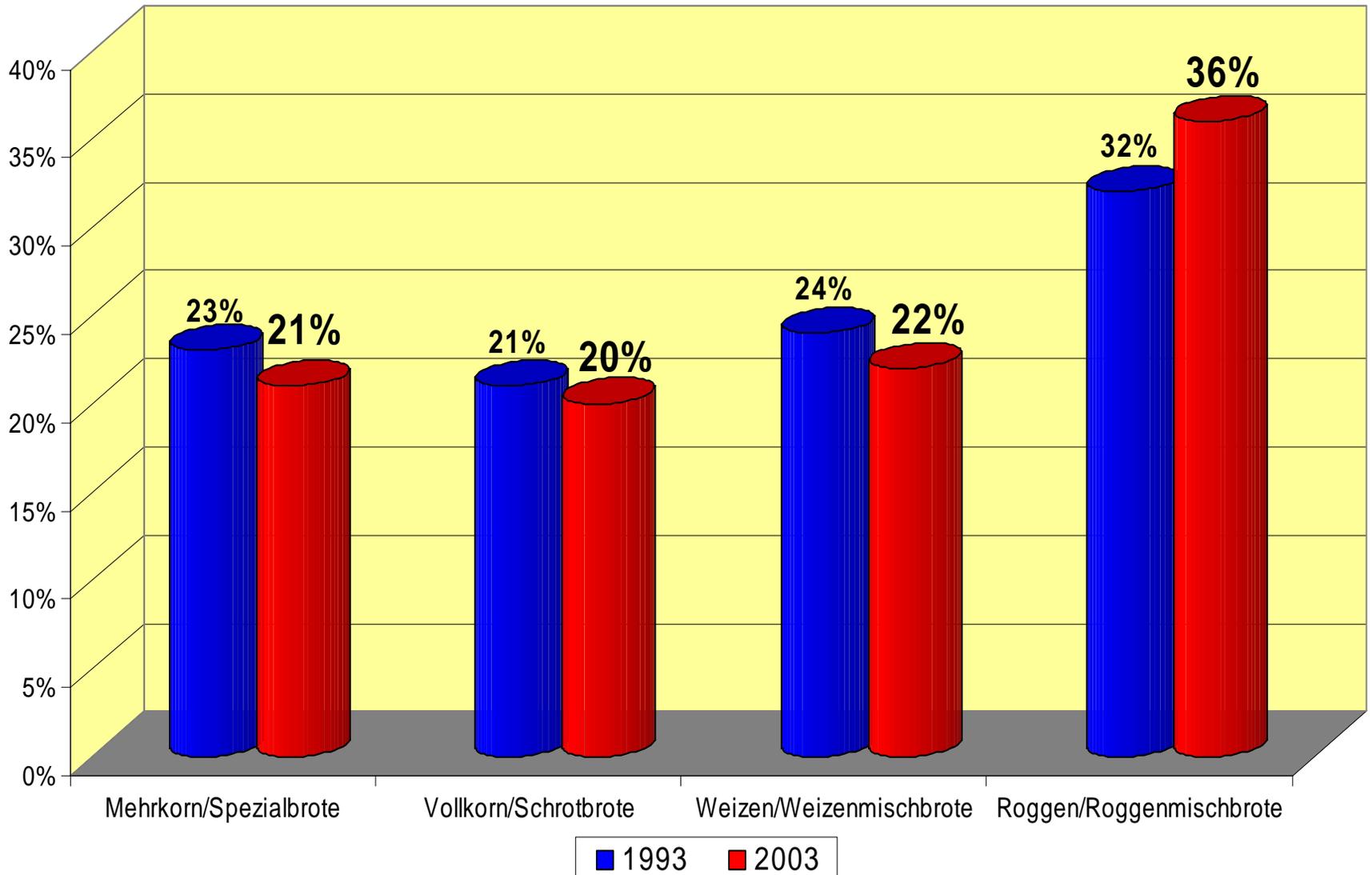
40 % der Kunden blieben interessiert stehen.

30 % der stehen gebliebenen kauften Marmelade = insgesamt **12 Personen**



Ist große Auswahl noch modern ?

GMF-Befragung: Lieblings-Brotsorten





„Sehnsucht nach **Einfachheit**, nach **Langsamkeit** und nach **Tradition**“



**Roggen *hat*
Tradition !**



Also *ist* Roggenbrot (wieder) modern !

**Der Verlierer klagt, dass die
Welt sich wandelt.**

**Der Gewinner sieht die
Chancen und handelt.**

- **Ohne Fortbildung** kein Fachwissen.
- Ohne Fachwissen keine Qualität.
- Ohne Qualität keine Kunden.
- Ohne Kunden **keine Zukunft.**



Bundesfachschule
des Deutschen
Bäckerhandwerks e.V

