

DUITSLAND START BAKKERSOPLEIDING OP BACHELORNIVEAU

In België is het voor bakkers moeilijk om goed personeel te vinden en te behouden. In de bakkerijscholen loopt het nog altijd niet bepaald storm. Duitsland kent dat probleem ook. Om hier verandering in brengen ontstond op de gerenommeerde bakkersacademie in Weinheim het idee voor een nieuwe studierichting: Businessmanagement, studierichting bakkerijmanagement. Brood & Banket sprak met Bernd Kütscher, directeur van de Duitse bakkersacademie en Michael Bals, de 21-jarige meesterbakker die samen met elf andere meesterbakkers in oktober 2021 met de opleiding van start ging.

De bakkersacademie in Weinheim trekt deelnemers uit de hele wereld. Het is de enige beroepsopleiding met 'Meisterbrief' waar je je niet gewoon kunt aanmelden, maar waar een sollicitatie vereist is. "Ik krijg van iedereen die de school wil bezoeken een cv met een overzicht van de behaalde diploma's. Zo hebben we de mogelijkheid de beste kandidaten eruit te pikken", legt Bernd Kütscher uit.

Uitgebreide opleiding

Sommige leerlingen, vooral de kinderen van succesvolle bakkers, willen na de vakopleiding nog bedrijfseconomie aan een hogeschool studeren. Dat betekent dat ze een paar jaar niet in de bakkerij kunnen werken, terwijl ze daar juist onmisbaar zijn. Op de bakkersacademie komen de leerlingen echter wel al in contact met bedrijfseconomie. Zo wordt er de cursus "bedrijfseconoom handwerk" (Betriebswirt des Handwerks) aangeboden.

Om een duidelijk beeld van de traditionele opleiding aan de bakkersacademie te krijgen, legt Bernd Kütscher uit hoe die is opgezet:

"Het eerste deel van de opleiding bestaat uit praktijk. Dan moeten ze bakken wat ze kunnen, banket en brood. Het tweede deel is de vaktheorie waarbij ze alles over de grondstoffen moeten weten, maar ook warenpresentatie, kennis over ovens en hoe je producten goed op de markt brengt, inclusief de theorie. Het derde deel bestaat uit bedrijfseconomie en recht, deel vier uit beroeps- en werkpedagogiek. Meesterbakkers mogen in Duitsland ook onderwijzen."

Maat van de sector

De bakkersacademie dacht erover na hoe gemotiveerde meesterbakkers bedrijfseconomie zouden kunnen studeren aan een hogeschool en tegelijk zouden kunnen blijven werken in hun bedrijf. Bernd Kütscher: "Mijn eerste eis was: hoe krijgen we het voor elkaar dat ze niet 3,5 jaar uit de bakkerij verdwijnen? Het moet zo kort mogelijk. De tweede eis was: hoe khoe slagen we erin dat onze gediplomeerde bedrijfseconomen handwerk compensatie krijgen



Bernd Kütscher, directeur van de Duitse bakkersacademie: "We bieden een bacheloropleiding aan, zonder dat de bakker daarvoor 3,5 jaar uit de bakkerij verdwijnt."



Tijdens de nieuwe bacheloropleiding hebben de studenten één keer per week online les. Per semester volgen ze twee weken fysiek les op de academie in Weinheim of de hogeschool in Mannheim.

op de hogeschool, want ook dat scheelt tijd. De derde eis was een studie te ontwerpen die speciaal op de behoeften van onze branche is gericht. Onze sector is speciaal: we hebben niet alleen de productie, het maken van bakkerijproducten, het gaat om het hele bedrijf, over filialen, over online en dan nog de complete logistiek daartussen. Als vierde eis was daar nog duurzaamheid: hoe ga je om met retouren? En tot slot moest het een studie zijn waarbij de mensen zo min mogelijk in de bakkerij ontbreken.”

Die studie is nu een feit. De bakkersacademie werkt bij de nieuwe studierichting samen met de Hogeschool Mannheim. De nieuwe bacheloropleiding duurt normaal gesproken vier jaar, maar door een compensatie van studiepunten besparen de meesterbakkers tijd. Ze hebben één keer per week online les op maandagmiddag. Per semester volgen ze twee weken fysiek les op de academie in Weinheim of de hogeschool in Mannheim. Alleen bakkers met de zogenaamde Meisterbrief worden toegelaten: kandidaten die aan de bakkerijschool al een diploma hebben behaald.

Diploma vereist

De bakkersacademie bepaalt welke docenten het vak bakkerijmanagement onderwijzen. “We zoeken mensen uit de praktijk. Peter Görtz is bijvoorbeeld een vooraanstaande ondernemer in de regio en één van de toonaangevende ondernemers in Duitsland. 25 jaar geleden behaalde hij hier in Weinheim zijn Meisterbrief en keerde terug naar zijn kleine bakkerij met een winkel. Die bakkerij heeft nu 190 winkels. Peter Görtz weet dus hoe je expandeert en welke uitdagingen er bij expansie komen kijken. Hij moest drie of vier keer zijn productie verhuizen, omdat hij geen ruimte meer had. En we hebben ook bedrijfsadviseurs die bakkerijen kennen die met economische problemen te maken hebben.” Zo’n initiatief zou ook voor België interessant kunnen zijn om het tekort aan geschoolde arbeidskrachten te bestrijden. Dat liet Bart Ceulemans van de sectorvereniging Bakkers Vlaanderen in een reactie weten. Eén van de deelnemers aan het experiment is meesterbakker Michael Bals uit Lippstad. Hij werkt thuis in een bakkerijbedrijf met vier filialen en 25 medewerkers, waarvan acht in de bakkerij. Zijn vader is 63 en het is de bedoeling dat Michael over een paar jaar voor de opvolging instaat. In 2020 behaalde hij zijn Meisterbrief in Weinheim. Bernd Kütscher maakte hem bekend met de nieuwe opleiding. Wat is na een paar maanden zijn eerste indruk? Michael Bals: “Zonder motivatie red je het niet. Het is relatief veel. Met de zaak en het werk erbij is het behoorlijk zwaar, dat is duidelijk. Het is geen vrijetijdsbezigheid. Maar als je gemotiveerd bent om het te doen, dan krijg je het ook qua tijd wel voor elkaar.”

Goede oplossing

De nieuwe opleiding richt zich op de economische aspecten van de bakkerij. Volgens Michael Bals worden die in de toekomst steeds belangrijker. “De concurrentie onder de bakkerijen neemt toe. Vroeger, in de jaren 80 en 90, waren bakkerijen gewoon op zichzelf gesteld. Nu kan je overal brood kopen, in de supermarkt, het benzinestation, noem maar op. Het is belangrijk dat je zowel het handwerk als het management goed op orde hebt.” Michael, die boven de bakkerij woont, staat om 2 uur ’s nachts op en gaat om half drie van start. Rond de middag slaapt hij 2 of 3 uurtjes, staat om 15 uur op en gaat om 16 uur weer aan de slag. Het online college op maandag loopt van 16 tot 19 uur. Eind januari waren de eerste tentamens.

Voor Michael is duidelijk dat hij na de opleiding zijn vader opvolgt. Maar hij heeft nog meer ideeën. “Momenteel zijn we al bezig met een nieuwe productieplek voor elf of twaalf filialen. Dan is ook het



Meesterbakker Michael Bals uit Lippstad: “Het is een maatschappelijk probleem in Duitsland: je stelt pas wat voor als je een bachelordiploma behaalt. Handwerk is zorgezegd ‘out.’”

maximum bereikt. Klaar zijn voor de toekomst, dat is de volgende stap.” Michael bevestigt dat het voor mensen zoals hij, die graag iets willen ondernemen, moeilijk is om bedrijfseconomie te gaan studeren. “Dan ben je een paar jaar weg uit je beroep. Wat Bernd Kütscher hier in Mannheim heeft gecreëerd, is een goede oplossing.”

Nieuwe kijk op ambachtelijk werk

Net als in België is er in Duitsland personeelstekort in de sector. Michael Bals: “Het probleem is dat veel jongeren na het secundair onderwijs hun bachelor willen behalen en denken dat dan pas het leven begint. Dat is een maatschappelijk probleem hier in Duitsland. Je stelt pas wat voor als je je bachelor behaalt en gaat studeren. Het handwerk is zorgezegd ‘out.’” Hoe wil hij jonge mensen motiveren om het bakkersvak in te gaan? Michael Bals: “Eén van de modules van de opleiding behandelt human resources: personeelszaken. Daarin leer je hoe je personeel kunt werven en behouden. Duitsland staat voor een demografische ommekeer, dat is een enorm probleem. De meeste mensen gaan met pensioen en er zijn steeds minder jonge mensen. En de meeste van die jonge mensen willen liever studeren, een bachelor behalen en dan iets op een kantoor gaan doen, terwijl wij juist dringend vakkrachten nodig hebben.”

Voor veel bakkers is de nieuwe opleiding ook een kans om in grotere bakkerijen terecht te komen, zegt Michael Bals. “Het diploma ‘bedrijfseconomisch handwerk’ en het meesterdiploma zijn in ieder geval voldoende om een bedrijf te kunnen leiden. Met deze nieuwe studie kun je de opgedane kennis ook echt toepassen. Het is gewoon bijzonder essentieel om de knowhow in huis te hebben om bakkerijpersoneel te werven en te behouden.”