

Der Fachberater

Konrad Mändli ist Inhaber der Mändli Fachberatung Brot und Backwaren GmbH aus Waldkirch in der Schweiz. Der Bäcker- und Konditormeister sowie Bäckereitechniker besitzt langjährige Erfahrungen in Führungspositionen in schweizerischen Großbackbetrieben. Seine Beratungsschwerpunkte sind Prozess- und Organisationsgestaltung, die Technologie der Brot- und Backwarenherstellung, Inbetriebnahmen, Qualitätsmanagement und Krisenmanagement.



++ Fachberater Konrad Mändli
in seinem Element

„Jede Herstellungsart verdient ihren eigenen Respekt“, so Konrad Mändli. Wichtig sei immer, dass die Kundenwünsche erfüllt werden, erläutert der Experte. Ein Beratungsmandat fängt für Mändli eigentlich immer in der Backstube an, sei es nun in der großen Industriebäckerei oder im handwerklichen Kleinbetrieb. Hier werden in einer detaillierten Prozessanalyse, ausgehend von der Warenannahme bis zur Auslieferung alle qualitätsbeeinflussenden Faktoren erfasst und beurteilt.

Einige der markanten Beobachtungspunkte sind die Teigfestigkeiten im Knetter und der Gärstand vor dem Ofen, der Umgang mit Rohstoffen, das Vorhandensein und die Befolgung von Prozessvorgaben, aber auch die praktizierte Hygiene und Sauberkeit. Die Interviews mit den Schlüsselpersonen runden das Bild des gesamten Betriebes ab. Diese betrieblichen Analysen zeigen mehr auf als nur der Blick in Erfolgsrechnung und Bilanz eines Betriebes. Wer solche betrieblichen Erscheinungen lesen kann, kann auch Aussagen über die Führungskultur, die Kommunikation und schließlich die Qualität der Backwaren machen. Der Output in Form einer detaillierten Betriebsanalyse kann Handlungsbedarf im Rationalisierungsbereich, im Kapazitätsaufbau, bei der Personalschulung, im Verfahrensbereich oder beim Systemaufbau aufzeigen.

Gelernt hatte der gebürtige Schweizer sein Handwerk schon in der elterlichen Backstube, dann in der Bäcker-Konditor-Lehre, der Meisterprüfung und in der Bäckerei-Techniker-Ausbildung in Berlin. Danach verbrachte er über drei Jahrzehnte in der Brotindustrie von JOWA AG, als

Produktionsleiter, als Geschäftsführer einer Regionalbäckerei und als Geschäftsleitungsmitglied von JOWA-Schweiz für die Produktion aller Betriebe.

Zu den beruflichen Nebentätigkeiten gehören die Mitgliedschaft im Vorstand des VDB-Schweiz, die Mitarbeit bei der EHEDG-Arbeitsgruppe „Bakery Equipment“ und die Expertentätigkeit bei der Swiss Bakery Trophy. Das Rüstzeug dafür hat er sich mit der Erlangung des DLG-Sensorik-Zertifikates geholt. Den Schritt in die Selbstständigkeit hat Mändli nie bereut, es eröffnete ihm vielmehr neue Möglichkeiten außerhalb der Schweiz. Für Betriebsverlegungen und Neubauten von Bäckereien erstellen die Mändli Fachberatung Brot und Backwaren GmbH und ihre Partner in einem Produktionskonzept unter anderem die quantitative Basis für einen definierten Planungshorizont, ermitteln Produktions-, Gär-, Back- und Logistikflächen und gestalten einen lebensmittelrechtlich konformen Material- und Personenfluss.

Nebst aller Technik spielen in der Backwarenherstellung die Mitarbeitenden immer noch die wichtigste Rolle. Mändli hat festgestellt, dass die immer wieder gehörten Schutzbehauptungen der Bäcker von Norden bis Süden stets dieselben sind, um schwankende Qualitäten, flache Brote und ungenügende Hygiene zu begründen. Eine solide Ausgestaltung der Verfahrensparameter, verbunden mit einer konsequenten Führung im Betrieb sind die wirksamsten Mittel für eine hochstehende und regelmäßige Qualität.

Weitere Infos unter www.maendlifachberatung.ch +++