

BROT GEGEN NOT

Durch Hilfe Perspektiven schaffen

Die Stiftung „Brot gegen Not“ will durch praktische Berufsausbildung im Bäckerhandwerk in Ländern, wo Hunger, Elend und Arbeitslosigkeit den Menschen die Zukunft verbauen, Hilfe zur Selbsthilfe leisten und so Perspektiven bieten



und ist mit dem Spenden-Siegel des Deutschen Zentralinstitut für soziale Fragen (DZI) zertifiziert. Jedes Jahr prüft das DZI die Verwendung der Spendengelder und insbesondere die Angemessenheit der Verwaltungs- und Werbungskosten der Stiftung.

Die Vorgehensweise bei den Projekten ist bewährt und auch vergleichbar. Der Aufbau der Bäckerei erfolgt immer mit Partnern im Land. Dabei sind die Aufgaben geteilt, der Partner stellt oder baut das Gebäude, während die Stiftung die notwendigen Maschinen und Geräte bereitstellt und dazu Experten, die das Projekt dann über einen Zeitraum von ca. 18 Monaten begleiten. Seit der Gründung wurden bis heute 13 Projekte realisiert, aufgebaut und unterstützt.

Beispiel San Lucas, Nicaragua

Die Ausbildungsbackstube von „Brot gegen Not“ ließ sich gut in die bestehende Struktur der Stiftung San Lucas aus San Carlos integrieren, ein leer stehendes Klinikgebäude wurde gemeinsam zu Backstube und Laden umgebaut. Neben einem Gasbackofen für 10 Bleche wurden ein Knetter, eine manuelle Brötchenpresse und eine Tisch-Ausrollmaschine im Land gekauft. Kühl- und Frosterschränke, Arbeitstische sowie das gesamte Kleinmaterial zum Betreiben einer Backstube wurden

Seit mittlerweile über dreizehn Jahren bildet die Heiner Kamps Stiftung „Brot gegen Not“ in Ausbildungsbackstuben junge Menschen im Bäckerhandwerk aus. Die Stiftung wurde 2001 von Heiner Kamps ins Leben gerufen. Sie hilft gemeinnützig und mildtätig vorwiegend Jugendlichen und jungen Erwachsenen, die Opfer von Behinderungen, Krieg, Flucht und Naturkatastrophen sind und ihr Leben auf der Straße fristen. Dazu setzt die Stiftung seit Beginn auf die praktische Berufsausbildung im Bäckerhandwerk. Ein Ansatz, der es erlaubt, die Kompetenz und den Erfahrungsschatz des Gründers, der einst selbst den Beruf des Bäckers erlernt und ausgeübt hat, direkt in wirkungsvolle Entwicklungshilfe einfließen zu lassen. Nicht nur einfaches Verteilen von Almosen, sondern nachhaltige Hilfe durch Ausbildung von jungen Leuten wird angestrebt. Unabhängig von Religion und Weltanschauung ist die Stiftung in verschiedenen Ländern aktiv. Sie hat Projekte unterstützt in Albanien, Argentinien, Bosnien, Brasilien (2005+2009), Libanon, Marokko (2002+2010), Mosambik, Namibia, Nicaragua, Pakistan, Rumänien und Südafrika.

Die Stiftung hat in den zurückliegenden 13 Jahren gut 2 Mio. Euro an Spenden eingesammelt

Eröffnung



Fanny und Waltercito

seitens der Stiftung „Brot gegen Not“ zur Verfügung gestellt. Neben der Ausbildungsmöglichkeit, die interessierten Jugendlichen eine Perspektive für die Zukunft eröffnet, versorgt die Backstube das Frauenhaus der Stiftung San Lucas mit Backwaren, außerdem verbessert die Ausbildungsbackstube die Brotqualität der Bevölkerung in San Carlos durch den Verkauf diverser qualitativ hochwertiger Backwaren. Das Projekt wird seit Anfang 2013 von BgN-Experten begleitet und aufgebaut.

Hilfe zur Selbsthilfe

Der besondere Ansatz der Arbeit liegt in der nachhaltigen Hilfe zur Selbsthilfe, die Projekte sollen sich irgendwann immer selbst tragen, Arbeitsplätze bieten und gleichzeitig einen Beitrag zur Versorgung der Bevölkerung im Umkreis leisten. Letztlich sichert der Betrieb der Bäckereien die Partner- und Ausbildungs- bzw. Qualifizierungsprojekte finanziell ab. Dazu erlernen die jungen Menschen das Backen in Theorie und Praxis, erwerben Kenntnisse im Fachrechnen, in Fremdsprachen, Verkauf sowie Organisation. Dazu kommt auch die Anleitung zum Wahrnehmen und Tragen von Verantwortung. Daraus resultieren für die Teilnehmer deutlich bessere Chancen auf Tätigkeiten in Bäckerei und Hotellerie, während das Umfeld, die Bevölkerung in der



Arbeit in der Backstube

Region, von einer Brotversorgung in guter Qualität profitiert.

Bei der Entscheidung für ein Projekt wird natürlich zunächst genau ermittelt, wie die Chancen für den Betrieb einer Bäckerei stehen und dementsprechend auch das Umfeld der heimischen Bäckereien geprüft, um eine mögliche problematische Konkurrenzsituation frühzeitig zu klären. Weitere Probleme können auftreten, wenn die technischen Voraussetzungen noch ungeklärt sind, wie z. B. die sichere Versorgung mit Strom oder auch, wenn seitens der Bevölkerung zu große Erwartungen an die Reichweite und Wirksamkeit eines Projektes bestehen. Auch die Frage,

welche Zutaten vor Ort überhaupt verfügbar sind, ist zu klären. Und schließlich können die unterschiedlichen kulturellen Hintergründe der neuen Partner ebenfalls zu Problemen führen. Doch bislang hat die Stiftung mit ihren Mitarbeitern noch immer alle auftauchenden Probleme gemeistert und alle Projekte zu einem guten Ende geführt. Regelmäßige Besuche auch bereits abgeschlossener Projekte belegen dieses.



SO KÖNNEN SIE HELFEN

Spendenkonto:

Brot gegen Not
 Die Heiner Kamps Stiftung
 Deutsche Bank AG Düsseldorf:
 BLZ 300 700 10
 KTO 304 219 900
 IBAN: DE 97 3007 0010 0304 2199 00
 SWIFT: DEUTDEDDXXX



Darüber hinaus werden auch **Sachspenden** gerne entgegengenommen. Gesucht werden:

- Etagenbacköfen (Gas oder Elektro)
- kleine Spiral- und Hubknetter
- kleine Anschlagmaschinen
- Ausrollmaschinen
- Arbeitstische
- Brotgatter
- Bleche- / Stikkenwagen
- Brotregalwagen
- Heidebrenner
- Kleinteile und Zubehör

Einschränkend sei gesagt, dass die Stiftung keine Backstubenentrümpelungen und -entsorgungen vornimmt. Die Maschinen, Aggregate und Geräte sollten in einem guten, funktionsfähigen Zustand sein. Weitere Infos zum Thema unter der Telefonnummer 0211/310 627 27 oder per Mail an oliver.flodman@brotgegennot.de.





Die Stiftung errichtet gemeinsam mit einem Partner vor Ort eine gut ausgerüstete Ausbildungsbackstube, in der Jugendliche von erfahrenen Bäckern im Bäckerhandwerk geschult werden. Anschließend erhalten sie Unterricht in Grundlagen der Betriebsführung.

Experten und Mitarbeiter

In ihrer täglichen Arbeit vor Ort lebt die Stiftung im hohen Maß von der Leistung und dem enormen Engagement ihrer ehrenamtlich tätigen Experten, die lange Reisen auf sich nehmen, um jungen Menschen zu helfen. Sie sind die Hauptakteure der Stiftungsarbeit von „Brot gegen Not“. Mit viel Herz, Engagement und Geduld bilden sie die Jugendlichen und jungen Erwachsenen vor Ort zu Bäckern aus. Die deutschen Bäckermeister geben ihr langjähriges Wissen weiter und am Ende ihres Projektaufenthaltes sind sie selbst natürlich auch um wertvolle Eindrücke, Begegnungen und Erfahrungen reicher.

Brot gegen Not arbeitet effektiv, mit einer schlanken Organisation und beschäftigt mit Oliver Flodman als Projektmanager einen festangestellten Mitarbeiter. Zu seinem Aufgabengebiet gehören Planung, Organisation, Durchführung und Begleitung der Projekte vor Ort. Der gelernt-

te Bäckermeister und Lebensmitteltechniker kümmert sich um den Einsatz der ehrenamtlich tätigen Bäckermeister. Weiterhin pflegt er den Austausch mit den Kooperationspartnern und baut beständig das Netzwerk der Stiftung aus. Alle administrativen Aufgaben der Stiftung laufen zunächst über seinen Schreibtisch. Daneben arbeiten zwei weitere Kräfte in der Organisation im Büro.

O. Flodman, NMJ

Kontakt: oliver.flodman@brotgegennot.de
Telefon: +49 170 7978637

EHRENAMTLICHE EXPERTEN

Die bisherigen ehrenamtlichen „Brot gegen Not“-Experten im Nicaragua Projekt:

Jürgen Edelmann brachte als Elektro-Ingenieur bei der Installation der Backstube in San Carlos sämtliche Maschinen zum Laufen. Er steht der Stiftung stets mit technischem Rat zur Verfügung.

Hans-Peter Rathmann ist seit seinem „Ruhestand“ bereits zweimal im Einsatz für Brot gegen Not gewesen. Als erster backender Experte war er der Pionier im Nicaragua Projekt.

Roman Weiser ging direkt nach der Meisterschule nach San Carlos. Er zeigte vollen Einsatz im Projekt und fand Land und Leute faszinierend.

Joachim Schneider ist einer der wenigen süd-deutschen Experten, so brachte er neue Impulse für das Bäckerei-Team.

Heiner Lucks war als Lehrer prädestiniert für sein Engagement in der Backstube als auch im Schulungsraum. Er vermittelte Theorie und Praxis mit Herz und Hand. Ein Dank auch an seine Frau Ursula für ihre tatkräftige Unterstützung.

Ernst-Otto West legte als Praktiker viel Wert auf die Konsolidierung des Sortiments und der Retourensteuerung. Mal mit, mal ohne Che-Guevara-Bart, aber immer hemdsärmelig.

Imke Christin Berg festigte das Erlernte im Bäckereibereich und baute den Bereich der Konditoreiprodukte aus.

Hanna Gerwig schulte zeitgleich das Verkaufsteam professionell und kümmerte sich um die Verbesserung der Kommunikation zwischen Verwaltung, Produktion und Verkauf.

Christina Otto ist zurzeit im Projekt. Sie genießt das Projekt, das Team und San Carlos.

Julia Irmer wird die nächste „Brot gegen Not“-Expertin ab Dezember sein.



Ein Ofen wird transportiert

Ein anderer Blick auf viele Dinge

Fragen an den „Brot gegen Not“ Projektmanager **Oliver Flodman**.

Herr Flodman, was sind Ihre Aufgaben bei der Stiftung Brot gegen Not?

In der Vorphase eines Projektes besuche ich die Projekte um das Umfeld kennen zu lernen und die Machbarkeit einzuschätzen. Wenn es in die Planungsphase geht kümmere ich mich um die Beschaffung des notwendigen Backstubeninventare, Zoll- und Versandformalitäten und um den engen Kontakt zu unseren Projektpartnern vor Ort. Zur Backstubeneröffnung versuche ich zwei bis drei Wochen vor Ort zu sein, um die Backstube anzufahren und die Basis für die weitere Arbeit zu legen. Laufende Projekte besuche ich ca. alle 6 Monate kurz, um zu gewährleisten, dass es Fortschritte gibt und alles gut läuft. Die nach ca. 18 Monaten in die Selbstständigkeit entlassenen Projekte werden natürlich weiter von uns unterstützt und bei Bedarf auch von mir besucht.

Eine Fachkraft aus dem Bereich Bäckerei-Konditorei kann im Prinzip alles was man im Projekt braucht.

Welche Art der Hilfe kann die Stiftung noch gebrauchen?

Wir erfahren sehr viel Hilfe, vor allem von den Maschinenherstellern der Branche: Hierfür möchte ich mich ausdrücklich bedanken. Die Unterstützung umfasst Schenkungen von Werbemitteln und Lagerbeständen, Sachspenden oder auch Maschinenspenden. Das macht uns die Arbeit einfacher und ermöglicht es, unsere Backstuben sehr gut auszustatten. Sehr interessant für uns sind natürlich auch z.B. Kleinteile und einfache, manuelle Maschinen aus Betriebsaufgaben. Wir freuen uns über gut erhaltene Backstubeneinrichtungen. Kurz zusammengefasst: Wir brauchen alles was in einer Berufsschule oder einer kleinen Backstube in den 70er Jahren auch stehen würde.

Wer unterstützt Sie in ihrer täglichen Arbeit?

Da sind meine Kolleginnen Jeanette Senghaas und Magdalena Tsagara zu nennen, dann der Vorstand mit Hiltrud Seggewiß und Dr. Henrik

Bauwens, mit dem ich sehr kooperativ zusammenarbeite. Und dann ist da natürlich auch der Mann, der die Arbeit finanziell erst möglich macht, Stiftungsgründer Heiner Kamps.

Wir freuen uns über tolerante, offene „Weltbäcker“.

Wer ist als Projektmitarbeiter geeignet?

Wir arbeiten in den Ausbildungsbackstuben ausschließlich mit ehrenamtlich tätigen Fachleuten. Meist sind Bäcker bzw. Bäckermeister gefragt, Konditoreikenntnisse und etwas Schulenglisch sollten vorhanden sein. Sinnvoll wäre außerdem kaufmännisches Verständnis und ein offenes Wesen im Umgang mit jungen Leuten in fremden Kulturen. Bisher haben wir meist „Senior-Experten“ eingesetzt, allerdings ist es momentan ein Trend, dass immer mehr sehr gut ausgebildete junge Fachleute zu uns stoßen. Nach der Meisterschule und vor dem Studium möchten Sie etwas Gutes tun. Ich finde, das ist eine Mut machende Entwicklung. Es ist dazu auch immer wieder überraschend, welche enormen Synergien durch den Einsatz von jungen und alten Experten in den Projekten entstehen. Einschränkungen könnten z.B. eine angegriffene Gesundheit sein. Je nach Projektstandort kann es schon sehr heiß oder feuchtschwül sein. Wir fragen aber natürlich nach Vorerkrankungen und beziehen diese in unsere Planungen ein.

Was muss ein Mitarbeiter an Qualifikation vorweisen?

Wenn sich eine Fachkraft aus dem Bereich Bäckerei-Konditorei bei und bewirbt, kann Sie im Prinzip alles was man im Projekt braucht. Das stellt also keine Hürde dar. Noch wichtiger sind die „soft-skills“. Es ist eben oft anders als erwartet in den Projekt-Ländern, als Europäer fängt man schnell an zu vergleichen und fragt sich, warum

OLIVER FLODMAN



Oliver Flodman (41) ist Bäckermeister und Bäckereitechniker und seit 2011 für die Stiftung Brot gegen Not als Projektmanager tätig. Davor war er bei den Unternehmen Wiesheu und Debag im Bereich Anwendungstechnik und Verkauf

vor Ort alles so anders ist, auch weil die Menschen so anders ticken. Freude am Erreichten ist meist besser als zu hoch gesteckte Ziele an denen man verzweifelt. Außerdem macht es das Miteinander in der Backstube leichter, wenn man bereit ist die Sprache des Landes wenigstens in Ansätzen zu lernen. Wir freuen uns über tolerante, offene „Weltbäcker“, die gerne mit jungen Menschen arbeiten und leben und offen für Neues sind. Backen können eh alle ziemlich gut.

Demut und Glück bekommen eine andere Bedeutung.

Welche Leistungen übernimmt die Stiftung während der Projektbetreuung?

Die Heiner Kamps Stiftung Brot gegen Not übernimmt die Reisekosten, alle angemessenen Kosten der Verpflegung und Unterkunft, notwendige Impfungen sowie eine Auslandskrankenver-

sicherung. Einen vorbereitenden Sprachkurs bezahlen wir nach Absprache gerne.

Sie sind für alle aktuellen Projekte auch jeweils vor Ort gewesen. Welche Eindrücke haben bei Ihnen Spuren hinterlassen?

In allen Projekten bewegt mich immer wieder, wie stark der Wille unserer Auszubildenden zum Lernen ist, sie wollen diese eine „Chance ihres Lebens“ unbedingt nutzen, und das ist auch für uns Auszubildende ein tolles Gefühl. Beeindruckend ist der Umgang mit uns, den Experten, aus der Ferne. Unser Fachwissen wird weltweit sehr geschätzt, vor Ort ist man ein „Professor“ und ein „Maestro“. Vor allem aber ist es das Gefühl, etwas sehr Sinnvolles zu tun. Wenn Sie aus einem Projekt wieder nach Hause kommen, haben Sie einen anderen Blick auf viele Dinge. Man erkennt wie klein manche Probleme hier im Lande wirklich sind. Demut und Glück bekommen eine andere Bedeutung.

Spannende Aufbauhilfe



Hanna Gerwig zu ihren Erfahrungen in Nicaragua.

Was waren die Beweggründe für die Teilnahme am Projekt?

Meine Beweggründe für die Teilnahme am Projekt waren recht persönliche. Ich habe von 2011- 2012 ein FSJ (Freiwilliges Soziales Jahr) bei Arete absolviert (dem Partnerprojekt von Brot gegen Not vor Ort) und dabei die ersten Vorbereitungen für den Aufbau der Bäckerei miterlebt. Nun war es natürlich spannend für mich selber daran Teil haben zu können und zu sehen, wie sich das Projekt bisher entwickelt hat.

Fühlten Sie sich gut vorbereitet oder gab es Überraschungen?

Ich fühlte mich generell gut vorbereitet, da ich ja schon einmal ein Jahr in San Carlos gelebt habe und viele der Arete-Mitarbeiter gut kannte. Überraschungen gibt es natürlich trotzdem immer. Sei es nun die Entdeckung einer großen gelben Schlange neben dem Hauseingang, oder zu erkennen wie schwer es ist für uns selbstverständliche Dinge aufzutreiben. Außerdem hat mich das Angebot der Bäckerei am Anfang wirklich überwäl-

tigt, da mich während meines FSJ die Schokoladensehnsucht doch ziemlich geplagt hat.

Was hat Sie während Ihres Aufenthaltes am meisten beeindruckt, positiv und negativ?

Beeindruckt hat mich die Erkenntnis, wie viele Menschen ich doch in San Carlos kenne und wie viele mich auch auf der Straße wiedererkannt haben. Es war wirklich schön alte Freunde wiederzusehen und sogar neue dazuzugewinnen.

Außerdem hat mich nachhaltig beeindruckt, wie schwer es ist in Managua eine Registrierkasse aufzutreiben. Nachdem unsere Standardadressen nichts hergaben und wir stundenlang mit dem Taxi von Laden zu Laden fuhren, spürten wir sie schließlich in einem kleinen Einfamilienhaus auf. Sie befand sich in Besitz eines sehr alten freundlichen Mannes, der nicht nur die Bezahlung für die Kasse von uns wollte, sondern auch noch acht Stunden unserer Zeit, um uns in die Geheimnisse der Kassenbedienung einführen zu können. Nur mit Mühe und Engelszungen konnten wir ihn schließlich davon überzeugen sich auf einen Schnellkurs zu beschränken und uns einfach die Bedienungsanleitung mitzugeben.

Was haben Sie mitgenommen (fürs Leben!)?

Gute Freundschaften, die hoffentlich noch lange halten und eine gehörige Portion Gelassenheit.