



PERSPEKTIVEN UND ZUKUNFT

Die Stiftung Brot gegen Not leistet durch Hilfe zur Selbsthilfe Entwicklungsarbeit in bedürftigen Ländern. Von ihrem Engagement profitieren auch die Helfer, die Jugendlichen und jungen Erwachsenen vor Ort für ihre Tätigkeit als Bäcker ausbilden.

Die Stiftung „Brot gegen Not“ wurde 2001 von Heiner Kamps ins Leben gerufen. Sie hilft Menschen, vorwiegend Jugendlichen und jungen Erwachsenen, die ihr Leben auf der Straße fristen und Opfer von Behinderungen, Krieg, Flucht und Naturkatastrophen sind. Durch Hilfe zur Selbsthilfe will „Brot gegen Not“ diesen Menschen dort, wo Hunger, Elend und Arbeitslosigkeit ihnen die Zukunft verbauen, eine Perspektive geben. Die Stiftung ist gemeinnützig und mildtätig und setzt auf praktische Berufsausbildung im Bäckerhandwerk. Dieser Ansatz erlaubt es, die Kompetenz und den Erfahrungsschatz des Gründers direkt in wirkungsvolle Entwicklungshilfe einfließen zu lassen. Nachhaltige Hilfe durch Ausbilden von jungen Leuten wird angestrebt, und nicht einfaches Verteilen von Almosen.

Unabhängig von Religion und Weltanschauung ist die Stiftung aktiv in verschiedenen, bedürftigen Ländern und hat Projekte unterstützt in Albanien, Argentinien, Bosnien,

Brasilien (2005+2009), Libanon, Marokko (2002+2010), Mosambik, Namibia, Pakistan, Rumänien und Südafrika.

Die Vorgehensweise ist bei den Projekten grundsätzlich 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 12-18 Monaten begleiten.



Oliver Flodman hält den Kontakt und besucht die Projekte regelmäßig.

Hilfe zur Selbsthilfe

Der besondere Ansatz der Arbeit liegt in der nachhaltigen Hilfe zur Selbsthilfe, die Projekte sollen sich irgendwann nämlich selbst tragen, Arbeitsplätze bieten und gleichzeitig einen wertvollen 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, ferner Kenntnisse im Fachrechnen, in Fremdsprachen, Verkaufen sowie Organisieren und dem 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 Region, durch eine Brotversorgung in guter Qualität profitiert.

Bei der Entscheidung für ein Projekt wird natürlich genau geschaut, 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, z.B. ob die Versorgung mit Strom sichergestellt ist oder auch, wenn seitens der Bevölkerung zu große Erwartungen in der Reichweite und Wirksamkeit eines Projektes bestehen. 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. 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.

Mitarbeiter

Die Stiftung hat eine schlanke 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 gelernte 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.

E-Mail: oliver.flodman@brotgegennot.de

Telefon: +49 170 7978637

Bäcker

Die Stiftung lebt in ihrer täglichen Arbeit vor Ort von den ehrenamtlich tätigen Bäckermeistern, die lange Reisen auf sich nehmen, um jungen Menschen zu helfen. Sie sind die Hauptakteure der

Die Teilnahme der einheimischen Bevölkerung an den Projekten, wie hier in Mosambik, ist riesig.

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 Projektaufenthalts sind sie selbst um wertvolle Eindrücke, Begegnungen und Erfahrungen reicher. Christian Cornilsen, der Altmeister von der Insel Pellworn, hatte 2009 seinen ersten Einsatz für „Brot gegen Not“ in Brasilien. Hartmut Hufgard ist der vierte Bäcker, der

Anzeige

Läden zum Anbeißen

SCHWEITZER
die ladenmanufaktur

Ginzkeystrasse 29, A-4600 Wels
Tel. 0043 (0)7242 238-0, www.schweitzer.at

Der Spezialist für den kompletten Backstubenbau

Kompetenz in Planung und Ausführung durch über 60 gebaute Bäckereien.
Individueller stützenfreier Grundriss.
Schlüsselfertig zum Festpreis.
Massivbau mit glatten Innenwänden und wartungsfreien Fassaden.

DIETRICH FERTIGBAU
Hans Dietrich Fertigbau GmbH und Co. KG
Hermannstraße 2 • 33189 Schlagen
Telefon (0 52 52) 98 76 30 • Fax (0 52 52) 98 76 50
www.dietrich-fertigbau.de

INTERVIEW

BEWEGENDER WILLE ZUM LERNEN

Oliver Flodman (40), Bäckermeister und Bäckereitechniker, ist seit 2011 für die Stiftung Brot gegen Not tätig. Zuvor arbeitete er im Bereich Anwendungstechnik und Verkauf bei Wiesheu und Debag. Außerdem ist er Importeur für Keeplastics in Deutschland.

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 Backstubeninventars, 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 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 trotzdem weiter von uns unterstützt und bei Bedarf auch von mir besucht.

Erfahren Sie genügend Unterstützung? 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 1970er Jahren auch stehen würde.

Wen suchen Sie als Projektmitarbeiter? Gibt es Einschränkungen?



Foto: Brot gegen Not

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 älteren Experten in den Projekten entstehen. Einschränkungen könnten z.B. eine angegriffene Gesundheit sein. Je nach Projektstandort kann es schon sehr heiß oder feucht-schwül sein. Wir fragen aber natürlich nach Vorerkrankungen und beziehen diese in unsere Planungen ein.

Was muss ein Kandidat für einen Einsatz können? Was setzen Sie voraus?

Wenn sich eine Fachkraft aus dem Bereich Bäckerei-Konditorei bei uns 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 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, etwas die Sprache des Landes 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.

Welche Leistungen der Stiftung kann der Kandidat erwarten?

Die Heiner Kamps Stiftung Brot gegen Not übernimmt die Reisekosten, alle angemessenen Kosten der Verpflegung und Unterkunft, notwendige Impfungen sowie eine Auslandskrankenversicherung. Einen vorbereitenden Sprachkurs bezahlen wir nach Absprache gerne.

Sie sind in allen aktuellen Projekten vor Ort gewesen. Was hat Sie bei Ihrer Arbeit am stärksten beeindruckt bzw. bewegt?

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, auch für uns Auszubildende ein tolles Gefühl. Beeindruckend ist der Umgang mit uns, den Experten aus der Ferne. Unser Fachwissen wird weltweit sehr geschätzt, dort ist man ein „Professor“ und ein „Maestro“. Vor allem aber ist es das Gefühl, 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 Land wirklich sind. Demut und Glück bekommen eine andere Bedeutung.

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 wir sehr kooperativ zusammenarbeiten. Und dann ist da natürlich auch der Mann, der die Arbeit finanziell erst möglich macht, Stiftungsgründer Heiner Kamps.

Herr Flodman, vielen Dank für das Gespräch.

Mit Oliver Flodman sprach
Hermann Kleinemeier.

im Brasilien-Projekt „Verde Vida Pão“ ausgebildet hat. Gerhard Hörzinger aus Wien war für „Brot gegen Not“ schon einige Male unterwegs, u.a. in Marokko, in Argentinien, in Namibia. Bernd Kunze war bereits zweimal in Mosambik tätig. Hans-Peter Rathmann arbeitete in Albanien und Nicaragua, die Konditorin Marie Schacht als jüngste Teilnehmerin in Mosambik, Siegrun und Jörg Reinhold waren gemeinsam in Albanien, Jungmeister Roman Weiser ist momentan in Nicaragua.

Das Stiftungskuratorium

Das Kuratorium einer Stiftung hat ähnliche Aufgaben wie der Aufsichtsrat einer Aktiengesellschaft. So überwacht das Kuratorium von „Brot gegen Not“ die Mittelverwendung und Wirksamkeit der Berufsbildungsmaßnahmen, die von der Stiftung initiiert werden. Heiner Kamps ist Vorsitzender des Kuratoriums, Michael Phillips sein

Stellvertreter. Weitere Mitglieder sind Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks, Prof. Coordt von Mannstein, Mannstein Werbeagentur,

sowie Silke Niehaus, Niehaus III Werbeagentur.

Hermann Kleinemeier/
kleinemeier@backmedia.info/0234 915271-32

PROJEKT: NAAMACHA IN MOSAMBIK

Kinderhandel, Kinderprostitution, Unterernährung, Dürren und Überschwemmungen, AIDS und HIV sind nur einige der vielen Probleme in Mosambik, einem der ärmsten Länder der Erde. Die Kinder sind noch nicht mal zehn Jahre alt, wenn sie ihre Familien verlassen müssen und als Arbeitskraft nach Swasiland oder Südafrika „verkauft“ oder in die Prostitution gezwungen werden. Besonders betroffen sind die Mädchen. Sie gelten als geringwertiger, werden vernachlässigt, ausgebeutet und missbraucht. Zur Schule gehen zu dürfen, um Lesen, Rechnen, Schreiben zu lernen, bleibt für viele Kinder aus Mosambik ein unerreichbarer Wunschtraum. In Naamacha, einem Dorf an der Grenze zu Swasiland und Südafrika, gründeten Salesianerinnen für diese Mädchen ein Zuhause. Sie bauten ein Wohnheim, eröffneten eine öffentliche Schule und einen Kindergarten. Für die Größeren schufen die Schwestern die Möglichkeit, verschie-

dene Handwerksberufe zu erlernen. Heute leben 96 Mädchen im Alter zwischen 6-17 Jahren im Wohnheim, 800 Schüler werden unterrichtet und 300 Kinder besuchen täglich den Kindergarten. Die Kinder und jungen Menschen finden in Naamacha einen sicheren Lebensraum, der Besuch der Schule und das Erlernen eines Handwerks gibt ihnen eine Lebensperspektive und ermöglicht ein selbstbestimmtes Leben.

Gemeinsam mit dem Kooperationspartner Welthungerhilfe, die dieses besondere Projekt seit vielen Jahren unterstützt und fördert, hat „Brot gegen Not“ hier das nächste Stiftungsprojekt gestartet und einen kleinen Teil dazu beigetragen, Gutes zu tun. Mit der Backstube wurde das Projekt um eine weitere Ausbildungskomponente ergänzt und die Kinder, Mädchen, Schüler, Jugendliche und Familien aus der Umgebung können täglich mit frischem Brot versorgt werden.

SIE WOLLEN 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)
- Spiralkneiter
- Anschlagmaschinen
- Brötchenpressen
- Ausrollmaschinen
- Arbeitstische
- Brotgatter
- Blech-/Stikkenwagen
- Brotregalwagen
- Froster
- Hockerkocher (Heidebrenner)
- Spülen
- Kleinteile und Zubehör

Einschränkend sei gesagt, dass die Stiftung keine Backstubentrümpelungen und -entsorgungen durchführt. Die Maschinen, Aggregate und Geräte sollten in einem guten, funktionsfähigen Zustand sein. Weitere Infos zum Thema unter der Telefonnummer 0211 31062727 oder per E-Mail an info@brotgegennot.de.

Gelactisch!

Gelactica Erdbeer

Gelee zum Herstellen von Obsttorten, Fruchtschnitten, Desserts etc.

Als Aktionspreis

2,45 €/Kg

Unsere Vertriebspartner:

Gebr. Uibrig GmbH

01445 Radebeul · Tel. 0351/839 99 99

Martens Backbedarf

Johannes Heinr. Martens GmbH & Co. KG
23556 Lübeck · Tel. 0451/87 967 0

Interback Niederrhein GmbH

40764 Langenfeld · Tel. 02173/270 49 10

Albert Müller GmbH

Backring Rhein-Berg · 51491 Overath
Tel. 02204/97 28 0

Jung & Schmitt GmbH Nachf.

61137 Schöneck · Tel. 06187/95 09 0

Lutz KG

67661 Kaiserslautern · Tel. 06301/320 12-0

Schmidt & Söhne GmbH

79331 Teningen · Tel. 07641/96 23 0

Gusto AG

84432 Hohenpolding · Tel. 08084/94 89 0

Fritz Kölemann GmbH

Backring Allgäu
87437 Kempten · Tel. 0831/57 413 0

Pfersich GmbH & Co. KG

89231 Neu-Ulm · Tel. 0731/707 91 0

Peter Leonhard GmbH & Co. KG

91233 Neunkirchen a.S.
Tel. 09153/92 60 0

Saalfrank

Fachbackzentrum GmbH
95182 Döhlau · Tel. 09286/96 57 0

RB
RATIO BACK