

# Begleitdokument zur Erarbeitungsphase

---

Öffnen Sie den folgenden Link:

[http://prezi.com/\\_3lgcx\\_uwh5c/brot-ist-mehr-als-eine-backmischung/](http://prezi.com/_3lgcx_uwh5c/brot-ist-mehr-als-eine-backmischung/)

Klicken Sie am unteren rechten Rand auf den Menüpunkt „More“ und wählen Sie die Option „Full Screen“. Jetzt können Sie mit den Pfeiltasten (links, rechts) durch die Präsentation navigieren.

## **Folie 1: Brot ist mehr als eine Backmischung – zu Besuch in der Bio-Bäckerei Stöcher**

### **Folie 2: Das Bäckershaus**

Diese Folie zeigt die Außenansicht des Bäckerhauses, welches sich am Marktplatz der Gemeinde Bad Zell im Mühlviertel befindet.

### **Folie 3: Die Bäckerleut' stellen sich vor**

*Durch Rechtsklicken werden weitere Details der Folie sichtbar.*

#### a) Daten und Fakten zur Bäckerei Stöcher

Die Bio-Bäckerei Café-Konditorei Stöcher ist ein traditionelles Bäckerunternehmen in Bad Zell. Es wird als Einzelunternehmen vom Inhaber Karl Stöcher geführt. Wobei Karl und seine Frau Maria Stöcher als gleichberechtigte Geschäftsführer agieren. Das Unternehmen beschäftigt 17 Personen, davon sind 6 Lehrlinge. Die hohe Mitarbeiterzahl ergibt sich aufgrund vieler Teilzeitbeschäftigungsverhältnisse. Dies wird sowohl von den Mitarbeitern als auch von Karl Stöcher gewünscht, da er somit die Personen flexibler einsetzen kann. Wirtschaftlich gesehen, kämen jedoch weniger Vollbeschäftigungen günstiger. Der Betrieb ist täglich, außer Mittwochnachmittag, von 06:00-18:00 Uhr geöffnet. Die Bäckerei befindet sich in einem traditionellen Bäckershaus, das 1260 das erste Mal urkundlich erwähnt wurde. Seither wurde das Haus ausschließlich von Bäckern genutzt und seit 1934 befindet es sich im Familienbesitz der Familie Stöcher.

#### b) Unternehmensleitbild

Für Karl Stöcher ist es wichtig, den Betrieb nach den Grundsätzen Ehrlichkeit, Offenheit, Engagement und Herzlichkeit zu führen. Dies spiegelt sich auch im Unternehmensleitbild. Ein Unternehmensleitbild ist eine schriftliche Erklärung einer Organisation über ihr Selbstverständnis und ihre Grundprinzipien.

### **Folie 4: Im Büro**

Vom Büro aus leitet Karl Stöcher die Geschicke des Betriebs. Um die Herstellung von Produkten zu ermöglichen, ist es wichtig, betriebliche Arbeitsprozesse sowohl räumlich als auch personell zu organisieren.

#### a) Grundrissplan

Im Falle der Bäckerei Stöcher unterteilt sich der Betrieb in folgende Abteilungen: **(1)** Verkauf und Café: Hier werden die Produkte des Betriebs an die Kunden verkauft. **(2)** Büro: Im Büro

werden die betrieblichen Abläufe von der Geschäftsführung organisiert. **(3)** Backstube: Hier findet die eigentliche Produktion der Ware statt. Ein Teil der Backstube ist die Bäckerei, der zweite ist die Konditorei. **(4)** Das Lager dient zur Aufbewahrung von Rohstoffen, sowie Halb- und Fertigerzeugnissen.

#### b) Aufbau Organisation

In der Aufbauorganisation wird eine sinnvolle arbeitsteilige Gliederung und Ordnung der betrieblichen Handlungsprozesse sichtbar gemacht. Diese Darstellung ist eine Abstraktion des originalen Organigramms der Firma Stöcher. Die Namen wurden dabei jedoch anonymisiert.

Wie unterscheidet sich eine Aufbauorganisation von einer Ablauforganisation?

Die Aufbauorganisation bildet das hierarchische Gerüst einer Organisation. Während die Aufbauorganisation die Rahmenbedingungen festlegt, d.h. welche Aufgaben von welchen Menschen und Sachmitteln zu bewältigen sind, regelt die Ablauforganisation die innerhalb dieses Rahmens ablaufenden Arbeits- und Informationsprozesse. Im Ablauforganigramm der Firma Stöcher finden sich auch die einzelnen Tätigkeiten und Berufsbilder. Hier ist es wichtig, dass die S/S einen kurzen Überblick über die Tätigkeiten und Arbeitsfelder in einer Bäckerei bekommen, damit sie das folgende Arbeitsblatt lösen können.

#### Folie 5: Arbeitsauftrag 1

Beim ersten Arbeitsauftrag sollen die S/S die Tätigkeiten den jeweiligen Berufsfeldern zuordnen.

#### Folie 6: In der Backstube

Folie 6 gibt einen Überblick über den Produktionsprozess in der Backstube. In der Backstube werden die Produkte hauptsächlich von Hand, aber auch teilweise maschinell gefertigt. **Bild 1** zeigt die Herstellung von Gebäck, das von Hand gefertigt wird. **Bild 2** Ein Grundsatz der Bäckerei Stöcher ist es, so wenig Ausschuss wie möglich zu produzieren. Deshalb wird auch Brot, das nicht verkauft werden konnte, zum Teil zu Semmelbrösel bzw. Knödelbrot verarbeitet. Den anderen Teil der übrig gebliebenen Produkte gibt es am nächsten Tag zum halben Preis. Bleibt davon nochmals etwas übrig, so wird dies zum ¼ Preis am Tag darauf verkauft. Backwaren, die nochmals überbleiben, werden als Tierfutter verwendet. Am Bild erkennt man das geschnittene Knödelbrot, das zum Trocknen aufgelegt wurde. **Bild 3** Zum Kapital einer Firma gehören auch Maschinen, die zur Produktion benötigt werden. Am Bild sieht man beispielsweise ein Teigrührgerät. **Bild 4** zeigt das Herzstück der Bäckerei, den Backofen, in dem die Teiglinge gebacken werden. Die Abwärme des Ofens sorgt für die typisch hohen Temperaturen in der Backstube. **Bild 5** zeigt im Hintergrund die Brotformen – auch Simperl genannt – in denen das wichtigste Produkt der Bäckerei, das Brot, vor dem Einschließen (Brot kommt in den Ofen) gelagert wird. **Bild 6** Auf diesem Bild ist die Semmelanlage zu sehen. Zuerst werden die Teiglinge geformt und anschließend werden sie in eine Semmelform gestanzt. **Bild 7** Dieses Bild zeigt eine Getreidemühle, in der die verschiedenen Getreidesorten zu Mehl verarbeitet werden. **Bild 8** Auch aus dem sozialen Leben der Gemeinde ist das Bäckershaus nicht wegzudenken. Auf diesem Bild zu sehen ist eine Volksschulklasse, die sich am Backen probiert.

### **Folie 7: Arbeitsauftrag 2**

Die S/S sollen zu den Produktionsfaktoren eine Definition finden und anschließend Bilder zu den Produktionsfaktoren zuordnen

### **Folie 8: Verkauf und Café**

Das Kaffeehaus wurde 2004 neu umgestaltet. Seither konnte es sich sehr gut im Ort etablieren. Im neuen Café ist nun Platz für 60 Gäste. Die Bilder geben Impressionen aus dem Kaffee- und Verkaufsraum der Bäckerei.

### **Folie 9: Standortfaktoren**

Zu dieser Folie wird das Merkblatt an die S/S ausgeteilt. Die Lehrperson bespricht die einzelnen Standortfaktoren mit den S/S.

- **Energie**  
Betriebe benötigen unterschiedliche Mengen an Energie zur Produktion ihrer Güter. (Art des Betriebs, Größe, etc.,.)
- **Entsorgung**  
Auch die Entsorgung von Betriebsmitteln muss berücksichtigt werden. Dazu muss es möglich sein, die Abfälle entsprechend entsorgen zu können.
- **Arbeitskräfte**  
Für einen Betrieb ist es wichtig, qualifizierte Arbeitskräfte an einem Standort zu finden.
- **Grundstück**  
Für die Errichtung eines Betriebs muss genügend Grund zu Verfügung stehen. Dabei darf aber auch der Grundstückspreis nicht außer Acht gelassen werden.
- **Verkehr**  
Um den Ankauf bzw. Verkauf von Produkten abwickeln zu können, muss eine bestimmte Infrastruktur gegeben sein. Dies können etwa Flughäfen, Autobahnen oder ein Schienennetz sein.
- **Förderungen und Vorschriften**  
Förderungen sind dazu da, um Betriebe an einen bestimmten Ort zu locken. Vorschriften hingegen, haben den gegenteiligen Effekt. Sie stellen für Betriebe Erschwernisse dar.
- **Absatzmarkt**  
Für viele Betriebe spielt die Nähe zu ihren Kunden eine große Rolle.
- **Rohstoffe**  
Die Nähe zu Rohstoffen ist für viele Betriebe ein entscheidender Faktor für die Standortwahl.
- **Umwelt**  
Oft gibt es staatliche Vorschriften und Auflagen, an die sich Betriebe halten müssen.

### **Folie 10: Arbeitsauftrag 3**

Bei diesem Arbeitsauftrag geht es darum, dass die S/S herausfinden, welche Standortfaktoren für die Bäckerei besonders relevant sind, und sollen dafür Beispiele finden. Das Merkblatt 1 soll als Grundlage dienen. Der wichtigste Standortfaktor, so der Bäckermeister, ist der Absatzmarkt. Der traditionelle Standort am Marktplatz in Bad Zell ist ein Standortvorteil, da dieser einer der meist frequentierten Plätze der Gemeinde ist. Jedoch kam es in den vergange-

nen Jahren zur Verlagerung von Supermärkten an den Rand der Gemeinde. Daraus resultiert eine geringere Frequentierung des Marktplatzes. Auch der vermehrte Konkurrenzdruck durch das Frischbrotangebot der Supermärkte stellt für die Bäckerei eine Herausforderung dar. Diesen Entwicklungen versucht Karl Stöcher mit innovativen Konzepten, wie Bioprodukten entgegenzuwirken.

#### **Folie 11: Probleme und Perspektiven**

**(1) Entleerung des Marktplatzes:** Karl Stöcher gab an, dass das größte Problem der Bäckerei die Absiedlung von Geschäften vom Marktplatz sei. Einer der beiden Supermärkte hat sich bereits an der Umfahrungsstraße am Rande des Orts niedergelassen. Aufgrund der schlechten Parkplatzsituation am Marktplatz hat sich auch der zweite Supermarkt dazu entschlossen seinen Standort zu verlassen. Für die Bäckerei bedeutet dies, dass die Kundenfrequenz am Marktplatz abnehmen wird und somit auch weniger Leute in die Bäckerei kommen werden. Der Bäckermeister hofft aber, dass es zu einer Wiederbelebung der leer stehenden Geschäftsflächen kommt, da für ihn ein Standortwechsel nicht denkbar ist. **(2) Konkurrenzdruck durch Supermärkte:** Ein großes Problem vieler kleiner Bäckereien stellt das breite Sortiment an Backwaren von Supermärkten dar. Hinzu kommen die niedrigeren Preise, die Supermärkte für ihre Backwaren bieten können. Ein weiterer Vorteil für Supermärkte ist der Komfort, an einem Ort alle Produkte kaufen zu können.

Um diesen Entwicklungen entgegenzuwirken, hat sich die Bäckerei Stöcher Maßnahmen überlegt: Die Qualität der Produkte spielt eine zentrale Rolle. So wurde in den letzten Jahren das Bio-Sortiment stark forciert. Um die Absatzmenge zu vergrößern, wurden auch innovative Konzepte, wie etwa eine gesunde Schuljause an den Schulen, eingeführt.

#### **Folie 12: Kreuzwörterrätsel**

Bevor die Lehrperson das Kreuzwörterrätsel austeilt, werden noch kurz die wichtigsten Punkte der Stunde wiederholt (Produktionsfaktoren, Standortfaktoren, Unternehmensorganisation, Arbeitsteilung, etc.).

Den letzten Punkt der Einheit stellt ein Kreuzwörterrätsel dar, das wichtige Punkte der Einheit zusammenfasst, um das Gelernte zu festigen.