Management review 2011
der Bäckerei MÄRKISCHES LANDBROT

Foto: Mitarbeiterschulung am Aromarad bei MÄRKISCHES LANDBROT

Bearbeitung
Umweltbeauftragter Christoph Deinert
Berlin, Juli 2011

Inhaltsverzeichnis

Managementreview 3
Kommentar zur Lage des Unternehmens 5
Berichte der Leiter 6
Umweltbeauftragter, technische Leitung 6
Wesentlichkeitsprüfung 8
Sozialeffizienzkennwerte 8
Ausblick 2011 13
Empfehlungen für 2011 13
Zusammenfassender Auditbericht des Umweltausschusses 14
Qualitätsmanagement 14
Produktion 14
Personalentwicklung 15
Coaching 15
Gesundheitsmanagement 15
Unfallstatistik 15
Gesundheitstrainer 16
Vorsorgeuntersuchungen 17
Arbeitssicherheit 18
HACCP 20
Stakeholderdialoge 21
Kundenreklamationen 21
Brotprüfungen hausintern, Demeter, IGV, DLG 27
Anliegen Dritter 30
Betriebsführungen 31
Umfrage zur Biodiversität 32
Marketing 36
Analyse Nachhaltigkeitsmanagement 36
IT-basierte Verbreitung von Nachhaltigkeitsinformationen 38
Spenden / Sponsoring 45
Revalidierung EMAS / freiwilliges Überprüfungsaudit 47

Managementreview

Managementreview

Beginn:	Mrz. 11	Ende:	Jun. 11
Moderation:	Ch. Deinert	Protokoll:	Ch. Deinert

1	**Begrüßung**	
2	**Umweltleitlinien**	[X] ja, Begründung: s. Änd. [ ] nein
	Bei Änderungsbedarf Erarbeiten und Verabschieden neuer ULL:	nächste Überarbeitung ULL bis Ende 2012 geplant

3	**Vorstellen und Diskussion**	**Verantwortlich**	**Besonderheiten**	**Handlungsbedarf**
3.1	Bericht Umweltsituation	Büro Deinert, Hr. Deinert	letzter Bericht 05.2011 Zusammenfassung 2010 Wartungs- u. Instandsetzungsplan, HACCP-Plan, Schulungsplan, Sozialeffizienzkennzahlen	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
3.2	zusammenfassender Auditbericht	Patrick Hannemann	letzter Bericht 05.2011 Zusammenfassung 2010, Stichpunkte Umweltausschuss	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
3.3	Bericht QM	Büro Lebensmittelkunde u. Qualität, Hr. Beck	letzter Bericht 03.2011 Zusammenfassung 2010, Keimlingsprojekt, Ausbildungsplan, Organisationshandbuch	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
3.4	Personalentwicklung	Carsten Gellrich	letzter Bericht 06.01.2011 Zusammenfassung 2010, Bericht Führungskreistreffen	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
3.5	Protokoll Backstubenleitung	Peter Steinhoff	letzter Bericht 30.12.2010 Zusammenfassung 2010, Personal, Produktentwicklung und Sortiment, Auszeichnungen	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
3.6	Unfallstatistik	Patrick Hannemann	letzter Bericht 03.2010 Zusammenfassung 2010	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
3.7	Gesundheitstrainer	Rainer Langenheim	letzter Bericht 02.2010 Zusammenfassung 2010	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
3.8	Betriebsarzt	IRS, Fr. Dr. Freyn	letzter Bericht 04.2011 Zusammenfassung 2010	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
3.9	Bericht Arbeitssicherheit	IPS, Hr. Molch	letzter Bericht 12.2010 Zusammenfassung 2010, Durchführung von Begehungen, Unterweisungen vor Ort, Überarbeitung Betriebsanweisungen Gefahrstoffe und Gefährdungsbeurteilungen, ASA-Sitzungen, Vorausschau	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
3.10	Bericht HACCP	BIp, Fr. Prozell	letzter Bericht 03.2011 Zusammenfassung 2010, Kontrollen, Hygienesituation	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
3.11	Kundenreklamationen	Christoph Deinert	letzter Bericht 03.2011 Auswertung und Zusammenfassung 2010, Reklamationen mit Kommentaren der Zuständigen	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
3.12	Brotprüfungen DLG, IGV, interne Prüfungen	Christoph Deinert	letzter Bericht 03.2011 Zusammenfassung 2010, Aufteilung und Anzahl der Qualitätskontrollen	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
3.13	Auditbericht	GUT, Hr. Dr. Lieback	letzter Bericht vom Ortstermin am 11.07.2011	**nächste Änderung: 2. Quartal 2012 (Revalidierung)**
3.14	Anliegen Dritter	Uli Schmidt	letzter Bericht 02.2011 Zusammenfassung 2010, Spendenanfragen	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
4	**Vorstellen KM-Plan**	Christoph Deinert	lfd. Abstimmung	keiner

Managementreview

5	**Ermitteln u. Bewerten der Umweltaspekte**	Christoph Deinert	(im Formular "Umweltauswirkungen") 05.2011, Prüfen der Umweltauswirkungen, keine Änderung für 2011 notwendig	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**
6	**Erarbeiten u. Verabschieden Umweltprogramm**	Hr. Deinert, J. Weckmann	(im Formular "Umweltprogramm") 05.2011, Fertigstellen des Umweltprogramms 2011 - 2011	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012 (Ökobilanz)**
7	**Ermitteln Handlungsbedarf andere Bereiche**	alle	keine	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012**

8	**Bestätigen oder Ändern**	**Datum**	**Bestätigung**	**Änderung u. anschließende Bestätigung**
8.1	KM-Plan	Jun. 11	wird quartalsweise aktualisiert	
8.2	Auditplan inkl. Festlegung Schwerpunkte	Jun. 11	GUTcert, Audittermin 11.07.2011	
8.3	Schulungsplan	Jun. 11	Schulungsplan 2011	
8.4	Umwelterklärung	Jun. 11	Neuauflage 2011	**nächste Änderung: 1. Quartal 2012 (Ökobilanz 2011)**
9	**Sonstige**			
9.1	Wartungs- und Instandsetzungsplan	Hr. Deinert	wird quartalsweise aktualisiert	
9.2	Hygieneplan	Hr. Deinert	wird halbjährlich aktualisiert	

10 Verabschiedung

Mitgeltende Unterlagen:

- [X] Aktuelle Daten und Fakten
- [X] Ökobilanz
- [X] Fehlerberichte
- [X] Unfallstatistiken
- [X] Zusammenfassender Auditbericht
- [X] Korrektur- und Maßnahmenplan
- [X] Berichte der Beauftragten
- [X] Anliegen, Ansichten und Informationen Externer (Behörden, Anwohner, Verbände, Organisationen, Rückmeldungen der Kunden
- [X] Aktuelle ULL
- [X] Organisationshandbuch
- [X] Aktuelle Umweltauswirkungen
- [X] Aktuelles Umweltprogramm
- [X] Aktueller Auditplan
- [X] Aktueller Schulungsplan
- [X] Aktueller Wartungs- u. Instandsetzungsplan
- [X] Aktueller Hygieneplan
- [X] Umwelterklärung

Die mit der Leitung beauftragten Personen bestätigen, dass zum Zeitpunkt des Reviews sämtliche umwelt- und sicherheitsrelevanten Bestimmungen eingehalten werden.

Teilnehmer	**Funktion**	**Unterschrift**
Hr. Steinhoff	Backstubenleiter	
Hr. Hannemann	Mitglied Umweltausschuss, Backstubenleiter	
Hr. Kotulla	HACCP-Beauftragter	
Hr. Schmidt	Einkauf	
Hr. Weckmann	Geschäftsführer	
Hr. Deinert	Umweltbeauftragter	

Kommentar zur Lage des Unternehmens

Verfasser: Geschäftsleitung, Joachim Weckmann, Christoph Deinert

In der Berliner Zeitung beschrieb Michael Wimmer, Geschäftsführer der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) am 03.03.2011 die Lage der Bio-Branche als durchweg positiv, Berlin als Hauptstadt der Bio-Supermärkte und den Schwund kleiner Naturkostgeschäfte für gestoppt.

2010 setzte der Bio-Fachhandel in Berlin und Brandenburg 150 Millionen Euro um. "Vor zehn Jahren waren es vermutlich nicht einmal 30 Millionen Euro", sagt Wimmer. Ein Ende des Booms sei nicht in Sicht. 15 Prozent der Bio-Produkte, die in Berlin und Umgebung verkauft wurden, stammten aus der Region.

Unter den Regionalen ist auch MÄRKISCHES LANDBROT. Mit einem Umsatz von ca. 5,7 Mio € im Geschäftsjahr hat die Bäckerei demeter einen nicht unerheblichen Anteil am regionalen Bio-Umsatz. Die Umsatzsteigerung gegenüber dem Vorjahr lag 2010 bei etwa 3 %. Die Mitarbeiter werden - wie im letzten Jahr - an dem Unternehmenserfolg von 2010 in Form einer Prämie beteiligt.

Auch wir schätzen die positive Marktentwicklung der Bio-Branche als langfristig stabil ein. In einem Markt, der sich zunehmend an Nachhaltigkeit orientiert, ist MÄRKISCHES LANDBROT gut aufgestellt.

Am Runden Tisch von MÄRKISCHES LANDBROT, an dem sich jährlich die Bauern und Bäcker treffen, um sich über erwartete Getreideernten und -qualitäten und Preisentwicklungen auszutauschen wurde am 18.05.2011 gemeinsam beschlossen, die Rohstoffpreise von Roggen und Weizen für die kommende Ernte um 10 % zu erhöhen. Damit wollen die Bauern vor allem sprunghaft steigende Pachten von Ackerland und steigende Energiepreise und damit verbundene Kostenerhöhungen beim Kauf von Maschinen und deren Instandhaltung kompensieren.

Ob MÄRKISCHES LANDBROT diese Kostenentwicklung an die Kunden weitergeben muss, wird von der Geschäftsleitung bis zum Oktober 2011 entschieden.

Die Fertigungshalle, die MÄRKISCHES LANDBROT für die auf dem Betriebsgelände ansässige Vollkornkonditorei Tillmann baute, nahmen die Konditoren im Oktober 2010 in Betrieb.

Im April 2011 zog der Mieter BiG-BioDiscount für Naturkost um. MÄRKISCHES LANDBROT beschloss die so freiwerdende Halle III künftig selbst zu nutzen. Es wurde ein Dekaden-Entwicklungsplan aufgestellt, der für 2011 den Bau von drei neuen Stikkenöfen, einer neuen Kesselanlage, die vorübergehende Umstellung auf Flüssiggas (geplant Erdgas für 2012) und die Verlegung der Kommissionierung und Lagerflächen in die freigewordene Halle vorsieht. In Halle III wird dazu im Bereich Kommissionierung eine Zwischendecke eingezogen. Derzeit laufen die Planungen für die Maßnahmen.

Die Erweiterung der Ofenkapazitäten soll unter anderem dazu führen, den Arbeitsbeginn der Bäcker nach hinten zu verschieben, um einerseits die Schichten weiter zusammenlegen zu können und um andererseits eine stückgenauere Produktion dadurch zu erreichen, dass weniger Brot vor der Feststellung der Bestellmengen gebacken werden muss.

Seit 2009 beschäftigen wir 4 Auszubildende und seit dem Jahreswechsel 2009 / 2010 wurden drei neue Bäcker, teils in Teilzeit eingestellt. 2010 verließen uns ein Bäcker und ein Helfer. 2011 werden 2 Vollzeitstellen für Bäcker geschaffen.

Derzeit unterstützt uns Katja Pampel, eine Trainée aus dem Traineéprogramm des *Bundesprogramms Ökologischer Landbau* für ein Jahr im Nachhaltigkeitsmanagement.

Das Personalcoaching wurde 2010 fortgeführt. Auch für 2011 sind wieder mehrere Termine und Aktionen geplant. Die von Antonia Gruhn zu Qualitätsthemen durchgeführten Inhouse-Schulungen haben sich inzwischen bewährt.

Gute Erfahrungen mit der 2009 angeschafften Aromaanlage haben dazu geführt, dass in 2010 eine weitere Anlage aufgestellt wurde. Geschmack und Frischhalteeigenschaften unserer Brote konnten weiter verbessert werden.

Im Mai 2010 wurde der Betriebsrat neu gewählt. Gemeinsam wurde die Betriebsvereinbarung zu den Jahresmitarbeitergesprächen verlängert und neue Betriebsvereinbarungen zur Teilhabe der Mitarbeiter am Unternehmenserfolg von 2009 und zur Entlohnungsstruktur verabschiedet. Es wurde ein Mindeststundenlohn von 10 € eingeführt. Thema in 2011 werden z.B. Jahresarbeitszeitkonten sein. Es sind auch Konzepte zu entwickeln, die der alternden Mitarbeiterstruktur bei MÄRKISCHES LANDBROT zukünftig gerecht werden.

Die Website von MÄRKISCHES LANDBROT wurde komplett neu aufgestellt. Dabei orientiert sich die Struktur an den drei Säulen der Nachhaltigkeit. In 2011 ist vorgesehen, die ökonomische Berichterstattung weiter zu vertiefen.

Gewürdigt wurden unsere Leistungen gleich mehrmals. Und zwar durch

- die Auszeichnung mit dem *Bäckermeister Alfred Kühn Preis* für Leistungen auf dem Gebiet der Ressourcen schonenden Backwarenproduktion unter weitgehendem Einsatz von erneuerbaren Energien sowie des in diesem Zusammenhang bewiesenen Engagements für den Umweltschutz - anlässlich einer Tagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung in Berlin Anfang 2010,
- die Aufnahme in das Branchenbuch „LokalFairKauf" durch Unterzeichnung eines Ethik-Kodex,
- die Auszeichnung für ganzheitliche Demeter-Qualität mit dem Land-Wirtschafts-Kultur-Preis, verliehen vom Demeter e.V. im Juli 2011 und
- die Aufnahme von MÄRKISCHES LANDBROT in den Kreis der Klimaschutz- und Energieeffizienzgruppe der Deutschen Wirtschaft (KEG) im Juli 2011.

Joachim Weckmann, Christoph Deinert, Juni 2011

Berichte der Leiter

Im Rahmen der Compliance-Forderung durch das Umweltmanagement bestätigen alle Leiter, dass ihnen während Betriebsbegehungen und Ortsterminen keine gesetzlichen Unregelmäßigkeiten auffielen. Aus den Berichten der gesetzlich Beauftragten geht dies ebenfalls hervor. Im Betrieb werden alle gesetzlichen Auflagen erfüllt.

Umweltbeauftragter, technische Leitung

Verfasser: Technische Leitung, Christoph Deinert

Die bewährten Managementinstrumente - die alle Themenfelder umfassenden Korrektur- und Maßnahmenpläne, der Wartungs- und Instandhaltungsplan, der Hygieneplan sowie der zentral geführte Schulungs-, Urlaubs- und Auditplan - wurden weitergeführt und laufend aktualisiert.

Abgesehen des Anbaus, den MÄRKISCHES LANDBROT für die auf dem Betriebsgelände ansässige Vollkornkonditorei Tillmann ausführte, fanden 2010 keine wesentlichen Baumaßnahmen statt. Folgende Ereignisse und Maßnahmen haben MÄRKISCHES LANDBROT aus technischer und organisatorischer Sicht bewegt:

- 2010 wurde für die Vollkornkonditorei Tillmann eine neue Halle auf dem Betriebsgelände gebaut.
- Die Dokumentation des PCF-Projekts wurde im Juli 2010 fertiggestellt und in den Druck gegeben. Sie erschien Anfang 2011 unter dem Titel „Der PCF – Die Methodik bei MÄRKISCHES LANDBROT" in Buchform; herausgegeben vom oekom-Verlag.
- Ein zentrales Thema im Hinblick auf eine nachhaltige Wirtschaftsweise ist die Biodiversität (Erhalt der Artenvielfalt). Gemeinsam mit der AoeL (Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller) und vier anderen ökologischen Lebensmittelherstellern hat MÄRKISCHES LANDBROT einen Projektantrag auf den Weg gebracht, der bis Ende 2011 beschieden werden soll. Thema des Projektes ist die Entwicklung von Kriterien und Zielen, um die Verbesserung des Erhalts der Vielfalt des Lebens durch ökologischen Landbau sichtbar zu machen. Es soll ein Managementinstrument entstehen, dass es Betrieben erleichtert, Biodiversität praktisch in das Tagesgeschäft zu implementieren.
- 2010 wurde in Zusammenarbeit mit der Hochschule für Wirtschaft und Recht HWR Berlin das Auftaktprojekt zu Wasserfußabdrücken von Produkten von MÄRKISCHES LANDBROT abgeschlossen. Im Rahmen des Projektes wurde eine Recherche durchgeführt und Datenmaterial gesammelt, das in weiteren Berechnungen verwendet werden kann. Auf dieser Grundlage haben Katja Pampel und Christoph Deinert begonnen, eine Berechnungssystematik zur Erstellung von produktbezogenen Wasserfußabdrücken zu erstellen.
- Die Website von MÄRKISCHES LANDBROT ist vollständig neu aufgebaut worden. Ziel war einerseits die Verbesserung der Übersichtlichkeit und andererseits die Anpassung der Dokumentenstruktur an die drei Säulen der Nachhaltigkeit – Ökonomie, Ökologie und Soziales.
- Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten wurden nach einem Wartungs- und Instandhaltungsplan termingerecht ausgeführt und gegengezeichnet.
- Der Betrieb wurde regelmäßig von einem Hygienebeauftragten kontrolliert. Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene wurden über den KM-Plan veranlasst.
- Reinigungsarbeiten wurden nach einem HACCP-Plan termingerecht durchgeführt und gegengezeichnet.
- Der Betrieb wurde laufend durch eine externe Fachkraft für Arbeitssicherheit betreut. Notwendige Maßnahmen wurden über den Arbeitsschutzausschuss umgesetzt.
- Den Mitarbeitern wurde im Jahre 2010 dreimal die Gelegenheit gegeben, an Vorsorgeuntersuchungen im Betrieb teilzunehmen.
- Der Umweltausschuss tagte dreimal im Jahr.
- Die Zusammenarbeit mit der Beuth Hochschule Berlin, der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung Eberswalde und der Technikerschule Berlin wurde fortgeführt. Seit 2010 arbeiten wir auch mit der Hochschule für Wirtschaft und Recht (HWR) Berlin zusammen.

Wesentlichkeitsprüfung

(Umgang mit Ergebnissen und Maßnahmenvorschlägen aus dem Umweltmanagement)

Es gibt eine Vielzahl an Kriterien zur Bewertung der Wesentlichkeit von identifizierten Maßnahmen aus dem Umweltmanagement von MÄRKISCHES LANDBROT. Interne Anforderungen, wie Mitarbeitererwartungen, hygienische Fragestellungen, medizinische Aspekte, sowie letztlich die Vorgaben aus dem Umweltausschuss und der Unternehmenspolitik müssen ebenso erfüllt sein wie die externen Anforderungen (diverse Stakeholderanliegen). Externe Anforderungen können beispielsweise vom Gesetzesgeber, von Krankenkassen formuliert werden oder aber auch von sonstigen Behörden oder Nachbarn stammen.

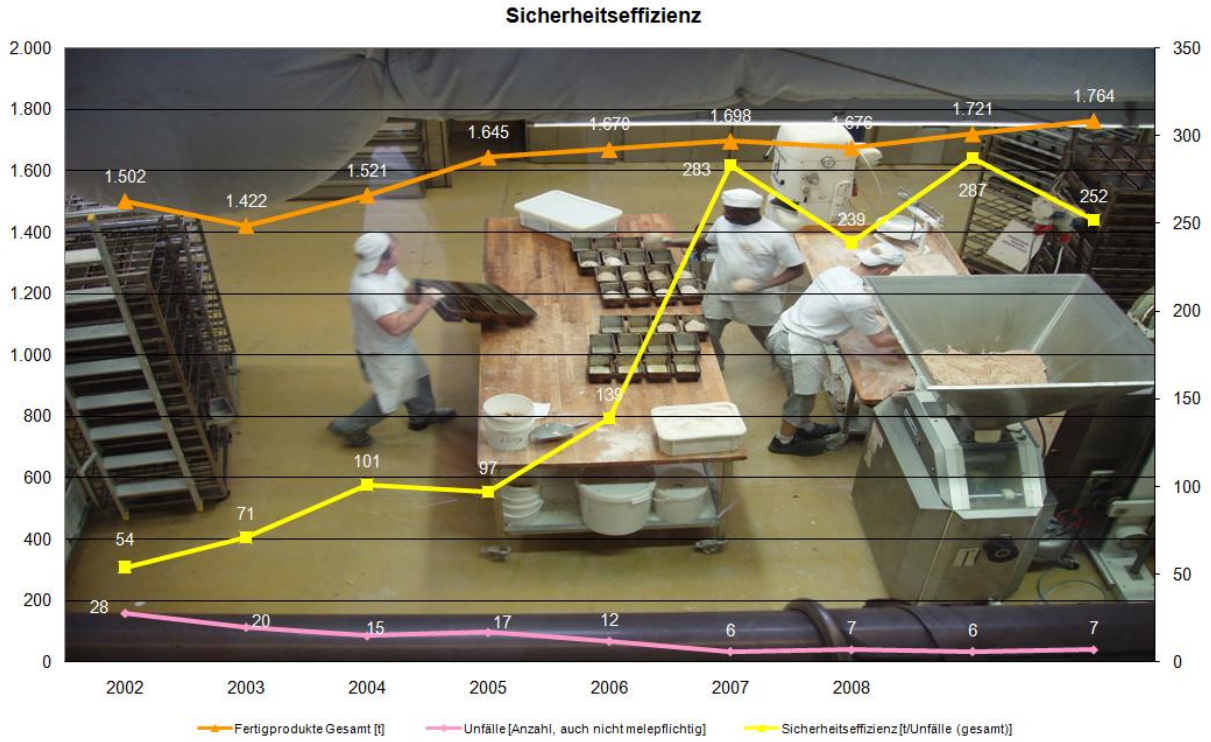
Bei der Wesentlichkeitsprüfung sollte stets die Realisier- und Beeinflussbarkeit berücksichtigt werden – ist eigenes Know-how vorhanden, stehen Kapazitäten zur Verfügung. Die Wirtschaftlichkeit kann über Kosten-Nutzen-Analysen oder Berechnungen von Amortisationszeiten überprüft werden. Zur Abschätzung der Dringlichkeit der Umsetzung von Umweltmaßnahmen kann der Grad der Umweltbeeinflussung durch Einstufung der Gefährlichkeit herangezogen werden.

Sozialeffizienzkennwerte

Seit 2005 werden regelmäßig Sozialeffizienzkennwerte erhoben und im Rahmen des Managementreviews vorgestellt und diskutiert.

Sicherheitseffizienz

Bei der Sicherheitseffizienz handelt es sich um das Verhältnis zwischen der Anzahl der Betriebsunfälle (meist kleine, nicht meldepflichtige Unfälle oder Blessuren) und der Produktionsmenge. An der Kennzahl kann abgelesen werden, welche Menge an Fertigprodukten je Betriebsunfall hergestellt werden. Je höher die Kennzahl, desto sicherer der Betrieb.



Grafik Sicherheitseffizienz MÄRKISCHES LANDBROT

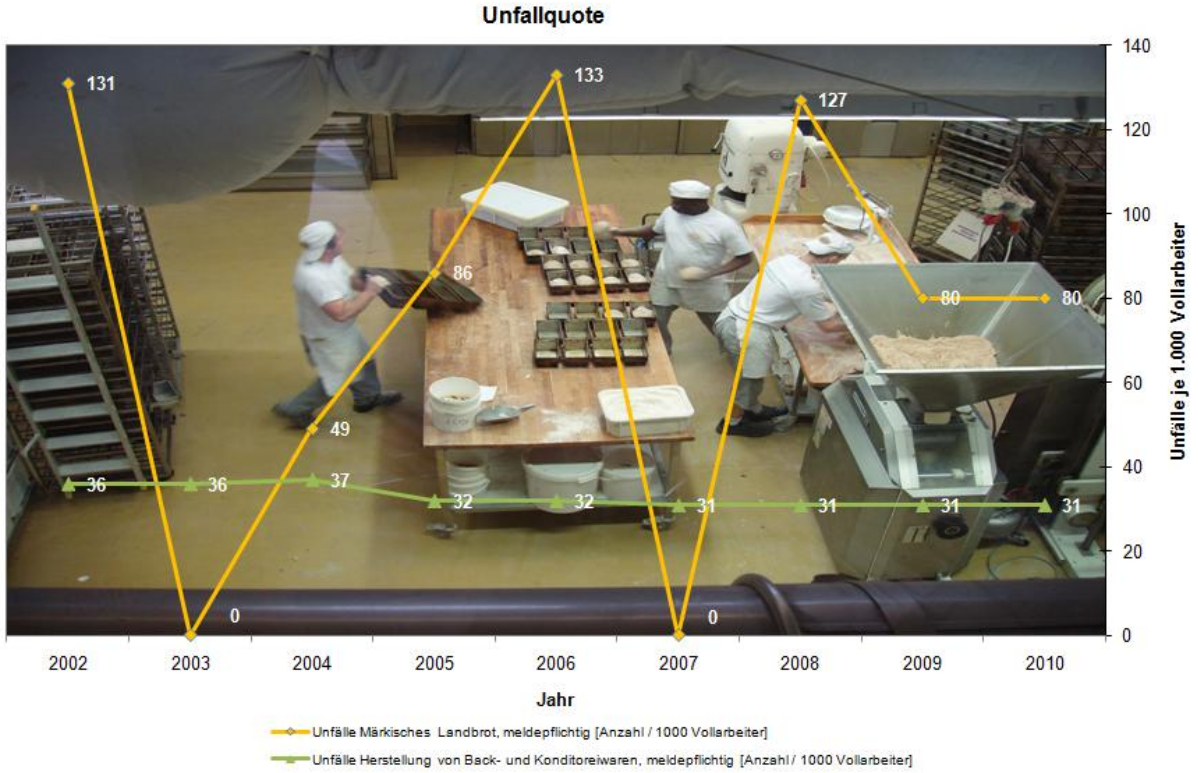
Anhand der obigen Grafik lässt sich erkennen, dass sich die Betriebssicherheit (Sicherheitseffizienz) seit 2002 im Wesentlichen verbesserte.

Zwischen 2007 und 2010 pendelte die Unfallzahl im Betrieb zwischen jährlich 6 und 7 Unfällen. So ergab sich der zackenförmige Verlauf der Sicherheitseffizienz mit einer leichten Tendenz nach oben. Diese wurde durch die leicht steigenden Produktionszahlen verursacht.

Unfallquote

Anzumerken ist, dass sich Werte zur von MÄRKISCHES LANDBROT entwickelten Sicherheitseffizienz mit dem Bundesdurchschnitt nicht ohne Weiteres vergleichen lassen, da in den öffentlichen Statistiken ausschließlich größere, meldepflichtige Unfälle aufgenommen werden.

Soll ein Vergleich der Werte zur Unfallquote von MÄRKISCHES LANDBROT mit der bundesweiten offiziellen Statistik der meldepflichtigen Arbeitsunfälle je 1.000 Vollarbeiter im Gewerbezweig 11 (Herstellung von Back- und Konditoreiwaren) vorgenommen werden, ist zuvor der Begriff des Vollarbeiters zu erläutern. Die gesetzliche Unfallversicherung definiert diesen Begriff wie folgt: „Der Vollarbeiter ist eine statistische Größe, die die durchschnittliche Expositionszeit eines Vollbeschäftigten gegenüber dem Arbeitsunfall-Risiko widerspiegelt und die zur Berechnung von Arbeitsunfall-Quoten verwendet wird. Ein Vollarbeiter entspricht der durchschnittlich von einer vollbeschäftigten Person in der gewerblichen Wirtschaft tatsächlich geleisteten – nicht der tariflichen – Arbeitsstundenzahl pro Jahr. Verschiedene zeitliche Beschäftigungsverhältnisse werden dabei zur Ermittlung der Zahl der Vollarbeiter auf Beschäftigungsverhältnisse mit ganztägiger Arbeitszeit umgerechnet. Der Vollarbeiter-Richtwert berücksichtigt die kalendarischen Arbeitstage, die durchschnittlichen Urlaubs- und Krankheitstage sowie die bezahlten Wochenstunden. Der Richtwert wird seit 1986 jährlich aktualisiert.“



Diagr.: meldepflichtige Arbeitsunfälle je 1.000 Vollarbeiter im Gewerbezweig 11 – Herstellung von Back- und Konditoreiwaren (Hellblau dargestellt), Quelle Werte 2003 bis 2007 Hauptverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften im Vergleich zu MÄRKISCHES LANDBROT (Ocker dargestellt)

Liegen der Berufsgenossenschaft noch keine aktuelleren Zahlen vor, werden - um einen Vergleich ziehen zu können - die von der BG ermittelten Unfallzahlen

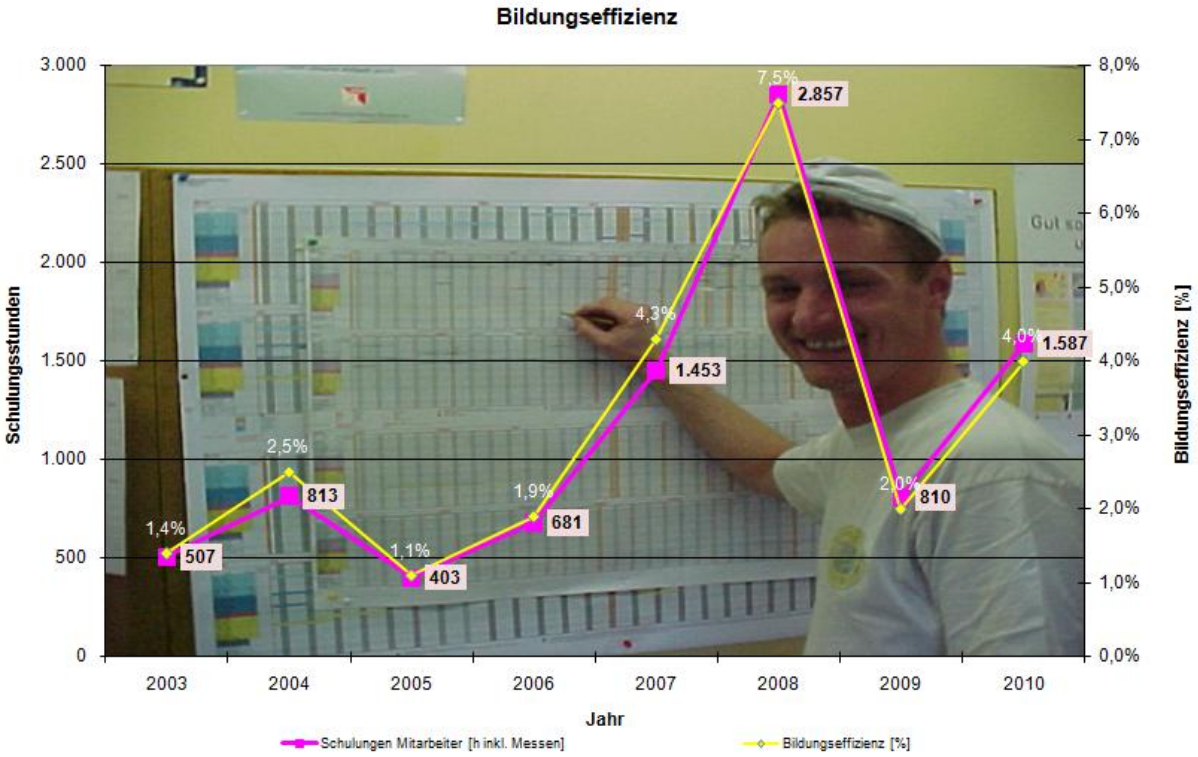
dem Vorjahr vorerst gleichgesetzt und mit dem nächsten Managementreview aktualisiert. Die Werte von 2008 bis 2010 lagen mit dem Berichtsstand vom 15.06.2011 bei der BG noch nicht vor, sodass derzeit die Werte von 2007 als Vergleichswerte dienen (grüne Kurve).

Nach Aussage des Hauptverbandes der gewerblichen Berufsgenossenschaften liegt der Bereich Herstellung von Back- und Konditoreiwaren hinsichtlich der Anzahl der Arbeitsunfälle insgesamt im Vergleich zum allgemeinen Durchschnitt etwa um ein Viertel niedriger.

Aufgrund der geringen Mitarbeiterzahl bei MÄRKISCHES LANDBROT ergeben sich - auf 1.000 Vollarbeiter hochgerechnet - große Schwankungen. Ungeachtet dessen ist anhand obiger Grafik ersichtlich, dass die Unfallzahlen im Mittel über den von den Berufsgenossenschaften angegebenen Werten liegen. Allerdings handelte es sich bei allen Unfällen im Betrieb ausschließlich um Bagatell- oder leichte Unfälle – so die Aussage von Herrn Klein vom 26.04.2011, unserem Ansprechpartner bei der Berufsgenossenschaft.

Bildungseffizienz

Die Bildungseffizienz kennzeichnet das Verhältnis der Schulungsstunden, die den Mitarbeitern im Verhältnis zu den insgesamt geleisteten Arbeitsstunden zugutekamen.



Grafik Bildungseffizienz MÄRKISCHES LANDBROT als Verhältnis der Schulungsstunden zu den geleisteten Arbeitsstunden

2009 sank die Bildungseffizienz drastisch auf 2 %. Das bedeutet, dass 2% der Arbeitszeit Schulungszwecken der Mitarbeiter diente.

2007 und 2008 lagen die Werte außergewöhnlich hoch, weil unser Mitarbeiter Patrick Hannemann in diesem Zeitraum die Meisterschule (Abschluss erfolgt) und unsere Mitarbeiterin Diana Engel von Herbst 2006 bis zum Sommer 2009 ein Abendstudium zur Betriebswirtin VWA (Abschluss erfolgt) besuchten. Seit Herbst 2009 absolviert Diana Engel ein Fernstudium zur Betriebswirtin FH. Die von MÄRKISCHES LANDBROT als Arbeitszeit bezahlte Schulungszeit ist in die Bildungseffizienz eingerechnet.

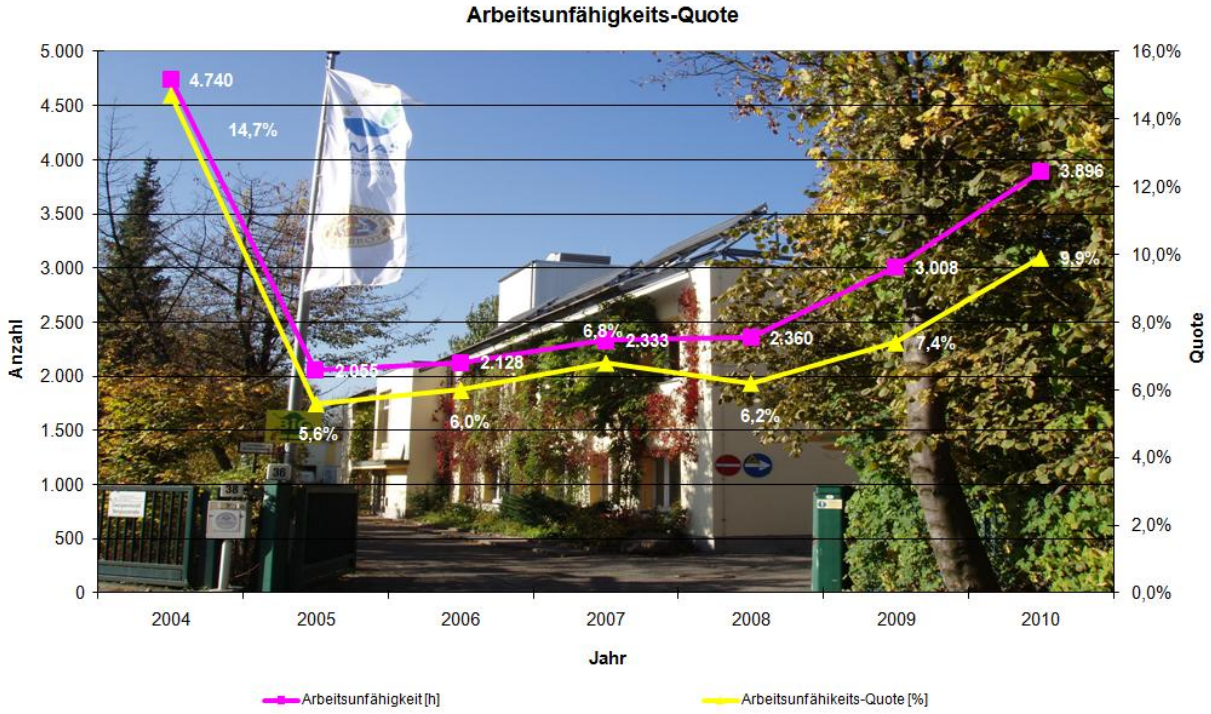
Ende 2009 wurden regelmäßige betriebsinterne Schulungen aller Mitarbeiter eingeführt. Dabei werden Themen aufgegriffen, die in den Jahresmitarbeitergesprächen angeregt wurden sowie Themen, die die Qualität unserer Produkte, die Ernährung im Allgemeinen und unser Nachhaltigkeitsmanagement betreffen.

2010 haben sich die betriebsinternen Schulungen in der Bildungseffizienz erstmalig ganzjährig ausgewirkt. Außerdem hat Uli Schmidt einen Lehrgang zu betriebswirtschaftlichen Grundlagen mit Erfolg absolviert.

Arbeitsunfähigkeits-Quote

Die Arbeitsunfähigkeits-Quote trifft Aussagen über das Verhältnis zwischen den Zeiten der Arbeitsunfähigkeit der Mitarbeiter und den insgesamt im Betrieb geleisteten Arbeitsstunden.

Je höher der ermittelte Wert, desto schlechter ist die Arbeitsunfähigkeits-Quote. Um die Aussagekraft der Werte für das strategische Management zu verbessern, wird aus der Ausfallzeit die Zeit herausgerechnet, die durch Krankheiten der Kinder von Mitarbeitern entsteht.



Grafik Gesundheitseffizienz MÄRKISCHES LANDBROT

Im Jahr 2005 gab es drei, im Jahr 2006 vier außerordentliche Langzeiterkrankungen. 2007 war ein Mitarbeiter aufgrund eines Privatunfalles ganzjährig arbeitsunfähig. Auch in den Jahren 2008 und 2009 war dieser Mitarbeiter nur für geringe Zeiträume arbeitsfähig.

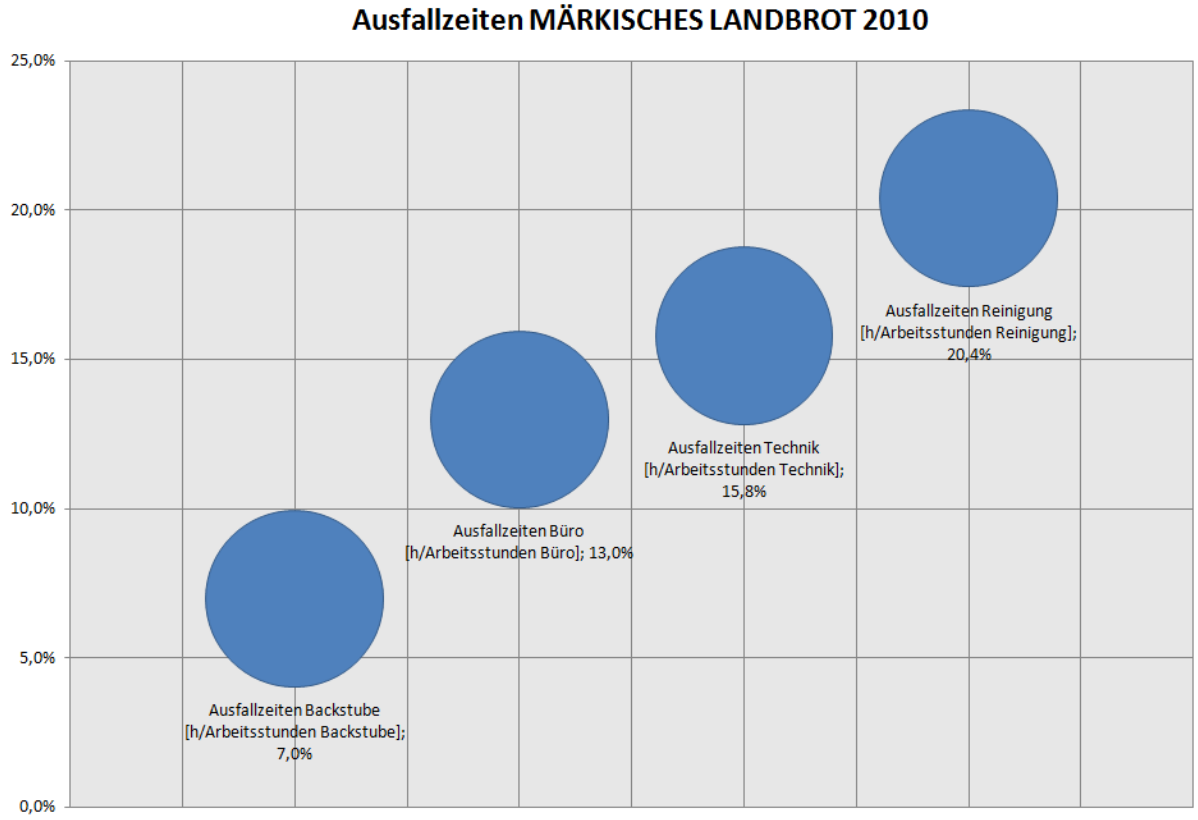
Aufgrund der bereits seit 30 Jahren geringen Mitarbeiterfluktuation, stieg das Alter der Belegschaft in der Backstube kontinuierlich an.

Eine 2009 durchgeführte Altersstrukturanalyse zeigte, dass hier Handlungsbedarf besteht. In 2010 und 2011 wurden bereits neue Mitarbeiter eingestellt. Grundsätzlich werden Mitarbeitern auch Teilzeitlösungen angeboten.

In 2011 waren zwei Mitarbeiter aus dem Bereich Reinigung etwa ein halbes Jahr langzeiterkrankt. Der auf die Technik entfallende Anteil war ebenfalls

außergewöhnlich hoch, weil der befristete Arbeitsvertrag eines Technikers nicht verlängert wurde, der sich nach Bekanntgabe krank meldete.

Die Aufteilung der Krankenstände nach Arbeitsbereichen ergibt für MÄRKISCHES LANDBROT folgenden Schlüssel:



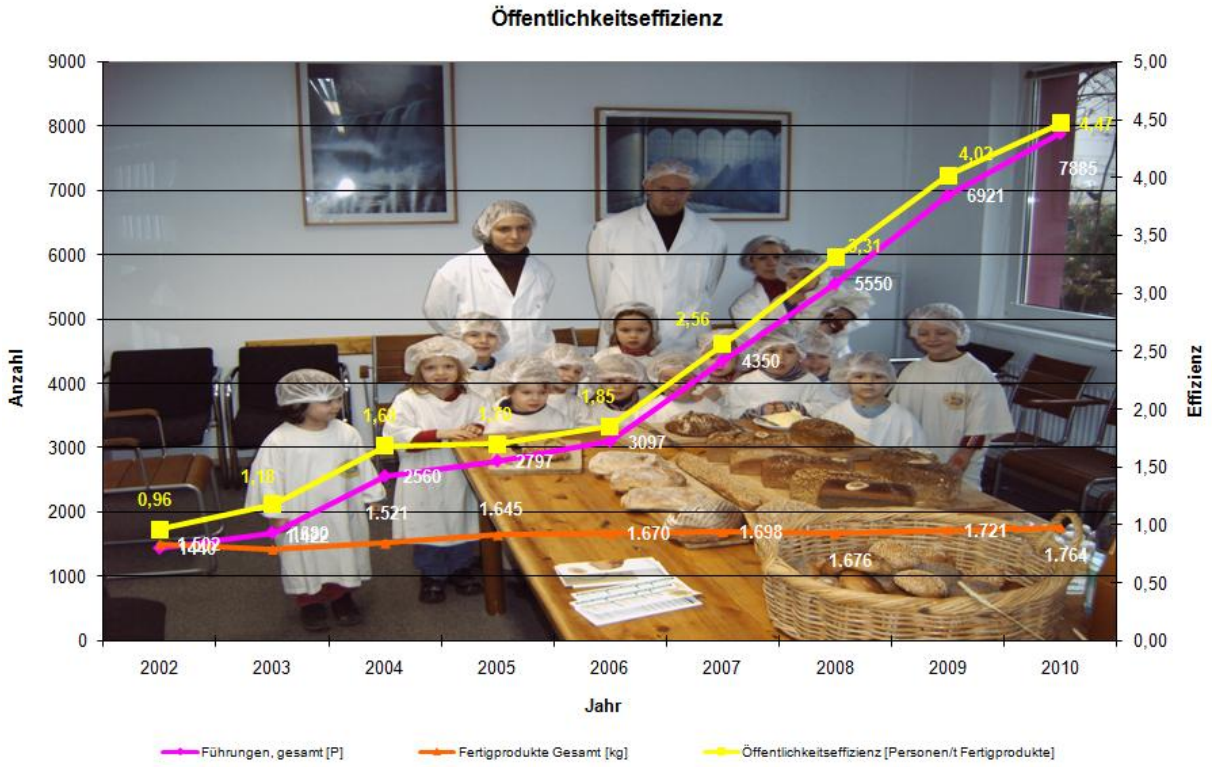
Grafik: Schlüssel Krankenstatistik 2010

Öffentlichkeitseffizienz

Die Öffentlichkeitseffizienz weist das Verhältnis zwischen der Anzahl der durch den Betrieb geführten Personen und der Produktionsmenge aus.

Seit 2009 wurden auch die in der von MÄRKISCHES LANDBROT betriebenen Museumsbäckerei Pankow durchgeführten Führungen eingerechnet. Seit Aufzeichnung der Daten besichtigten noch nie so viele Personen unseren Betrieb wie im letzten Jahr.

In die Öffentlichkeitseffizienz sind die von MÄRKISCHES LANDBROT 2010 durchgeführten 79 Aktionen nicht berücksichtigt. Hierbei handelt es sich um Verkostungen von Märkisches Landbrot bei Kunden, Holzofenaktionen und weitere Aktionen.



Grafik Öffentlichkeitseffizienz MÄRKISCHES LANDBROT

Ausblick 2011

Folgende Maßnahmen sind für das Jahr 2011 vorgesehen:

- Vorausgesetzt eines positiven Förderbescheides wird das Projekt „Biodiversität" 2011 beginnen und etwa drei Jahre dauern.
- In den kommenden zwei Jahren wird MÄRKISCHES LANDBROT Wasser-Fußabdrücke für alle Eigenprodukte erstellen. Dabei spielt das Thema „virtuelles Wasser" eine wichtige Rolle. Die von MÄRKISCHES LANDBROT 2009 entwickelte PCF-Methodik ist bereits darauf angelegt, die Komponente „Wasser" mit aufzunehmen.
- Die Website soll 2011 ergänzt werden um eine eigenständige Seite Ökonomie und um Nachhaltigkeitskennzahlen nach der Global Reporting Initiative GRI.
- Auf dieser Basis soll auch ein Nachhaltigkeitsbericht entstehen.
- 2011 ist die Revalidierung des Umweltmanagementsystems geplant.
- Anfang 2011 ist die BiG-BioDiscount für Naturkost GbR in die Lahnstraße in Neukölln gezogen. Das erschloss der Bäckerei weitere räumliche Entwicklungsmöglichkeiten. In diesem Zuge wurde ein Dekadenentwicklungsplan für die Produktionstechnik aufgestellt, der die Verlegung der Kommissionierung und des Lagers vorsieht. Ebenfalls werden zusätzliche Backöfen angeschafft.
- Mitte 2011 ist geplant, die Brennstoffversorgung von Heizöl vorübergehend auf Flüssiggas und 2012 auf Erdgas umzustellen.

Empfehlungen für 2011

- Erhöhung der Transparenz der Geschäftszahlen von MÄRKISCHES LANDBROT

- Übernahme aller Betriebsanweisungen in eine Datei mit Inhaltsverzeichnis

Christoph Deinert, Mai 2011

Zusammenfassender Auditbericht des Umwelt-ausschusses

Verfasser Umweltausschuss / Patrick Hannemann

Im Jahr 2010 erfolgten drei interne Audits des Umweltausschusses. Im Rahmen dieser Teilaudits sind folgende Begehungen durchgeführt worden:

- Teilaudit 1: Backstube, Abwaschraum, Mühlenbereich, Holzbackofen, Keimlingsraum, Sauerteiganlagen, Pausenraum, Kühlräume.
- Teilaudit 2: Verwaltungs- und Besprechungsräume (EG und OG), Sozialräume, Außengelände und Dach.
- Teilaudit 3: Werkstatt, Silohalle, Brot- und Kommissionierbereiche nebst Schnittbrot- und Toastbrotlager, Heiz- und Kesselraum sowie Lagerräume.

Der allgemeine Hygienezustand in diesen Räumlichkeiten war bei den Begehungen zufriedenstellend.

Auch wurden bei den Begehungen keine Beanstandungen hinsichtlich der Arbeitssicherheit festgestellt.

Patrick Hannemann, Mai 2011

Qualitätsmanagement

Verfasser: Büro Lebensmittelkunde u. Qualität / Dr. Alex Beck

Im Jahre 2010 wurde das Projekt Keimlinge beendet. Der dazugehörige Leitfaden und die Studie wurden veröffentlicht. Im Landbrot werden die Ergebnisse der Studie schrittweise umgesetzt. Ein neuer Ausbildungsplan für Lehrlingsausbildung wurde erarbeitet und wird ab sofort implementiert. Im Herbst 2010 wurde begonnen die Dokumentation zur Qualitätssicherung zu aktualisieren und neu zu systematisieren. Dieser Prozess wird über das Jahr 2011 weiter geführt werden.

Dr. Alexander Beck, 30.03.2011

Produktion

Verfasser: Backstubenleitung / Peter Steinhoff

Backstube: Neueinstellungen der Bäcker Andrew Förster, Pah Jah, Markus Würfel, Dirk Steigerwald und dem neuen Azubi Jeton Hasanaj.

Ausgeschieden sind aus der Backstube Felix Koch, der im Sommer die Lehre beendet hat. Andrew Förster ging ab Sommer 2010 auf Reisen und Dirk Steigerwald wollte sich seines Studiums widmen.

Neue Produkte: Weiterentwicklung der Monatsbrote, Osterbrot, Jahreszeitenbrot-Herbst-Winter Brot.

Zum 01.10.2010 neu im Sortiment: Ciabattinis, Rheinländer, Roggenbrötchen und Dinkel-Amaranth Brot.

Veränderungen des Sortiments: die Saaten beim Saatbrot werden jetzt abgeröstet. Beim Dinkel Roggenbrot werden statt Dinkel Grobschrot als Deko Dinkel-Flocken verarbeitet.

Neuanschaffungen: 2010 wurden außer neuen Backformen und Backblechen keine Ausgaben getätigt.

Die Reklamationsbearbeitung ist 2010 gegenüber 2009 in etwa gleich geblieben.

Die Ernte 2010 nimmt mehr Wasser auf. Die Teigausbeute ist höher als 2009. Der Roggen aus der Ernte 2010 hat weniger Aroma. Das wirkt sich negativ auf den Geschmack des Brotes aus.

Im November 2010 gab es folgende Qualitätsurkunden:

Demeter: 6 x Gold, 3 x Silber

DLG: 2 x Gold, 5 x Silber, 1 x Bronze.

Peter Steinhoff, Backstubenleiter

Personalentwicklung

Coaching

Verfasser: Carsten Gellrich, Personalcoach

Die Personalentwicklungsmaßnahmen in der Führungsebene wurden in 2010, mit einem thematischen Schwerpunkt auf der Meisterebene im Bereich "Führung" und "Team", weitergeführt. Das alljährliche zweitätige Treffen aller Führungskräfte wurde themenbedingt erstmalig um zwei weitere Mitarbeiterinnen ergänzt, ebenso war mittels Personalunion der Betriebsratsvorsitzende an allen auf diesen Treffen aufgesetzten OE-Prozessen (Organisationsentwicklungs-prozessen) wie z.B. Erfolgsbeteiligung und Personalveränderungen Backstube unmittelbar beteiligt.

Carsten Gellrich, 03.01.2011

Gesundheitsmanagement

Unfallstatistik

Verfasser: Umweltausschuss / Patrick Hannemann

Im Jahr 2010 wurden 9 Verletzungen in das Unfallbuch eingetragen. Davon waren 2 Verletzungen Wegeunfälle. Alle anderen Verletzungen fanden in der Produktion statt.

Die Arten der Verletzungen waren sehr unterschiedlich. Von leichter Verbrennung am Arm, über verrenkten Rücken, bzw. Hexenschuss bis zur Quetschung am Finger, sowie einer Beule an der Stirn, bzw. auch einer leichten Gehirnerschütterung.

Zwei dieser Verletzungen führten zu Krankschreibungen.

Patrick Hannemann (Ersthelfer), 14.03.2010

Gesundheitstrainer

Verfasser: Gesundheitstrainer / Rainer Langenheim

Gesundheitstrainer

Rainer Langenheim

Zehntwerderweg 175
13469 Berlin-Lübars

Tel.: 030 - 40 58 46 96
Fax: 030 - 40 58 46 97

Funk: 0170 - 785 95 98

info@bewegung-und-entspannung.de

www. bewegung-und-entspannung.de

Rainer Langenheim Zehntwerderweg 175 13469 Berlin-Lübars

Märkisches Landbrot GmbH
Herr Christoph Deinert
Bergiusstraße 36

12057 Berlin-Neukölln

Fit im Betrieb – Abschlußbericht 2010 **Berlin, 08.02.2011**

Sehr geehrter Damen und Herren,

nachfolgend sind die Tätigkeiten zur Gesundheitsförderung im Märkischen Landbrot festgehalten:

Vorbemerkung:

Das betriebseigene Gesundheitsprogramm FiB wurde weiter „auf kleiner Flamme“ fortgeführt.
Die Treffen zum Ausdauer- und zum Rückentraining fanden nach Abstimmung statt.

NORDIC Walking - Walking und Rücken-Aktiv-Kurs:

Es gab keine wesentlichen Änderungen zum Vorjahr.
4 Mitarbeiter (Frau Cwojdzinski, Frau Engel, Frau Libbe und Herr Krull) haben das Angebot angenommen.
Mit Frau Cwojdzinski und Frau Engel fanden Walking und Nordic-Walking Stunden statt, in denen u.a. ausführlich auf die Technik sowie das Thema Trainingspuls eingegangen wurde.
Frau Libbe und Herr Krull nutzen das Rückentraining. Schwerpunkte der Stunde sind weiter Stabilisationsübungen für die Rumpfmuskulatur. Wir arbeiten aber auch an unserer Koordinationsfähigkeit und versuchen immer wieder kleine Übungen zu entwickeln, die uns im Alltag nützlich sind. Hinzu kamen noch Entspannungsübungen.
Das Feedback fiel weiter positiv aus.

Aktuelles und Ausblick auf 2011:

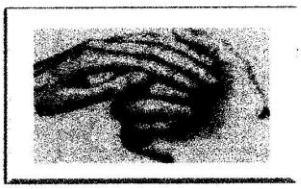
Die Aktivitäten wurden noch bis zum Sommer 2010 durchgeführt.
In Abstimmung mit den o. g. Teilnehmern wurde das Programm dann bis zum Winterhalbjahr ausgesetzt, da weitere regelmäßige teilnahmen nicht mehr zu organisieren waren.
Für Anfang März sollte ein Gespräch mit den Teilnehmern stattfinden, ob eine Wiederaufnahme möglich ist.

Mit sportlichen Grüßen
Rainer Langenheim

INFO-Veranstaltungen • Projekte • Aktiv-Wochenenden • Kurse • Personal-Coaching

Vorsorgeuntersuchungen

Verfasser: Betriebsärztin IRS / Fr. Dr. Frey



Angelika Freyn
FA f. Innere Medizin
Betriebsmedizin
Klass. Homöopathie
Wilhelmstr. 160 A
13595 Berlin

Arbeitsmedizinische Betreuung MÄRKISCHES LANDBROT GmbH

Die arbeitsmedizinische Betreuung wurde am 01.Juni 2010 in der Firma von mir übernommen.

Es fand eine Erstbegehung in enger Zusammenarbeit mit Herrn Deinert und dem Sicherheitsingenieur statt.

In der Arbeitssicherheitssitzung wurden verschiedene Themen angesprochen, insbesondere wurden die einzelnen erforderlichen Vorsorgeuntersuchungen diskutiert.

Folgende Untersuchungen fanden im zweiten Halbjahr 2010 statt:

Allgemeine Vorsorgeuntersuchung	*1 Untersuchung*
G 37 Bildschirmarbeitsplatz	*1 Untersuchung*
G 24 Hauterkrankung	*1 Untersuchung*

Es fanden Beratungen zum „ richtigen Sitzen am PC „ und zum Hautschutz einzelner Mitarbeiter statt.

Für das Procedere 2011 sind regelmäßige ASA- Sitzungen geplant.
Zudem werden weiterhin Untersuchungstermin und Beratungstermin angeboten.

Ich bedanke mich für das entgegenkommende Vertrauen.

Mit freundlichen Grüssen

Angelika Freyn
Fachärztin für Innere Medizin
Betriebsärztin
Wilhelmstr. 160A - 13595 Berlin
Tel.: 030 / 331 17 16

Arbeitssicherheit

Verfasser Büro IPS / Hr. Molch

IPS Ingenieurbüro Peter Schubert GmbH

QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEM
DQS-zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2000
Reg.-Nr. 003324 QM

Überbetrieblicher sicherheitstechnischer Dienst

Arbeitsschutz - Arbeitsmedizin - Brandschutz - Umweltschutz - Schulungen
Sicherheits- und Gesundheitsschutzkoordinator gemäß Baustellenverordnung

Postanschrift: IPS - Ingenieurbüro Peter Schubert GmbH, Lehnitzstraße 11, 16515 Oranienburg
Tel.: 03301 / 53 39 42, Fax: 03301 / 20 12 90

Geschäftsführer:
Dipl.-Ing. (FH) Ronald Zinke

Tel.: 0172/9802203

Bankverbindung:
Mittelbrandenburgische Sparkasse Potsdam
Konto-Nr.: 374 000 946 1
BLZ 160 500 00

Steuer-Nr.: 053-111-02054

Märkisches Landbrot GmbH

Bergiusstraße 36

12057 Berlin

Ihre Nachricht	Ihr Zeichen	Unser Zeichen	Tag
			17.12.2010

Jahresbericht 2010

Die sicherheitstechnische Tätigkeit 2010 wurde entsprechend der vorgeschlagenen Arbeitsschwerpunkte durchgeführt:

- Als Vorortbeurteilungen wurden 2 Besichtigungen aller Betriebsbereiche durchgeführt und die Ergebnisse in Protokollen festgehalten. Während der Begehungen wurden Mängel mit den anwesenden Mitarbeitern und zuständigen Vorgesetzten ausgewertet und somit 'Unterweisungen zu speziellen Problemen' durchgeführt.
- Es wurden für die alle Betriebe des Unternehmen notwendige Unterlagen überprüft und ggf. überarbeitet und ergänzt:
  - 9 Gefährdungsbeurteilungen nach Tätigkeiten,
  - Gefahrstoffliste einschließlich zugehöriger BA.
- 2 Explosionsschutzdokumente für die Lagerung und das Arbeiten mit Acetylen und Flüssiggas wurden überprüft,
- 1 BA allgemein überarbeitet,
- 2 BA für Gefahrstoffe neu erarbeitet,
- 3 Beratungen des ASA wurden vorbereitet und an diesen teilgenommen,
- 164 E-Geräte Büro, Werkstatt und Produktion geprüft,
- 10 Leitern und Aufstiegshilfen geprüft.

Es wurden als Beratung zu speziellen Probleme

- 3 unternehmensrelevante Informationen und Auszüge aus Vorschriften:
  - zu den neuen Gefahrstoffzeichen,
  - zur Neufestlegung des Inhaltes der Erste-Hilfe-Kästen
  - zur neuen Gefahrstoffverordnung,

zusammengestellt bzw. erarbeitet.

In Auswertung der Jahresarbeit konnte festgestellt werden, dass in allen Unternehmensbereichen die sicherheitstechnischen Belange bis auf die wenigen in den Protokollen aufgeführten Mängel durchgesetzt und eingehalten wurden. da die sicherheitstechnischen Belange im Unternehmen eine große Wertigkeit haben, konnte die abgestimmte Aufgabenstellung in gemeinsamer Arbeit entsprechend der Erfordernisse erfüllt werden.
Die Betreuung erfolgte entsprechend der vereinbarten Einsatzstunden. Innerhalb des Leistungsumfanges wurden Hinweise zur Einhaltung und Durchsetzung sicherheitstechnischer Forderungen mit Gestaltungsvorschlägen gegeben. Die Auswertung der Aktivitäten erfolgte jeweils mit den verantwortlichen Mitarbeitern. Über die von uns erbrachten Leistungen liegen Protokolle / Unterlagen vor.

Molch
Sicherheitsingenieur

Büro Oranienburg: Lehnitzstr. 11, 16515 Oranienburg, Tel.: 03301 / 53 39 42, Fax: 03301 / 20 12 90
Büro Berlin: Gottlieb-Dunkel-Str. 23, 12099 Berlin, Tel./Fax: 030 / 20678028
Büro Fürstenwalde: Grenzstr.64, 15517 Fürstenwalde, Tel./Fax: 03361 / 31 00 80

E-Mail: IPS–peterschubert@t-online.de Internet: http://www.arbeitsschutz-ips.de

IPS Ingenieurbüro Peter Schubert GmbH

QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEM
DQS-zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2000
Reg.-Nr. 003324 QM

Überbetrieblicher sicherheitstechnischer Dienst

Arbeitsschutz - Arbeitsmedizin - Brandschutz - Umweltschutz - Schulungen
Sicherheits- und Gesundheitsschutzkoordinator gemäß Baustellenverordnung

Postanschrift: IPS - Ingenieurbüro Peter Schubert GmbH, Lehnitzstraße 11, 16515 Oranienburg
Tel.: 03301 / 53 39 42, Fax: 03301 / 20 12 90

Geschäftsführer:
Dipl.-Ing. (FH) Ronald Zinke

Tel.: 0172/9802203

Bankverbindung:
Mittelbrandenburgische Sparkasse Potsdam
Konto-Nr.: 374 000 946 1
BLZ 160 500 00

Steuer-Nr.: 053-111-02054

Märkisches Landbrot GmbH

Bergiusstraße 36

12057 Berlin

Ihre Nachricht	Ihr Zeichen	Unser Zeichen	Tag
			17.12.2010

Arbeitsschwerpunkte 2011

In Auswertung der Arbeitsergebnisse 2010 werden nachfolgende Arbeitsschwerpunkte für das Jahr 2011 vorgeschlagen:

- Regelmäßige Besichtigungen der Betriebsbereiche zur Überprüfung auf sicherheitstechnische Unbedenklichkeit,
- Überprüfung der Gefährdungsbeurteilung für die Tätigkeiten der gewerblichen Arbeitnehmer,
- Durchführung von AS-Grundunterweisungen auf Anforderung bzw. Übergabe von notwendigen Unterlagen zur Durchführung der Unterweisungen,
- Überprüfung der Gefährdungsbeurteilung für Gefahrstoffe, des Gefahrstoffkatasters,
- Unterstützung bei der Umsetzung der Forderungen der BetrSichV entsprechend der Erkenntnisse aus anderen Wirtschaftsbereichen,
- Vorbereitung und Teilnahme an den ASA-Sitzungen,
- Analyse der Einhaltung der Vorschriften und Regeln bezüglich:
  .der Ersten Hilfe,
  .für prüfungs- und überwachungsbedürftige Anlagen,
- Beratung und Unterstützung der leitenden Mitarbeiter bei der Realisierung zu aktuellen Problemen,
- Durchführung der Prüfungen der E-Geräte und Leitern / Aufstiegshilfen in der Produktion / Werkstatt.

Die Gesamtjahresstundenzahl für die sicherheitstechnische Betreuung wird in monatlichen Teilzeiten bzw. entsprechend Bedarf abgearbeitet. Während meines Jahresurlaubs voraussichtlich vom 07. bis 11.02. und 07. bis 25.03.2011 kann unter Tel. 03301/533942 ein anderer Mitarbeiter des Ingenieurbüros zur Klärung besonderer Probleme angefordert werden.
Ich bitte darum, diese Vorschläge zu prüfen und ggf. Änderungen mit mir abzustimmen.

Molch
Sicherheitsingenieur

Büro Oranienburg: Lehnitzstr. 11, 16515 Oranienburg, Tel.: 03301 / 53 39 42, Fax: 03301 / 20 12 90
Büro Berlin: Gottlieb-Dunkel-Str. 23, 12099 Berlin, Tel./Fax: 030 / 20678028
Büro Fürstenwalde: Grenzstr.64, 15517 Fürstenwalde, Tel./Fax: 03361 / 31 00 80

E-Mail: IPS–peterschubert@t-online.de Internet: http://www.arbeitsschutz-ips.de

HACCP

Verfasser: Büro BIp / Sabine Prozell

BIp

Biologische Beratung Ltd.

Geschäftsstelle Berlin
Storkower Str. 55, 10409 Berlin
Tel.: 030-42800840 Fax: -841
bip@ Biologische-Beratung.de
www.Biologische-Beratung.de

Biologische Beratung Bip Hosemannstr. 8 10409 Berlin

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36

10969 Berlin

Ihre Zeichen, Ihre Nachricht vom	Unsere Zeichen	Telefon	Ortsname /Datum

Hygienebericht 2010

Der Betrieb wurde im Zeitraum von 01.01. – 31.12.2010 regelmäßig zur Kontrolle der Hygienesituation in der Bäckerei, im Lager und in den Außenanlagen besucht. Einmal pro Quartal wurde die Reinigungs- und Hygienesituation in einer gesonderten Begehung geprüft.
Die Ergebnisse der Begehungen wurden besprochen und nötige Änderungen zeitnah umgesetzt.

Der Hygienezustand der Auslieferungsfahrzeuge und Fahrer wurden ebenfalls in regelmäßigen, unangemeldeten Kontrollen überprüft, dabei wurden keine Beanstandungen festgestellt.

Es fanden Hygiene-Schulungen für alle im und für den Betrieb tätigen Personen statt.

In den Sommermonaten wurden die Intervalle der Kontrollen verkürzt, es fanden zusätzliche Hygienebegehungen auf dem gesamten Gelände statt.

Die Nagerkontrollmaßnahmen zeigen weiterhin Erfolge, besonders die Abdichtung des Betriebes. Da auch zukünftig Nager (Ratten und Mäuse) einzudringen können, muss auf die Einhaltung der Maßnahmen weiterhin geachtet werden. Durch die eingebauten Automatiktüren, sowie das konsequente Türenschließen und Abdichtungen konnte auch eine Einwanderung von Vögeln oder Heimchen in den Betrieb unterbunden werden.

Die Hygienesituation im Betrieb ist gut, die angeordneten Reinigungsmaßnahmen werden durchgeführt. Wegen der konsequenten Umsetzung des Reinigungsplanes kommt es zu keinen Subratansammlungen die Schädlingen Rückzugsmöglichkeiten bieten könnten.

Problematisch ist weiterhin die Warenanlieferung aus Betrieben, die bereits in den Vorjahren mit Schädlingen kontaminierte Ware anlieferten, hier besteht noch immer die Gefahr, dass Schädlinge auf diesem Wege in den Betrieb einwandern können.

Dipl.-Biol. Sabine Prozell

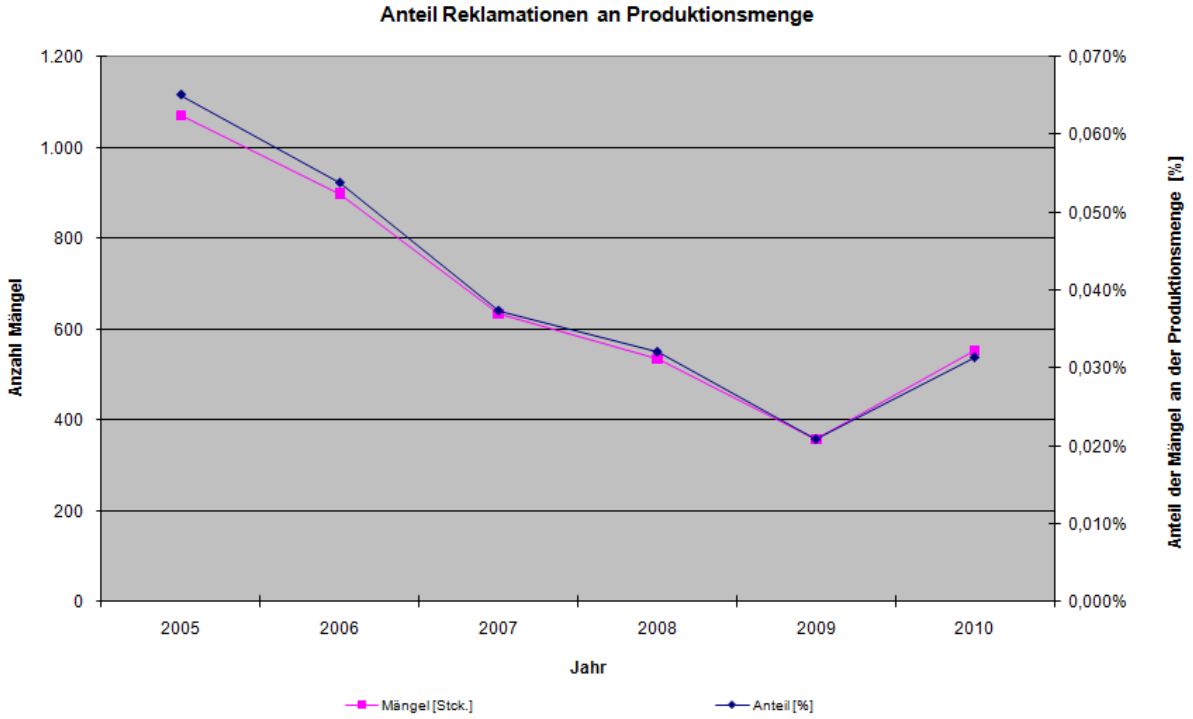
Bankverbindung: Deutsche Bank Kto.-Nr. 2892289900 BLZ 10070024

Stakeholderdialoge

Kundenreklamationen

Verfasser: Geschäftsführung / Christoph Deinert

2010 gab es 553 Reklamationen von Kunden. Das sind 0,031 % der gesamten Produktionsmenge - oder anschaulicher - 310 bemängelte Brote je 1.000.000 hergestellter Brote.



Grafik: absolute und relative Anzahl der Mängel

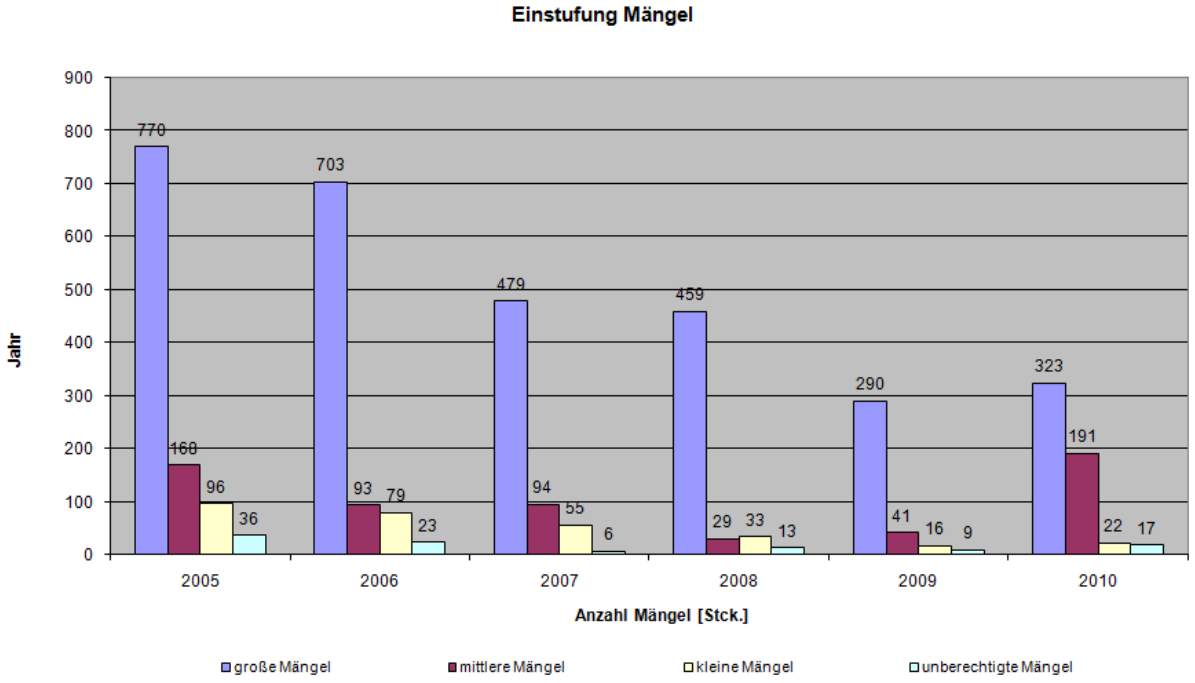
Da 2005 eine Erfassung der Mängelwerte in detaillierter Form erst ab etwa Mitte des Jahres erfolgte, wurden – damit ein Vergleich möglich ist - die Werte des zweiten Halbjahres 2005 auf das gesamte Jahr hochgerechnet.

Die Grafik belegt eine Verringerung der Anzahl der absoluten Mängel von 1.070 im Jahr 2005 auf 553 im Jahr 2010. Dies entspricht einer Reduzierung um 48 %.

Relativ zur Produktionsmenge sank die Anzahl der Reklamationen im gleichen Zeitraum um 52 %, also analog zum Verlauf der absoluten Werte.

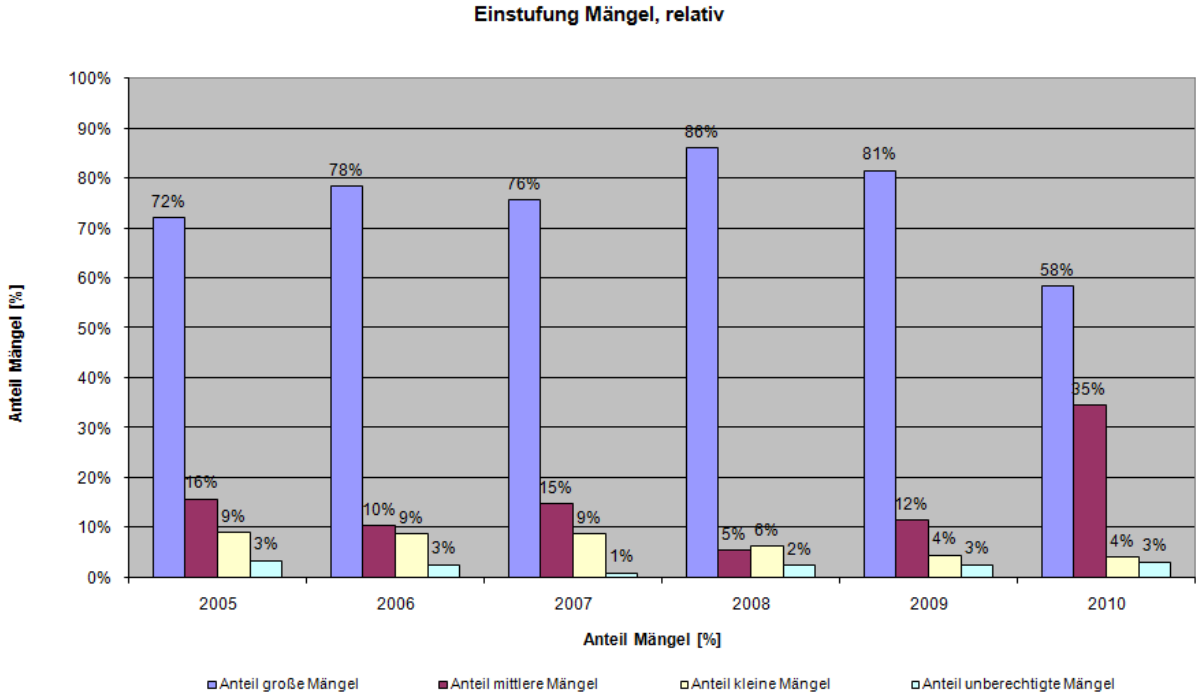
Gegenüber 2009 hat sich die Anzahl der Reklamationen – trotz Berücksichtigung der Produktionssteigerung – erhöht.

Bei einer Differenzierung der Mängel nach Relevanz ergibt sich, dass sich die Anzahl der Mängel – vor allem der Mängel mittlerer Relevanz – erhöht hat.



Grafik: absolute Anzahl Mängel, kategorisiert nach Schwere

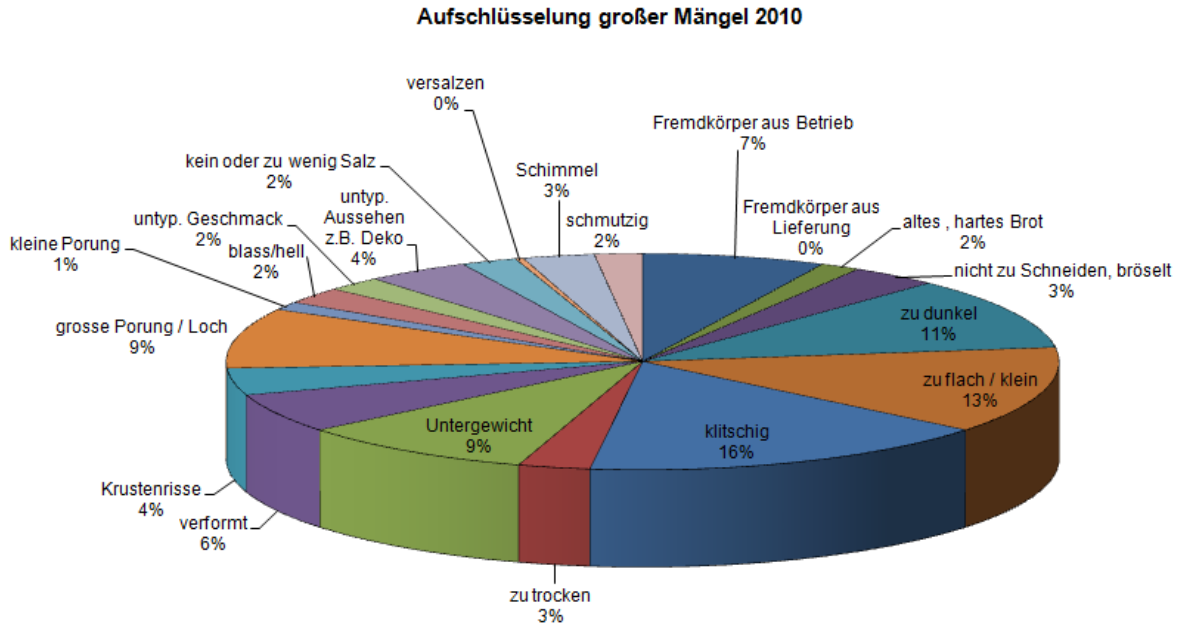
Die Betrachtung der relativ auf die Gesamtanzahl der Mängel bezogenen Werte ergibt ein anderes Bild:



Grafik: relative Anzahl Mängel, kategorisiert nach Schwere

Positiv zu bewerten ist hierbei, dass die Anzahl großer Mängel insgesamt – wenn auch zu Lasten mittelschwerer Mängel - reduziert werden konnten. Dabei setzt sich die bereits 2009 begonnene Tendenz fort.

Interessant ist eine weitere Aufschlüsselung der einzelnen Mängelkategorien (hier nur große Mängel).



Grafik: Schlüssel große Mängel

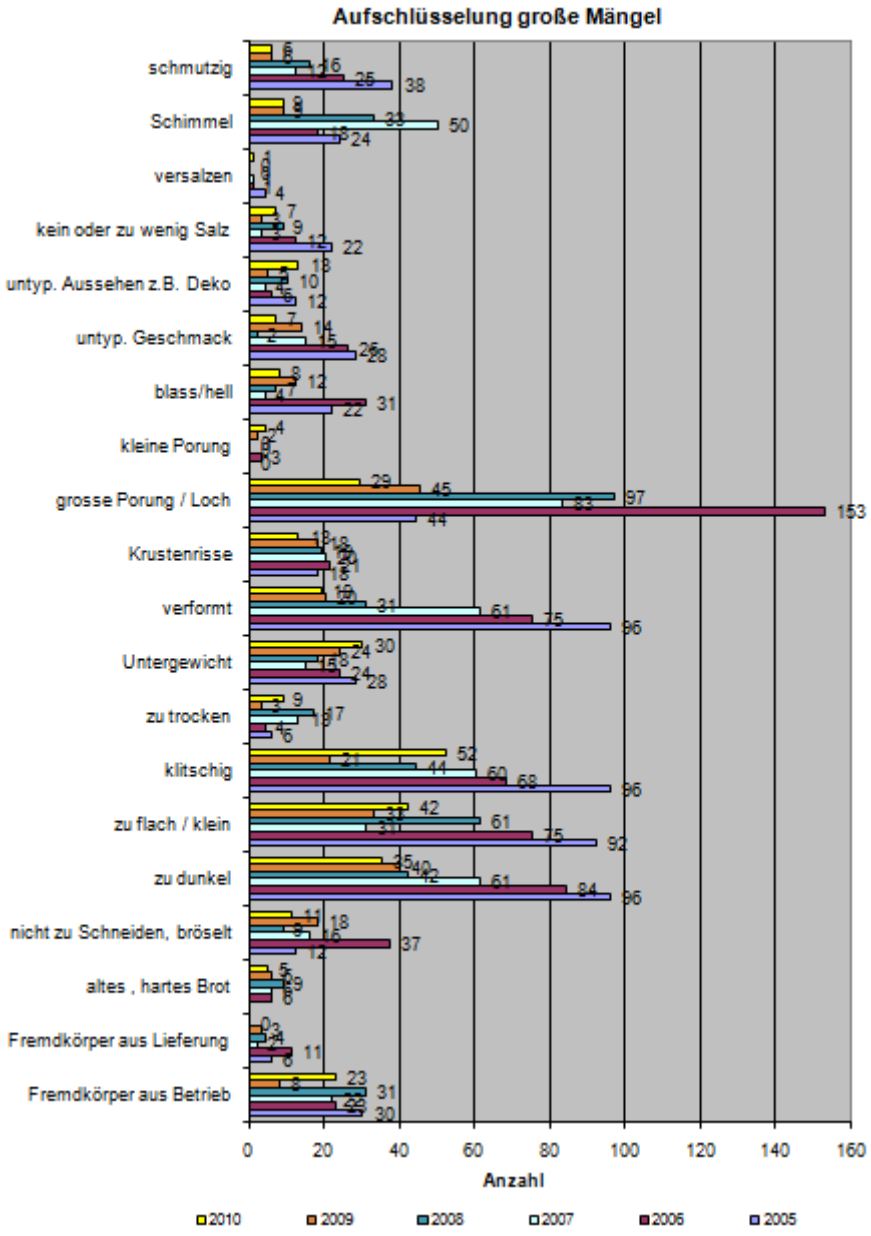
Die großen Mängel werden differenziert nach:

- klietschig: 16 % (vorletztes Jahr 7 %)
- zu flach / zu klein: 13 % (vorletztes Jahr 11 %)
- zu dunkel: 11 % (vorletztes Jahr 14 %)
- untergewichtig: 9 % (vorletztes Jahr 8 %).

Damit hat sich der Mangel „große Porung / Lochung" mit 9 % (vorletztes Jahr 16 % und damit Spitzenreiter aus 2009) aus den 4 größten Mängeln herausgeschoben. Anstelle dessen taucht der – 2009 herausgefallene - Mangel „klietschig" unter den ersten 4 Mängeln wieder auf.

Die übrigen Mängel aus 2007 bis 2009 sind auch 2010 - abgesehen einer verschobenen Rangfolge – nach wie vor an der Spitze.

Der Vergleich zwischen 2009 und 2010 zeigt, dass sich die Fehlerquoten „kein oder zu wenig Salz", „untypisches Aussehen", „kleine Porung", „Untergewicht", „zu trocken", „klietschig", „zu flach / klein", und „Fremdkörper" verschlechtert haben.



Grafik: Schlüssel große Mängel im Jahresvergleich

Die Auswertung für das Jahr 2010 kann der Stellungnahme der Backstubenleitung und des Qualitätsbeauftragten entnommen werden.

Christoph Deinert, 16.03.2011

Kommentare der Mitarbeiter des Bereichs Qualitätskontrolle

Peter Steinhoff / Backstubenleiter

In 2010 gab es bei der täglichen Brotprüfung die im Hause durchgeführt wird, immer wieder Beanstandungen die auf Aufarbeitungsfehler oder Backfehler rückzuführen waren. Grobe Fehler wie Geschmack (zu sauer) wurden nicht beanstandet.

Bei Externen Brotprüfungen hatte Märkisches Landbrot in 2010 mehrfach die Bestnote bekommen.

Patrick Hannemann / stellvertretender Backstubenleiter

Zunächst sehe ich es als positiv an, dass die großen Mängel zurückgegangen sind. Die Mängel sind zwar nicht komplett beseitigt, jedoch hin zu mittleren verschoben.

Ein großer Erfolg ist, dass der Mangel „große Porung / Loch" nahezu halbiert werden konnte. Stattdessen findet sich der Mangel „klietschig" wieder weit vorne. Dort fand sozusagen ein Wechsel statt. Das ist dadurch zu erklären dass der Einsatz von Kochstücken bei vielen Brotsorten die Textur verändert hat. Das Brot ist nun weitaus feuchter und somit länger frisch.

Für unsere Endverbraucher fällt jedoch erstmals auf, dass es feucht ist, was als „klietschig" empfunden wird.

Die Verringerung des Mangels „dunkles Brot" um 3 % ist leider kein großer Erfolg. Wie in den Vorjahren betrifft dies nahezu ausschließlich die Freigeschobenen Brote. Wir haben es noch immer nicht organisiert bekommen, den hohen Anstieg dieser Brote optimal in unsere Abläufe zu integrieren.

Antonia Gruhn / Qualitätsbeauftragte

Es hat sich gezeigt, dass die Maßnahmen aus 2009 (Einsatz von Kochstücken) erfolgreich waren, in den damit produzierten Broten konnte sich die Krumenstabilität und die Frischhaltung sowie die Saftigkeit verbessern. Daher setzten wir in 2010 in weiteren Broten Kochstücke und neu auch Röstbrot mit den gleichen guten Ergebnissen ein.

Wo wir jedoch noch sehr viel besser werden müssen, ist nach wie vor die Optik. Auch ist in der Krumenstabilität noch nicht das Optimum erreicht. In den Backfermentbroten sind zum Teil noch erhebliche Mängel, die auf noch zu viel ungebundenes Wasser hindeuten. Dort sind wir mit wissenschaftlichen Partnern dabei, Lösungen zu erarbeiten. Ein Punkt wird auch die Verbesserung der Wärmezufuhr in den Öfen sein.

Dr. Alex Beck / Qualitätsbeauftragter

Es ist bedauerlich, dass nach jahrelangem Abwärtstrend nun die Reklamationen wieder etwas zugenommen haben, wobei sich die Reklamationsquote insgesamt auf niedrigem Niveau befindet. Insbesondere "Mittlere Fehler" haben zugenommen. Schaut man sich die Details bei den mittleren Fehlern an, so hat man den Eindruck, dass die Konzentration in der Backstube nachgelassen hat. "Untypisches Aussehen", "Untergewicht", "kein oder zu wenig Salz", "zu flach / zu klein" oder auch zu "dunkel" sind technologische Fehler die durch Unachtsamkeit entstehen. Hier sollte die Arbeitsstation und die Sorgfalt der Mitarbeiter in der Backstube geprüft werden.

Uli Schmidt / Reklamationsannahme

Ich sehe die Entwicklung nicht als dramatisch an. Leider kann ich zu mittleren Mängeln nichts sagen, da diese nicht expliziert aufgeführt werden. Die großen Mängel resultieren ja überwiegend aus "zu klietschig". Das ist kein Wunder, da wir auch in diesem Jahr versucht haben, unsere Brote feuchter und saftiger zu backen. Viele Reklamationen waren dann auch keine "richtigen" Reklamationen, da die Kunden natürlich die Veränderung bemerkten und als Reklamationsgrund ansahen. Sicherlich ist es von uns nicht professionell genug kommuniziert worden. Am Thema „Untergewicht" müssen wir meiner Meinung nach stärker arbeiten.

Manuela Libbe / Reklamationsannahme

Ich meine, dass die Anzahl der Reklamationen stagnieren, also im Großen und Ganzen nicht wirklich zum Vorjahr abweichen. Dennoch habe ich in Erinnerung, dass es vereinzelt schwerwiegendere Reklamationen gab.

Sonst sind es weiterhin verstärkt Reklamationen zum Grund "Löcher in der Krume" und / oder "zu flach".

Zum Thema "zu flach" gab es auch öfter die Kundenanmerkung - Brote sind zu flach, während die Geschäftsleitung von MÄRKISCHES LANDBROT sagt, das ist genau so gewollt – das kommt beim Kunden nicht so gut an.

Sabine Jansen / Kundenbetreuung

Die meisten unserer Kunden klärten kleine Brotmängel oder Lieferungenauigkeiten direkt im Tagesgeschäft auf dem kurzen Weg und waren in der Regel sehr zufrieden mit dem schnellen und unkomplizierten Handling durch unser Team.

Die häufigsten Anmerkungen zu unserer Brotqualität waren:

1. Brotlaibe zu flach, sodass die einzelnen Brotscheiben nicht das gewünschte Maß hatten.
2. nach unserer Umstellung von 4 Broten (Zugabe des Aroma-Kochstückes) kamen dem einen oder anderen Kunden unsere Brote zum Teil nicht ganz durchgebacken vor. Dort bestand Erklärungsbedarf am Brotstand, die Produktverbesserung hervorzuheben.
3. Weiterhin kam es durch Lieferungenauigkeiten dazu, dass Endverbraucher ihre Bestellungen nicht bekommen konnten. Dem beugen wir weiterhin vor, indem wir den Ladner informieren, sodass er die Endverbraucherbestellungen sperren lassen kann.
4. Im letzten Jahr war das Problem, welches wir mit der Roggenqualität hatten beim Kunden angekommen, da es sich immer wieder in den Brotqualitäten oder sogar Brotsperrungen bemerkbar machte.
5. Die „kleinen Ausreißer", die die Auslieferung eines missglückten Produktes verursachten, wurden mit Verständnis entschuldigt (Wir sind alle nur Menschen!) und die Infobriefe von Patrick begrüßten die Brotkräfte sehr, da sie dadurch, dem Endverbraucher die Gründe für das Fehlen eines Artikels erklären konnten, außerdem fühlten sie sich eingebunden.

Katja Pampel / Trainee im Nachhaltigkeitsmanagement

Auch wenn die Anzahl der Reklamationen leicht gestiegen ist, sehe ich die Anzahl im Verhältnis zur gesamten Produktionsmenge als sehr gering. Wenn ich abends in der Bestellannahme arbeite, werden hier überwiegend nur die Fehler, die bei der Bestellung, beim Kommissionieren oder beim Ausliefern passieren, reklamiert. Die Mängel, die im Backprozess entstehen, werden fast ausschließlich am Vormittag direkt beim Verkauf reklamiert. Hier sind es dann vor allem die Fehler „zu scharf gebacken", „untypische Form" oder „klietschig". Häufig werden diese Mängel von mehreren Kunden mit gleicher Begründung zeitnah beanstandet.

Nachdem ich im Rahmen des Traineeprogramms, welches ich derzeit bei MÄRKISCHES LANDBROT absolviere, auch nachts in der Backstube gearbeitet habe, ist es für mich nun verständlicher, wie solche Fehler entstehen und es trotzdem auch mal zur Auslieferung mangelhafter Chargen kommen kann. Zum einen sind die kurzen Zeitfenster mit denen in der Backstube gearbeitet wird – Teigruhen, Knetzeiten, Ofenbelegungen, Backtemperaturen und -zeiten –

fehleranfällig, zum anderen natürlich auch die großen Produktionsmengen, bei denen auch mal etwas übersehen werden kann. In der Regel werden äußerlich erkennbare Mängelchargen natürlich gar nicht erst ausgeliefert. Kommt es dennoch zur Auslieferung von beispielsweise „scharf gebackenen" Broten, haben die Bäcker gemeinsam abgestimmt, ob sie die Produktqualität noch gewährleistet sehen. Hier gehen die Meinungen, sowohl unter den Bäckern, als auch unter den Kunden, auch schon mal auseinander. Letztlich entscheidet der Kunde, ob das Produkt seinen Qualitätsanforderungen entspricht.

Was nachts in der Backstube natürlich in den seltensten Fällen auffällt, sind Mängel im Produkt wie beispielsweise „klietschig". Dies wird dann jedoch spätestens in den täglichen Qualitätsprüfungen durch die Qualitätskontrolle und der Backstubenleitung erkannt und die Ursache(n) identifiziert. Durch ausgiebige Backversuche werden die Backeigenschaften der Getreide und weiterer Zutaten, zusätzlich zu den vorliegenden Laborwerten kontrolliert.

Nach einigen tollen Verkostungen, die ich in diesem Jahr schon durchgeführt habe, hier ein kurzes Feedback von „draußen":

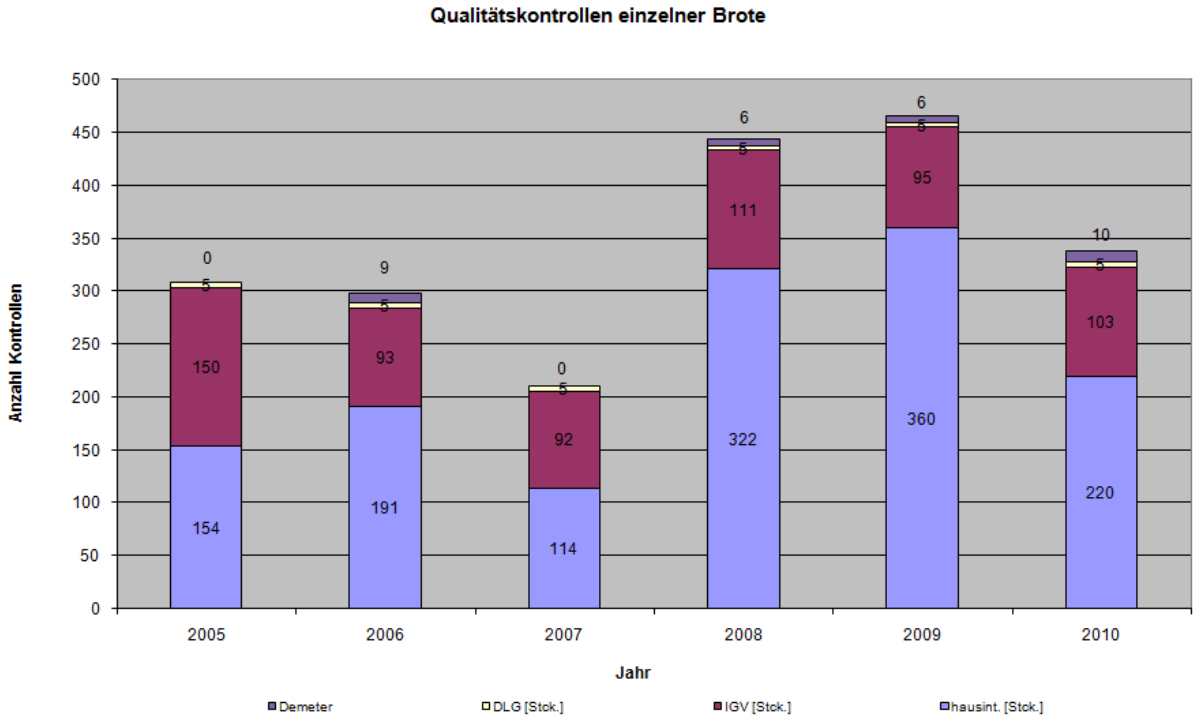
Von den Kunden wird sehr häufig das Cashew-Aprikosen-Brot nachgefragt, auch mit dem Hinweis, dass die Frucht-Brote für Diabetiker als Kuchenersatz sehr gut geeignet sind. Zum Frühlingsbrot kommen häufig Fragen zur Haltbarkeit und zu den Broten generell Fragen zum Einfrieren.

Das Feedback der Endkunden scheint mir insgesamt sehr positiv.

Brotprüfungen hausintern, Demeter, IGV, DLG

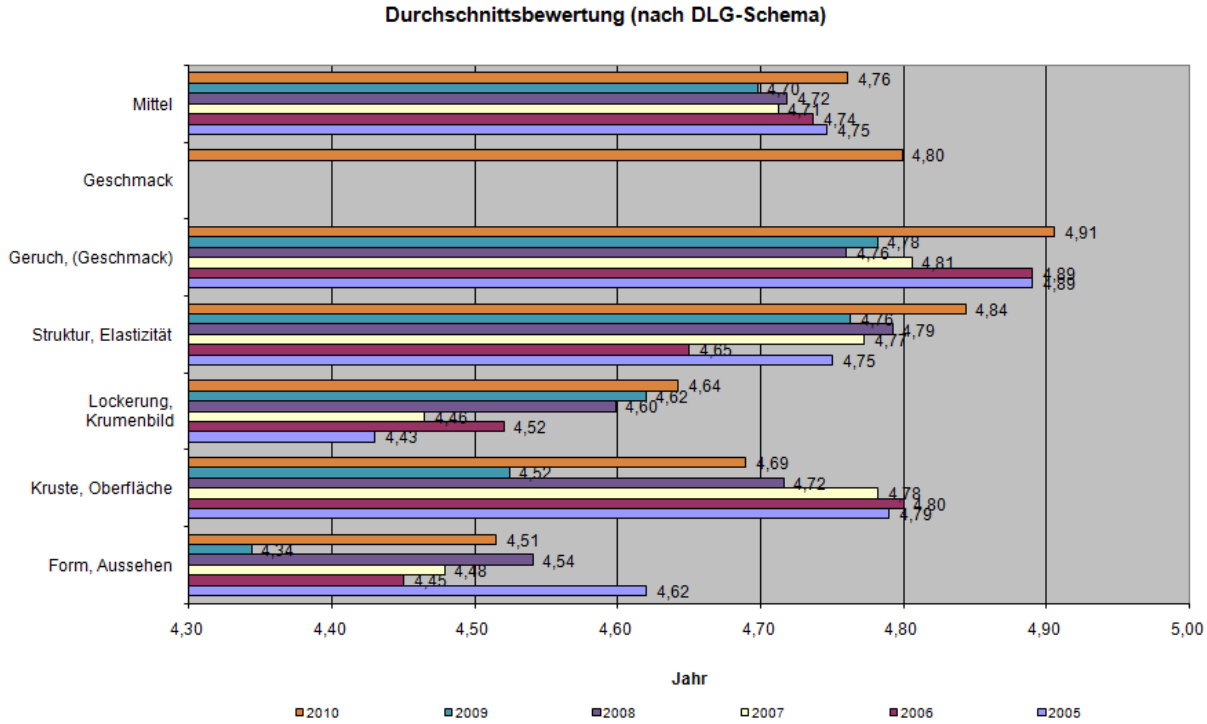
Verfasser: Christoph Deinert

Die Häufigkeit der hausinternen Brotuntersuchungen wurde von 360 auf 220 (-39 %) reduziert. Die Zahl der an die IGV / DLG eingeschickten Brote stieg von 95 auf 103 (+ 8 %). Damit ist die Anzahl der Qualitätskontrollen im Jahr 2010 von 466 auf 338 (inkl. DLG und Demeter-Prüfungen), d.h. um 36 % gesunken.



Grafik: Verteilung der Qualitätskontrollen

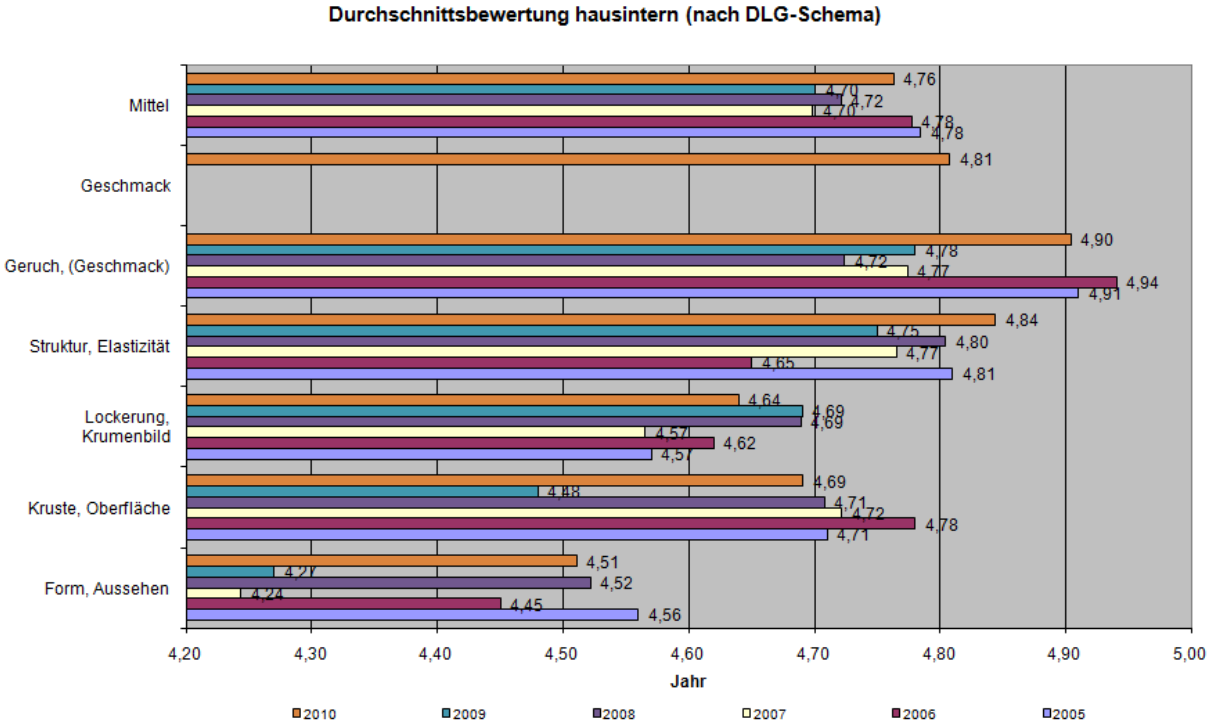
Die Durchschnittsbewertung nach DLG-Schema (IGV-, DLG-Untersuchungen und hausinterne Tests in der Summe) verbesserte sich von 4,70 auf 4,76.



Grafik: Durchschnittsbewertung (nach DLG-Schema)

Dabei ergaben sich gegenüber dem Vorjahr in der Gesamtbewertung aller Brotprüfungen durchweg positive Veränderungen.

Mit dem Jahr 2010 wurde das DLG-Prüfschema geändert. Seitdem neu ist die Trennung von Geruch und Geschmack in zwei separate Punkte. Damit haben sich auch die Bewertungspunktzahlen verschoben.

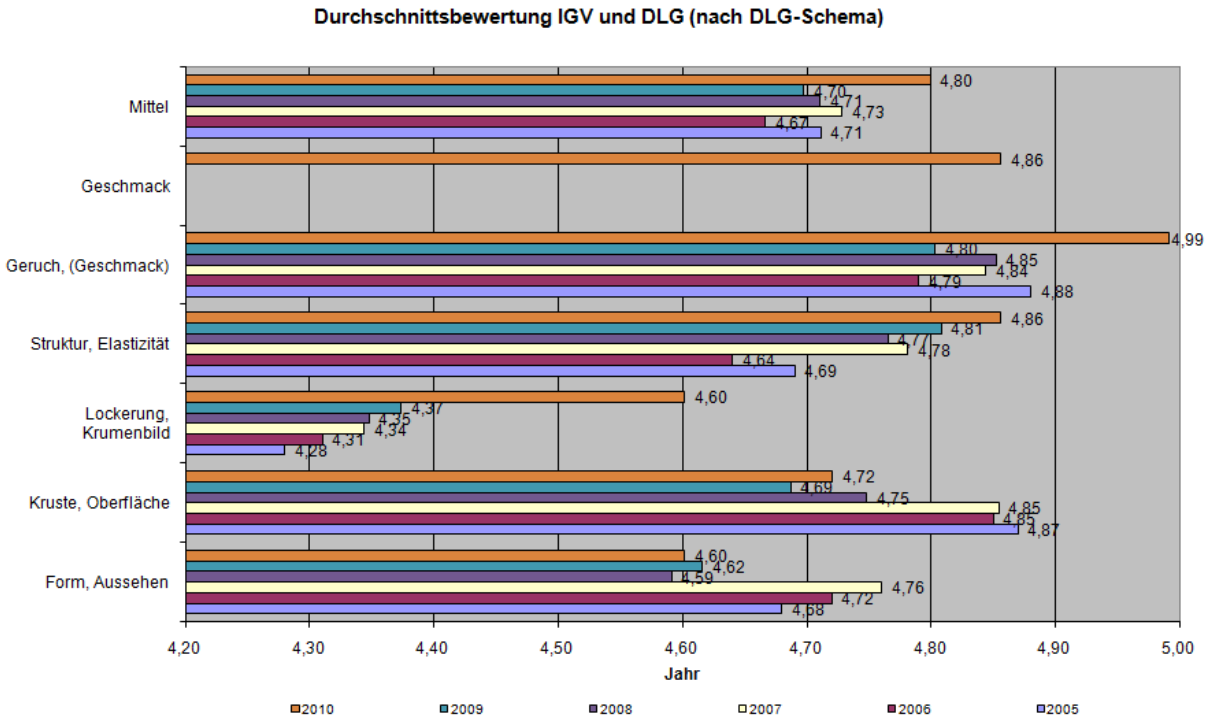


Grafik: Durchschnittsbewertung (nach DLG-Schema), nur hausinterne Kontrollergebnisse

Ein leicht abweichendes Bewertungsbild ergibt sich, wenn hausinterne und externe Bewertungen getrennt werden.

Auch die Gesamtbewertung hausinterner Untersuchungen verbesserte sich im Vergleich zum Vorjahr von 4,70 auf 4,76 - also um 1,3 %.

Dabei ergaben sich gegenüber dem Vorjahr abgesehen des Merkmals „Lockerung, Krumenbild" durchweg positive Veränderungen.



Grafik: Durchschnittsbewertung (nach DLG-Schema), nur externe Kontrollergebnisse

Die Gesamtbewertung externer Untersuchungen verbesserte sich im Vergleich zum Vorjahr von 4,70 auf 4,80 - also um 2,1 %.

Dabei ergaben sich gegenüber dem Vorjahr abgesehen des Merkmals „Form, Aussehen" durchweg positive Veränderungen.

Die Wesentlichkeit der Fehler wurde hausintern - im Vergleich zu den externen Ergebnissen – damit abgesehen der beiden negativen Bewertungen qualitativ ähnlich gewertet.

Interessant ist hierbei, dass sich der Mittelwert der externen Ergebnisse, der 2009 noch exakt mit dem Mittelwert der hausinternen Ergebnisse übereinstimmte, verschoben hat. Die Einschätzung von externen Fachleuten hat sich 2010 mehr verbessert, als die Selbsteinschätzung durch hausinterne Qualitätsprüfungen.

1. „Geruch / Geschmack" verbesserten sich. Ein qualitativer Vergleich kann 2010 aufgrund der Änderung des DLG-Bewertungsschemas nicht durchgeführt werden.
2. „Struktur / Elastizität" verbesserten sich - entgegen den hausinternen Aussagen (Verbesserung um 1,9 %) - gegenüber dem Vorjahr um 1,0 %. Extern werden „Struktur / Elastizität" ca. 0,4 % besser bewertet als intern.
3. „Lockerung / Krumenbild" verbesserten sich - entgegen den hausinternen Aussagen (Verschlechterung um 1,1 %)- gegenüber dem Vorjahr um 5,3 %. Extern werden „Lockerung / Krumenbild" um ca. 0,9 % schlechter bewertet als intern.

4. „Kruste / Oberfläche" verbesserten sich - entgegen den hausinternen Aussagen (Verbesserung um 4,7 %) - gegenüber dem Vorjahr um 0,6 %. Extern werden „Kruste / Oberfläche" ca. 0,6 % besser bewertet als intern.
5. „Form / Aussehen" verschlechtern sich - entgegen den hausinternen Aussagen (Verbesserung um 3,9 %) - gegenüber dem Vorjahr um 0,4 %. Extern werden „Form / Aussehen" ca. 2,0 % besser bewertet als intern.

Christoph Deinert, 16.03.2011

Kommentare der Mitarbeiter aus dem Bereich Qualitätskontrolle

Peter Steinhoff / Backstubenleiter

Ich bin DLG Brotprüfer und besitze seit 2009 den „Prüferpass plus". Ich bin der Ansicht dass die Anzahl abgenommen hat. Auch die Gründe der Unzufriedenheit waren nicht schwerwiegender als in 2009.

Antonia Gruhn / Qualitätskontrolle

Die Brotprüfungen werden immer häufiger mit verschiedenen Kollegen durchgeführt. Dabei sind wir im Landbrot sicherlich sehr kritisch und bemängeln Fehler, die der Kunde als solches sicher nicht sieht. Dabei ist zu beachten, dass Vorgaben der Geschäftsführung, wie z.B. das volle Ausreifen der Brote oft zu gewollt sehr flachen Broten führt, was in den externen Prüfungen von der IGV als Fehler angerechnet wird. Es werden mehr sensorische Schulungen mit den Kollegen und den Kunden durchgeführt, so dass auch hier eine größere Sensibilität in diesem Bereich gefördert wird.

Dr. Alex Beck / Qualitätsbeauftragter

Zunächst sollte geprüft werden wieso die internen Brotprüfungen fast halbiert wurden? Gab es hier neue Anweisungen oder wurde eine andere Form der Dokumentation gewählt. Hier erhoffe ich mir Auskünfte von Antonia und Peter. Entscheidend scheint mir, dass es ein Konsens im Haus gibt wie viele Prüfungen zu machen sind. Das ist zu klären.

Die erzielten Ergebnisse sind insgesamt positiv. Wobei sich eine ähnliche Tendenz wie bei den Reklamationen abzeichnet. Bei "Form, Aussehen" und "Lockerung, Krumenbild" haben wir Schwächen die sich auch in den Prüfungen zeigen. Aus meiner Sicht ist es gut, dass wir intern kritischer sind als Externe. Hierbei sollte jedoch auch nicht vergessen werden, dass bei internen Prüfungen immer eher auf die Problembrote geachtet wird und extern eine gewisse positive Vorauswahl stattfindet.

Anliegen Dritter

Verfasser: Verkauf / Uli Schmidt

Im letzten Jahr gab es diverse Anfragen Dritter. Alle Anfragen wurden wieder im

Verkaufsbüro bearbeitet oder an die entsprechenden Kollegen weitergeleitet.

Es gab viele Anfragen bezüglich Demeter und Bio von Endverbrauchern. Sicherlich eine Folge von verstärkter Nachfrage nach Bio-Produkten.

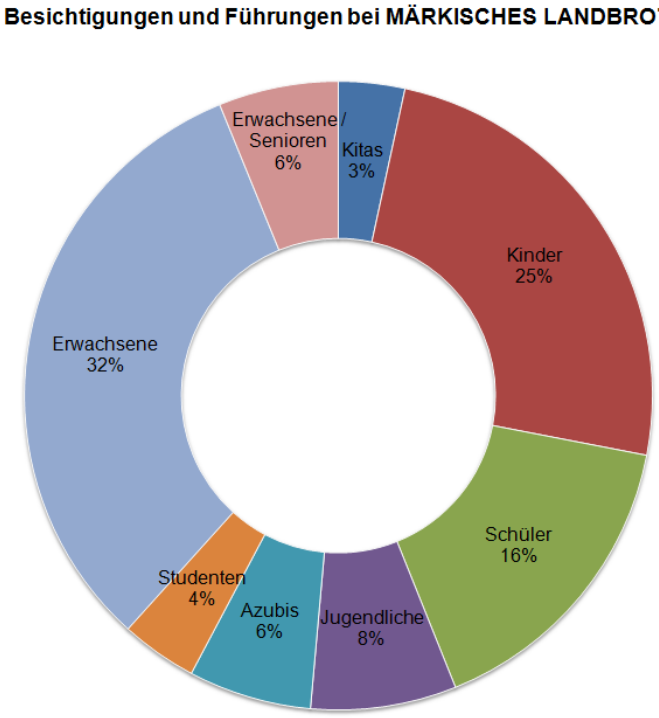
Schon in den vergangenen Jahren waren die Spendenanfragen in den Telefonaten stärker geworden – dieses Jahr gab es hierzu weitere Steigerungen.

Die Reklamationshäufigkeit von Endverbrauchern ist weiterhin zurückgegangen. Reklamationen erfolgen mehr in den Geschäften.

Uli Schmidt, 03.02.2011

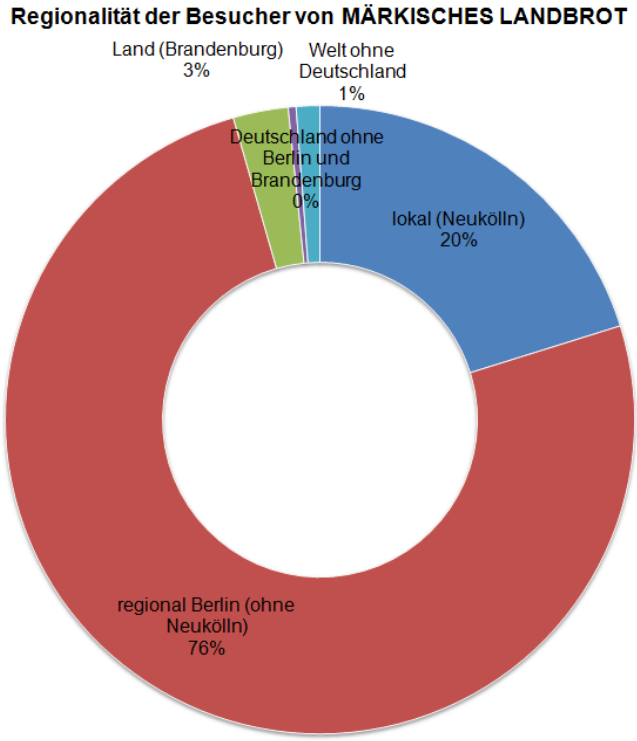
Betriebsführungen

Neben der Anzahl der Personen, die MÄRKISCHES LANDBROT besuchen (s. Sozialkennwerte Öffentlichkeitseffizienz) ist auch die Zusammensetzung der Besucher interessant. Die Verteilung der Besucher auf Interessengruppen lässt sich aus folgender Grafik erkennen.



Grafik Verteilung der Besuchergruppen 2010 von MÄRKISCHES LANDBROT nach Interessengruppen

Dabei ist zu bemerken, dass die Führungen mit älteren Menschen tendenziell zugenommen haben.



Grafik Verteilung der Besuchergruppen 2010 von MÄRKISCHES LANDBROT nach Regionalität

Die regionale Verankerung des Unternehmens geht auch aus der Herkunft der Besucher von MÄRKISCHES LANDBROT hervor.

Umfrage zur Biodiversität

Verfasser: Masterstudentin der HNEE / Kathrin Walter

Im Rahmen einer Masterarbeit an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde wurde 2010 eine Befragung von MÄRKISCHES LANDBROT durchgeführt. Im Mittelpunkt der Befragung steht die Einstellung der Kunden von MÄRKISCHES LANDBROT zur Biodiversität. Die Ergebnisse sollen dazu beitragen, Rückschlüsse auf die Wahrnehmung der Kunden zum Thema Biodiversität zu ziehen und Verbesserungen für die Ausgestaltung der Produkte zu entwickeln. Bei der Befragung wurden auch die Wahrnehmung des Engagements von MÄRKISCHES LANDBROT und die Einstellung der Konsumenten zu Werbe- und Informationsmaßnahmen abgefragt.

Es wurden insgesamt 100 Personen in Berlin befragt. 74 der Befragten war nicht bekannt, dass MÄRKISCHES LANDBROT sich für die Rekultivierung von alten heimischen Getreidesorten engagiert und so einen Beitrag zur Erhaltung der Biodiversität leistet. Lediglich zehn Befragte wussten über das Engagement von MÄRKISCHES LANDBROT Bescheid.

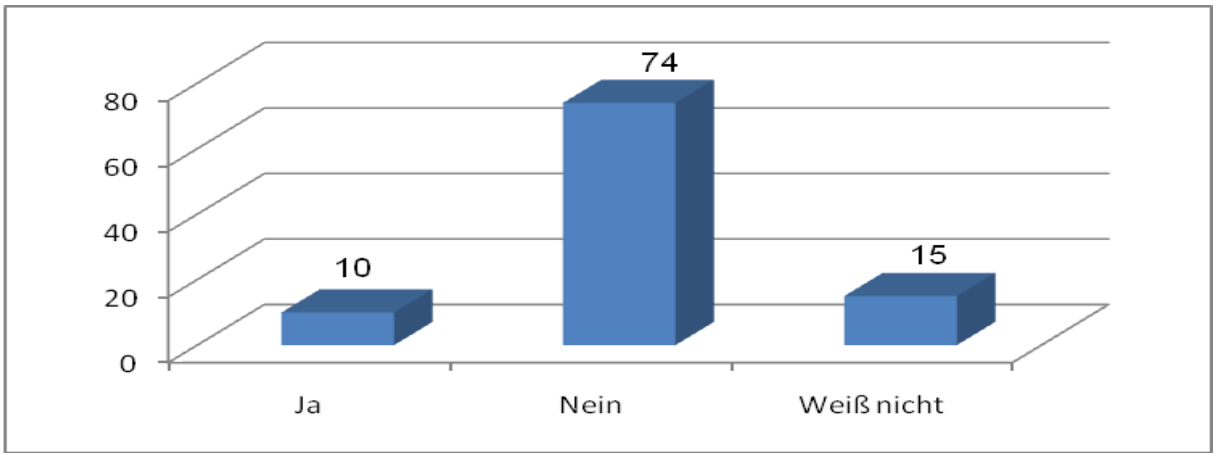


Abb. 1: Bekanntheit über das Engagement von MÄRKISCHES LANDBROT zur Erhaltung der Artenvielfalt, Quelle: Walter, 2011

In der folgenden Abbildung wird der Bekanntheitsgrad von Champagner-Roggen, Bergroggen und Einkorn dargestellt. Diese Sorten sind durch die Initiative von MÄRKISCHES LANDBROT wieder in Brandenburg heimisch geworden und werden für die Brote als sortenreines Brot oder Mischbrot verwendet. Den Befragten waren Champagner-Roggen und Bergroggen kaum bekannt, Einkorn war rund ein Drittel der Befragten bekannt.

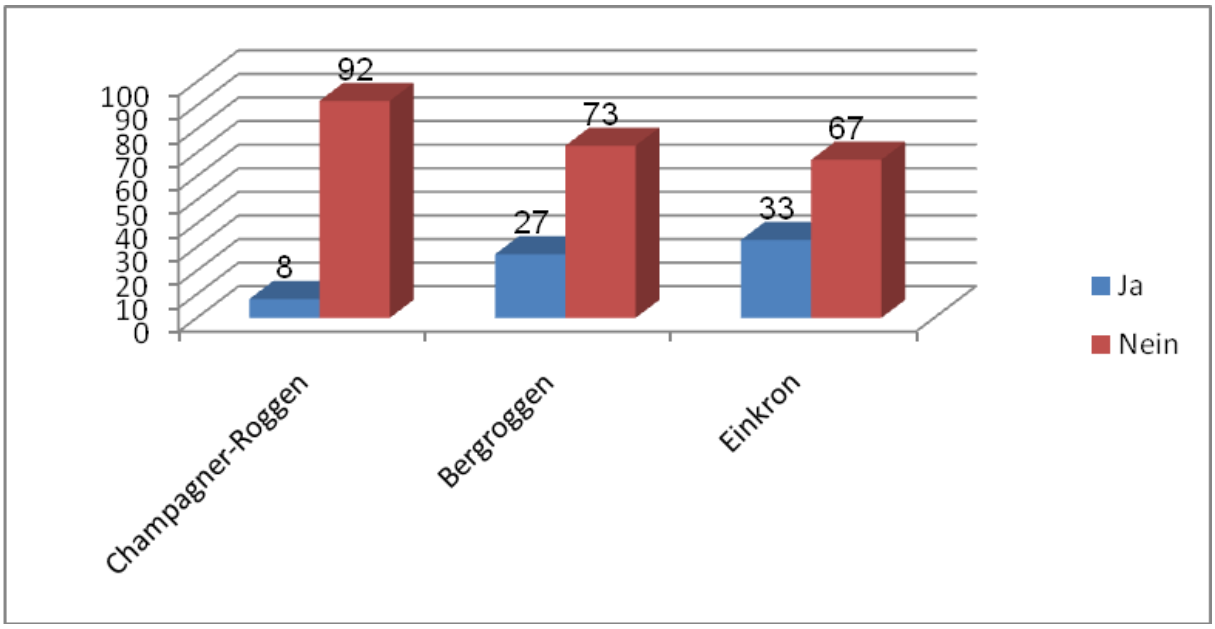


Abb. 2: Bekanntheitsgrad der alten heimischen Getreidesorten, Quelle: Walter, 2011

Um später gezieltere Handlungsempfehlungen geben zu können wurden mögliche Informations- und Werbemittel abgefragt, Mehrfachnennungen waren möglich. Die „Kennzeichnung auf dem Brot“ war die mit 87 Nennungen häufigste Antwort, gefolgt von „Regalbeschilderung“ mit 75 Nennungen und „Poster“ mit 37 Nennungen.

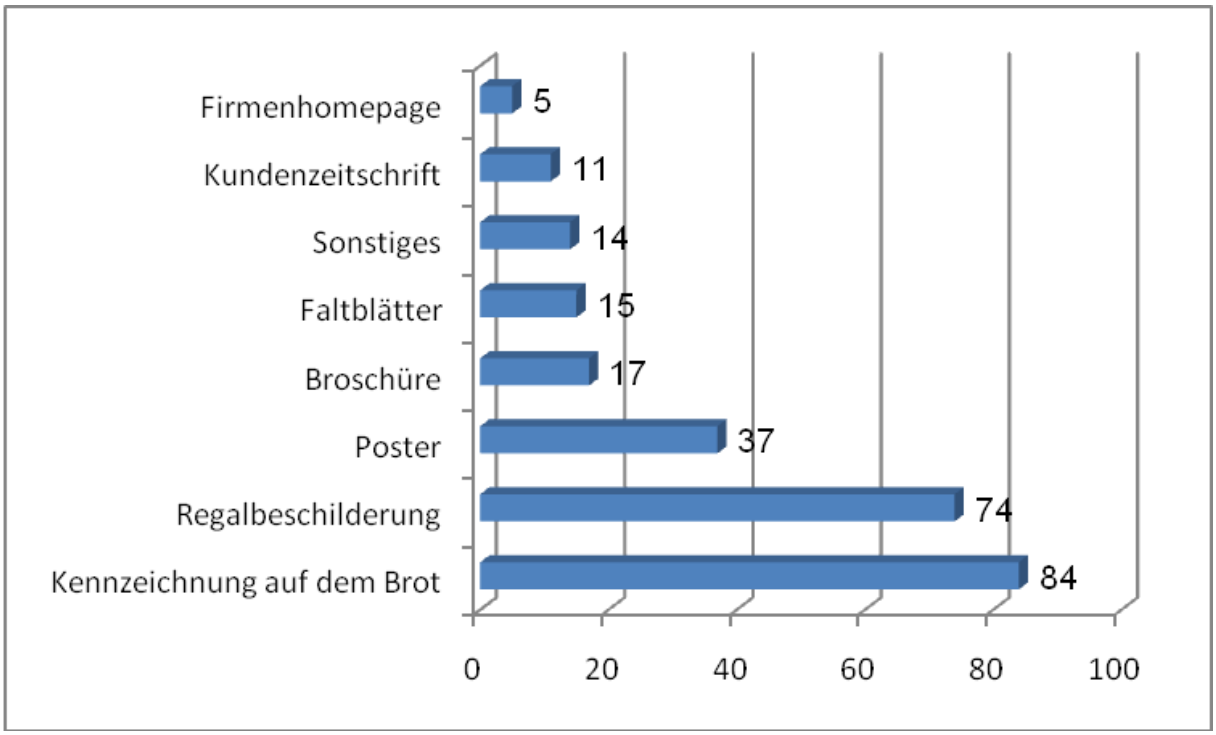


Abb. 3: Informations- und Werbemaßnahmen, Quelle: Walter, 2011

Um die Werbemaßnahmen gezielt auf die Kunden von MÄRKISCHES LANDBROT anpassen zu können, wurden die Kunden innerhalb der Befragung gebeten im Schulnotensystem (1 trifft voll und ganz zu bis 6 trifft überhaupt nicht zu) die vorgegebenen Eigenschaften / Aussagen auf den Begriff Biodiversität einzuordnen. Somit können spätere Werbe- und Informationsmaßnahmen, z.B. Poster, mit Bildern und Texten gezielt ausgesucht und gestaltet werden.

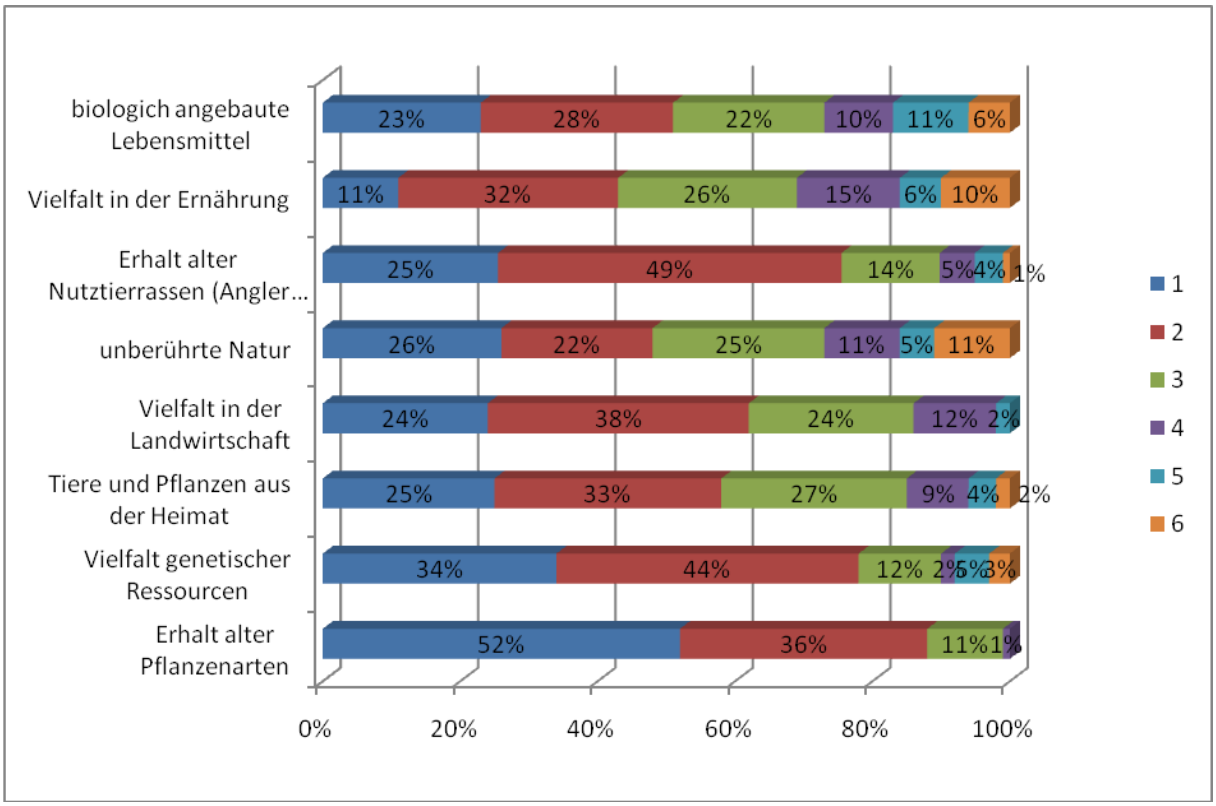


Abb. 4: Eigenschaften / Aussagen für den Begriff Biodiversität, Quelle: Walter, 2011

Des Weiteren wurden die befragten Personen gebeten, Auskunft über die Kriterien ihrer Kaufentscheidung bei einem Brot aus alten heimischen Getreidesorten zu geben.

Hierzu wurden sieben Eigenschaften vorgegeben, die im Schulnotensystem bewertet werden sollten. Für 71 % der Befragten war der „Geschmack“, dass wichtigste Argument beim Brotkauf, darauf folgten die „Verträglichkeit“ mit einem Anteil von 44 % und „aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt“ mit 37 %. Für lediglich 10 % ist der „Preis“ eines Brotes besonders wichtig sowie die „Haltbarkeit“ mit 13 %. Die Eigenschaft „aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt“ wurde von 55 % der Befragten mit der Note 2 versehen. Hierauf folgten „Erhalt alter Getreidesorten“ mit 46 % und „regionaler Anbau“ mit 45 %. Der „Preis“ und die „Haltbarkeit“ spielten bei den Befragten eine untergeordnete Rolle.

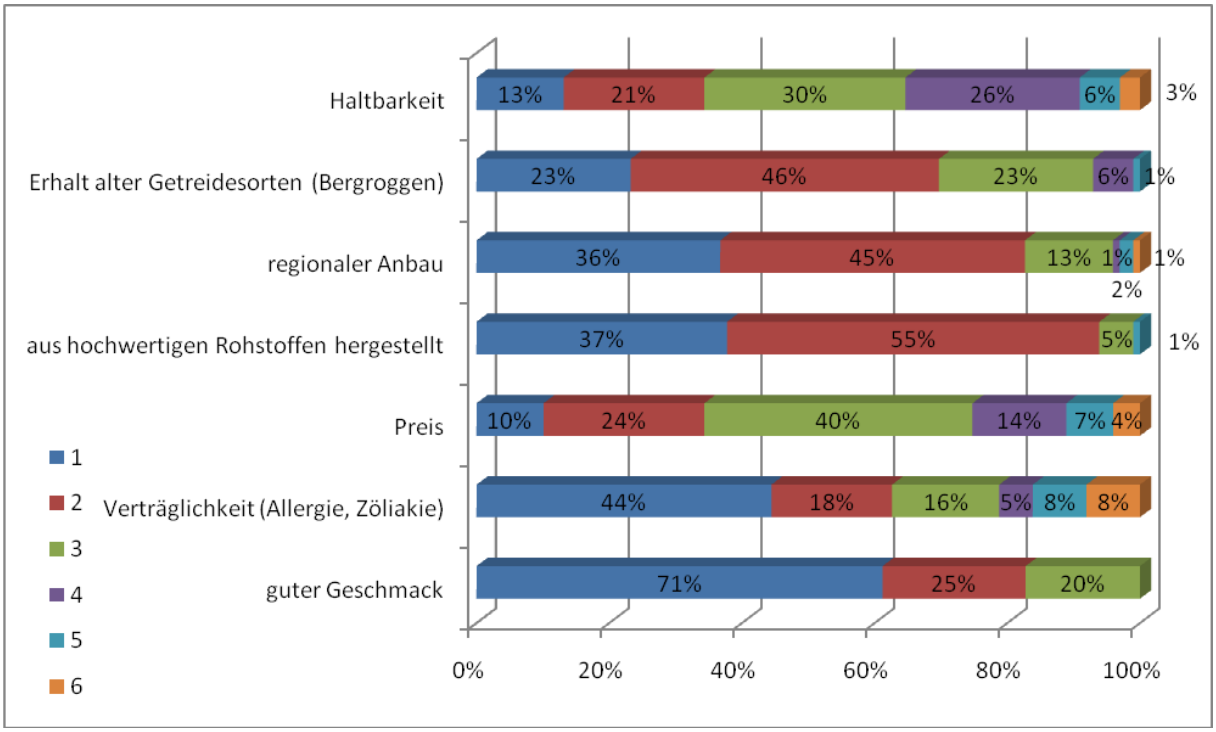


Abb. 5: Kriterien für die Kaufentscheidung eines Brotes aus alten heimischen Getreidesorten, Quelle: Walter, 2011

Um Aussagen über die Wichtigkeit der Kriterien zu erhalten, wurden dieselben Eigenschaften (wie in der vorangehenden Frage) in Verbindung mit der Bereitschaft, einen Aufpreises zu zahlen, abgefragt. Hierbei wurden die Kategorien von kein Aufpreis bis 0,50 € Aufpreis versehen.

0,30 € und 0,10 € je Brot waren je 31 % der Befragten bereit für den Erhalt alter regionaler Getreidesorten mehr auszugeben. Für die Verträglichkeit in Bezug auf Allergien und Zöliakie waren 24 % bereit 0,20 € mehr zu zahlen. 28 % waren nicht bereit, einen Aufpreis hierfür zu zahlen. 26 % der Befragten würden für den Geschmack 0,20 € mehr ausgeben, hingegen für die Haltbarkeit des Brotes waren 69 % nicht bereit, einen Aufpreis zu zahlen. Der letzte Aspekt wurde als selbstverständlich angesehen. Für Brote aus biologischem Anbau würden 29 % 0,10 € mehr ausgeben, lediglich 13 % waren bereit, einen Aufpreis von 0,50 € zu zahlen.

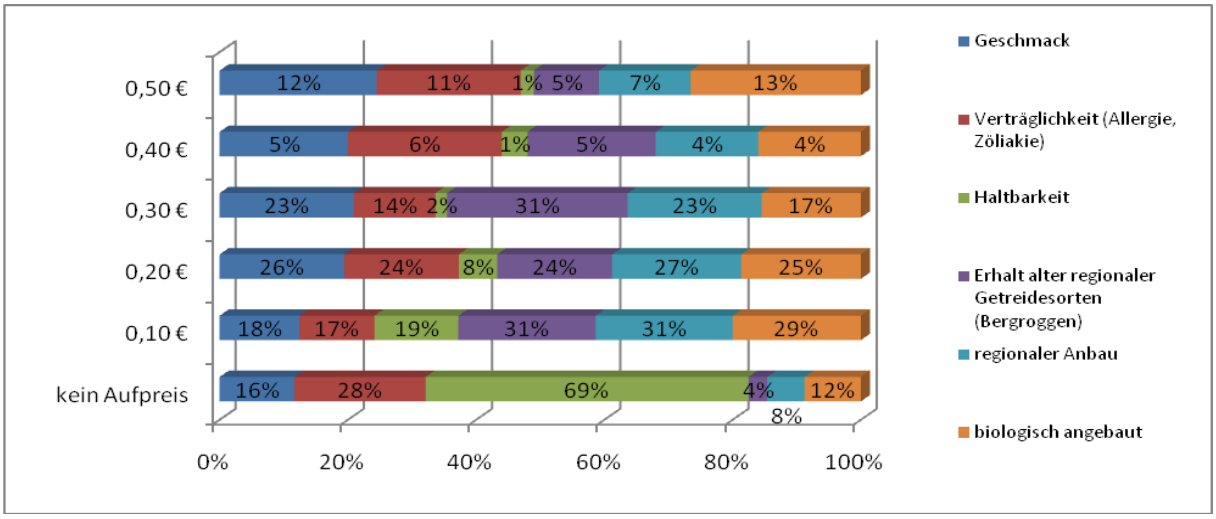


Abb. 6: Aufpreisbereitschaft für die Kaufkriterien, Quelle: Walter, 2011

Marketing

Verfasser: Marketing-Assistenz / Helene Weckwerth

Ich höre oft, dass das vielseitige Sortiment von MÄRKISCHES LANDBROT sehr geschätzt wird, aber dennoch der einzelne Kunde vorrangig routinemäßig zu *seinem* Brot greift, als neue Sorten auszuprobieren. Die lange Haltbarkeit und Frische der Brote wird sehr geschätzt, als auch die 100%ige Garantie der Gentechnikfreiheit. Das Wissen des Kunden rund um das Brot und des Unternehmens ist sehr oft auf das Wesentliche begrenzt – dies zeigte auch die Kundenumfrage, die wir im Sommer 2010 durchführten. Zwar wisse man um den hohen Vollkornanteil des Sortiments oder das verbackene Quellwasser, doch ist die Kenntnis über Projekte oder Klimabemühungen von MÄRKISCHES LANDBROT gering. Ich denke, dass eine verstärkte und direktere Präsentation der Unternehmensaktivitäten in dem Jahr 2011 in Angriff genommen werden sollte, sei es beispielsweise durch kleine Informationsbroschüren oder Aufsteller für den Märkisches Land Boten auf den Verkaufstheken.

Die schönste Begegnung 2010 hatte ich bei einer Brotverkostung von MÄRKISCHES LANDBROT: eine Dame probierte das Schwarzbrot und meinte mit einem Strahlen auf ihrem Gesicht: „Das ist ja mal ein wahrlich ehrliches Brot!"

Ich stelle fest, dass der Trend hin zu Premium-Produkten und dem Marketing-Konzept, den Kunden als partizipativen Konsumenten in das Unternehmens- und Verkaufsgeschehen einzubeziehen, zunehmend deutlicher wird. Es ist nicht mehr ein reines Anbieten und Verkaufen von Produkten. Es ist ein Vermitteln von Inhalten und Werten. Neben den vom Kunden geforderten qualitativ hochwertigen Nähr- und Inhaltsstoffen soll das Klimabewusstsein, die soziale Verantwortung und das gesellschaftliche Engagement des Unternehmens durch das Produkt transferiert werden.

Homepage

Wir befinden uns im 21. Jahrhundert: das Zeitalter des Internets, der virtuellen sozialen Netzwerke und der unumgänglichen Online-Kommunikation. Das habe ich privat wie geschäftlich im Jahr 2010 intensiv erfahren dürfen.

Gemeinsam mit Karlo Rossbach (Webadministrator), Annedore Schmidt (Grafik), Sylvia Bender (Text), Christoph Deinert (Geschäftsführung) nahmen wir die Herausforderung an, die Website von MÄRKISCHES LANDBROT neu zu gestalten.

Das Projekt „Web" war gestartet. In einem dreiviertel Jahr texteten, gestalteten und visionierten wir an der neuen Internetpräsentation. Ich selbst hatte große Freude, einen Teil der Texte zu verfassen bzw. sie zu redigieren. Der neue Webauftritt wurde zu unserer aller Freude am 01.11.2010 online geschaltet und fand großen Anklang.

Helene Weckwerth

Analyse Nachhaltigkeitsmanagement

Verfasser: Roman Tobolt, Norman Briewig, Lars Reimann, Frau Prof. Dr. Anja Grothe der HWR Berlin

Im Rahmen eines Studienprojektes an der Hochschule für Wirtschaft und Recht Berlin unter der Leitung von Frau Prof. Dr. Anja Grothe wurde von den Studenten eine Unternehmensanalyse zum Nachhaltigkeitsmanagement der Märkisches Landbrot GmbH innerhalb des Wintersemesters 2010/ 2011 durchgeführt. In Ihrer Hausarbeit, die sie Anfang Januar 2011 vorlegten, kommen die Studenten nach Gesamtwürdigung der ihnen zugänglichen Informationen sowie einer

Unternehmensbegehung zu dem Schluss, dass die Märkisches Landbrot GmbH ein in allen drei Nachhaltigkeitsdimensionen – Ökologie, Ökonomie und Soziales – vorbildlich agierendes Unternehmen ist.

„Die Nachhaltigkeitsaktivitäten der Märkisches Landbrot GmbH in der Dimension Ökologie sind vorbildlich. Sämtliche Aktivitäten in diesem Bereich werden mittels Kennzahlen erfasst, beurteilt und wenn möglich verbessert. Der Umstand, dass es sich bei der Märkisches Landbrot GmbH um eine Biobäckerei handelt, deren Unternehmenszweck das Produzieren biologischer Produkte ist, bedingt diese Stärke zwangsläufig. Es würde den Aktivitäten der Märkisches Landbrot GmbH aber nicht gerecht werden, dass die beispielhaften Aktivitäten im Bereich Ökologie mit dieser offensichtlichen Kausalität begründet werden. Die Märkisches Landbrot GmbH geht in ihren Bemühungen über das Handeln vieler Biobäckereien im Bereich Ökologie hinaus, sei es z.B. durch den Demeter-Standard, die eigene Photovoltaikanlage, die Aktivitäten im Bereich Biodiversität oder durch die Aufforstung eines Drachenbaum-Regenwaldes zur Kompensation der emittierten CO_2-Emissionen.

Ebenso beeindruckend fällt die Bilanz in der sozialen Dimension aus. Die Märkisches Landbrot GmbH ist in ihrem gesellschaftlichen Engagement zweifelsohne ein Vorbild für alle Unternehmen. Mit diversen initiierten und unterstützten Projekten, sowie Sach- und Geldspenden beeindruckt die Märkisches Landbrot GmbH, gerade vor dem Hintergrund ihrer Unternehmensgröße. Potential sehen die Verfasser in der sozialen Dimension im Bereich Arbeitsbedingungen (z.B. Anforderungen an Arbeitsplatzsicherheit, Umgang mit dem demographischen Wandel) und der Beteiligung der Mitarbeiter (z.B. Beteiligung und Einbindung der Mitarbeiter in der Ausgestaltung der Unternehmenskultur).

In der ökonomischen Dimension ist vor allem die Innovationsfähigkeit der Märkisches Landbrot GmbH hervorzuheben, die sie nach Einschätzung der Verfasser zu einem Treiber und Innovator der Biobäckerei-Branche zählen lässt. Die geringe Mitarbeiterfluktuation sowie die Aktivitäten im Bereich Produktionseffizienz sind nur zwei weitere Beispiele, die die Märkisches Landbrot GmbH auch in diesem Bereich als gut aufgestellt beurteilen lässt. Potential sehen die Verfasser in dieser Dimension u.a. in der bisher fehlenden Transparenz der Geschäftszahlen.

Die Stärken der Märkisches Landbrot GmbH in der integrativen / kommunikativen Dimension liegen vor allem im Bereich der externen Kommunikation. Informationen zu den Bereichen gesellschaftliches Engagement und Ökologie, Produktinformationen, Hintergrundinformationen zur Wertschöpfungskette der Produkte sowie eine Vielzahl von Prüfberichten und Auszeichnung sind, für die Stakeholder leicht zugänglich, auf der Homepage des Unternehmens einzusehen.

Während des Zeitraums der Untersuchung wurde zudem die Homepage der Märkisches Landbrot GmbH überarbeitet und garantiert nunmehr einen noch nutzerfreundlicheren Zugang zu den gewünschten Informationen.

Losgelöst der Potentiale im Nachhaltigkeitswirken, die zweifelsohne vorhanden sind, ist die Märkisches Landbrot GmbH ein nachhaltig agierendes Unternehmen, das Vorbildfunktion hat!“ so das abschließende Fazit der drei Studenten.

Roman Tobolt, Norman Briewig, Lars Reimann, Frau Prof. Dr. Anja Grothe

IT-basierte Verbreitung von Nachhaltigkeitsinformationen

Verfasser: Victoria Hesse, Rebecca Ilse (Studentengruppe Nachhaltigkeits- und Qualitätsmanagement), Frau Prof. Dr. Ilona Molla, Frau Prof. Dr. Anja Grothe der HWR Berlin in Kooperation mit Maurice Stanszus / WeGreen

Darstellung der umgesetzten Varianten mit Nutzungshinweisen

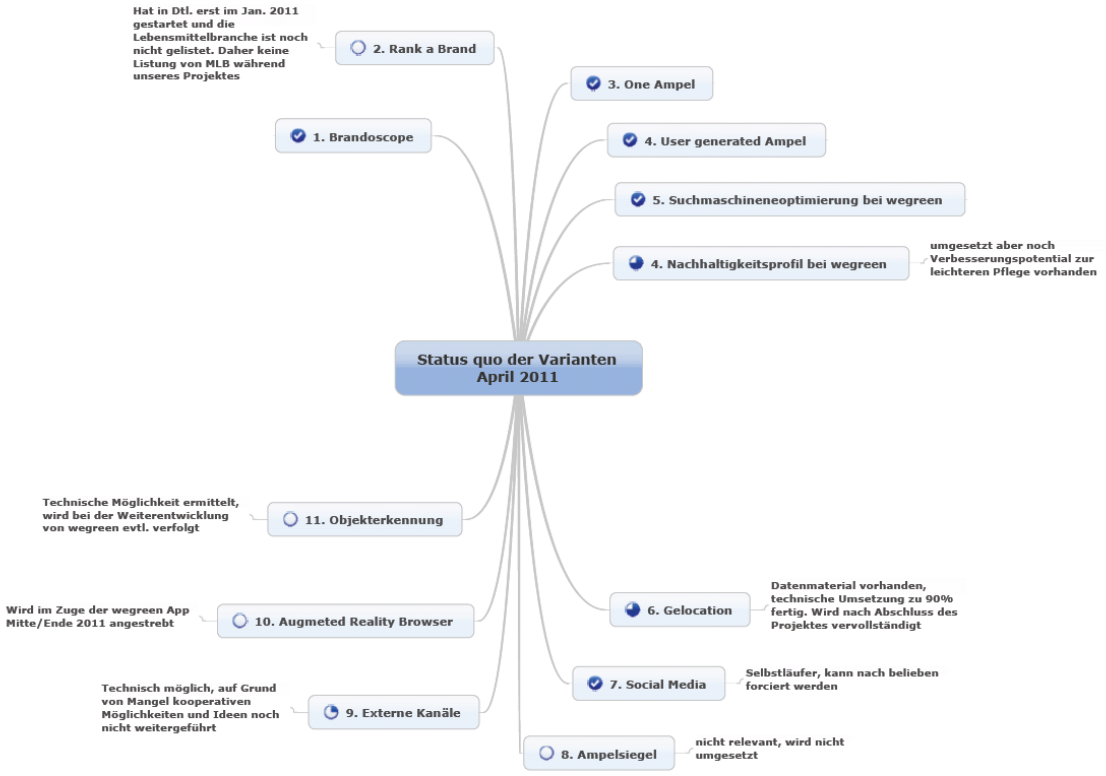


Abb.: Darstellung der ausgewählten Varianten

Brandoscope

Um die Performance von MÄRKISCHES LANDBROT zu verbessern wurde das Potential überprüft, in möglichst vielen der 10 Nachhaltigkeitsbereiche von brandoscope, eine Bewertung über ein Siegel zu erlangen. Dieses Ziel wurde umgesetzt. Von anfänglich 6 abgedeckten Bereichen mit 13 Punkten konnte durch Recherche und Kommunikation ein Wert von 9 abgedeckten Bereichen mit 25 Punkten erreicht werden. Dadurch konnte eine höhere Streuung der Informationen erzielt werden. Weitere Verbesserungen können noch erreicht werden, wenn eine Kooperation mit einem Siegel eingegangen wird, welches sich um Anti-Korruption bemüht.

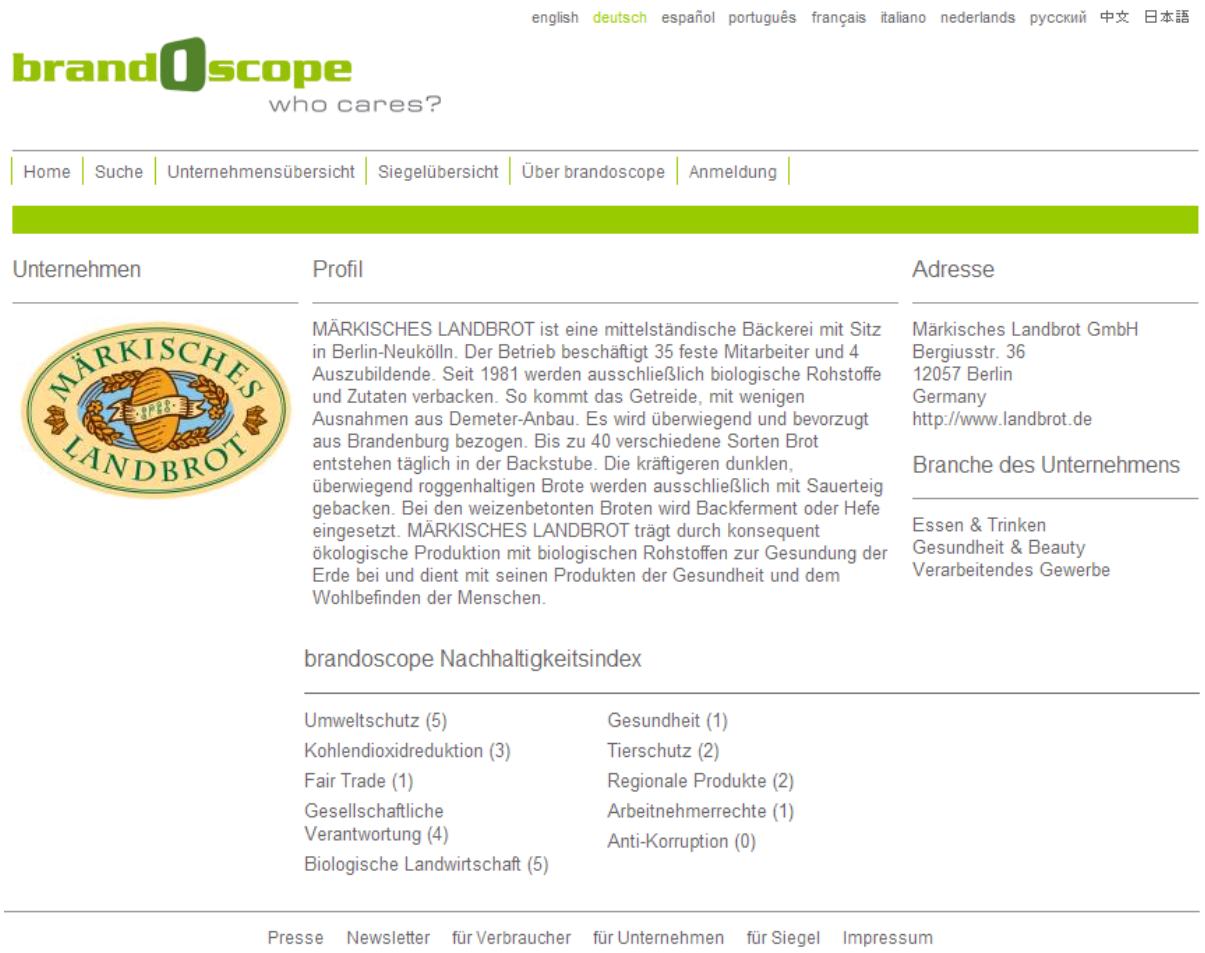


Abb.: Darstellung MÄRKISCHES LANDBROT bei brandoscope

one Ampel

Viele unterschiedliche Nachhaltigkeitsbewertungen aus unterschiedlichen Quellen ergeben auf www.wegreen.de eine Nachhaltigkeitsampel. Diese Ampel kann zur Verbreitung der Nachhaltigkeitsinformationen vom MÄRKISCHEN LANDBROT genutzt werden.

user generated Ampel

Im Rahmen des Projektes wurde die Internetseite von WeGreen überarbeitet und die Möglichkeit einer Nutzerbeteiligung eingeräumt. Es existiert nun lediglich eine Nachhaltigkeitsampel. Die Nachhaltigkeitsampel setzt sich aus unterschiedlichen Quellen zusammen, wobei die Quellen unterschiedlich gewichtet werden.

Ausschlaggebend für die Gewichtung der Quellen ist die Härte und Aussagekraft der Quellen. Seit dem Launch der neuen Website können Nutzer ebenfalls die Nachhaltigkeit der einzelnen Unternehmen bewerten und eine subjektive Bewertung vornehmen. Wichtig ist hierbei zu erwähnen, dass diese user generated Ampel nicht in die Gesamtbewertung eingerechnet wird. Um eine Bewertung der unterschiedlichen Unternehmen vornehmen zu können, müssen sich die Nutzer auf www.wegreen.de anmelden. Die Notwendigkeit der Anmeldung wurde bewusst gewählt, um die Datenflut zu minimieren und die Glaubwürdigkeit der Aussagen zu erhöhen.

Nach der Anmeldung kann eine Bewertung – rot, gelb oder grün - abgegeben werden.

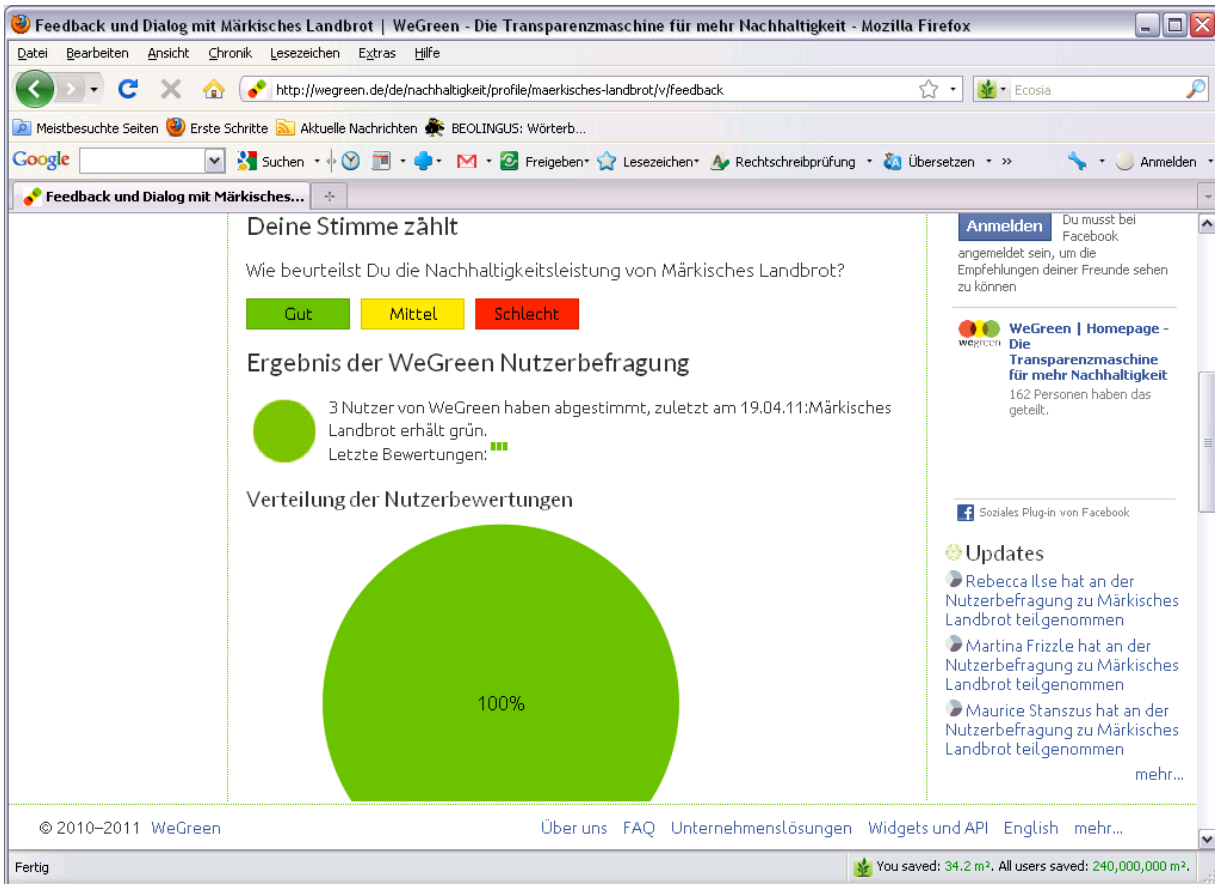


Abb.: Möglichkeiten der Nutzerbeurteilung

Nach der Bewertung werden die unterschiedlichen Bewertungen zusammen in einer Ampel abgebildet.

Die einzelnen Bewertungen durch die Nutzer ist in Form eines Zeitstrahls sichtbar. Die einzelnen Bewertungen verschwinden nach einem bestimmten Zeitraum.

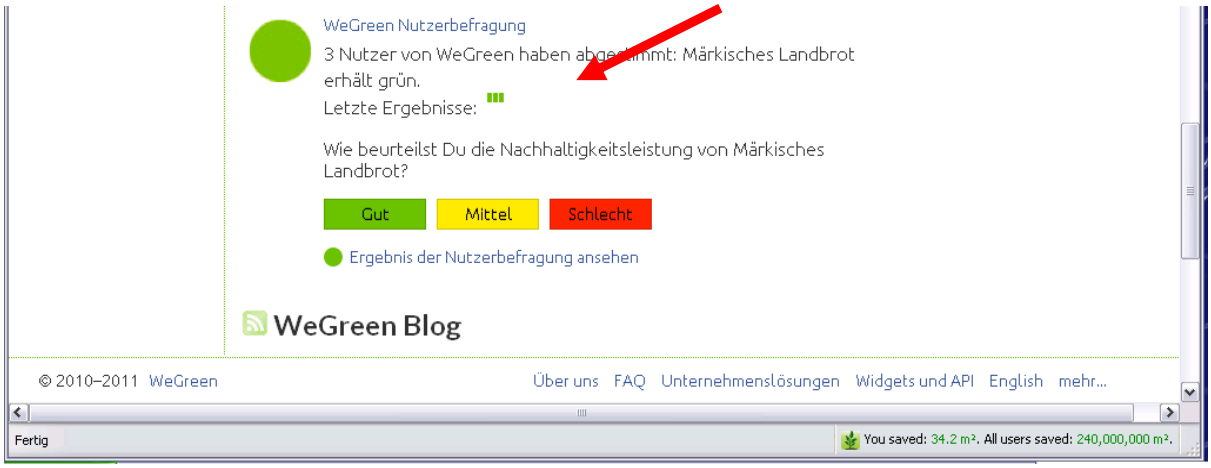


Abb.: Zeitstrahl der Nutzerbewertung

Suchmaschinenoptimierung

Die Suchmaschinenoptimierung konnte sogar doppelt erfolgreich umgesetzt werden. Auf der WeGreen Seite lässt sich nun vereinfacht und auch über Stichworte nach MÄRKISCHES LANDBROT suchen, sodass die Trefferquote höher ist.

Abb.: interne Suchmaschinenoptimierung – Suchbegriff „mär"

Oder:

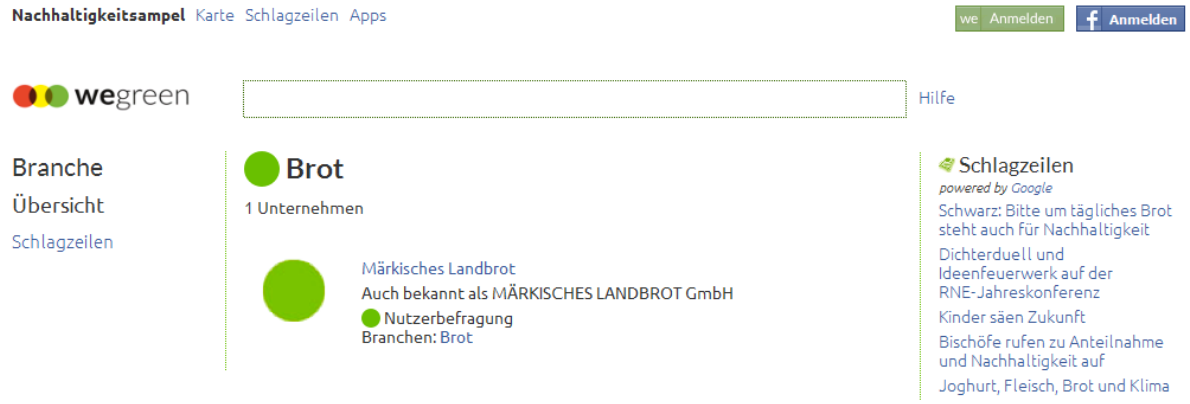


Abb.: interne Suchmaschinenoptimierung – Suchbegriff „brot"

Durch den Launch von WeGreen 2.0 konnte auch die Trefferquote von WeGreen und somit der Ampel von MÄRKISCHES LANDBROT bei google direkt schlagartig verbessert werden. Die Suchmaschinenoptimierung sollte durch einen Eintrag bei Wikipedia weiter verbessert werden, dieser Eintrag wurde jedoch durch die harten wenn auch sinnvollen Kontrollen gegen Werbung bei Wikipedia verhindert.

WeGreen erzielt durch den Launch auch eine weit bessere Position bei einer google Suche:

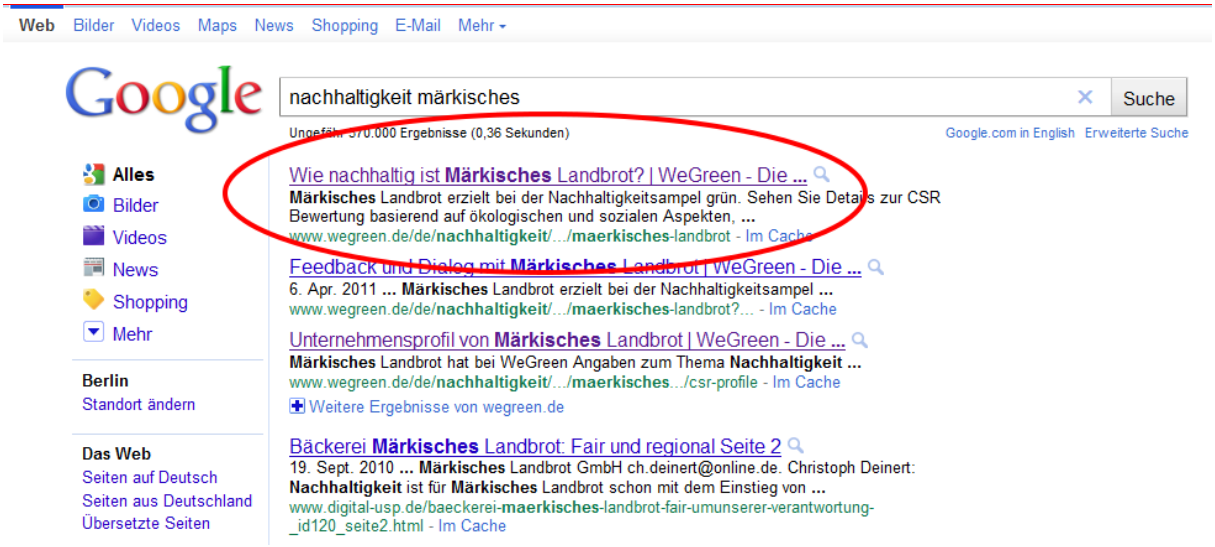


Abb.: externe Suchmaschinenoptimierung – Suchbegriff „nachhaltigkeit märkisches"

Nachhaltigkeitsprofil bei WeGreen

Im Rahmen des Projektes wurde ein Nachhaltigkeitsprofil für MÄRKISCHES LANDBROT angelegt. Dieses Profil wird zunächst für die Internetseite von WeGreen genutzt, kann allerdings bei Bedarf auch mit anderen Anwendungen verknüpft werden.

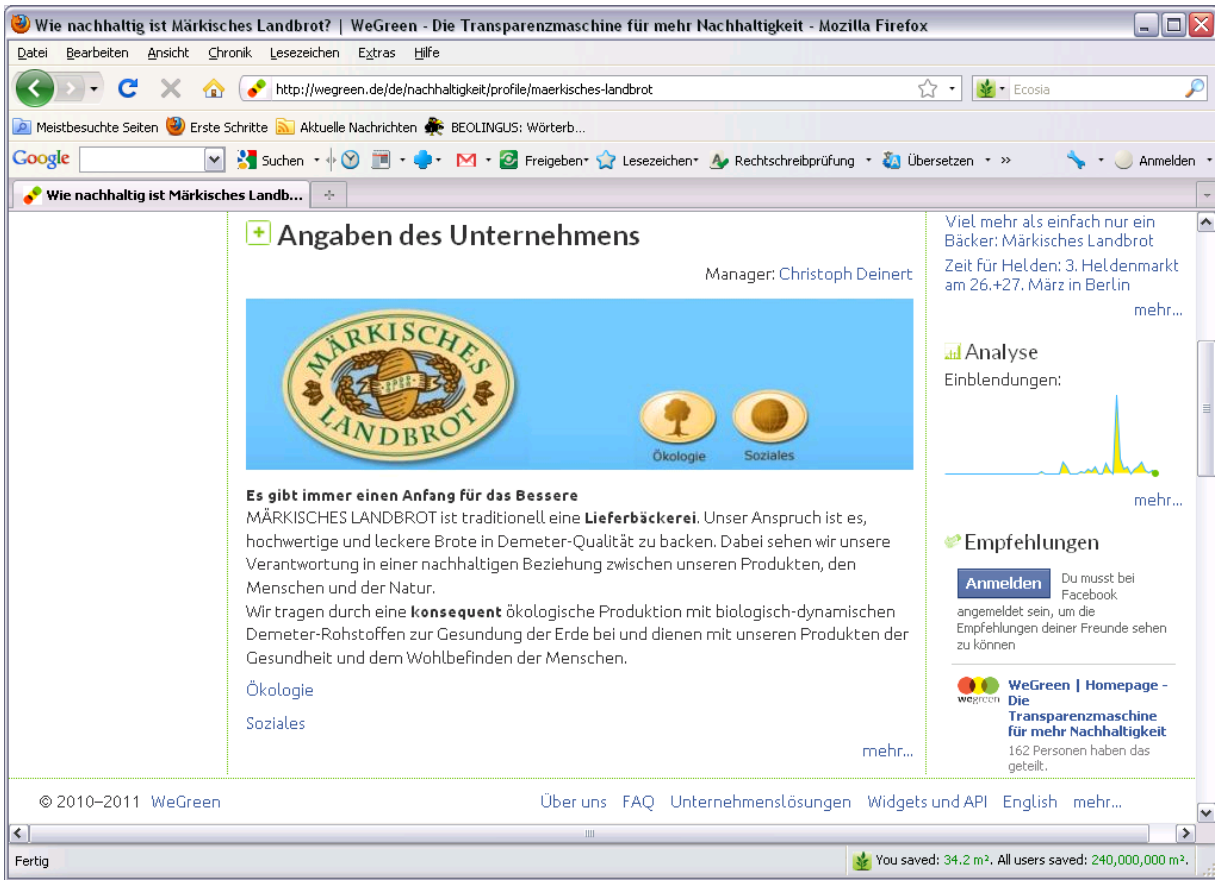


Abb.: Nachhaltigkeitsprofil auf www.wegreen.de

Bei MÄRKISCHES LANDBROT sollte das Nachhaltigkeitsprofil sehr kurz und einfach gehalten werden. Es sollten sehr schnell Verlinkungen auf die Homepage vom MÄRKISCHEN LANDBROT erfolgen, um so den Pflegeaufwand auf der Internetseite von WeGreen so gering wie möglich zu halten.

Geolocation

Die Möglichkeit die Geolocationdaten, also die Verkaufsstellen von MÄRKISCHEN LANDBROT bei WeGreen zu hinterlegen sind technisch zu 90% umgesetzt und die reinen Fakten sind vorhanden. Wenn es technisch bei WeGreen läuft, steht dieser Option auch nichts mehr im Wege. Auch die Anwendung als App auf einem Smartphone wird möglich.

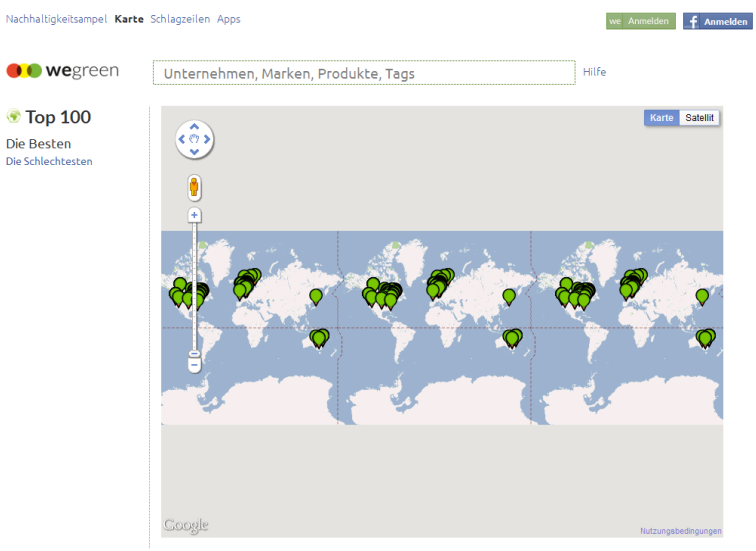


*Abb.: Geolocation auf **www.wegreen.de***

Social Media

Durch das Anlegen eines Social Media Buttons auf der Homepage von WeGreen ist die Integration in Netzwerke wie Facebook und twitter sehr einfach.

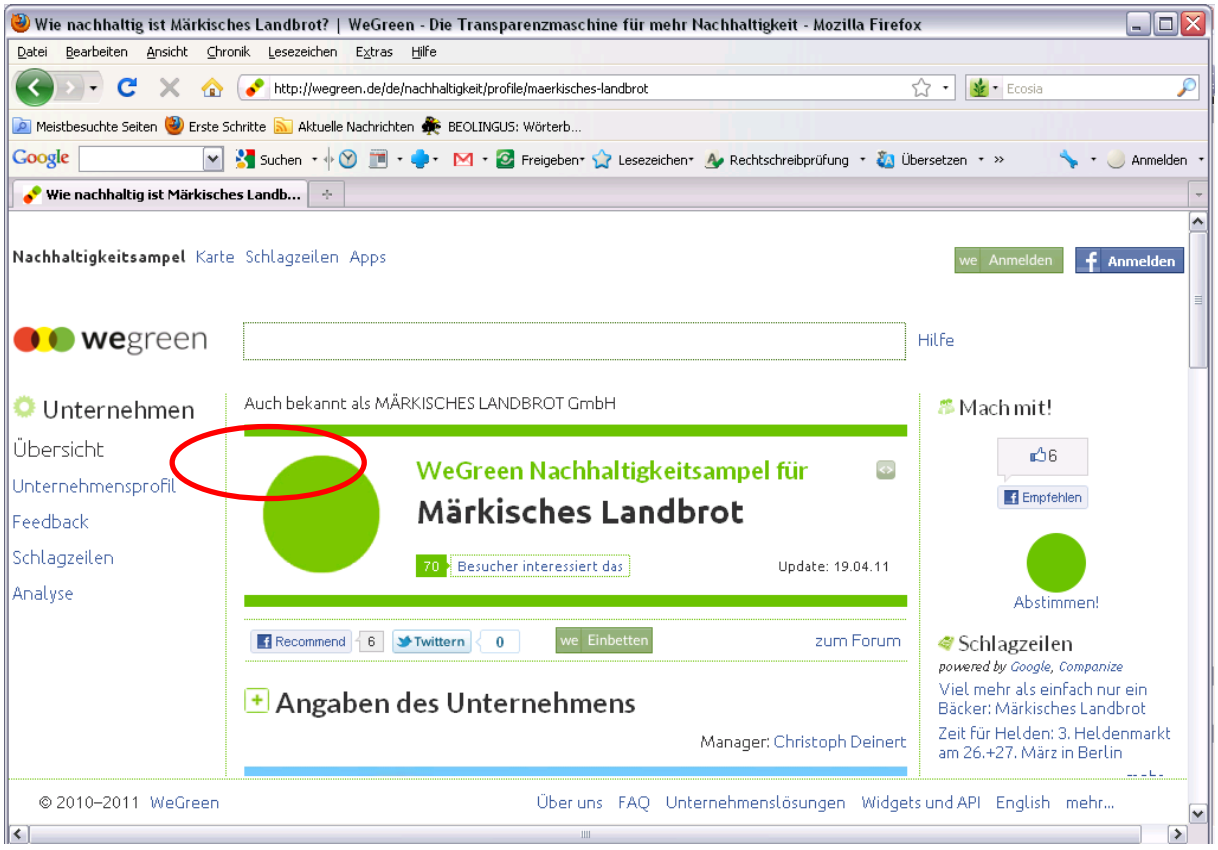


*Abb.: Einbettung von Social Media bei **www.wegreen.de***

Es ist z.B. möglich, seinen Freunden die Nachhaltigkeitsampel oder auch das Unternehmen über Facebook zu empfehlen.

Abb.: Weiterempfehlung der Nachhaltigkeitsampel von MÄRKISCHES LANDBROT via Facebook

Auf der Analyseseite von WeGreen ist es möglich, zu den einzelnen Unternehmen Daten über die Nutzeraktivitäten wie Bewertungen, Besucherfrequenz, Aufenthaltszeiten usw. zu erhalten.

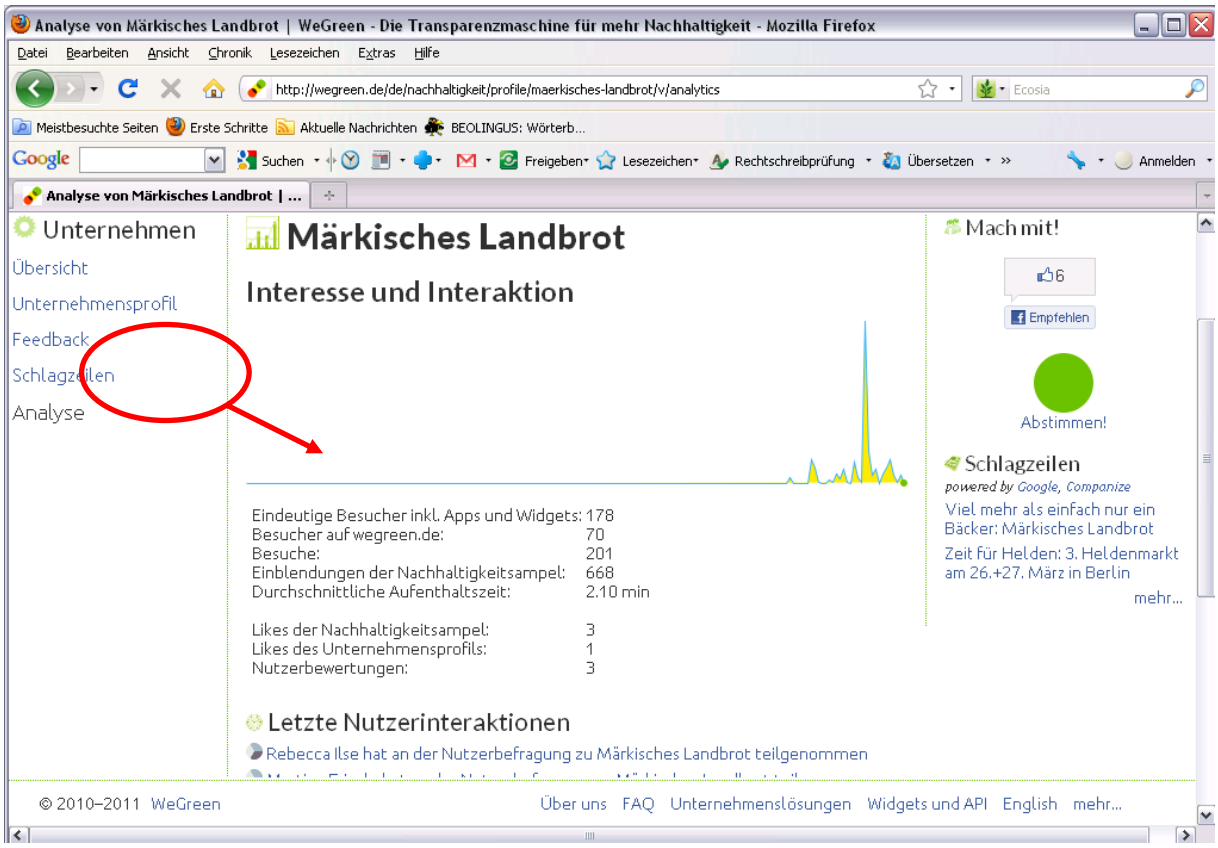


Abb.: Analysemöglichkeiten bei WeGreen

Externe Kanäle

Zur Verbreitung der Nachhaltigkeitsinformationen sollen externe Kanäle genutzt werden. Dazu ist es nun möglich, die Nachhaltigkeitsampel von beispielsweise

MÄRKISCHES LANDBROT in andere Internetseiten zu integrieren. Dazu klickt man auf den Button „WeGreen einbetten". Dieser Button befindet sich gleich unter der Nachhaltigkeitsampel (1. Schritt: Button „WeGreen einbetten", 2. Schritt: Code kopieren).

Victoria Hesse, Rebecca Ilse, Frau Prof. Dr. Ilona Molla, Frau Prof. Dr. Anja Grothe, 06.05.2011

Spenden / Sponsoring

In den Firmenzielen von MÄRKISCHES LANDBROT ist ein Aufwand für Spenden und Sponsoring von mindestens 10 % vom Jahresüberschuss verankert.

Diese Mittel setzen sich aus Sachspenden und Geldbeträgen zusammen. Sachspenden können Brote und Brötchen sein, die zu viel gebacken wurden, können aber auch z.B. für Veranstaltungen extra bestellt und produziert sein.

Die Aufteilung des Mittelursprungs lässt sich aus folgender Abbildung erkennen.

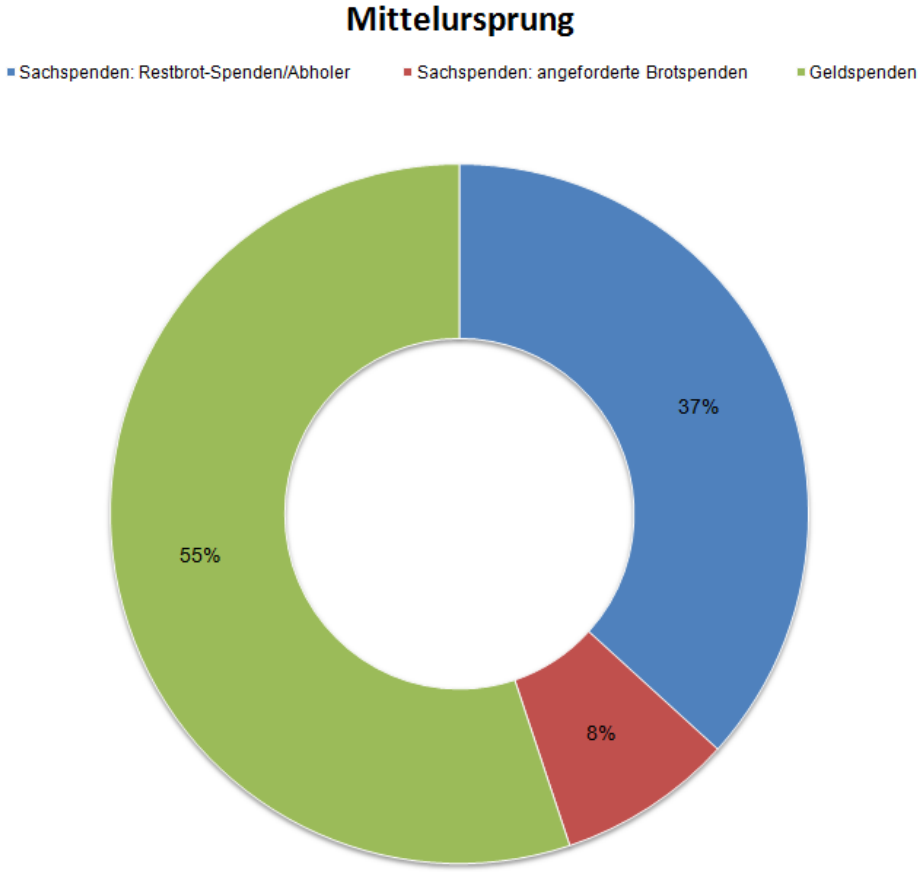


Abb.: Mittelursprung Spenden- und Sponsoringwesen MÄRKISCHES LANDBROT 2010

Etwa die Hälfte der Spenden- und Sponsoringmittel wurden 2010 für Berlin und ein weiteres Viertel für Brandenburg aufgewendet. Die übrigen Mittel wurden überregional eingesetzt. Einige Projekte sind auf der Homepage von MÄRKISCHES LANDBROT beschrieben.

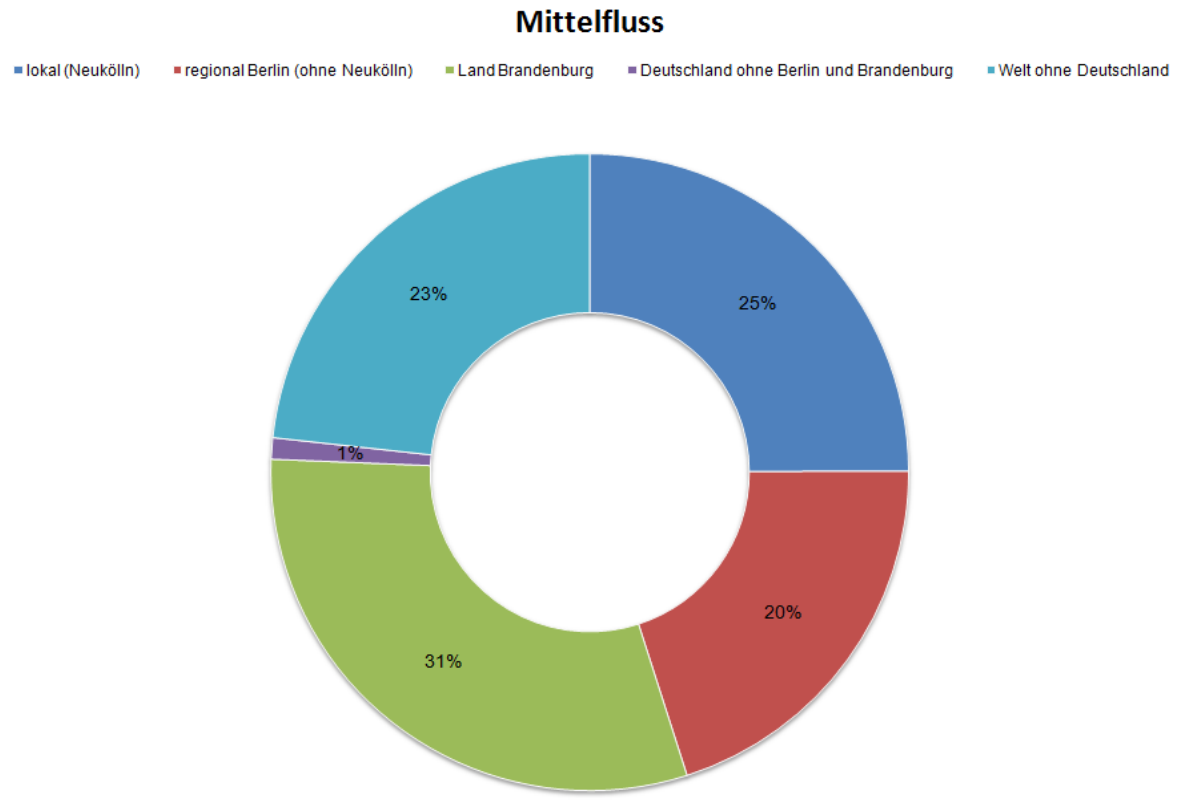


Abb.: Mittelfluss Spenden- und Sponsoringwesen MÄRKISCHES LANDBROT 2010

Mit etwa der Hälfte der Mittel wurden Grundbedürfnisse wie Hunger und medizinische Versorgung abgedeckt. Wesentliche Anteile flossen in die Bereiche Ausbildung, Sport- und Spiel. Etwa ein Viertel der Mittel kam gesellschaftspolitischen Projekten für eine lebenswerte, sichere und ökologische Zukunft zugute.

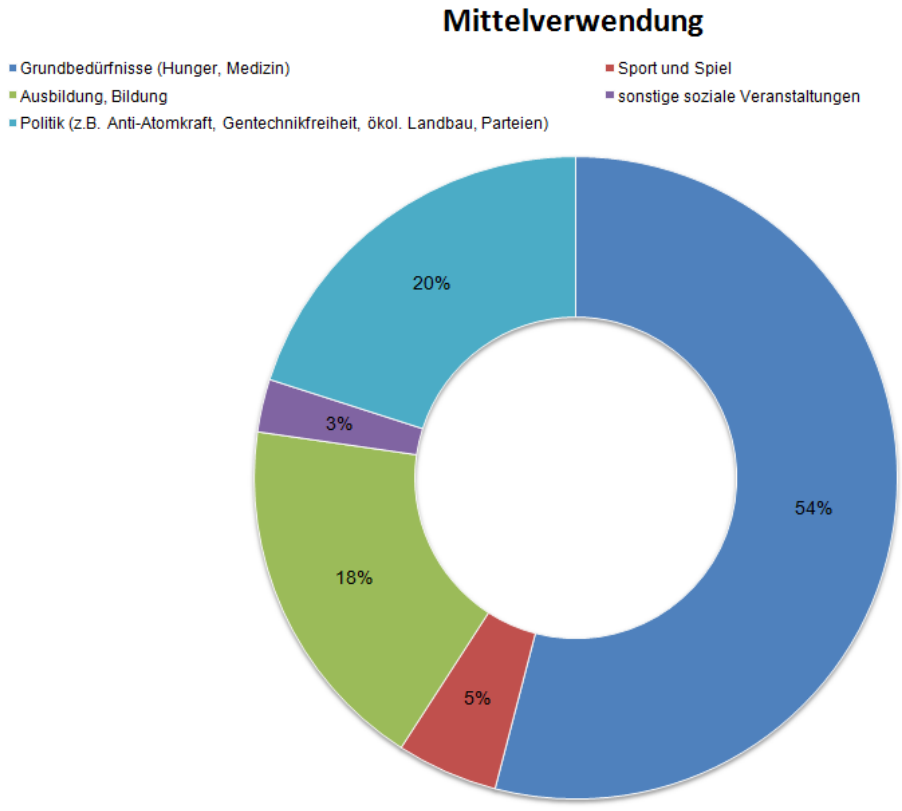


Abb.: Mittelverwendung Spenden- und Sponsoringwesen MÄRKISCHES LANDBROT 2010

Revalidierung EMAS / freiwilliges Überprüfungsaudit

Verfasser: Büro GUT / Umweltgutachter Dr.-Ing. Jan Uwe Lieback

Märkisches Landbrot GmbH E-11-11302	**Prüfbericht**	GUTcert

Validierung EMAS			
Organisation:	Märkisches Landbrot GmbH	**Audittermin:** 11.07.2011	EAC Code 03, NACE Code 10.71
Standort(e):	**Bergiusstraße 36, 12057 Berlin Wollankstr. 130, 13187 Berlin**		
Geltungsbereich:	Herstellung von Backwaren (ohne Dauerbackwaren)		
Mitgeltende Unterlagen:	Auditplan, Ausgefüllte Checkliste, Teilnehmerliste		
Auditergebnis: 0 Abweichungen 0 Beanstandungen 21 Empfehlungen 3 Hinweis Ein Nachaudit vor Ort und eine Prüfung nachzureichender Unterlagen sind nicht erforderlich.			

Nach Prüfung der Umweltpolitik, des Umweltprogramms und des Umweltmanagementsystems, der Umweltbetriebsprüfung 2010 sowie der Umwelterklärung 2011 an den Standorten Bergiusstraße 36, 12057 Berlin sowie Wollankstr. 130, 13187 Berlin erklären wir diese in Bezug auf die Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 in der Fassung vom 25. November 2009 für gültig.

Berlin, den 15.07.2011

Prof. Dr.-Ing.
Jan Uwe Lieback
Auditleiter/Umweltgutachter
Nr. DE-V- 0026
Tel.: (030) 5 36 06 23
E-Mail: jan.lieback@gut-cert.de

Jochen Buser
Co-Auditor/
Umweltgutachter
Nr. DE-V-0324
Tel.: (030) 53 60 62 42
E-Mail: jochen.buser@gut-cert.de

Durch die Zertifizierungsstelle geprüft am 15.07.2011

Sindy Prommnitz
Zertifizierungsstelle

GUT Certifizierungsgesellschaft für Managementsysteme mbH Umweltgutachter
Eichenstraße 3 b, 12435 Berlin
Tel. 030/ 536062-45
E-Mail: sindy.prommnitz@gut-cert.de

Original: GUTcert	**Kopie**: Organisation