

In keiner Hinsicht austauschbar

Die Effenberger Vollkornbäckerei zeigt seit über einem Vierteljahrhundert in Hamburg Flagge für eine ökologische Brotherstellung. Schonend behandelt werden hier alle Ressourcen – inklusive der aktuellen und vielleicht künftigen Mitarbeiter.

Thomas Effenberger ist seit 1986 in Hamburg Bäckereiunternehmer – mit ausgeprägter und täglich gelebter Individualität. „Die eigene Identität bewahren, sich keine Konzepte überstülpen lassen, nicht austauschbar werden“, lautet sein unternehmerisches Mantra, wobei nachhaltiges, ökologisch verträgliches Wirtschaften und ein überdurchschnittlicher Einsatz für den Nachwuchs essenzielle Elemente seiner Unternehmensphilosophie darstellen.

Die Vollkornbäckerei mit ihren sechs Filialen und über 20 Mitarbeitern (derzeit sechs Azubis) steht für die Beschränkung auf ein übersichtlich großes Kernsortiment – ausschließlich Vollkornware und weit überwiegend Brot – mit rund 40 Produkten (plus Saisonartikel). Alle Zutaten (darunter diverse regionale Kornsorten) stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau, wobei eine enge Kooperation

mit den Landwirten gepflegt wird. Lange Teigführungen von bis zu 27 Stunden garantieren Aroma und lange Frischhaltung. Auf Hefe verzichtet man hier komplett.

„Hochpreisigkeit muss man sich durch Qualität verdienen“, unterstreicht Effenberger. Es dauere zwar lange, bis man einen Kundestamm aufgebaut hat, der dies honoriere, „aber dann hat man ihn umso sicherer!“ Davon zeugen u. a. zahlreiche Wiederverkäufer (z. B. Bio-Läden).

Mitarbeiter zu Unternehmern formen

Thomas Effenberger und seine Partnerin Anne Südekum legen auch großen Wert auf die soziale Säule der Nachhaltigkeit, was zum Ausdruck kommt im Bemühen um kontinuierliche Qualifikation der Mitarbeiter und ein harmonisches Zusammenarbeiten im Betrieb. Vom Lehrling bis



„Eigentlich backe ich ja nur Brot“, kommentierte Thomas Effenberger (Mitte) augenzwinkernd die diesjährige Verleihung des Internorga-Zukunftspreises durch Bernd Aufderheide (Messe Hamburg, l.) und Jurymitglied Rainer Roehl, drückte aber auch seine Freude darüber aus, „dass das Handwerk derart gewertschätzt wird“.

zum Meister übernehmen alle im Wechsel die täglichen Arbeiten von der Teigherstellung bis zum Verkauf und organisieren ihre

Arbeit im Team selbstständig. Das gute Klima und die Maßnahmen für Gesundheit und Arbeitsschutz zahlen sich aus – z. B. durch eine



Den Alltag in Thomas Effenbergers Backstube und Laden (oben der BM mit Mitarbeiterin Silvia Habel) fängt das Carlsen-Buch prima ein.



Die Streuselschnecken bringt Thomas nach vorn in den Laden. Hier riecht es lecker! Der Mann vor mir kann sich nur schwer entscheiden, ob er lieber ein Roggen-, Weizen-, Dinkel-, oder ein Vollkornbrot kaufen soll. Der Junge mit dem Schulranzen nimmt ein Brötchen mit Käse.

„ICH HAB EINEN FREUND, DER IST BÄCKER“

Zu einer nicht alltäglichen Zusammenarbeit kam es, als der Hamburger Carlsen-Verlag 2004 eine Bäckerei suchte, die sich als Modell für die als Pixi- bzw. Lesemaus-Buch erscheinende Berufe-Reihe („Ich hab einen Freund, der ist ...“) zur Verfügung stellen wollte. Mit Thomas Effenbergers Zustimmung erhielt der Berliner Kinderbuchillustrator Ralf Butschkow Gelegenheit, sich in seinem Betrieb gründlich umzuschauen und das Gesehene und Erfahrene kindgerecht als Bilderbuch zu vermitteln, was auch bestens gelang. Liebevoll werden darin der Arbeitstag in einer Bäckerei und die anfallenden Tätigkeiten aus der Sicht eines Kindes geschildert.

„Ich hab einen Freund, der ist Bäcker“ von Ralf Butschkow, Carlsen Verlag, 24 Seiten, 3,90 Euro, ISBN: 978-3-5510-8807-9 (auch als neutrales Werbemittel beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks bestellbar!) ■

extrem niedrige Quote an Mitarbeiter-Fehltagen. „Jeder Mitarbeiter soll sich persönlich entwickeln – ich bilde Unternehmer aus“, macht Effenberger seinen Ansatz deutlich. So ist z. B. die „Effenberger Gläserne Backstube GmbH“ am Bahnhof Dammtor eine Ausgründung des vormaligen Mitarbeiters Jens Gottschalk.

Generell hält es der Bäckermeister besonders im Handwerk für angemessen, die Menschen individuell zu behandeln. Besonders in der Ausbildung sei es sinnvoll, die Betreuung der Lerngeschwindigkeit anzupassen, sage diese doch nichts über die spätere Leistungsfähigkeit aus; für Begabte müsse es allerdings auch die „Turboklasse“ in der Berufsschule geben. Effenberger selbst meldete sich nach verkürzter Lehrzeit im elterlichen Betrieb in Bremen mit 16 zur Gesellenprüfung an und bestand diese als Prüfungsbester. Meisterbrief, Abitur und ein Land-

wirtschaftsstudium folgten, ehe er sich 1986 in Hamburg den Traum vom eigenen Betrieb erfüllte.

Thomas Effenberger wünscht sich, dass mehr Handwerker in die Schulen gehen, um für ihren Beruf zu werben, und geht dabei mit dem Projekt „Handwerk macht Schule“ in Hamburg selbst mit gutem Beispiel voran. Während in den 4. bis 6. Klassen nach Rezepten mit Rechenbeispielen gebackten wird, referiert er vor Abiturienten über Unternehmertum: „Alt und Jung kommen zusammen und lernen voneinander. Nicht nur über Probleme sprechen, sondern Chance aufzeigen; den Jungen Selbstbewusstsein vermitteln!“, definiert er die Intentionen. Auch die Berater der Agentur für Arbeit hat er im Hinblick auf etwaig am Bäckerhandwerk interessierte Abiturienten und Studenten bereits geschult. Und für die Jüngsten (und ihre

Eltern) gibt es jeden letzten Samstag im Monat die Möglichkeit zum Backstubenbesuch.

Internorga-Zukunftspreis für Nachhaltigkeit

So viel Engagement blieb nicht unbeobachtet: Immer wieder durfte sich die Vollkornbäckerei in der vergangenen Jahren über Auszeichnungen freuen, darunter der Hamburger Gesundheitspreis (2005) und der Umwelt- und Gesundheitspreis der HWK Hamburg (2007). Jüngst würdigte die Jury des Internorga-Zukunftspreises Effenberger als „Vorbild in Sachen Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit“. Die Effenberger Vollkornbäckerei setzte sich in diesem Jahr gegen namhafte Konkurrenz (u. a. Siemens, Hipp) durch und erhielt den Zukunftspreis in der Kategorie „Anwendung“. Überzeugt hat die Jury vor allem, dass die Bäckerei vorbildhaft zeigt, wie modernes Bäckerhandwerk mit

hoher Qualität, Nachhaltigkeit und Kundenorientierung Hand in Hand gehen kann. So wird beispielsweise die Abwärme der Produktionsstätten weiter genutzt und Solarenergie auf dem eigenen Dach produziert. Ein aktuelles Projekt ist die Umstellung auf Elektrofahrzeuge. Abfälle und Reststoffe werden so weit wie möglich vermieden bzw. rückgeführt.

Seit 1986 hat Thomas Effenberger in der Hansestadt einen Rückgang von 320 Betrieben auf aktuell weniger als 40 Innungsbäckereien beobachten müssen; von der Zukunftsfähigkeit seines Berufsstands ist er dennoch fest überzeugt: „Ein Bäcker muss keine Zukunftsangst haben, wenn er sein Ding gut macht“, ermutigt er die Kollegen zu mehr Mut zur Eigenständigkeit. Dazu gehört auch, keine Angst vor dem Wettbewerb zu haben, denn: „Das ist Herausforderung – und davon gibt es viel zu wenig!“ sts