

Unternehmensportrait: MÄRKISCHES LANDBROT



Christoph Deinert und Joachim Weckmann, Inhaber und Geschäftsführer von Märkisches Landbrot



*„Das Wesentliche, das wir bei den Bewerber*innen für eine Ausbildung bei uns wünschen, ist die praktische Eignung. Alles andere können wir ihnen beibringen.“*

Was macht MÄRKISCHES LANDBROT als nachhaltiges Unternehmen aus?

Ich habe das Unternehmen 1981 übernommen, da war es fast pleite. In der Folge habe ich es komplett auf Bio umgestellt, das heißt, wir verwenden ausschließlich ökologische Rohstoffe. Daneben gibt es noch ein ganzes Bündel an Einzelmaßnahmen. Wir nutzen Ökostrom und unsere Gebäude sind wärmedämmend. Neben einer Solaranlage haben wir außerdem eine Regenwassersammelanlage. Insgesamt produzieren wir mittlerweile sogar klimaneutral!

Im sozialen Bereich haben wir festgelegt, dass die maximale Lohnspreizung eins zu fünf ist. Das heißt, dass der Mindestlohn bei uns 10 EUR pro Stunde ist und der Lohn vom Geschäftsführer bei 50 EUR pro Stunde liegt. Den Bauern geben wir den Preis, den sie haben wollen. Da wird nicht verhandelt.

Das Projekt „mach Grün! Berufe entdecken und gestalten“ wird im Rahmen des ESF-Bundesprogramms „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung befördern. Über grüne Schlüsselkompetenzen zu klima- und ressourcenschonendem Handeln im Beruf – BBNE“ durch das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit und den Europäischen Sozialfonds gefördert.

Wir sitzen am Tisch und die Bauern sagen uns, welchen Preis sie brauchen. Der wird dann auch gezahlt.

Ein weiterer Punkt ist, dass wir unsere Mitarbeiter*innen gut bezahlen. Wir zahlen genau zwischen Handwerks- und Industrietarif. Es gibt eine erfolgsabhängige Prämie in Höhe von ca. 1/3 eines Monatsgehalts, ein 13. Monatsgehalt und natürlich zusätzlich Überstunden-, Nacht- und, Sonntagszuschläge. Jede Stunde wird gestempelt und auch Pausen werden zur Hälfte der Zeit bezahlt.

Biobrot zu backen ist eine besondere Herausforderung. Es ist echtes ökologisches Handwerk ohne jegliche Backmittel oder technische Hilfsstoffe. Für unsere Brotherstellung ist ein spezielles Wissen, zum Beispiel über die Teigzubereitung und den Umgang mit dem Getreide, notwendig. Wenn ein konventioneller Bäcker in unseren Betrieb kommt, der mit den Besonderheiten des ökologischen Brotherstellens nicht vertraut ist, dann benötigt er ein halbes bis ganzes Jahr, um unsere besondere Verarbeitungsart zu erlernen.

Worauf sind Sie in Ihrem Unternehmen besonders stolz?

Besonders stolz sind wir auf die Qualität unserer Brote, dass sie eine so gute Frischhaltung haben. Wir haben das Preis-Leistungs-Verhältnis bewusst so gestaltet, dass sich viele Menschen dieses gute Brot leisten können. Wir sind auch stolz darauf, dass das Getreide aus der Region kommt, wir ein differenziertes Nachhaltigkeitsmanagement haben und nach der Gemeinwohlökonomie zertifiziert sind.

Wie würden Sie diesen Satz beenden: Unserem Unternehmen fehlt...

... interessierte Jugend, insbesondere zur Lehrberufsausbildung.

Das Projekt „mach Grün! Berufe entdecken und gestalten“ wird im Rahmen des ESF-Bundesprogramms „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung befördern. Über grüne Schlüsselkompetenzen zu klima- und ressourcenschonendem Handeln im Beruf – BBNE“ durch das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit und den Europäischen Sozialfonds gefördert.

Über das Unternehmen:

Die Brotbäckerei M MÄRKISCHES LANDBROT backt seit 1930 in Berlin Neukölln, seit 1981 ökologisch, seit 1992 in Demeter-Qualität und seit 1995 EMAS zertifiziert. Den traditionellen Namen MÄRKISCHES LANDBROT verdankt das Unternehmen der Lieferung des Getreides auf kurzen Wegen direkt vom Land in die Stadt – also von der Mark in die Metropole, von den Landwirten zur Bäckerei. Etwa 80 Prozent des verarbeiteten Getreides wird von Demeter-Höfen aus dem regionalen Umland bezogen.

Im Betrieb sind zurzeit 55 Mitarbeiter*innen sowie 20 Fahrer*innen und Kommissionierer*innen beschäftigt. Über das Jahr gesehen backt MÄRKISCHES LANDBROT durchschnittlich 8.000 kg Brot am Tag. Das entspricht in etwa 1.800 Tonnen Getreide oder circa 8 Millionen Euro Umsatz. Ca. 80 Prozent des verarbeiteten Getreides sind Vollkorn.

MÄRKISCHES LANDBROT ist eine Lieferbäckerei, die nahezu ausschließlich an den Naturkostfachhandel mit den diversen Fachhandeleinzelgeschäften sowie an Bio-Supermärkte ausliefert.

Ausbildungsberufe im Unternehmen:

Bäcker*in

Internet: www.landbrot.de

Kontakt:

Bergiusstraße 36

12057 Berlin

Tel. Nr. 030 / 613 91 20

Email: [landbrot\[at\]landbrot.de](mailto:landbrot[at]landbrot.de)

Das Projekt „mach Grün! Berufe entdecken und gestalten“ wird im Rahmen des ESF-Bundesprogramms „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung befördern. Über grüne Schlüsselkompetenzen zu klima- und ressourcenschonendem Handeln im Beruf – BBNE“ durch das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit und den Europäischen Sozialfonds gefördert.