

FÜR UNSERE FREUNDE UND FAMILIEN, NACHBARN UND NACHKOMMEN.



SEIT
1901

MALZERS 



**Über die Verantwortung eines
Bäckers im Ruhrgebiet.**

**MALZERS. Unsere Familie
backt seit 120 Jahren in
handwerklicher Tradition
für das Ruhrgebiet.**

Seit fünf Generationen sind wir mit der Metropolregion verwachsen und möchten unsere Verantwortung als Unternehmen wahrnehmen. Wir haben dazu tragfähige Nachhaltigkeitsstrategien entwickelt, um MALZERS fit für die Zukunft und enkeltauglich zu machen. Diesen Weg möchten wir gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden, Kund:innen und Partner:innen gehen.

Um den gesamten Prozess der Umgestaltung transparent offenzulegen, finden sich in diesem Nachhaltigkeitsbericht sowohl unsere Ideen als auch die erreichten Ziele. Einige Ziele haben wir schon erreicht und bei weiteren Zielen erfolgt die Umsetzung in einem langen Prozess, den wir hier mit allen Interessent:innen teilen möchten.



HANS-JOACHIM SCHERPEL



CHRISTIAN SCHERPEL

Thema:

Verantwortung für die Zukunft.

”

Mein Herz sagt mir ganz klar, dass Offenheit für Veränderung und Entwicklung der einzige Weg ist.

“

Als entspannter Einstieg zum Thema Nachhaltigkeit eignet sich nichts besser, als ein Gespräch mit der treibenden Kraft, die maßgeblich hinter allen richtungsweisenden Aktivitäten steht, zu führen. Christian Scherpel erläutert im folgenden Interview die Motivation unseres zukunftsorientierten Unternehmens, das sich aus Überzeugung an nachhaltigen Leitlinien orientiert.

WAS IST IHR GANZ PERSÖNLICHES NACHHALTIGKEITS-STECKENPFERD?

Ganz klar die Artenvielfalt der Natur: von alten Sorten und ihrem Erhalt durch ihre Verwendung bis hin zur belebten und vielfältigen Natur. Deshalb haben wir im März begonnen, mit unseren Auszubildenden auf 6.800 m² einen Mini-Wald in Dortmund-Dorstfeld anzulegen.

URBANER DSCHUNDEL ODER ECHTER DSCHUNDEL?

Echter Dschungel, auf jeden Fall. Keine Stadtgeräusche, keine Abgase, einfach Natur. Campen im Zelt in den schottischen Highlands ist mir auf jeden Fall lieber als New York, und über die Äußeren Hebriden zu wandern, war der beste Urlaub der letzten Jahre.

WANN HAT NATURSCHUTZ FÜR SIE AN BEDEUTUNG GEWONNEN?

Auf dem Bauernhof bei Paderborn, auf dem der erste Bäcker unserer Familie geboren wurde, hat sich bei den Besuchen meiner Verwandten dort meine Verbindung zur Natur entwickelt. Da standen tatsächlich zehn Milchkühe, wie im Bilderbuch. Da hat sich eine Verbindung aufgebaut, die immer stärker und weitreichender wurde.

WÄREN SIE BAUER, WENN SIE KEIN BÄCKER GEWORDEN WÄREN?

Vermutlich eher Förster.

WAS MACHT DIE METROPOL-REGION RUHRGEBIET FÜR SIE AUS? WAS SCHÄTZEN SIE AN IHR?

Ruhrpott ist mehr Sein als Schein. Der Spruch „Woanders ist auch scheiße“ passt meiner Meinung nach ganz und gar nicht zum Ruhrgebiet, denn meistens ist es woanders nicht so schön wie hier. Zwar haben wir jetzt nicht unbedingt landschaftlich die schönsten Ecken, aber nirgendwo gibt es so eine hohe Dichte an Kultur neben so viel Natur und Grün. Das Ruhrgebiet neigt leider dazu, sich selbst schlechterzumachen, als es eigentlich ist,

obwohl die Menschen hier einfach vielfältig und ehrlich sind. Sie sind hier das echte Highlight. Wenn ich zum Beispiel nach einem langen Tag mit vielen Terminen noch kurz im Haus Fey in Bochum eingekehrt war, lautete der erste Spruch der leider verstorbenen Wirtin zur Begrüßung aufgrund meines Anzugs stets: „Na? Kommse wieder vonne Kommunion?“ Einfach eine ganz eigene Klasse.

Für das Ruhrgebiet und seine Menschen haben wir übrigens auch die Getränkemarkte PULLE gegründet, die pro verkaufter Einheit 2 Cent an soziale Projekte vor Ort spendet.



CHRISTIAN SCHERPEL
Inhaber und Geschäftsführer

Offiziell ist Christian Scherpel seit 2019 im Unternehmen tätig, inoffiziell hat er jedoch schon 1999 mit seinem Großvater Puddingbrezeln geformt. Nun ist er Bäckermeister, Master of Management und wegen seiner ausgeprägten Leidenschaft für Kaffee auch SCA-zertifizierter Barista.

BEDEUTET DAS ERBE EINER TRADITION AUCH STÄNDIGE RÜCKSPRACHE MIT DEN VORGÄNGER-GENERATIONEN?

Es geht am Ende darum, die richtige Entscheidung zu treffen. Natürlich ist es manchmal anspruchsvoll, alles abzusprechen, aber der Diskurs ist einfach hilfreich. Manchmal frage ich mich auch, wie sich alles entwickelt hätte, wenn ich das Unternehmen selber gegründet hätte. Bestimmt hätte ich manches anders gemacht, aber spannend ist, dass bestimmte Tugenden und Charaktereigenschaften meiner Vorgänger als Kultur im Unternehmen erhalten wurden. Die entsprechen teilweise gar nicht unbedingt meinem Naturell, aber ich wende sie in meiner Rolle im Unternehmen ganz selbstverständlich an.

WIE WEIT SIND SIE SCHON GEKOMMEN UND AN WELCHEN STELLEN WIRD GERADE INTENSIV UNTER DEM ASPEKT NACHHALTIGKEIT GEARBEITET?

Die Anforderungen sind einfach ganz anders geworden und mein Herz sagt mir ganz klar, dass Offenheit für Veränderung und Entwicklung der einzige Weg ist. Es muss besser gehen, als es jetzt läuft. Das soll nicht heißen, dass es gerade nicht gut ist, aber wir können ressourceneffizienter werden, sind noch nicht vollends nachhaltig und können auch noch Waren für eine bewusster Ernährung produzieren. Vielleicht sind wir der digitalste Bäcker im Ruhrgebiet, aber für die Zukunft braucht es noch mehr als das. Richtig cool ist es doch, an der Vision zu arbeiten, wie jede:r Bewohner:in des Ruhrgebiets morgens ofenwarme Brötchen in die Hand bekommen kann.

GIBT ES FÜR DAS BACKHANDWERK DIE CHANCE, SICH WIEDER AUF DAS ECHE, DAS GREIFBARE UND NATÜRLICHE ZURÜCKZUBESINNEN?

Auf jeden Fall. Auch unser kodifizierter Qualitätsstandard gibt uns eine Linie für pures, natürliches Brot. Auf Wunsch unserer Mitarbeitenden in einem unserer Nachhaltigkeits-Workshops haben wir im März 2022 unser erstes eigenes Vollkornbrot rausgebracht und sind sehr stolz, nun das ganze Korn zu verarbeiten, anstatt die Kleie zu extrahieren, nur um am Ende 5% mehr Volumen zu bekommen. Vollwertiger ist das Vollkornbrot in jedem Fall, jedoch müssen die Kund:innen mitgenommen werden.

GIBT ES EINEN MISSSTAND, AUCH IM ÜBERREGIONALEN ODER GLOBALEN KONTEXT, DEN SIE GERNE SOFORT BEHEBEN WÜRDEN? WELCHER WÄRE ES?

Es hängt nahezu immer an der Bildung. Ungleichheiten entspringen immer verschiedenen Chancen und es kann nur das Ziel sein, Personen über Bildung dazu zu befähigen, ihr eigenes Schicksal in die Hand zu nehmen. Bildung und Ausbildung müssen zugänglich sein, hier und überall auf der Welt. Wir tragen dazu unseren Teil bei und bilden seit Jahrzehnten aus. Dafür wurden wir zuletzt sogar prämiert, worauf ich besonders stolz bin.

MALZERS

10

Strategie

32

Produkte

40

Mitarbeitende

64

Umwelt

86

Soziales

100

Vision

108

Report

Verfolgen Sie alle Maßnahmen des MALZERS Nachhaltigkeitsprozesses im Beileger oder unter: malzers.de/magazin/nachhaltigkeit



Mit dem ersten Nachhaltigkeitsbericht möchte MALZERS seinen Mitarbeitenden und Kund:innen, Freund:innen und Familien zeigen, wie nachhaltiges Backhandwerk aussieht. Ähnlich wie bei einer Jahresbilanz sind große Unternehmen und Betriebe dazu verpflichtet, einen Nachhaltigkeitsbericht zu veröffentlichen, um Auskünfte über die ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Zustände im Unternehmen zu geben. MALZERS ist als verhältnismäßig kleiner Handwerksbetrieb nicht dazu verpflichtet – aber warum nicht zeigen, wie nachhaltig heute schon gebacken wird?

In den verschiedenen Themenbereichen durchleuchtet der Nachhaltigkeitsbericht die Wichtigkeit der Unternehmensfelder und ihren Einfluss auf die Nachhaltigkeit des Backhandwerks. Im eingelegten Report geht es dann um Zahlen, Daten, Fakten, um die Nachhaltigkeitsbilanz des Jahres, in der die zahlreichen Prozesse und Herausforderungen im Unternehmen wieder aufgegriffen werden.

MALZERS

10





Das 2019 mit dem neuen Markenleitbild angepasste Erscheinungsbild der Verkaufsstellen wurde 2020 mit dem Red Dot Design Award ausgezeichnet.

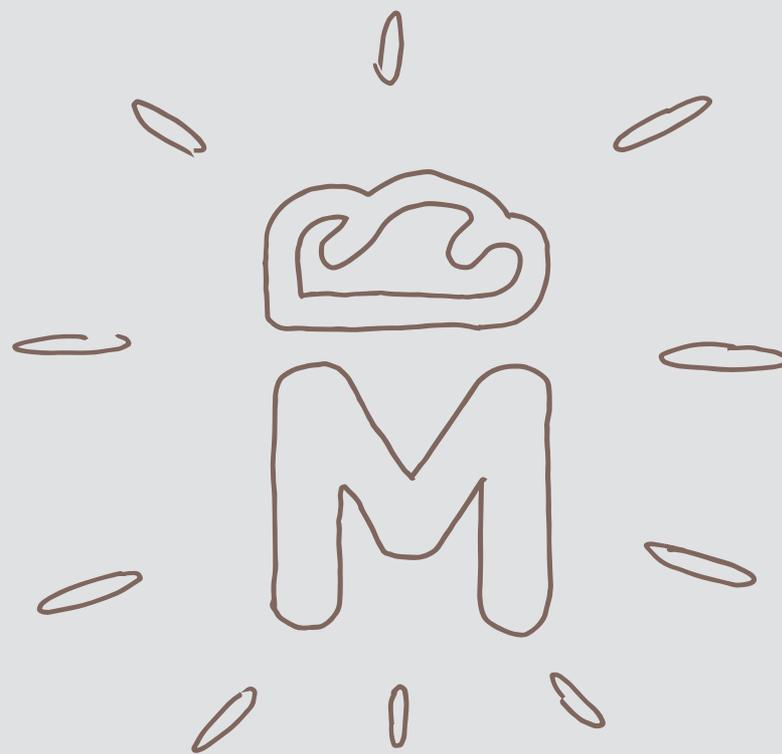
MALZERS. DEIN BÄCKER.

Seit über 120 Jahren versorgen wir die Metropolregion Ruhr mit frischen Backwaren aus handwerklicher Herstellung. Mit dem Eintritt der fünften Generation in betriebsführende Position begann eine neue Zeit für die Traditionsbäckerei.

Der neu entwickelte Klipp unterstreicht ab sofort in den Verkaufsstellen die langjährige Tradition des Unternehmens.



**WIR LIEBEN, WAS WIR TUN.
DESHALB LEBEN WIR
DAS BACKHANDWERK MIT
GANZEM HERZEN.**



Damit wir bei MALZERS weiterhin mit voller Energie aktuelle und zukünftige Aufgaben meistern können, lohnt sich ein Blick auf die Einstellungen und Werte, die seit jeher als Leitlinien fungieren und das Unternehmen groß und erfolgreich gemacht haben.

Ins Zentrum aller Bestrebungen stellt MALZERS seine Kund:innen mit ihren Bedürfnissen und Wünschen. Aus Liebe zum Ruhrgebiet und seinen Menschen ist es uns ein Anliegen, dass die Qualität unserer Produkte die Unternehmenswerte widerspiegelt.

Hierbei sind Nähe, Herzlichkeit und Verantwortung im Umgang miteinander unsere wichtigsten Werte. Im Bereich der Produkte steht MALZERS für Handwerklichkeit, Leistungsstärke und Genuss. Doch Verantwortung ist auch hier angesagt, denn Nachhaltigkeit beim Einsatz der Rohstoffe und bei der Rohstoffbeschaffung sowie der bewusste Umgang mit Verpackungsmaterial stehen immer ganz oben auf der Agenda.

Zusätzlich helfen uns die Attribute unseres Markenleitbildes bei der Weiterentwicklung unserer Identität, da wir sie nutzen, um alle Aktivitäten mit unseren Werten abzugleichen. Egal, ob wir ein neues Produkt einführen oder überprüfen, wie wir mit unseren Kund:innen sprechen und umgehen. Mit Hilfe dieser Blaupause, in der unsere ethisch-moralischen Grundsätze fixiert sind, gelingt es uns immer wieder, unsere Ausrichtung zu schärfen und unsere Nachhaltigkeitsziele entsprechend zu fokussieren.

EINE BACKSTUBE IM WANDEL.

Der Bäckermeister und Ökonom Christian Scherpel führt fort, wofür MALZERS steht: erstklassige Backwaren für die Bevölkerung einer besonderen Region. Dieser Nachhaltigkeitsbericht ist ein Meilenstein des Wandels.

Wandel bleibt die einzige Konstante – in der Backstube, der Region und überall. Deshalb hat MALZERS in den letzten Jahren viel Zeit damit verbracht, sich auf die Zukunft einzustellen. Der Markt hat sich für Bäcker:innen und Backstuben jeder Größe verändert, während sich auch die Essgewohnheiten der Menschen ständig weiterentwickeln. Die bewusste Ernährung als Teil eines nachhaltigen Lebensstils ist kein Trend mehr, sondern vielmehr eine notwendige Umstellung zum Wohle des Menschen und der Natur.

Dieser Nachhaltigkeitsbericht entspricht dem Verantwortungsbewusstsein des Unternehmens MALZERS und macht all das sichtbar, was unsere Kund:innen für eine reflektierte Kaufentscheidung wissen müssen.

”

Wandel und Anpassung sind für die Weiterentwicklung unabdingbar.

“

Der Entschluss zur Veröffentlichung eines Nachhaltigkeitsreportes leitet sich aus dem Verständnis von Verantwortung im Unternehmen MALZERS ab. Durch transparente Darstellungen sollen Kund:innen, Mitarbeitende und Mitmenschen erfahren, wie nachhaltig das Wirken und Schaffen von MALZERS in der Ökologie, Wirtschaftlichkeit und dem sozialen Miteinander ist.

Mit seinen Backwaren nimmt MALZERS an Mahlzeiten und dem Familienleben seiner Kundschaft teil – und das nicht erst seit gestern. Aus der Tradition und Historie ist eine Haltung erwachsen, mit der MALZERS Verantwortung in das Backhandwerk bringt.

Die Kundennähe mit qualifizierter Beratung ist unser Herzensanliegen.

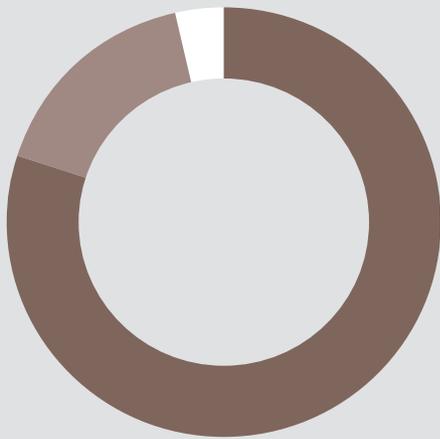


**GESTERN.
HEUTE.
MORGEN.**

**MALZERS.
DEIN BÄCKER.
SEIT 1901.**

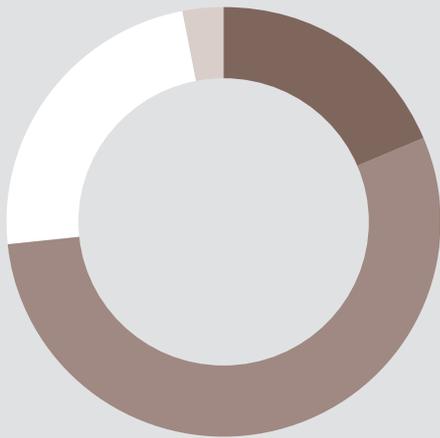
MALZERS IN ZAHLEN.

Mitarbeitendenverteilung



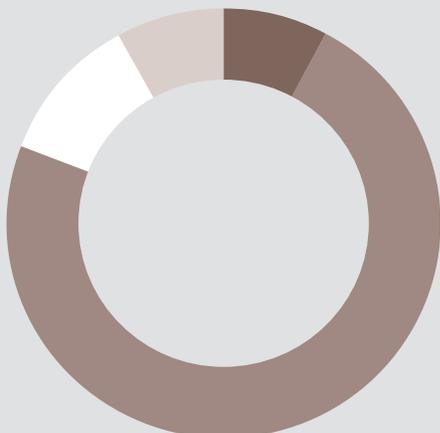
• Verkauf	80,0 %
• Produktion	16,4 %
• Verwaltung	3,6 %

Beschäftigungsverhältnis



• Vollzeit	18,8 %
• Teilzeit	54,7 %
• Minijob	23,5 %
• Ausbildung	3,0 %

Stückmengenverteilung/Woche inkl. Bio – 1. Halbjahr 2022

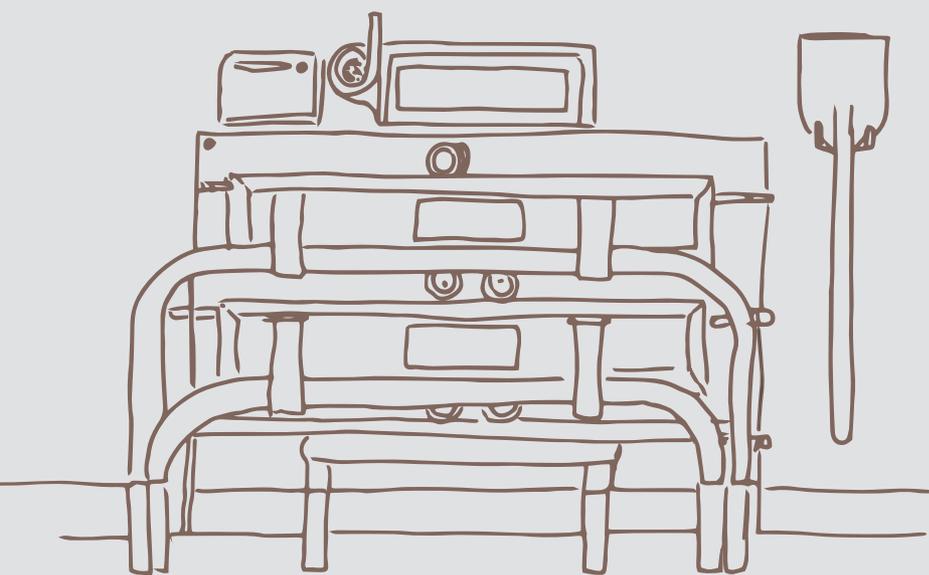


• Brot	7,9 %
• Brötchen	73,0 %
• Kuchen	11,2 %
• Snacks	7,9 %

TRADITION	121
IN JAHREN	
GENERATIONEN	5
FILIALEN	150
MITARBEITENDE	2.458
PRODUKTIONSFLÄCHE	25.000
IN m ²	
AUSZUBILDENDE/JAHR	70
BIS ZU	
KUND:INNEN/WOCHE	750.000
UMSATZ	120.000.000
IN EURO/JAHR	

EINE FAMILIE BACKT GESCHICHTE.

In fünf Generationen hat die Familie Scherpel sich und die Bäckerei neu erfunden.



Die Anfänge von MALZERS reichen zurück bis in die Zeit vor über 600 Jahren, in der die Familie Scherpel, die noch heute die MALZERS Backstube betreibt, als Bauer und Müller einer Getreidemühle in der Nähe von Bielefeld erwähnt wird. Die erste Bäckerei der Familie, die sich mit der Verarbeitung von Getreide bereits hervorragend auskannte, wurde dann 1901 in Wanne-Eickel übernommen, nachdem der jüngste Scherpel-Sohn Josef den Bauernhof seiner Eltern verlassen musste. Er zog ins Ruhrgebiet, die am schnellsten wachsende Metropole Europas seiner Zeit.

RAUS IN DIE STADT.

Die zweite Generation der Familie Scherpel erlebt hautnah den wirtschaftlichen Auftrieb, der durch das ganze Land zieht. Trotz der Weltkriege, die das Lebenswerk der Bäckerfamilie in Schutt und Asche gelegt haben, stand Wachstum im Fokus des Unternehmens. Erlebte Rückschläge wurden abgeschüttelt, um mit dem Backhandwerk in eine Zukunft voller Hoffnung zu gehen.

Hans und Erna Scherpel betrieben neben der Backstube einen Lebensmittelladen, in dem sie auch ihr abgepacktes Schnittbrot verkauften – eine bahnbrechende

Neuerung in jener Zeit. So kam die Idee, auch umliegende Lebensmittelgeschäfte mit dem Schnittbrot zu beliefern, was 1951 dann schon mit fünf Transportern gelang.

Die dritte Generation des Familienbäckers hat Toast und Schnittbrot als Zeichen des weitreichenden Kulturwandels zu einer Ikone weiterentwickelt. Gemeinsam mit acht weiteren Bäckern entwickelte Josef Scherpel 1963 eines der erfolgreichsten Toastbrote überhaupt, das Golden Toast.

AUS WANNE-EICKEL IN DEN GANZEN POTT.

Josef Scherpel wusste schon früh, dass ein Familienunternehmen in der immer größer werdenden Brotindustrie nicht gut aufgehoben war. Deshalb gründete er 1979 in Herne die neue „MALZERS Backstube“, benannt nach seinem Pächter Detlef Malzer, damit einer seiner Söhne die neue Backstube übernehmen könnte. Dann wurden beide Söhne Bäcker. Hans-Joachim Scherpel übernahm MALZERS, sein Bruder Andreas gründete die Bio-Bäckerei Back Bord, mit der MALZERS weiterhin eng verbunden ist.

1986 übernahm Hans-Joachim Scherpel die Bäckerei MALZERS mit damals drei Filialen. Daraufhin baute er das Unternehmen rasch auf und eröffnete viele Filialen in den Vorkassenzonen der Supermärkte des Ruhrgebiets. 1993 war die Backstube bereits so groß, dass der Umzug mit Produktion und Verwaltung nach Gelsenkirchen auf das ehemalige Gelände der Zeche Graf Bismarck in Erle notwendig wurde. Dort steht die Backstube noch heute.

MALZERS konnte mit einer völlig neuen Art des frischen Backens schnell weitere Filialen eröffnen und zählte 2002 schon 100 Verkaufsstandorte, in denen vor Ort gebacken wird – nur knapp 15 Jahre nach dem Generationswechsel.

Nach dem Zweiten Weltkrieg gab es im
wiederaufgebauten Lebensmittelgeschäft
Scherpel das erste abgepackte Brot.



Erna Scherpel in ihrem
Lebensmittelgeschäft in
Herne-Röhlinghausen.

99

Der Auftrag
entstammt
der Historie,
die Haltung
der Tradition.

66

HANS-JOACHIM SCHERPEL
Inhaber und Geschäftsführer

Um dem Wachstum gerecht zu werden, verdoppelte die Backstube parallel zum Filialnetz ihre Produktionskraft und setzte die damals bahnbrechende Idee eines eigenen Blockheizkraftwerkes und den Bau modernster Öfen um.

Im Zuge dessen wurde auch ein richtungsweisendes, mit dem Red Dot Design Award ausgezeichnetes Markenercheinungsbild entwickelt, das sämtliche Filialen im neuen Glanz erscheinen lässt.

Mit Christian Scherpel ist nun auch die fünfte Generation in der Geschäftsführung tätig. Schulter an Schulter mit seinem Vater, Hans-Joachim Scherpel, wird das Unternehmen in allen Bereichen in nachhaltigere Bahnen geführt und strategisch neu ausgerichtet. Neben dem Streben nach einer verbesserten Umweltbilanz besteht die vorrangige Herausforderung für beide darin, stetig neue Produkte zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten zu können. Das Ziel dieses Umbruchs ist klar: gemeinsam immer besser werden.



Die zurückgenommene Bühne für unsere Backwaren.



Das neue Filialdesign in der Vorkassenzone eines REWE Marktes.



Das bekannte Firmenlogo wird zusätzlich mit einem Abstract unterstützt.



Die Marke MALZERS hebt sich deutlich im Ladendesign heraus und ist für Kund:innen gut zu erkennen.



Der erste MALZERS Freestander
in Haltern am See.



Beim Bau der Freestander werden bevorzugt
natürliche Materialien wie Holz und Beton
eingesetzt, die eine bessere Rückbaubarkeit
gewährleisten.



reddot award 2020
winner

Das Ladenbaukonzept
wurde 2020 mit einem
Designpreis ausgezeichnet.



40 verschiedene Brot- und 30 verschiedene Brötchensorten werden jeden Tag aufs Neue in den Verkaufsflächen präsentiert.



FRANK CLEMENS
Verkaufsleiter

99

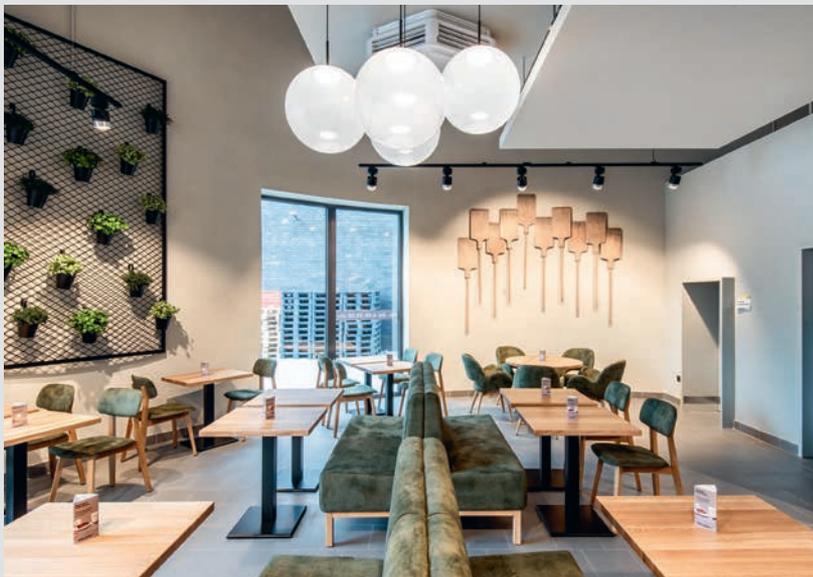
Mit dem neuen Filial-Konzept ist MALZERS einem wichtigen Impuls gefolgt, der modernes Design, Funktionalität und Nachhaltigkeit perfekt vereint.

66

FRANK CLEMENS
Verkaufsleiter



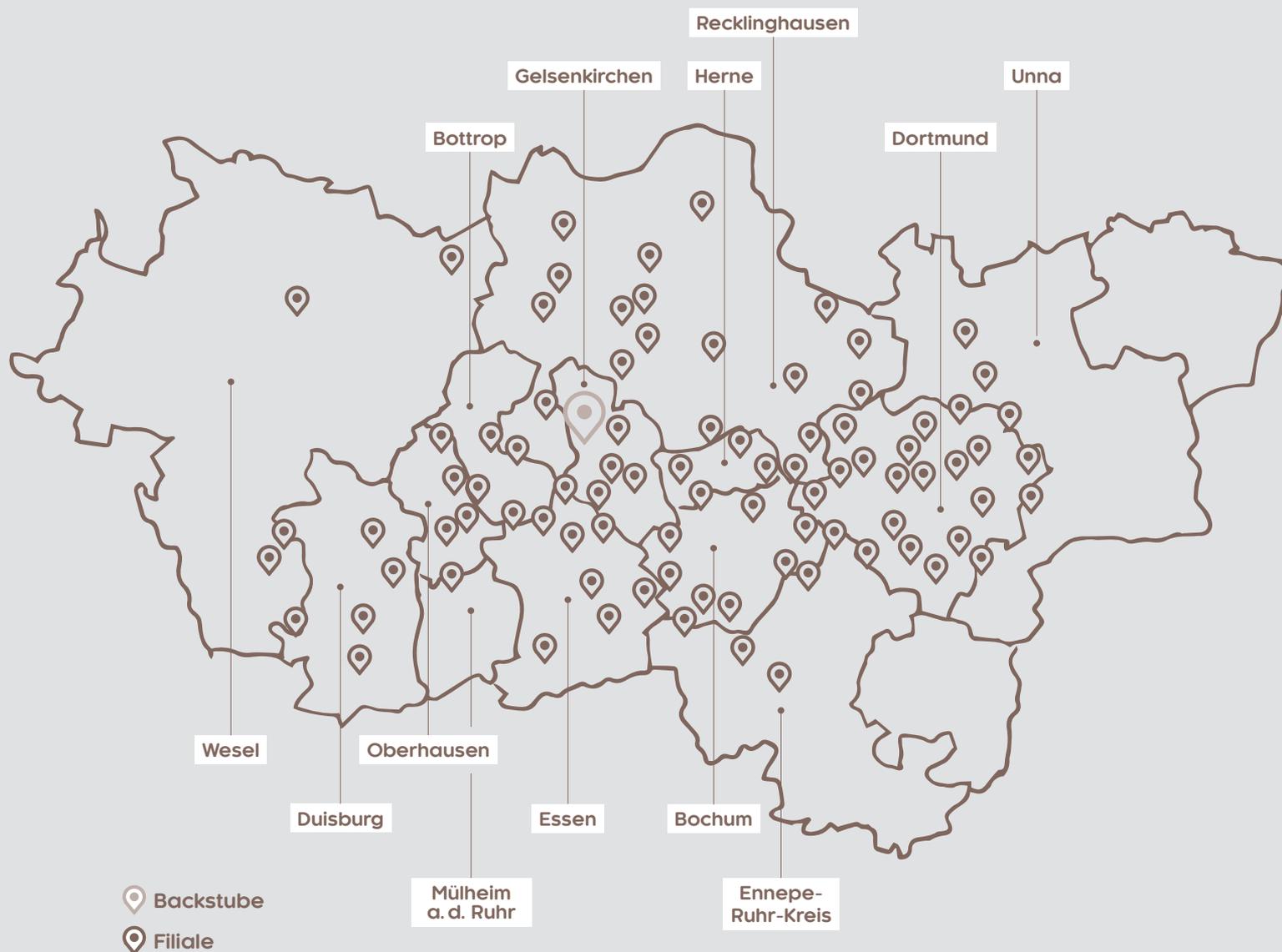
Moderne Schlichtheit und hohe Funktionalität sowie ausreichend Platz, das ist die Verkaufsstelle einer Bäckerei von heute.



Ein modern gestaltetes Café mit dem neuen Markenerscheinungsbild.

DAS RUHRGEBIET – DAS SIND „WIR“.

Finde deine MALZERS BACKSTUBE
aus über 150 Filialen in deiner Nähe.



→ Die nächste
Filiale finden:
malzers.de/filialen

Thema:

Verbessern heißt verändern.

Sie sind alle drei fast 40 Jahre im Unternehmen. Niemand kennt und lebt MALZERS so lange wie Sie, daher zuerst einmal die Frage: Inwieweit hat sich Ihr unternehmerisches Denken und Handeln in der letzten Dekade am Thema Nachhaltigkeit orientiert?

Klaus-Jürgen Mader: Der Begriff mag relativ neu sein, aber wir haben viele Prozesse, die dieses Thema betreffen, schon vor 10 bis 20 Jahren angestoßen. Ein Beispiel dafür ist die Steuerung des Wareneinsatzes. Uns war schon sehr früh wichtig, unsere Rohstoffe so einzusetzen, dass sichergestellt werden kann, dass am Ende des Tages nicht zu viel Ware übrig bleibt. Zudem entwickelten wir Lösungen, um Überproduktion aus der Backstube und Warenretouren aus den Filialen wieder in den Kreislauf zurückzuführen.

Das Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung und effizienten Rohstoffeinsatz hat sich jetzt natürlich noch viel mehr verstärkt. Genauso wie für den Verpackungsverbrauch, den Energieeinsatz und die Transportwege.

Rainer Krause: Bei uns in der Backstube war immer schon Qualität das oberste Gebot. Und Geschmack. Wir haben ganz einfach nur das produziert, was uns selbst am besten schmeckt, und deshalb auch immer schon Wert auf hochwertige Rohstoffe gelegt. Und auf so wenig Zusatzstoffe wie möglich. Da mussten wir uns oft die Frage stellen, was wir wirklich brauchen und wo wir noch weiter minimieren können.

Hans-Joachim Scherpel: Schon damals, in der Backstube meines Vaters in Lünen, haben wir die Überproduktion von Broten beim nächsten Backdurchgang wieder mit verbacken, allein schon deshalb, weil die vorgebackene Kruste noch mal einen richtig guten Geschmack mit hineinbringt.

Dazu rücken neue und weitere Themen in den Fokus. Zur sozialen Verantwortung von Unternehmen gehört ja nicht nur die rein ökologische Nachhaltigkeit, sondern es zählen auch soziale Belange

und Ökonomie. Wir als regionaler Ausbilder und Arbeitgeber im Ruhrgebiet möchten unsere Mitarbeitenden fördern und halten. Ein Viertel unserer Belegschaft ist um die 20 Jahre bei uns, denn auch Investitionen in die Talente unserer Mitarbeitenden sind Teil der Unternehmensverantwortung.

Zudem nehmen wir unseren Auftrag als Grundversorger sehr ernst, indem wir versuchen, immer das optimale Preis-Leistungs-Verhältnis in der Region anzubieten.

Klaus-Jürgen Mader: Dabei legen wir bei der Zutatenqualität den Maßstab sehr hoch an und versuchen das dann mit Ideen zu kompensieren, die bei der Produktion in der Backstube anders und kostengünstiger laufen.

Wir müssen uns stetig fragen: Wie bekommen wir es geschmacklich noch besser produziert? Wie können wir es gleichzeitig ressourcensparender umsetzen? Woher beziehen wir die entspre-



Von links nach rechts:
HANS-JOACHIM SCHERPEL
Inhaber und Geschäftsführer
RAINER KRAUSE
Betriebsleiter
KLAUS-JÜRGEN MADER
Kaufmännischer Leiter und Prokurist

chend hochwertigen Rohstoffe und regionalen Zutaten? Bei diesen Prozessen integrieren wir auch immer unsere Mitarbeitenden.

Hans-Joachim Scherpel: Dazu wurde 2017 ein Leitbild erstellt, das nicht wir von der Geschäftsleitung, sondern die Mitarbeitenden selbst erarbeitet haben. Dieses Leitbild gilt als unser gemeinsamer Kompass, hier haben wir bereits einiges umgesetzt und versuchen natürlich, sämtliche Ziele weiter zu erreichen.

WELCHE INTERNEN MASSNAHMEN FÜHREN SIE DURCH, MIT DENEN MITARBEITENDE FÜR DIE NACHHALTIGEN ZIELE DES UNTERNEHMENS BEGEISTERT UND MITGENOMMEN WERDEN?

Klaus-Jürgen Mader: Wir führen regelmäßig interne Energie-Audits in den Filialen, der Produktion und der Verwaltung durch, um die Mitarbeitenden für



Maßnahmen zur Energieeinsparung zu sensibilisieren. Außerdem geben wir monatlich die Auswertung der Energieverbräuche und -kennzahlen an die Filialen und die verantwortlichen Mitarbeitenden im Betrieb heraus, damit wir gemeinsam die Erfolge von bereits umgesetzten Maßnahmen bewerten oder auch Erklärungen und Lösungen für mögliche Abweichungen finden können. Gerade in den Filialen lebt das Energiemanagement von der Mitarbeit des Filial-Teams. Mit jeder Filiale wurden individuelle Ein- und Ausschaltzeiten für alle Geräte vereinbart, um keine Energie unnötig zu verschwenden.

Rainer Krause: Die Tatsache, dass wir zu den ersten Bäckereien gehörten, die Plastiktüten weggelassen haben, lange bevor es gesetzlich geboten wurde, oder dass wir ein eigenes Blockheizkraftwerk zur Energieerzeugung betreiben: Einige Nachhaltigkeitsprojekte sind leider noch nicht allen im Unternehmen bekannt.

Hans-Joachim Scherpel: Jede:r Filialmitarbeitender:in wird bei unseren Besprechungen darüber informiert, unnötige Verpackungen zu vermeiden, die richtigen Verpackungsgrößen zu wählen und Mehrwegsysteme anzubieten. Genauso informieren wir über den Einsatz von Elektrogeräten und Beleuchtung nur dann, wenn sie wirklich gebraucht werden.

”

Wir sind H₂-ready. Damit sind wir für die Wasserstoffverbrennung aufgestellt und warten nun auf die öffentliche Leitungsinfrastruktur.

“

KLAUS-JÜRGEN MADER
Kaufmännischer Leiter und Prokurist

Für den Mai nächsten Jahres planen wir eine Aktionswoche zum Earth-Overshoot-Day für alle Mitarbeitenden und Kund:innen.

Rainer Krause: In der Produktion geht es darum, Bruch und damit unbrauchbare Ware zu vermeiden. Ein weiterer Aspekt hier ist die korrekte Nutzung unserer Abwasser-Behandlungsanlage, in die keine Fettreste geleitet werden dürfen. Butterreste aus unserer Konditorei verwerten wir stattdessen weiter. Mittlerweile regeln zusätzlich automatische Systeme den Energieverbrauch der Backöfen.

Ich denke, dass wir damit bereits 90% unserer Mitarbeitenden erreichen. Das Spannende in diesen Prozessen ist tatsächlich auch, dass inzwischen interne Wettbewerbe zwischen Bäckerei und Konditorei stattfinden, welche Abteilung unseres Betriebes am Ende des Monats nachhaltiger gewirtschaftet hat. Letztendlich empfinden es ja auch alle Kolleg:innen als sinnvoll, am Ende des Tages Qualitätsprodukte mit einem nachhaltigen Anspruch erzeugt zu haben.

Hans-Joachim Scherpel: Seit über zehn Jahren geben wir nicht verkaufte Ware an die regionalen Tafeln weiter, auch das ist eine Tatsache, die unseren Mitarbeitenden sehr wichtig ist, denn danach werde ich gerade in der heutigen Zeit immer öfter gefragt. In den letzten sieben Jahren sind für die Tafeln über 1,4 Millionen Euro an Warenwert zusammengekommen.

Damit können wir auch die Bewohner:innen des Ruhrgebiets versorgen, die auf unsere Hilfe am stärksten angewiesen sind.



HANS-JOACHIM SCHERPEL (60)
Inhaber und Geschäftsführer

Quasi von Geburt an dabei. Bäckermeister in vierter Generation. Hat aus drei Filialen in Wanne-Eickel 150 im ganzen Ruhrgebiet gemacht. Produziert und verkauft nur, was ihm selber schmeckt, zum Beispiel das „Korneck“ und Schokoladenplunder.

WIE STEHEN SIE GANZ PERSÖNLICH DEM THEMA NACHHALTIGKEIT GEGENÜBER? WELCHE ERFAHRUNGEN HABEN SIE PRIVAT ODER IM UNTERNEHMEN DAMIT GEMACHT?

Klaus-Jürgen Mader: Mir wurde die Relevanz des Themas in der Gesellschaft besonders bewusst, als wir zu Hause auf einmal vier anstatt eine Mülltonne hatten. Für mich macht die Trennung wiederverwertbarer Rohstoffe sehr viel Sinn, das wollte ich dann natürlich auch im Unternehmen umsetzen.

Rainer Krause: Bei uns zu Hause war Lebensmittelverschwendung immer schon ein wichtiges Thema. Meine Eltern als Nachkriegsgeneration im Ruhrgebiet haben Lebensmittel sehr wertgeschätzt, es wurde immer alles bis zur letzten Kante Brot aufgegessen, bevor neu eingekauft wurde.

Dieses Bewusstsein und die Wertschätzung gebe ich auch an meine Kinder und Enkelkinder weiter, mit denen ich gerne und viel selbst koche, denn bei uns kommen keine Fertigprodukte auf den Tisch. Das gilt für mich dann natürlich auch in der Backstube.

Hans-Joachim Scherpel: Ja, da bin ich genau bei dir. Man hat die Wertschätzung schon von den Großeltern mitbekommen und dann von den Eltern, die ja gegen Kriegsende geboren wurden. Bei uns war es auch so, dass wir als Kinder nie etwas wegwerfen durften.

INWIEFERN HAT DIE CORONA-KRISE DAS VERFOLGEN NACHHALTIGER ZIELE BEEINFLUSST?

Hans-Joachim Scherpel: Ich glaube, wir haben in dieser Zeit im Nachhaltigkeitsprozess nicht zurückgesteckt. Wir haben keine Ziele aufgegeben. Wir waren sicherlich eine ganze Zeit lang mit anderen Themen beschäftigt, dabei sind vielleicht einige Prozesse verzögert worden. Aber solche Dinge wie unsere Audits und sonstige interne Maßnahmen sowie die normale tägliche Arbeit sind weitergelaufen.

Klaus-Jürgen Mader: Wenn es Lieferschwierigkeiten bei einigen Produkten gab, wie bei der Verpackung, haben wir nach

Alternativen gesucht. Leider wurde durch die zusätzlichen Hygienemaßnahmen sehr viel Einwegplastik verbraucht, für Handschuhe, Masken und Tests. Natürlich ging in diesem Fall die Sicherheit unserer Mitarbeitenden und Kund:innen vor. Allein im letzten halben Jahr haben wir 350.000 Masken an die Mitarbeitenden weitergegeben sowie 55.000 kostenlose Selbsttests.

EIN ÄHNLICHES THEMA: BEEINFLUSSEN DIE MOMENTANEN PREISSTEIGERUNGEN UND LIEFERKETTENSCHWIERIGKEITEN AUFGRUND DES UKRAINEKRIEGES IHRE NACHHALTIGKEITSZIELE?

Klaus-Jürgen Mader: Ja, diese Problematik bereitet uns auch Sorgen. Viele Industriebetriebe, die wir kennen, befürchten, bei einem kompletten Gaslieferungsstopp die Produktion einstellen zu müssen. Wir haben aktuell Probleme bei den Verpackungen: Hier sind keine Sondergrößen mehr lieferbar, daher nutzen wir notgedrungen die Standardmaße.

Rainer Krause: Auch in der Produktion stehen wir vor Herausforderungen. Wir müssen unsere Rezepturen und Abläufe ständig neu anpassen, beispielsweise bei Lieferengpässen für Butter. Dann setzen wir Margarine ein, aber es erfordert sehr viel Aufwand und Tüftelei, um dieselbe Konsistenz und denselben Geschmack, den die Kund:innen gewohnt sind, zu erreichen.

Hans-Joachim Scherpel: Beim Thema Veränderung durch die Kriegssituation kommen wir wieder in den sozialen Bereich. Die Kostensteigerung, die in Deutschland herrscht, betrifft ja jede:n, nicht nur die Firmen, sondern auch die Privathaushalte, also auch unsere Mitarbeitenden. Aus diesem Grund haben wir beschlossen, selbstständig eine Lohnanpassung vorzunehmen, die über den aktuellen Tarif hinausgeht.

Die gesetzliche Anhebung des Mindestlohnes auf 12 Euro hat die Inflation meiner Meinung nach längst aufgefressen. Deshalb haben wir auch diese Erhöhung um drei Monate vorgezogen, denn schon jetzt ist ja beinahe alles teurer.

IST ES FÜR SIE EIGENTLICH MÖGLICH, BEI ROHSTOFFEN AUS DEM AUSLAND DIE PRODUKTIONS-BEDINGUNGEN ZU ÜBERPRÜFEN?

Klaus-Jürgen Mader: Leider sind selbst regionale Produkte wie Erdbeeren oder Zwetschgen für uns nicht in den großen Mengen verfügbar, die wir benötigen. Daher müssen wir sie auch teilweise aus dem Ausland zukaufen. Genau wie in Deutschland legen wir hier Wert auf zertifizierte Betriebe. Zudem haben wir oft ein langjähriges Vertrauensverhältnis zu unseren Lieferanten:innen aufgebaut.

Zusätzlich lassen wir von allen zugekauften Produkten Laboranalysen machen, um sicher zu sein, dass die angegebene Zusammensetzung und die Reinheit stimmen.

Rainer Krause: Das gilt nicht nur für die Rohstoffe. Wir lassen beispielsweise auch unsere Backbleche prüfen, ob Stärke und Beschichtung den Angaben der Zuliefer:innen entsprechen. Diese Analysen haben wir direkt hier in Zusammenarbeit mit der Westfälischen Hochschule

in Gelsenkirchen gemacht. Der Abrieb von Backblechen ist auch ein Gesundheitsfaktor und mir ist tatsächlich kein weiterer Backbetrieb bekannt, der dies ähnlich genau nimmt wie wir.

SOLLTE DANN DER FOKUS DER WARENESCHAFFUNG NICHT NOCH VIEL STÄRKER AUF REGIONALITÄT GELEGT WERDEN?

Klaus-Jürgen Mader: 75 % unserer Ausgaben verbleiben bereits jetzt in NRW, 49 % sogar direkt im Ruhrgebiet. Dazu gehören Wareneinkauf, Rechnungen von Handwerksfirmen und externen Dienstleister:innen.

WELCHE TECHNOLOGISCHEN INNOVATIONEN PLANEN SIE IN ZUKUNFT NOCH ANZUSCHAFFEN, UM RESSOURCEN UND ENERGIE ZU SPAREN?

Klaus-Jürgen Mader: Wir haben an die Wasserstofftechnik gedacht, zum Beispiel für die LKWs, denn da ist der Einsatz von Elektromobilität ja noch sehr,

sehr schwierig. Alle Brenner für unsere Produktion, die wir jetzt neu anschaffen, sind bereits H₂-ready, also bereit zur Verbrennung von Wasserstoff. All-electric haben wir geprüft. Leider ist das öffentliche Versorgungsnetz noch lange nicht so weit, große Produktionsbetriebe wie MALZERS rein elektrisch betreiben zu können.

INWIEWEIT KANN DIE DIGITALISIERUNG BEI DER REALISIERUNG NACHHALTIGER ZIELE UNTERSTÜTZEN?

Hans-Joachim Scherpel: In der Coronazeit wurde deutlich, dass Verwaltungstätigkeiten auch vom Homeoffice aus machbar sind. Auch jetzt nutzen wir digitale Besprechungssoftware, um Zeit und Wege zu sparen.

Klaus-Jürgen Mader: Das spannendste Projekt steht noch an: die papierlose Verwaltung. Bereits noch in diesem Jahr realisieren wir die papierlose Finanzbuchhaltung und Rechnungsprüfung. Der Rest folgt dann in den kommenden Jahren.

WIE GEHEN SIE BEI DER REALISIERUNG IHRER NACHHALTIGKEITZIELE WEITER VOR?

Hans-Joachim Scherpel: Wir müssen unsere Nachhaltigkeitsprojekte ständig überprüfen und die wichtigsten zuerst verfolgen. Wir fragen uns immer wieder, an welcher Stelle wir schon weit gekommen sind, wo wir sogar Vorreiter waren, was wir lang- oder kurzfristig schaffen können und wo unser Impact wirklich eine gesamtgesellschaftliche Relevanz hat.



KLAUS-JÜRGEN MADER (59)
Kaufmännischer Leiter und Prokurist

Startete mit der kaufmännischen Betreuung dreier Filialen in Lünen und verantwortet seit 1997 alle kaufmännischen Bereiche in der Hauptverwaltung in Gelsenkirchen.

RAINER KRAUSE (61)
Betriebsleiter

Seit 38 Jahren in der MALZERS Familie. Hat alle Standortwechsel und Unternehmensweiterungen mitgemacht. MALZERS, wie es jetzt ist, gehört zu seinem Lebenswerk. Macht viel Sport, weil er jede Produktneuentwicklung mehrmals täglich probieren darf.



„75 % UNSERER AUSGABEN
VERBLEIBEN BEREITS IN
NRW, 49 % SOGAR DIREKT
RUHRGEBIET. DAZU GEHÖREN
WARENEINKAUF, RECHNUNGSWESEN
VON HANDWERKSFIRMEN UND
EXTERNEN DIENSTLEISTUNGSANBIETERN

**ABEN
JETZT IN
REKT IM
BEHÖREN
INUNGEN
MEN UND
STER:INNEN.“**

KLAUS-JÜRGEN MADER
Kaufmännischer Leiter
und Prokurist

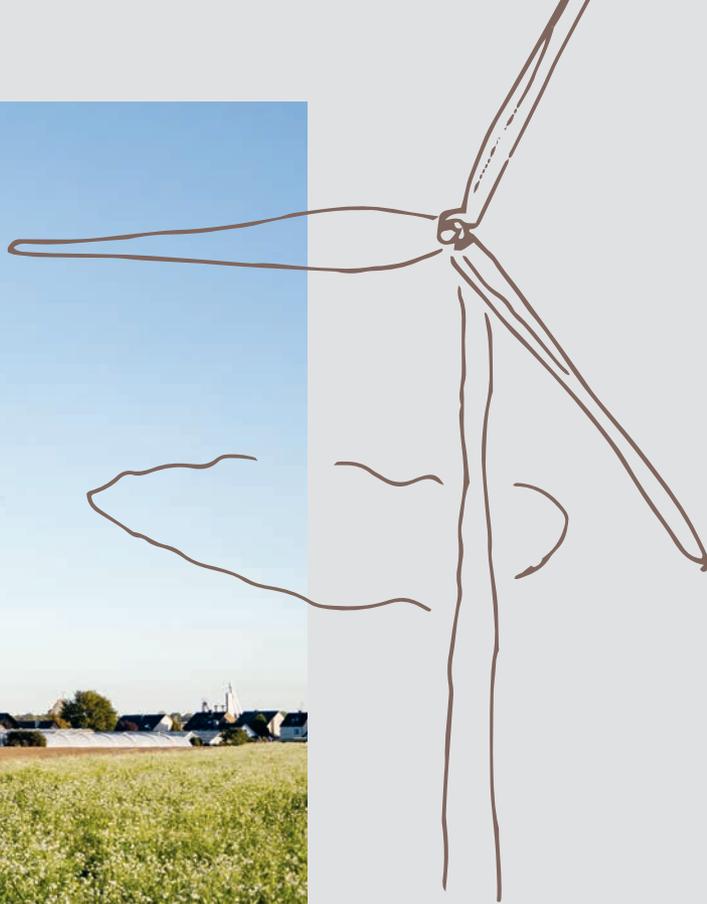
Strategie

32

Herten, Baum auf Wiese, Weg zur Arbeit
von Hans-Joachim Scherpel.



Die Website informiert unsere Kund:innen über aktuelle Aktionen und Produkte. Sämtliche Daten zu einem Artikel können eingesehen werden – der Artikel kann heutzutage auch direkt vorbestellt, bezahlt und in der Verkaufsstelle abgeholt werden.



DAS REZEPT FÜR MORGEN.

Konsequente Fokussierung ist unser Erfolgsrezept. Das heißt: Neben unserer Hingabe für das Handwerk sind wir allem gegenüber aufgeschlossen, was unsere Arbeit ressourcenschonender macht.

Mit Hilfe dieser Strategie kreieren wir echten Mehrwert – zum Beispiel im digitalen Kundenkontakt via Click & Collect. Auch durch den Aufbau unseres Intranets und den verstärkten Einsatz von digitaler Werbung profitieren wir von beschleunigten Prozessen, die sich positiv auf unser Geschäft auswirken.

So kommen wir unserem Ziel näher, nur das zu produzieren, was die Kund:innen auch tatsächlich brauchen.

STRATEGISCHER FAHRPLAN ZUR NACHHALTIGKEIT.

Eine verantwortungsbewusste Produktion von nachhaltigen Backwaren ist mit Weitsicht und Ehrgeiz zu planen.

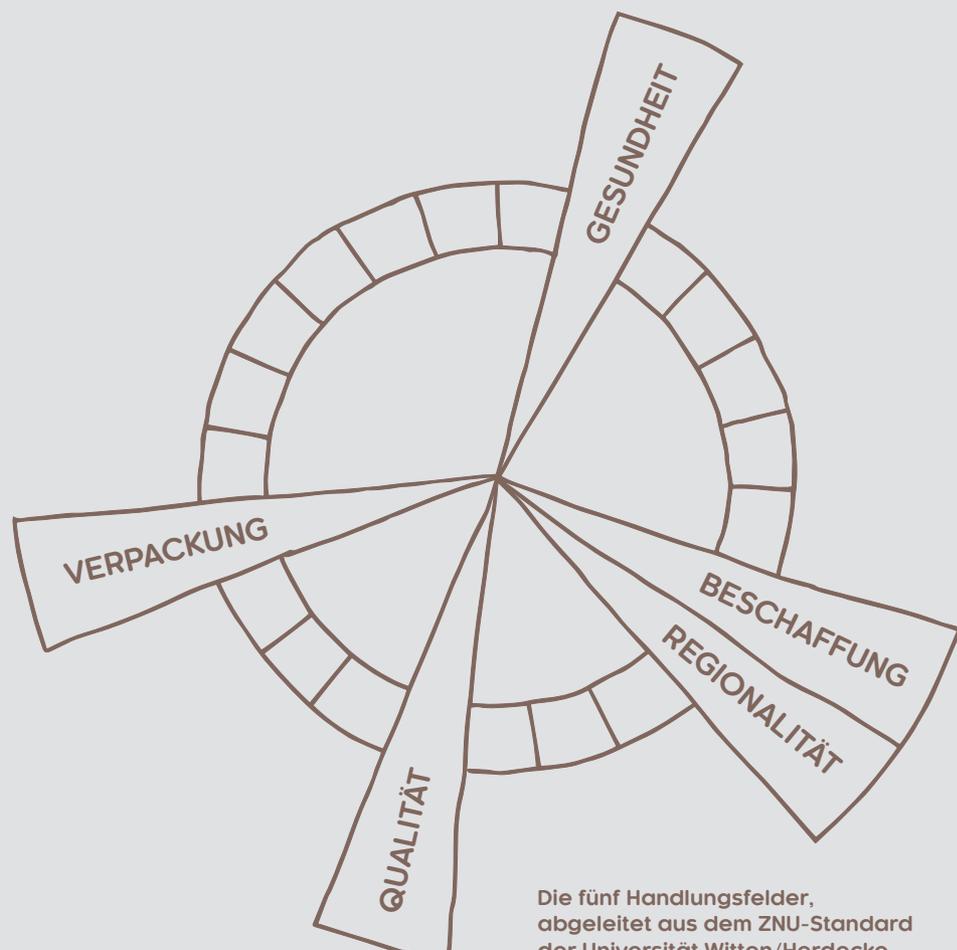
Mit unserem Nachhaltigkeits-Fahrplan orientieren wir uns dabei eng am ZNU-Standard (Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung der Fakultät für Wirtschaft und Gesellschaft der Universität Witten/Herdecke) und an den 17 Zielen der Vereinten Nationen (UN) für nachhaltige Entwicklung. Für die beinahe 3.000 Mitarbeitenden werden diese Ziele jedoch immer maßvoll implementiert, um die Qualität von Prozessen und Produkten jederzeit optimal zu halten.

MALZERS hat einen Fahrplan der Nachhaltigkeit erstellt, an dem sich alle Mitarbeitenden auf dem Weg zu einem nachhaltigen Bäckereibetrieb orientieren können. Bis zur geplanten Ankunftszeit im Jahr 2027 wird MALZERS jedes Jahr neue Etappenziele in verschiedenen Unternehmensbereichen erreicht haben. Jedes Ziel stellt dabei ein wichtiges Puzzlestück zur Komplettierung unseres Enkelversprechens dar, mit dem wir unsere Umwelt für nachfolgende Generationen erhalten möchten.

Die Leitlinien des Fahrplans zur Nachhaltigkeit werden im Rahmen von fünf konkreten Handlungsfeldern umgesetzt, wo wir den größten Einfluss für uns definiert haben.

Gleich drei Handlungsfelder haben einen wirtschaftlichen Hintergrund. Ganz oben steht hier die Qualität, die die Unbedenklichkeit von Produkten sichert. Bei der Beschaffung gilt es, Elemente der nachhaltigen Produktion zu überprüfen und geeignete Zuliefer:innen auszuwählen. Regionales Engagement, das einen positiven Beitrag zum Gemeinwohl leistet, rundet die wirtschaftlichen Aspekte ab.

Das vierte Handlungsfeld bezieht sich auf den präventiven Schutz der Gesundheit von Mitarbeitenden – genauso wie von Menschen außerhalb des Unternehmens. Die Vermeidung unnötiger Verpackung bildet das fünfte Handlungsfeld, das der Verantwortung gegenüber der Umwelt Ausdruck verleiht.



Die fünf Handlungsfelder, abgeleitet aus dem ZNU-Standard der Universität Witten/Herdecke.

FÜR DICH. FÜR MORGEN. MALZERS.

Handlungsfelder, die große Ziele erreichbar machen.

QUALITÄT

Durch die Auswahl unbedenklicher Zutaten und eine handwerkliche Herstellung entstehen Backwaren von herausragender Qualität. Dabei entspricht es unserer Überzeugung, dass Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker in unserer Produktionskette nichts verloren haben. Damit unsere Backwaren stets lecker und bekömmlich sind, geben wir den Teigen die nötige Zeit, sich zu entwickeln.

Es ist ein Ausdruck unserer Passion, dass wir bei der Produktion eigene Qualitätsstandards verfolgen, die sich oft deutlich oberhalb der geforderten Standards bewegen.

GESUNDHEIT

Ein präventiver, systematischer Gesundheitsschutz innerhalb und außerhalb des Unternehmens wird mit höchster Priorität behandelt und vorangetrieben. Dazu zählen die Optimierung von Arbeitsumfeldern und die Entwicklung von ernährungsrelevanten, vollwertigen Produkten.

BESCHAFFUNG

Um eine nachhaltige und richtige Kaufentscheidung möglich zu machen, müssen Lieferant:innen kontinuierlich überprüft, bewertet und selektiert werden.

Die Lieferbedingungen dürfen daher weder schwierig noch unbezahlbar sein. Hierbei setzen wir auf Regionalität und langjährige Vertrauensverhältnisse zu unseren Lieferant:innen. Zum Standard gehört für uns auch ein Mehrwegsystem, das bereits in allen relevanten Unternehmensbereichen Einzug gehalten hat.

VERPACKUNG

Um einen deutlichen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt zu leisten, übernehmen wir Verantwortung für unsere Umwelt, vermeiden unnötige Verpackung oder verwenden alternativ wiederverwertbare Materialien.

REGIONALITÄT

Tradition braucht Zeit, Beständigkeit und Nähe zu Kund:innen. In 120 Jahren MALZERS entstand so eine tiefe, direkte Verbindung zur Heimat und den Menschen einer Metropolregion, die bunt und vielfältig ist.

Wir fördern und sichern Arbeitsplätze in der Region durch Zusammenarbeit mit regional ansässigen Firmen und Dienstleister:innen und als Ausbilder von Fachkräften im Handwerk.

MALZERS möchte mit der Verwendung regionaler Zutaten zeigen, was aus den Rohstoffen des Ruhrgebiets, in Verbindung mit traditionellen handwerklichen Methoden, entstehen kann. Doch auch durch die Förderung von Bildung, Kultur und sozialen Einrichtungen werden stetig engagierte Beiträge zum regionalen Gemeinwohl geleistet.



→ Verfolgen Sie alle Maßnahmen des MALZERS Nachhaltigkeitsprozesses im Beileger oder unter: malzers.de/magazin/nachhaltigkeit

Thema:

Die Energiewende selbst steuern.

Ein Interview mit

Martina Malcherek

WIE KAMEN SIE ZUR AUFGABE DER ENERGIEMANAGEMENTBEAUFTRAGTEN?

Eigentlich wie die Jungfrau zum Kinde, auch wenn ich einen entscheidenden Impuls gegeben habe: Nachdem ich darauf aufmerksam gemacht hatte, wie viel Energie wir einsparen könnten, wurde der Aufbau eines Energiemanagementsystems ökologisch und ökonomisch attraktiv. Bereits im ersten Jahr haben wir alle notwendigen Zertifizierungen realisiert und Audits durch den TÜV eingebunden.

Jetzt sind wir im neunten Jahr und das Energiemanagementsystem ist fest im Unternehmen verankert. Auch bereichsübergreifend unterstützen mich die Kolleg:innen tatkräftig, damit die Entwicklung jeden Winkel des Unternehmens erreicht und wir nun gemeinsam im Sinne der Nachhaltigkeit handeln. Das ist Teamwork!

SEIT WANN HAT NACHHALTIGKEIT ALS KONZEPT FÜR SIE RELEVANZ UND WIE HAT DIESES BEWUSSTSEIN IHR LEBEN BEEINFLUSST?

Bei MALZERS haben wir in der Vergangenheit viele Entwicklungen, Veränderungen und Umstellungen angeschoben und umgesetzt, die der Nachhaltigkeit des Unternehmens zugutekamen. Von einem Konzept konnte jedoch nicht die Rede sein, weil wir angepackt haben, was uns in den Sinn kam.

Im Jahr 2021 haben wir dann das weite Thema „Nachhaltigkeit“ so richtig in die Unternehmensphilosophie aufgenommen. Anhand definierter Ziele, die wir uns bis zum Jahr 2027 vorgenommen haben, möchten wir unseren Mitarbeitenden und Kund:innen zeigen, wofür MALZERS steht und einsteht.

Die Nachhaltigkeit ist ein fester Baustein in unserem Unternehmen, aber auch für mich persönlich und in meinem privaten Umfeld. Das färbt halt einfach ab, und so soll es sein! Wir kaufen jetzt regionaler ein: die Eier oder Fleisch vom Bauern nebenan, ein bisschen Gemüseanbau im eigenen Garten, bewussteres Einkaufen, um Lebensmittel nicht zu verschwenden, oder mal mit den Nachbarn gemeinsam essen, wenn man doch zu großzügig gekocht hat.

HABEN SIE DEN STEIN INS ROLLEN GEBRACHT ODER GAB ES EINE STIMMUNG DES WANDELS IN DER BACKSTUBE UND IM BETRIEB?

Die Geschäftsleitung hat den Stein in Bewegung gesetzt, aber ich darf ihn weiterrollen und dafür sorgen, dass er mit der richtigen Geschwindigkeit in die richtige Richtung rollt.

Auf dem Weg zur Umsetzung der Nachhaltigkeitsversprechen von MALZERS hat mich Christian Scherpel sehr aktiv unterstützt und selbstverständlich haben wir die wesentlichen Themen und Wünsche der Kolleg:innen genauso einfließen lassen wie die Vision der Geschäftsleitung. Letztlich lässt sich die Aufgabenstellung ganz einfach und präzise formulieren: „Wie machen wir MALZERS enkeltauglich?“

WIE IST ES, DIE NEUE, BEWUSSTERE GENERATION IM UNTERNEHMEN WACHSEN ZU SEHEN?

Meine jüngeren Kolleg:innen sind schon längst am Zug und machen sich im privaten wie professionellen Leben sehr viele Gedanken über Konzepte zu alternativen, nachhaltigen Lebensweisen – für ihre Zukunft und die ihrer Kinder.

„DIE BEFRIEDIGUNG
DER GRUND-
BEDÜRFNISSE
JEDES LEBEWESENS
MUSS IN UNSERER
MODERNEN WELT,
BEI ALLEM ÜBER-
FLUSS UND WOHL-
STAND, EIN KOLLEK-
TIVES ZIEL SEIN.
HIER UND ÜBERALL.“



Produkte

40





Berat Mutlu verzieht unsere Teige. Anfängen hat er bei uns als Hilfskraft, heute ist er Teigmacher.

GETREIDE, WASSER, SALZ. LEBEN.

Das Backhandwerk bietet die Möglichkeit, gemahlenes Getreide mit nur wenigen Zutaten und etwas Hitze in ein wohlschmeckendes Kulturgut zu verwandeln.

Wir messen uns dabei täglich an unseren eigenen nachhaltigen Qualitätsstandards, die oft höher sind, als es die gesetzlichen Auflagen fordern. Trotzdem einen akzeptablen Produktpreis zu erzielen, ist dabei für uns selbstverständlich.

SORTIMENT

IN ZAHLEN.

BRÖTCHEN PRO WOCHE	
BROTE SORTEN PRO TAG	2.000.000
KUCHEN & SÜSSES SORTEN PRO TAG	40
NATURSAUERTEIG IN kg PRO TAG	30
PRODUKTVIELFALT IM JAHR	8.000
FODMAP-	500
REDUZIERTE PRODUKTE	23

UNSERE BEHARR- LICHKEIT ZEIGT SICH IM DETAIL.

Bei MALZERS ist jeder Tag anders. Unsere Ideen zu Optimierungen sind es auch.

Die MALZERS Kruste. So gut, dass sie schon im Fernsehen war. Am 02.09.2021 filmte das Magazin „Galileo“ die aufwändige Herstellung unseres Klassikers.



Mit dem Anspruch, ausschließlich frische Backwaren mit guter Qualität zu einem angemessenen Preis bieten zu wollen, standen die Bäckermeister:innen bei MALZERS schon häufig vor großen Aufgaben.

Die Entdeckung der Vorzüge einer langen Teigführung ereignete sich eher zufällig. Die Bäckermeister:innen erfanden das Verfahren der kältegesteuerten Führung von Rohlingen, die zu jeder Zeit frisch in unseren Filialen gebacken werden können. Mit der Qualität der Backwaren, die aus dieser revolutionären Taktik resultiert, hat MALZERS im Wettbewerb neue Maßstäbe gesetzt. Diese Innovation spiegelt einen wesentlichen Erfolgsfaktor der heutigen MALZERS Backstuben wider, die die Erfindung des Goldbröt-

chens möglich gemacht hat. Auch nach 30 Jahren konnte das Goldbrötchengeheimnis noch nicht gelüftet werden – was wir mit Stolz und Freude zur Kenntnis nehmen. Seither haben sich die Entwicklungen im Produktbereich bei MALZERS stetig beschleunigt. Kontinuierlich kommen neue Innovationen hinzu. Neben saisonalen Backwaren sind hier zum Beispiel unsere Snack- und Kaffeespezialitäten zu nennen, die sich immer größerer Beliebtheit erfreuen.

Weitere Faktoren, die wesentlich zum Gelingen unserer Produkte beitragen, sind erstklassige Zutaten, die langfristig nur durch verantwortungsvollen Umgang mit der Natur sichergestellt werden können. Wir sind stolz, in vielen Bereichen Lieferant:innen gefunden zu haben,

die in der Lage sind, zuverlässig hervorragende Qualität zu liefern, die unseren Ansprüchen entspricht.

Auf diesem Weg stellen wir uns natürlich auch der Verantwortung gegenüber den Menschen in unserer Region und darüber hinaus. Stabile Verbindungen zu Partnerunternehmen sind da das A und O. Durch unser breites Netz an Zuliefer:innen, zu denen wir enge persönliche Kontakte pflegen, sind unsere Lieferketten äußeren Einflüssen gegenüber deshalb ausgesprochen resistent. Durch die durchdachte Kontrolle all dieser Parameter haben wir ein Qualitätsmanagement aufgebaut, das uns zuverlässige Produktionsbedingungen für Produkte gewährleistet, die nachhaltig und schmackhaft zugleich sind.

Ein saisonaler Hit. Unser Erdbeerplunder.
Feiner, zarter Plunder mit cremigem
Pudding und frischen, regionalen reifen
Erdbeeren aus NRW.



Unser Rathausbrot ist ein mildes Weizenmischbrot
mit vielen Sonnenblumenkernen – besonders weich im Biss.



Unser Markenzeichen seit Jahren:
das MALZERS Goldbrötchen. Es wird in
einem komplexen Frischteigverfahren
an alle Filialen täglich in mehreren Gar-
stufen ausgeliefert. Mehrmals täglich
wird es direkt vor Ort gebacken und un-
seren Kund:innen ofenwarm verkauft.
Außen knusprig – innen zart.



Alle Produkte werden nach wie vor handwerklich hergestellt. Teilweise helfen unsere größeren Anlagen und Maschinen, um die gewachsenen Herstellungsmengen zu bewältigen.



Burkhardt Lücke, Abteilungsleiter Brötchen bei der täglichen Produktkontrolle, damit nur einwandfreie Ware in den Verkauf gelangt.



Sauerteige sind bei MALZERS keine Seltenheit. Wir verarbeiten aktuell sogar sieben verschiedene Sorten.

In der Brotkruste steckt das Aroma. Durch hohe Temperaturen entstehen die typischen Röst- und Karamellaromen.



BACKKUNST, DIE MAN SCHMECKT.

Schon vor ungefähr 12.000 Jahren haben die Menschen wildes Getreide angebaut, es zwischen Steinen zermahlen und mit Wasser und Salz zum ersten Urzeit-Brot verarbeitet.

Archäologische Funde haben gezeigt, dass Getreide (Weizen, Gerste, Roggen) bereits vor ungefähr 12.000 Jahren in den Randgebieten des heutigen Irak (Mesopotamien) gesät und geerntet wurde – in Mitteleuropa erst vor etwa 6.000 Jahren. In diesen veränderten Lebensumständen wird der Grund für die Sesshaftigkeit des Menschen und der Beginn der Erfolgsgeschichte des Backhandwerks gesehen. Auf der ganzen Welt fing man an, verschiedenste Teig- und Backarten zu entwickeln, die der jeweiligen Kultur und den verfügbaren Rohstoffen entsprachen.

Bis zum heutigen Tag bleibt es die menschliche Erfahrung, die entscheidet, dass das Brot erst dann aus dem Ofen geholt wird, wenn es wirklich fertig ist und eine kräftige Kruste hat. Da kann sich einem die Frage aufdrängen: Was ist Brot, wenn es nicht von einem Menschen gebacken wird?

Wir leben in einer Zeit, in der große Industriebäckereien Brot aus Fertigmischungen produzieren und mit Gas behandeln, damit es wochenlang in einer Plastiktüte aufbewahrt werden kann, ohne Haptik und Biss, ohne die sensorischen und olfaktorischen Genussmomente.

Unser Gegenentwurf: MALZERS weiß, wie man Brot ohne Chemie haltbar und schmackhaft macht, beispielsweise durch eine lange Teigführung. Je nach Charakter des Teiges muss jedes Brot ganz individuell ausgebacken werden. Unsere Überzeugung: Keine Maschine dieser Welt beobachtet eine Brotkruste genauer als das Auge einer Bäckerin bzw. eines Bäckers. Diese Expertise hat nur das Handwerk.

Trotz großer Produktionsmengen und eines vielfältigen Produktangebotes ist die komplette Automatisierung von Backvorgängen für MALZERS keine Option. Stattdessen verlässt sich MALZERS lieber auf innovative Lösungen und hochwertigste Rohstoffe, um dem regionalen Versorgungsauftrag und der traditionellen Handwerkskunst im Unternehmen gerecht zu werden.

UNSER KLEINES BÄCKER-LEXIKON:

Krume

Saftiges Äußeres durch gleichmäßige Verteilung der Luftblasen im Inneren.

Reifezeit

Im Gegensatz zu maximal einer Stunde bei Industriebrot reifen unsere Teige bis zu 36 Stunden lang – woraus eine verbesserte Bekömmlichkeit und eine längere Haltbarkeit resultieren. Wir unterscheiden zwischen über 15 verschiedenen Teigarten. Übrigens: Unser echtes Vollkornbrot backen wir nur aus unserem echten Vollkornsauerteig.

Freigeschoben

Die Brote berühren sich beim Backen nicht, deshalb geht die Kruste rundum.

UNSER ENGAGEMENT:

Handarbeit

Der Teig wird von Hand „rundgewirkt“, so gut kann das keine Maschine.

Heimatverbundenheit

Wir beziehen einen Großteil unserer Rohstoffe von regionalen Zuliefer:innen.

Umweltfreundlichkeit

Unsere Backwaren gehen entweder unverpackt oder in unserer klimaneutralen Papiertüte über die Theke. Nur bei geschnittenem Brot kommt auf Wunsch eine Folientüte zum Einsatz.

Fokussiertheit

Unseren eigenen Standard über die Standards der anderen setzen.

Gesellschaftsbewusstsein

Spenden an Tafeln und Sozialaktivitäten.



Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) zeichnet Lebensmittel mit den DLG-Prämierungen in Gold, Silber und Bronze aus. Alle ausgezeichneten Produkte müssen, soweit es im Prüfrahmen vorgesehen ist, eine sensorische Analyse, Labortests sowie eine Zubereitungs-, Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung bestehen. Eine DLG-Prämierung in Gold erhalten Produkte, die alle Testkriterien fehlerfrei erfüllen.

2022 haben alle unsere getesteten Brote die Goldmedaille erhalten.

UNSER ENKEL-BROT.

Frisches Roggenmischbrot
mit Nachhaltigkeits-Plus für die
Generation von morgen.

Gebacken mit Brot vom Vortag
aus der Überproduktion, um
wertvolle Rohstoffe wieder-
zuverwenden. Wir freuen uns
sehr über unser erstes kom-
plett klimaneutrales Produkt!





Schmeckt kräftig durch die dunkle Kruste
und die aromatisch-saftige Krume.

Thema:

Mehr als lecker – Gutes im Gebäck.

WIE SIEHT IHR FRÜHSTÜCK AUS?

Das Frühstück ist für mich ein Ritual, das ich am Wochenende in aller Ruhe genieße. Unter der Woche frühstücke ich meistens nicht, weil mein Tag früh beginnt und ich dann meistens noch keinen Appetit habe. Wenn ich dann die Zeit für ein ausgiebiges Frühstück habe, findet das meistens am Samstag zwischen elf und zwölf Uhr statt, nachdem ich mit dem Hund Gassi gegangen bin und den ersten Tagesprogrammpunkt erledigt habe. Mein Baguette, von dem ich mir immer kleine Stücke abreiße, belege ich mir dann zu diesem besonderen Anlass mit Rührei oder Lachs, aber etwas Süßes brauche ich nicht. Das ist auf jeden Fall eine Mahlzeit für die Seele.

ALSO MUSS ES DANN NICHT UNBEDINGT IMMER EIN VOLLKORBROT SEIN?

Das Weizenbaguette hat eine herrliche Kruste, etwas mehr Salz und macht als Frühstück einfach Spaß. Für spätere Mahlzeiten darf es dann für mich ein richtig kompaktes, Korn an Korn gebackenes Vollkornbrot sein, das natürlich die wesentlich gesündere Wahl ist.

WAS STECKT ÜBERHAUPT GUTES IM TEIG? WAS MACHT BROT SO WERTVOLL FÜR UNS?

Prinzipiell ist das Getreide, und damit das Mehl, erstmal Lieferant für lebenswichtige Nähr- und Ballaststoffe. Das Korn an sich liefert uns dann Energie

in Form von Kohlenhydraten aus der Stärke. Mit Mineralstoffen, pflanzlichem Eiweiß und Vitaminen, besonders B-Vitaminen, kann Brot einen wirklich großen Beitrag für eine ausgewogene, gesunde Ernährung leisten. Mit Brot als perfektem Träger kann man dann ernährungswissenschaftlich aus dem Vollen schöpfen und sich abwechslungsreich ernähren.

ALSO FÄNGT DIE GUTE ERNÄHRUNG DORT AN?

Genau, sich nur von Brot zu ernähren, wäre dann doch etwas einseitig. Es darf variantenreich sein, vielseitig und gerne pflanzlich. Mit dem richtigen Belag ist Brot also beinahe grenzenlos einsetzbar. Brot ist natürlich auch deswegen aus vielen Kulturen nicht wegzudenken. Unser Vollkorneck ist zum Beispiel die Antwort auf einen großen Wunsch unserer Kund:innen. Durch unseren Bio-Partner Back Bord hatten wir natürlich schon Vollkornprodukte im Sortiment, aber jetzt backen wir auch diese selbst, nachdem wir die Rezeptur vom MALZERS Korneck überarbeitet haben. Nun kann man anhand der Zutaten sehr genau sehen, wie viel Gutes im Teig steckt: Roggenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Weizenvollkornmehl, Leinsaat, Sesam, Natursauerteig aus Roggenvollkornmehl, Hirse, ganze Roggenkörner und Zuckerrübensirup – das klingt doch sogar vollwertig. Neben Mehlen sind nämlich mit Sonnenblumenkernen und Sesam auch Ölsaaten enthalten, die

wunderbare Eiweiß- und Ballaststoff-Lieferanten sind. Omega-3-Fettsäuren, Eisen, Magnesium, Kalzium und Zink sind ebenfalls sehr wertvoll.

WELCHER GESUNDHEITLICHE MEHRWERT ENTSTEHT DURCH DIE LANGE GÄRZEIT DER TEIGE?

Während der Teigruhe ruht der Teig eigentlich keine Sekunde. Er ist stattdessen sogar sehr aktiv, da komplexe biochemische Prozesse einsetzen. Die Hefe im Teig bildet zum Beispiel Gärgase, die den Teig luftig und leicht machen, während das in Weizenteigen enthaltene Eiweiß zur Formbarkeit des Teiges beiträgt. Außerdem entwickeln sich natürliche Aromastoffe, wobei zahlreiche Enzyme unterstützen. Sie spalten die im Mehl enthaltene Amylase, die Stärke, in Einfachzucker, damit die Hefe diesen in CO₂ und Alkohol umwandeln kann und ein feines Teiggerüst mit fester Kruste entsteht. So werden unserem Körper bereits zahlreiche Aufspaltungsprozesse abgenommen. Selbst für den Körper unverdauliche Stoffe werden so aufgespalten, was mit längerer Ruhezeit natürlich die Bekömmlichkeit steigert. Auch Mineralstoffe werden so für den Körper leichter verwertbar, die Säuren im Sauerteig beugen außerdem nach ihrer Entstehung Schimmel vor. Je länger der Teig ruht, umso mehr gute Stoffe können entstehen und umso mehr schwer bekömmliche Stoffe können abgebaut werden. Auch unabhängig von der Getreideart wird Brot also schlicht verträglicher, wenn der Teig länger ruht.

IN KORN STECKT ALSO JEDE MENGE! WIE STEHT ES DENN UM SCHADSTOFFE?

In Europa und Deutschland unterliegen wir einem strengen und genauen Monitoring der Pestizidrückstands-Höchstmengen – zum Glück. Diese Verordnungen werden akribisch genau eingehalten, weshalb wir uns in der Verantwortung für unsere Kund:innen keine Gedanken um chemische oder gesundheitsschädliche Rückstände machen müssen. Schon die Mühlen achten bei der Abnahme des Getreides darauf und nehmen Pro-

Ein Interview mit

Angela Esser



Täglich testen wir die Beschaffenheit unseres MALZERS Goldbrötchens. Außen knusprig – innen zart, so sollte es sein. Zudem ein schöner Ausbund ohne scharfe Kanten.

ben. Wenn wir dann von den Mühlen beliefert werden, wird erneut geprüft, sodass nur reinstes Mehl in die Backstube gelangt, denn wir haben einen Versorgerauftrag gegenüber unseren Kund:innen und stehen in der Pflicht der Tradition eines Handwerks.

ZUM KAFFEE AM NACHMITTAG GEHÖRT FÜR DIE MEISTEN ETWAS SÜSSES. WAS SAGEN SIE ALS ERNÄHRUNGSEXPERTIN DAZU?

Wir dürfen den gesundheitlichen Wert des Genusses nicht unterschätzen. Natürlich gehört eine gewisse Achtsamkeit zu einer gesunden Lebensweise dazu und man kann sicherlich streiten, ob man täglich ein Stück Kuchen genießen sollte, doch im Endeffekt kommt es auf die allgemeine Ernährung an. Wenn ich einen wunderschönen Nachmittag mit Freundinnen verbringe, wir nett zusammensitzen und der Augenblick es hergibt, spricht für mich nichts gegen ein Stück Sahnetorte. Natürlich gibt es aber auch hier verschiedene Alternativen, da zum Beispiel unsere Erdbeer-Schnitte ziemlich fettarm ist, wohingegen unsere Käsetorte sehr proteinreich ist und sogar ohne Boden gebacken wird. Gesunde Lebensmittel sind die, die für die Seele und den Körper gesund sind – das ist meine Botschaft.



→ Unser gesamtes Sortiment kann nach 15 Ernährungsweisen/Allergenen sortiert werden. Diesen Service bietet unsere Website unter: malzers.de/produkte

ANGELA ESSER
Beauftragte für Lebensmittel-
information bei MALZERS



”
Gesunde Lebensmittel sind die, die für die Seele und den Körper gesund sind – das ist meine Botschaft.
“

Angela Esser ist Dipl. Ökotrophologin und ist seit 2008 bei MALZERS. Nach ihrer Initiativbewerbung hat sie zunächst im Marketing gearbeitet. Seit Inkrafttreten der Lebensmittelinformations-Verordnung 2016 widmet sie sich vollständig der Lebensmittelinformation und hat die bei MALZERS damit beauftragte Abteilung strukturell aufgebaut.

Wir können herzhaft, kernig und süß.
Aus über 30 unterschiedlichen Bröt-
chensorten findet somit jede:r ihr:sein
ganz eigenes Frühstücksvergnügen.



Die MALZERS Kruste. Ein besonderes Weizenmischbrot mit einer rustikalen Kruste. Schmeckt wie damals 1901. Sie wird über Tag in den Verkaufsstellen zusätzlich frisch für unsere Kund:innen gebacken.





Handarbeit, die man schmeckt. Lockerer Hefeteig, mit handverlesenen Zwetschgen reichlich belegt. Einer unserer bodenständigen Blechkuchen nach alten Familienrezepten.

Ein Klassiker in absoluter Perfektion. MALZERS Berliner. Besonders lockerer, luftiger Hefeteig und rundherum goldgelb, in hochwertigem Fett gebacken. Ohne Fettgeschmack und mit einer fruchtigen Mehrfruchtconfiture.





Der Zusammenhalt ist ein ungreifbares Band, beinahe unbeschreiblich, und doch verbindet er Menschen und ganze Regionen. Im Backhandwerk beginnt Zusammenhalt auf den Feldern, auf denen sich die Landwirt:innen auf MALZERS' Unterstützung verlassen können. In der Backstube zählen die Mitarbeitenden auf MALZERS als ausgezeichneten und fairen Arbeitgeber, der sie auch in turbulenten Zeiten nicht im Stich lässt. Morgens, mittags und abends.

Bauer Christoph Köster und
Bäckermeister Christian Scherpel
auf dem Dinkelfeld in Oberhausen.

VERTRAUEN IST GUT – NÄHE IST BESSER.

Kurze Transportwege unterstützen unseren Nachhaltigkeitsprozess. Jede Strecke, die ein Rohstoff zurücklegt, vergrößert den ökologischen Fußabdruck des Produktes.

Wir unterstützen unsere Region mit unseren handwerklichen und landwirtschaftlichen Partner:innen und schonen damit zeitgleich die Natur. Das schulden wir ihr, dem Handwerk und den kommenden Generationen.

549.440 kg*

So viel Dinkelmehl verarbeitet MALZERS im Schnitt jährlich. Der Grund: Das Sortiment an Dinkelprodukten wächst stetig und erfreut sich größter Beliebtheit.



Lebensmittel wachsen nicht in Supermärkten. Durch regionale Zulieferpartner:innen und kurze Transportwege können wir den Anbau unserer Rohstoffe jederzeit nachvollziehen und überprüfen. Unsere Kund:innen können auf ihren Sonntagsspaziergängen an den Feldern vorbeigehen, auf denen das Getreide für ihre Brötchen wächst. Dies schafft eine räumliche Verbindung zum Produkt und belebt das heutzutage sehr fremde Bild der Lebensmittelproduktion.

Durch den Bezug von Rohstoffen und Lebensmitteln aus der Region sichert MALZERS nicht nur Arbeitsplätze, sondern ermöglicht durch die Nachfrage nach nachhaltigen Gütern auch die nachhaltige Bewirtschaftung der Wiesen und Felder unserer Heimat. Landwirtschaft ist nach wie vor ein Kulturgut, das in seiner Urform sichtbar und spürbar erhalten bleiben muss.

DIE KÖNIGIN UNTER DEN GETREIDESORTEN: DINKEL.

Das vergessene Urgetreide kehrt zurück: MALZERS hat das Sortiment der Dinkel-Backwaren ausgeweitet und verwendet ihn in zahlreichen Broten, Brötchen und süßen Backwaren.

Dinkelmehl, das über einen höheren Eiweiß-, Vitamin- und Mineralstoffgehalt als Weizenmehl verfügt, legt bis in die MALZERS Backstube keinen weiten Weg zurück.

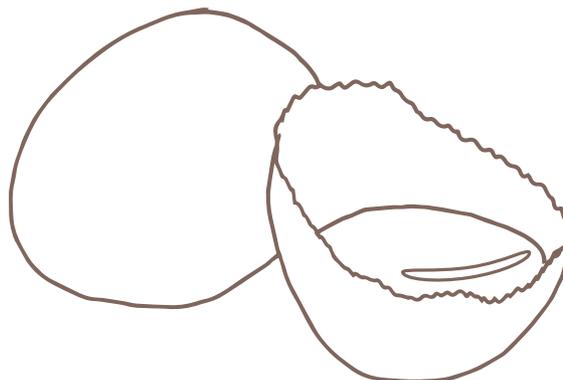
So bezieht MALZERS Dinkelmehl von Christoph Köster vom Köstershof in Oberhausen. Dort wachsen auf leichtem Sandboden auch Roggen, Gerste und Raps in bester, regionaler Qualität, die sich regelmäßig überprüfen und begutachten lässt.

Das Sortiment der Produkte, die als Alternative zum Weizen auf Dinkel zählen, wird kontinuierlich ausgebaut. Besonders beliebt sind diese Produkte bei Kund:innen, die wegen Unverträglichkeiten oder einer besonders ausgewogenen Ernährung auf Dinkel zurückgreifen möchten. Trotz der mitunter doppelt so hohen Preise, die bei der Beschaffung von Dinkelmehl anfallen, versorgt MALZERS diesen Kundenstamm mit Dinkel-Backwaren in höchster Qualität zu erschwinglichen Preisen.

* Zum Vergleich: 2020/2021 wurden in deutschen Handelsmühlen insgesamt 242.000 Tonnen Dinkelmehl hergestellt.

DIE FREILAND-HÜHNER VOM HOF KOTTSIEPER IN REMSCHIED LIEFERN UNSERE FRÜHSTÜCKSEIER.

Wenn der Tag gut anfangen soll, setzen wir auf frische Frühstückseier aus Freilandhaltung. Als Lieferant einer besonderen Qualität ist hier der Geflügelhof Kottsieper aus Remscheid zu nennen. Das Nachhaltigkeits-Konzept auf diesem Hof hat uns von Anfang an beeindruckt – sowohl in Bezug auf das erzielte Tierwohl als auch den Genuss. Aus diesen Gründen bieten wir unseren Frühstückskund:innen dieses leckere Freiland-Ei an.



Drei Argumente, die beste Absichten im Schilde führen:

1. Die Freiland-Hühner stehen tagsüber auf größtenteils bewachsener Wiese. Hierbei hat eine Henne ca. 4 m² Auslauf zur Verfügung.
2. Das Futter wird regional und nachhaltig produziert. Für die Hühner auf dem Hof Kottsieper werden dazu auf 85 ha Ackerfläche eigenständig Gerste und Weizen angebaut.
3. Die verwendeten Futterpflanzen sind frei von gentechnischen Veränderungen.

Zur Produktion unserer Backwaren verwenden wir Vollei unseres Lieferanten Eipro, der ausschließlich Eier der Güteklasse A einsetzt. Im Wettbewerb ist ansonsten die Verwendung von Vollei der Güteklasse B üblich, das nur über eine Mindesthaltbarkeit von 12 bis 24 Stunden nach Öffnung verfügt. Die von MALZERS verwendeten Eier der Güteklasse A haben eine Mindesthaltbarkeit von 48 Stunden. Zur weiteren Absicherung bekommt MALZERS zu jeder Charge Einzelberichte zu Analyseergebnissen bezüglich Wassergehalt, Fettgehalt und ggf. auftretenden Schadstoffen. Durch die strukturierte Durchführung dieser Vorkehrungen vermeidet MALZERS zum Beispiel, dass mit Dioxin belastete Eier Zugang zur Produktionskette erhalten.

197.480 kg

So viel Ei verarbeitet MALZERS jedes Jahr.

ERDBEEREN, DIE SOMMERLIEBLINGE

Erdbeer-Kuchen ist vermutlich der Inbegriff von Sommer, Sonne und dem Kaffeetisch im Garten. Von Mai bis August kommen die Erdbeeren bei MALZERS aus NRW und legen somit den kleinstmöglichen Transportweg in die Backstube zurück. Diese nachhaltige Beschaffung ist jedoch nur während der deutschen Erdbeer-Saison möglich. Tiefgefrorene Erdbeeren dagegen werden den geschmacklichen Ansprüchen nicht immer gerecht und müssen mit viel Energieaufwand gekühlt werden. Außerhalb der Saison bezieht MALZERS daher Erdbeeren aus Spanien, Griechenland und den Niederlanden und produziert nur sehr wenige ausgewählte Artikel. In der Saison gibt es dann mehr Erdbeer-Artikel, als man an einem Tag probieren könnte.



Frische Erdbeerfrüchte in der Weiterverarbeitung.

Unsere regionalen Erdbeeren werden als ganze Frucht frisch vom Feld angeliefert. Mehrere fleißige Mitarbeitende trennen das Grün von den Früchten und legen in liebevoller Handarbeit die einzelnen Erdbeeren auf den Kuchenboden.

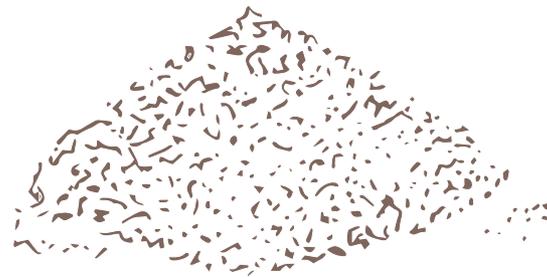


26.955 kg*

Erdbeeren aus Deutschland haben wir in diesem Jahr bezogen.

EINE GESALZENE PRISE VOM NIEDERRHEIN

Seit 2017 bezieht MALZERS sein Salz aus dem Salzbergwerk von ESCO. Im niederrheinischen Borth wird es in über 740 m Tiefe abgebaut und dann in die lediglich eine Stunde entfernte Backstube transportiert. 2021 verbackte MALZERS 168 Tonnen des Steinsalzes, das unter Tage abgesprengt wird und anschließend im Labor in die verschiedenen Gütestufen aufgeteilt wird. Während weniger reines Salz für Tierfutter und die Straßenstreuung verwendet wird, findet das erlesene Speisesalz seinen Weg in MALZERS Backwaren – auf dem kurzen, regionalen Weg.



168.220 kg**

So viel Salz verarbeitet MALZERS jährlich in seinen Backwaren.

* Insgesamt haben wir in 2022 74.320 kg Erdbeeren verarbeitet.

** In Deutschland wurden 2021 rund 8,3 Millionen Tonnen Steinsalz hergestellt (Quelle: Statista).

WIR BLEIBEN DANN MAL IN DER REGION.

8.628.988 €*

Das ist das Auftragsvolumen, das wir jährlich für technische Anlagen und Installationen bei Unternehmen im Ruhrgebiet platzieren.

Als Standort-Versprechen hat MALZERS in Bezug auf alle anfallenden Ausgaben ein konkretes Ziel anvisiert: Mindestens 75 % davon werden bei Unternehmen in NRW investiert, bereits 49 % allein im Ruhrgebiet.

Wir entscheiden uns hier nicht für die manchmal kostengünstigeren Dienstleister:innen aus dem Ausland. Jahrzehntelange Partnerschaften sind uns wichtig, weil sie auf Vertrauen, Nähe und Verlässlichkeit basieren.

Mit dieser Strategie möchte MALZERS in erster Linie einen Beitrag zur Stärkung der Innovationskraft des regionalen Mittelstands leisten.

Regionales Know-how und Kapazitäten, die direkt vor Ort verfügbar sind, werden durch diese Zusammenarbeit und bewusste Entscheidung gestärkt. So erhalten wir das wirtschaftliche Rückgrat unserer Heimat.

Dadurch ergibt sich nicht zuletzt auch ein monetärer Vorteil für unsere Region, denn unsere Investitionen machen NRW insgesamt wohlhabender und attraktiver.

* Das sind 49% des gesamten Auftragsvolumens, die bereits im Ruhrgebiet verbleiben.



CHRISTIAN UND MATHIAS MALZ
Geschäftsführer der Günter Malz GmbH & Co. KG

MIT KÜHLEM KOPF DIE RICHTIGEN ENTSCHEIDUNGEN TREFFEN.

Um in unseren Filialen, den Produktions- und Lagerräumen und rund um die Backstuben stets die richtige Temperatur garantieren zu können, sind ausgefeilte Systeme aus dem Bereich der Kälte- und Klimatechnik unverzichtbar. Einen wichtigen Beitrag dazu leistet seit langem die Günter Malz GmbH & Co. KG aus Dortmund, die bereits in der zweiten Generation von den Söhnen Christian und Mathias Malz geführt wird. Mit ihren 20 Mitarbeitenden und 4 Auszubildenden sind sie zu einem echten Partnerunternehmen geworden, das mit den Anforderungen bei MALZERS tief vertraut ist und auf Zuruf zuverlässig beste Arbeit leistet.

Die Günter Malz GmbH & Co. KG bietet uns unter anderem alles zu Kühl-, Klima- und Gefrieranlagen, Reiferäumen, Wärmepumpen, Froster-Anlagen und Kühlmöbeln: von der Konzeption über die Beratung bis zur Montage.



Treue und flexible Partner. Das Team der KUP GmbH aus Essen.

DER UMWELT ZULIEBE.

Ein weiterer regionaler Partner im Bereich Kälte-, Klima- und Umwelttechnik ist die KUP GmbH aus Essen. Kälteanlagen werden nach dem neuesten Stand der Technik ausgelegt und erstellt (DIN EN 368 und F-Gase-Verordnung). Effiziente Klimatechnik wird im Einklang mit der EnEV (Energieeinsparverordnung) und dem EEWärmeG (Erneuerbare-Energien-Wärme-Gesetz) in angemessener Form angelegt und installiert. Ein umweltbewusster Umgang mit Kältemitteln und Kälteölen, das fach- und umweltgerechte Entsorgen der Kälteöle, Kältemittel und des Zubehörs sind dabei selbstverständlich. Die Planung, Auslegung und Erstellung der kälte- und klimatechnischen Anlagen wird konsequent unter maximaler Berücksichtigung der ökologischen und umweltschonenden Möglichkeiten durchgeführt.

So profitiert MALZERS von viel Know-how und bester Performance mitten im Ruhrgebiet.

UMSICHTIG UNTER STROM.

Ohne tragfähige Elektroinstallationen wäre MALZERS heute nicht das, was es ist. Unser Glück ist, dass wir mit Elektrotechnik Brück und seinem Inhaber Walter Grasshoff seit fast 50 Jahren einen Teamplayer aus Dortmund an unserer Seite haben, der für uns alles möglich macht. Sämtliche Installationen sowohl in den Filialen als auch im Betrieb gehen auf die Zusammenarbeit mit diesem regionalen Unternehmen zurück. Unterm Strich eine nachhaltige Entscheidung.

**Ein super Team für alle Fälle:
Lars Bobon und Darko Postolovic
von Elektrotechnik Brück.**



ZERS



**MALZERS
KRUSTE**
60 % Weizen, 40 % Roggen

100g 0,48€ 500g

2.40 €

IMMER FRISCH AUS DEM OFEN.
Morgens, mittags, abends.





MÖHRENBROT

88 % Weizen, 12 % Roggen

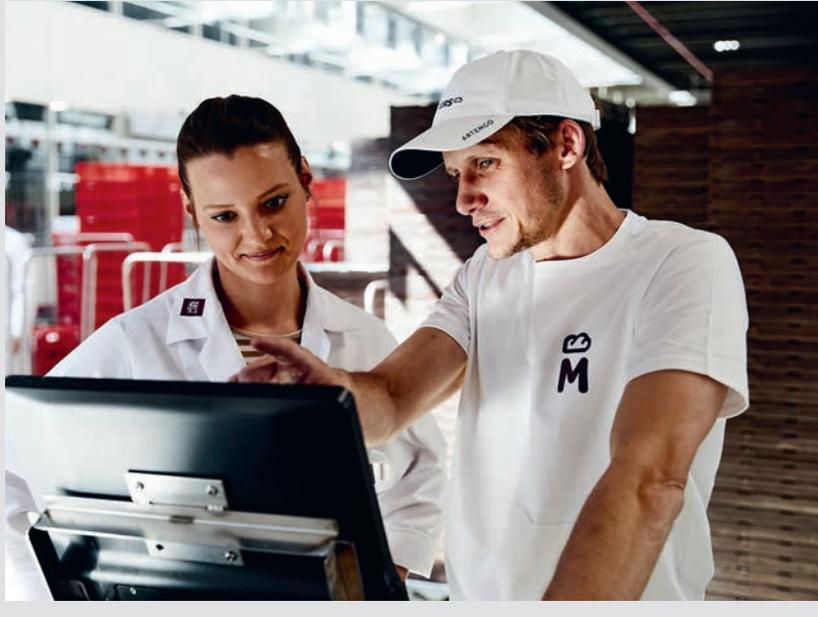
3.30 €

750g

Mitarbeiternde

64

Wir bieten krisensichere Jobs in einem modernen und multikulturellen Unternehmen.



Mitarbeitende in der Versandabteilung steuern über eine moderne Software die Liefermengen für die einzelnen Standorte von MALZERS.

JEDE:R EINZELNE IST WICHTIG FÜR DIE ZIELE DES GESAMTEN TEAMS.

Kreativität und Zufriedenheit in den Backstuben garantieren kontinuierliche Innovationen. Deshalb ermöglicht MALZERS allen Mitarbeitenden ein Arbeitsmodell, das der Lebenssituation entspricht, vom Ofen bis zum Verkauf. Damit das auch in Zukunft so bleibt, betreibt MALZERS eine Vielzahl an Weiterbildungs- und Entwicklungsprogrammen, die motivieren und Lust auf mehr machen. Als Teil der MALZERS Familie kann sich jeder Mitarbeitende darüber hinaus auf Unterstützung verlassen, falls soziale Not, Härtefälle oder einfach schwierige Situationen auftreten. Egal, ob diese durch gesundheitliche, finanzielle oder innerbetriebliche Probleme entstanden sind.



RÜSTÜ BIRINCI
Brotbäcker mit langjähriger Erfahrung

Von links nach rechts:
NIKLAS ESSMANN
Personalsachbearbeiter

JASMIN KALIN
Verkaufsverwaltung

MICHAEL GALLINAT
Leiter Lohn- und Gehaltsabrechnung



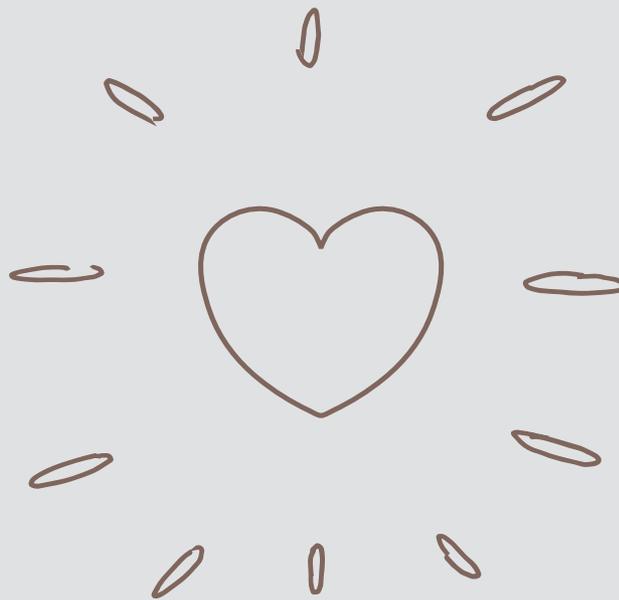
Begrüßung unserer neuen Auszubildenden
zum Ausbildungsstart 2021.



Jubiläumsgroupe: Mitarbeiter aus
der Produktion die im Jahr 2022
20-, 25-, 30- oder 35-jähriges Jubi-
läum gefeiert haben.

**Wir bieten die
individuelle
Gestaltung des
Arbeitsverhältnisses
in Hinblick auf
die jeweilige
Lebens- und
Familiensituation.**

MALZERS, DER FAMILIENBÄCKER.



Im Ruhrgebiet braucht man echte Kumpels, um gemeinsam etwas Großes zu schaffen. Als Bäckerei aus der Mitte der Metropole Ruhr ist MALZERS mit seinen Mitarbeitenden und Lieferant:innen fest verwachsen.

Ob Lebensaufgabe oder berufliche Profession: Das Privatleben unserer Mitarbeitenden soll oberste Priorität haben und nicht durch Schichtmodelle oder unattraktive Arbeitszeiten limitiert oder erschwert werden. Um also auf jede Lebens- und Familiensituation einzugehen, ist die individuelle Gestaltung des Arbeitsverhältnisses die beste Lösung für zufriedene Mitarbeitende. MALZERS bietet seinen Mitarbeitenden flexible Arbeitszeitmodelle zwischen 10 und 40 Stunden in der Woche, sodass sich die berufliche Entwicklung der Lebenssituation anpassen kann.

Die optionale Tagschicht, die MALZERS eingeführt hat, ist für ein Bäckereiunternehmen beinahe bahnbrechend und ermöglicht ein Familienleben ohne Kompromisse. Dadurch wird ein Traum für viele Bäcker:innen wahr: das schönste Handwerk der Welt ausführen, ohne früh aufstehen zu müssen. Schwere körperliche Arbeiten wurden automatisiert, während die Kolleg:innen in der Verwaltung ergonomische Arbeitsplätze erhielten. Das betriebliche Gesundheitsmanagement bei MALZERS sorgt außerdem für viele präventive Maßnahmen – zu Hause und am Arbeitsplatz.

Als modernes Unternehmen bieten wir natürlich auch flexible Möglichkeiten bei der Arbeitsplatz- und Arbeitszeitgestaltung an sowie die Homeoffice-Option für Mitarbeitende der Verwaltung.

Der Betriebsrat von MALZERS setzt sich für die kontinuierliche Verbesserung des Arbeitslebens in der Backstube, den Ver-

kaufsstellen und der Verwaltung ein und macht das Unternehmen zu einem Ort gelebter Sozialpartnerschaft. In regelmäßigen Feedback-Gesprächen, aber auch im Rahmen der Mannschaftsbesprechungen ist immer Zeit für Gespräche, Wünsche und Lösungen.

Nicht überall ist der Tarif so, wie er sein sollte. Deshalb hat MALZERS schon immer übertarifliche Leistungen angeboten und einen unternehmenseigenen Mindestlohn gezahlt.

Jeder Mitarbeitende hat ein festes Budget und kann sich denjenigen Benefit aus einem Pool aussuchen, der am besten zu ihm passt: Das kann ein Zuschuss zur Altersvorsorge sein, aber auch ein Shoppinggutschein, der Kindergartenzuschuss oder ein Fahrradleasing.

Damit die Freude und die Zufriedenheit auf hohem Niveau bleiben, gibt es Zuschläge für Nachtschicht und Feiertage in der Backstube, ein Bonussystem für außerordentliche Leistungen, Lohnerhöhungen anhand der Inflation und Oster- und Weihnachtsgeschenke. Doch auch der Sportsgeist wird angesprochen, denn im Rahmen der „Filialliga“ wird in regelmäßigen Abständen die umsatzstärkste MALZERS Filiale ermittelt und gefeiert.

Zur Motivation des Nachwuchses bietet MALZERS jeder:jedem Azubi die Möglichkeit, alle Arbeitsbereiche des Unternehmens kennenzulernen. Das Programm „Azubis auf Reisen“, in dem die drei besten Azubis zum Abschluss ihrer Ausbildung eine Reise geschenkt bekommen, hat Tradition und ist bereits zu einer internen Erfolgsgeschichte geworden. Für einen perfekten Start ins Berufsleben sorgen außerdem zwei Ausbildungsleitungen sowie 100 Abteilungsausbilder:innen, die ihre jungen Kolleg:innen unter ihre Fittiche nehmen und für eine bestmögliche Ausbildung sorgen.

Thema:

Generationen bei MALZERS.

Ein Interview mit

Falk und Saskia
Schlossarczyk

und

Stephanie Meißner
und Angelina Gnade



**ERSTMAL DEN PAPA FRAGEN:
HERR SCHLOSSARCZYK, SEIT WANN UND
IN WELCHER FUNKTION ARBEITEN SIE
BEI MALZERS?**

Seit fast 20 Jahren. Ich bin im August 2003 als Konditor bei MALZERS gestartet. Zu meinen momentanen Aufgaben gehören die Anlagenführung der Fettpfanne und die Betreuung der Öfen.

**DAS IST JA BEEINDRUCKEND LANG. VIELEN
DANK FÜR IHRE TREUE. UND WIE IST ES BEI
IHNEN, FRAU SCHLOSSARCZYK?**

Ich habe erst im August letzten Jahres meine Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik begonnen und bin im zweiten Jahr meiner Ausbildung.

**WELCHER ASPEKT AN DER ARBEIT IHRES
VATERS HAT SIE DAZU BEWOGEN, AUCH ZU
MALZERS ZU GEHEN?**

Zum einen die Arbeitszeiten, da ich Frühaufsteherin bin. Zum anderen haben mich die Fachkenntnisse meines Vaters überzeugt, denn durch ihn habe ich schon als kleines Kind gerne gebacken. Außerdem finde ich den Umgang mit Maschinen sehr interessant, so konnte ich meine frühe Leidenschaft mit Zukunftstechnik verbinden.

**WAS SAGEN PARTNER, FREUND:INNEN UND
FAMILIE? BEI WEM SCHMECKTS BESSER?**

Da Papa der Konditor ist, schmecken seine Kuchen meistens besser, aber ich bin dicht hintendran.



**FRAU GNADE, WURDEN SIE ALS KIND OFT
BENEIDET, WEIL IHRE MUTTER IM BACK-
HANDWERK ARBEITET?**

Ich habe das einfach niemandem verraten, sonst hätte ich ja immer allen etwas mitbringen müssen.

**WARUM HABEN SIE SICH ENTSCIEDEN,
BÄKEREIFACHVERKÄUFERIN ZU WERDEN?**

Ich habe mir früher auf dem Weg zur Schule immer ein warmes Brötchen gekauft. Dieses Gefühl und die Atmosphäre beim Betreten der Bäckerei haben mir sehr gut gefallen.

**UND WIE SIEHT ES DIE MUTTER? HABEN
SIE IHRER TOCHTER AKTIV DAZU GERATEN,
BEI MALZERS ANZUFANGEN, UND, WENN JA,
WARUM?**

Ja, natürlich habe ich Angelina dazu geraten. Ursprünglich wollte sie Friseurin werden, aber man hat bald gemerkt, dass das nichts für sie ist. Eines Tages sagte sie: „Mama, dir macht das so viel Spaß bei MALZERS, ich bewerbe mich dort jetzt auch.“ Das hat mich natürlich sehr gefreut.

Aktuell ist Angelina schwanger, ich freue mich schon sehr aufs Omawerden und vielleicht wächst hier ja die dritte Generation von MALZERS Mitarbeitenden aus unserer Familie heran.

**SEHEN SIE SICH EIGENTLICH HÄUFIGER AUF
DER ARBEIT ODER IM PRIVATEN BEREICH?**

Bisher haben wir tatsächlich nur ganze drei Mal in der Filiale von Angelina zusammengearbeitet. Privat sehen wir uns daher öfter, jeden Sonntag zum Mittagessen bei mir und wir unternehmen einiges gemeinsam, wie zum Beispiel Shoppen.



Geballte Fachkompetenz in der Familie:
Angelina Gnade (links) und Stephanie
Meißner (rechts).

Thema:

„Dat kannse keinem erzählen.“

Ein Interview mit

Manfred Lenz



Manfred Lenz arbeitet schon seit 40 Jahren im Unternehmen und ist damit der Mitarbeiter mit der längsten Zugehörigkeit.

Diesen Namen kennt kaum jemand bei MALZERS. Manny, oder auch der „Allwissende“, ist nämlich nur unter diesem Spitznamen bekannt, den er schon seit seinem ersten Tag in der Backstube trägt. Eigentlich sah es erst gar nicht so aus, als würde Manny zu MALZERS passen. Nachdem er in seiner lockeren Art an der Empfangsdame Fiebach vorbeigeschlendert war und zurückgepiffen wurde, hatte er schon „den Kaffee auf“. Als ihn Herr Scherpel senior dann jedoch schief ansah und fragte, was er hier wolle, entgegnete Manny nur: „Arbeiten.“ „Komm mit“, antwortete Herr Scherpel. So fing alles an.

MANNY, WIE BIST DU EIGENTLICH ZU MALZERS GEKOMMEN?

Ein Freund hatte mir erzählt, dass Bäcker:innen gesucht werden, und da ich mich kurz zuvor mit meinem alten Chef in die Köpfe bekommen hatte, traf sich das sehr gut. Nachdem ich eingearbeitet war, musste ich leider direkt für zwei Jahre zur Bundeswehr, aber als ich nach meiner Wehrpflicht zurück in die Backstube kam, stand da wieder Josef Scherpel: „Auf dich hab ich gewartet.“

UND WELCHEN AUFGABEN BIST DU ZU BEGINN NACHGEGANGEN?

Natürlich habe ich erstmal in der Backstube in Gelsenkirchen gebacken, jedoch kamen in meinen ersten Jahren schon weitere Standorte dazu, die mit Personal versorgt werden mussten. Ich war als Springer zwischen Backstuben unterwegs, weil ich beinahe alles konnte und die neuen Backstuben somit am besten unterstützen konnte. Das waren aufregende Zeiten, weil ich nicht nur mit Schnittbrot zu tun hatte, sondern die Standorte mitentwickeln konnte.

IN 40 JAHREN PASSIERT SO EINIGES. GIBT ES EINE GESCHICHTE, DIE DAS AUSDRÜCKEN KANN?

Selbstverständlich: Auf der Hochzeit eines lieben Kollegen saß ich neben dem Chef am Tresen und wir tranken ein Bierchen. Nach dem Prosten und dem ersten Schluck des leckeren Kaltgetränks fragte mich Herr Scherpel dann etwas sentimental, was ich wohl tun würde, wenn ich nicht mehr bei MALZERS arbeiten würde. Ich entgegnete ihm: „Ich würde ein Buch schreiben: „40 Jahre in der Backstube.““ Herr Scherpel hielt die Idee für wenig aussichtsreich und fragte, ob ich denn genügend Stoff für ein Buch beisammenhätte. Ich erzählte ihm dann die drei witzigsten Geschichten, die mir allein zu ihm einfielen. Ihm wich die Gesichtsfarbe und er bat mich darum, bitte kein Buch zu schreiben.

WAS BEDEUTET NACHHALTIGES BACKHANDWERK FÜR DICH?

Mir ist es ein großes Anliegen, dass das Backhandwerk als Kulturgut, aber besonders als Handwerk bestehen bleibt

und sich immer wieder Menschen in die Backstube verlieben. Heute ist es so, dass die Personallage ein entscheidender Punkt für den Erhalt der Backkunst ist, weshalb der Beruf attraktiv bleiben muss.

WAS WIRST DU AM MEISTEN VERMISSEN, WENN DU IN RENTE GEHST?

Die Menschen, das kann ich ganz sicher sagen. Ich habe schon angekündigt, dass ich meinen Kittel behalten werde, damit ich auch in der Rente noch durch den Betrieb schlendern kann. Ich habe hier so viel Zeit verbracht und so viel erlebt, dass ich mir es sicher nicht verbieten lassen werde, wiederkommen. Und mal unter uns: Mit mir fluppt das besser.

NATIONALITÄTEN BEI MALZERS.

AFGHANISTAN 4
ÄGYPTEN 1
ALBANIEN 1
ARMENIEN 1
ASERBAIDSCHAN 1
BELGIEN 1
BOSNIEN-HERZEGOWINA 3
BULGARIEN 2
DEUTSCHLAND 2.375
GEORGIEN 1
GHANA 3
GRIECHENLAND 9
GUINEA 2
INDIEN 1
INDONESIEN 1
IRAK 3
IRAN 3
ITALIEN 5
JORDANIEN 1
KAMERUN 2
KASACHSTAN 2
KOSOVO 5
KROATIEN 2
LIBANON 3
MAROKKO 5
MAZEDONIEN 4
MOLDAU 1
MONTENEGRO 1
NIEDERLANDE 2

NIGERIA 2
POLEN 24
PORTUGAL 2
RUANDA 1
RUMÄNIEN 3
RUSSLAND 1
SCHWEIZ 1
SERBIEN 6
SLOWAKEI 1
SPANIEN 4
SYRIEN 8
THAILAND 1
TUNESIEN 1
TÜRKEI 163
UKRAINE 2
UNGARN 2
USBEKISTAN 3



MALZERS versteht sich als ein Unternehmen, das einen gemeinsamen Wertekosmos lebt. Dabei stellen wir unsere Mitarbeitenden und deren Fähigkeiten in den Mittelpunkt unseres Interesses, denn hier liegt das größte Potenzial für die Zukunft. Eigenschaften wie Offenheit, Innovationsfähigkeit und Integrität stehen dabei hoch im Kurs. Mitarbeitende unterschiedlicher Nationalitäten und verschiedener Herkunft laden wir ein, Teil unserer MALZERS Familie zu werden. Egal wo sie herkommen.



Björn Wenderoth ist für das komplette Lager und den geordneten Wareneingang zuständig. Seine Logistik ist wichtig für reibungslose Produktionsabläufe. Keine Rohstoffe, keine Backwaren.

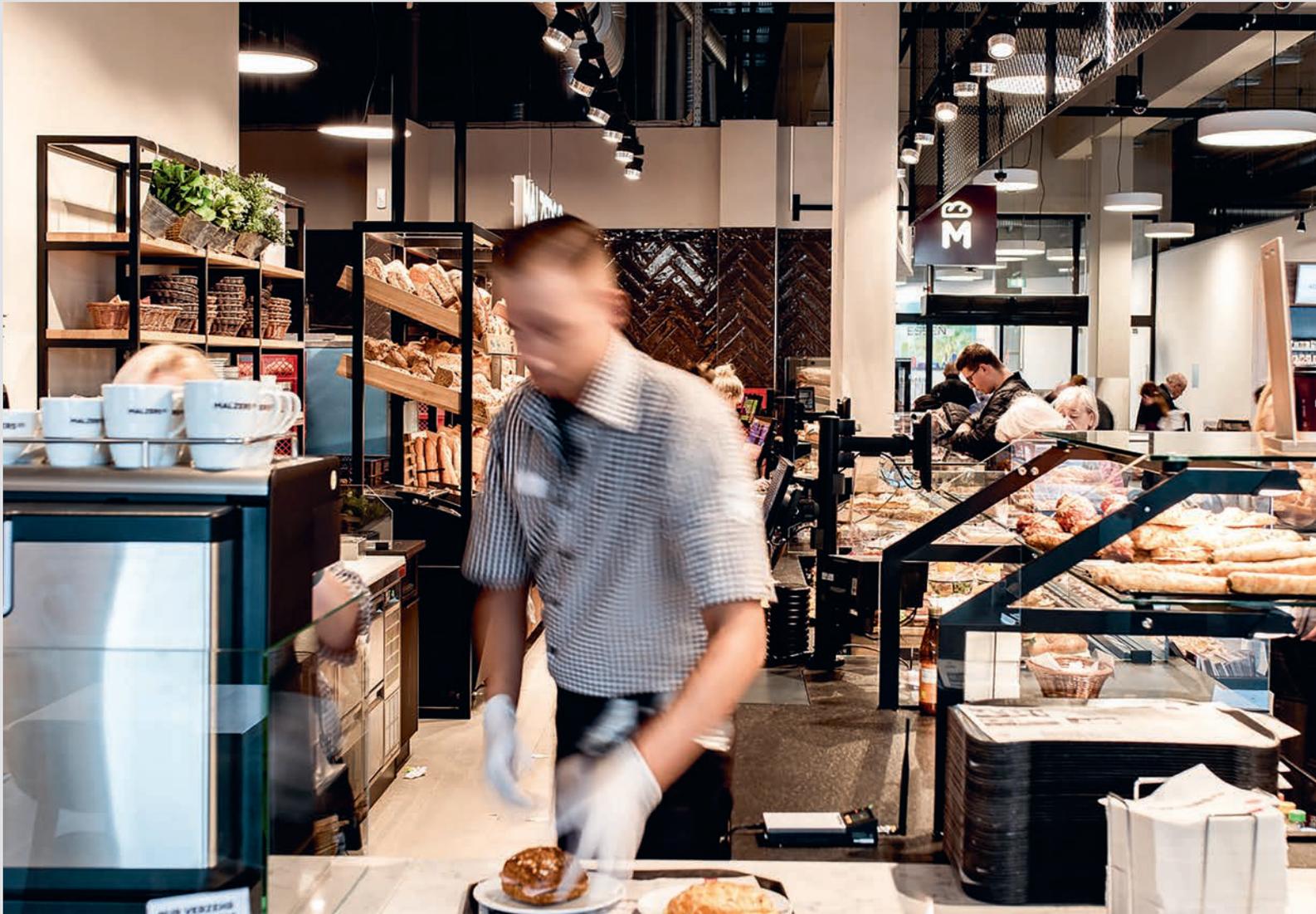
Michael Möller, Kraftfahrer. Er ist für die pünktliche Auslieferung aller bestellten Artikel für die Verkaufsstellen zuständig. In der Woche fährt er die Tour zweimal und am Samstag sogar dreimal, um die ganze Produktvielfalt in die Filialen zu bringen.



Violetta Eigenseher, gelernte Fachkraft für Systemgastronomie. Die beste Basis, um eine Filiale zu leiten.



AUSBILDUNG BEI MALZERS.



MALZERS ist eine echte Talentschmiede, denn die Karrierechancen für Auszubildende sind hier hervorragend. Um den Nachwuchs bereits beim Start ins Berufsleben kräftig zu unterstützen, wurden verschiedene Kooperationen mit Schulen und Berufsschulen eingegangen. Das Highlight bildet die vierwöchige Azubifiliale, die Auszubildenden die Möglichkeit gibt, volle Verantwortung zu übernehmen. Die Bilanz gibt uns recht: Mehrere Auszubildende konnten direkt nach bestandener Abschlussprüfung als Filialleitung oder Abteilungsleitung durchstarten.

Wenn sich junge Menschen dafür entscheiden, ein traditionsreiches Handwerk mit kultureller Bedeutung zu erlernen, muss schon eine gewisse Magie im Spiel sein. Wer jemals eine Backstube betreten durfte, kann diese Magie vermutlich nachempfinden: ein unbeschreiblicher Duft, Maschinen und Geräte in unvorstellbaren Größen und Formaten – und dann die Bäcker:innen in ihrer schwarz-weiß karierten Traditionskleidung.



FÜNF AUSBILDUNGSBERUFE STEHEN ZUR AUSWAHL

Wer für so viele Menschen backt, braucht jedoch mehr als Bäcker:innen und Verkäufer:innen. Bei MALZERS werden aus diesem Grund neben Bäcker:innen und Fachverkäufer:innen für Lebensmittel auch Industriekaufleute, Fachkräfte für Lebensmitteltechnik und Fachkräfte für Systemgastronomie ausgebildet, die Spaß daran haben, ein nachhaltig arbeitendes Unternehmen nach vorne zu bringen und als Teamplayer aktiv zu sein. In Zukunft wird auch das duale Studium ein Bestandteil des Ausbildungsangebotes sein.

BARRIEREN ABBAUEN UND LEIDENSCHAFT WECKEN

Natürlich kommt man als junger Mensch oder engagierte:r Quereinsteiger:in nicht gleich auf die Idee, in eine Backstube zu spazieren und sich als Tagespraktikant:in an den Ofen zu stellen. Um Einblicke hinter die Kulissen zu gewähren und junge Talente zu entdecken, lädt MALZERS zu Schnuppertagen wie dem Girls' Day und Boys' Day, dem Tag der Ausbildung und der Nacht der Ausbildung ein. Darüber hinaus sind auch Schülerpraktikant:innen immer herzlich willkommen.

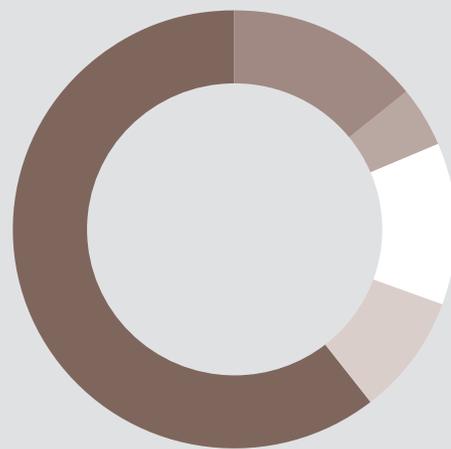


Das Ausbildungssiegel BEST PLACE TO LEARN® ist ein Versprechen auf eine überdurchschnittlich gute betriebliche Ausbildung und wird nach intensiver Prüfung von einer unabhängigen Stelle vergeben.

Auch in unserer Verwaltung kann man Einblicke hinter die Kulissen gewinnen.



Verteilung der Auszubildenden 2020–22



- Bäcker:in 13
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik 4
- Fachkraft für Systemgastronomie 11
- Industriekaufleute 8
- Fachverkäufer:in Lebensmittel, Schwerpunkt Bäckerei 55



Bis zu 70 junge Menschen bildet MALZERS pro Jahr aus.

* Im Jahr 2021 machten in Deutschland 12.242 Talente eine Ausbildung im Backhandwerk, das sind im Durchschnitt 0,8 pro Betrieb.

74/75

Mitarbeitende



SASKIA SCHLOSSARCZYK

Auszubildende zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik im zweiten Jahr

Hallo Saskia, hast du noch andere kreative Hobbys?

Ja, ich koche sehr gerne. Und da ich die Natur mag, kümmere ich mich auch noch gern um meine ganzen Pflanzen zu Hause.

Da du gerne draußen bist: Welchen Kuchen würdest du zum Picknick im Stadtpark empfehlen?

Aus unserem Sortiment würde ich die Käsetorte mitbringen, die ist superfrisch und saftig und passt perfekt zu einem Sommerpicknick.



JUSTUS NEUMANN

Auszubildender zum Bäcker im ersten Jahr

Schönen guten Morgen, lieber Justus, was machst du eigentlich mit deinem Tag, wenn du schon längst frei hast, während alle anderen es gerade mal bis zur Mittagspause geschafft haben?

Ich genieße den Tag, chille ein bisschen, koche mir was Leckeres, schaue dann Fernsehen und gehe meistens eher schlafen.

Hi Azubis,
wie geht es euch?

Vier unserer zurzeit über 100 Auszubildenden. Sie haben sich für eine praktische Ausbildung bei MALZERS entschieden und damit für einen krisensicheren Job in einem modernen und multikulturellen Unternehmen.



LISA BRINKHOFF

Auszubildende zur Bäckereifachverkäuferin im zweiten Jahr

Hey Lisa, was war eigentlich das Netteste, das du je von deinen Kund:innen gehört hast?

Es tut mir gut zu hören, dass ich eine sehr nette und positive Ausstrahlung habe. Es freut mich besonders, wenn die Kund:innen bemerken, wie viel Mühe ich mir bei der Zubereitung von Frühstücken und der Gestaltung von Kuchenplatten gegeben habe.



MEHMET BOZAN

Auszubildender zum Industriekaufmann im zweiten Jahr

Hallo Mehmet, aus welchem Grund hast du dich für eine Karriere im Backhandwerk entschieden?

In ungewissen Zeiten ist mir eine sichere Gestaltung meiner Zukunft sehr wichtig. Zusätzlich empfinde ich meine Fähigkeiten im Backhandwerk als gut aufgehoben, da man hier bei der Versorgung seiner Mitmenschen mitwirken kann.

Die Ausbildung im Handwerk hat auch eine wichtige gesellschaftliche Bedeutung. Es wird wertgeschätzt, einen Beruf zu erlernen, dessen Erzeugnisse tagtäglich gebraucht werden und die der Nahversorgung der Menschen dienen. Das Bäckerhandwerk erfüllt diesen Aspekt weit vor vielen anderen Branchen.

Unsere Auszubildenden tragen diese Verantwortung mit, beispielsweise durch den sorgfältigen Umgang mit hochwertigen Rohstoffen, das Erlernen sowohl traditioneller als auch hochmoderner digitaler Techniken, den Erwerb von Wissen um aktuelle Ernährungstrends, das Sammeln von Erfahrungen in Arbeitsorganisation, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und Nachhaltigkeit – und das Ganze wird noch getoppt durch den Teamgeist und die familiäre Atmosphäre eines großen Arbeitgebers im Ruhrgebiet.

CHANCENGLEICHHEIT IST BEI MALZERS KEINE PHRASE, SONDERN GELEBTE PRAXIS.

Quereinsteiger:innen
in der Produktion



• Quereinsteiger:innen 40,0 %
• Facharbeiter:innen 60,0 %

Quereinsteiger:innen
im Verkauf



• Quereinsteiger:innen 33,0 %
• Facharbeiter:innen 67,0 %

MALZERS versteht sich als ein Unternehmen, das allen Mitarbeitenden die bestmöglichen Entwicklungschancen bieten möchte. Als Basis genügt der Wille dazu, Verantwortung zu übernehmen. Individuelle Stärken werden erkannt, gefördert und in vollem Umfang zur Entfaltung gebracht. Dabei bietet MALZERS allen, unabhängig von Geschlecht, Alter oder Herkunft, die gleichen Chancen. Hier ist jede:r willkommen, der möchte, dass seine Talente und Leistungen wahrgenommen und gefördert werden.

Thema:

Quereinsteiger:innen herzlichst willkommen!



Ein Interview mit

Jana Rutsch

Jana Rutsch,
Diplom-Betriebswirtin,
Personalleiterin bei
MALZERS mit
mehr als 20 Jahren
Führungserfahrung.

Auf dem zweiten Bildungsweg ins Bäckerhandwerk: 40% unserer Mitarbeitenden in der Produktion und ein Drittel der Mitarbeitenden im Verkauf sind als Quereinsteiger:innen gestartet. Wie die Integration ins Unternehmen und die Förderung der Mitarbeitenden gelingen können, fragen wir Jana Rutsch, Personalleiterin bei MALZERS.

HALLO FRAU RUTSCH, INWIEWEIT SIND HANDWERKS-BETRIEBE WIE MALZERS AKTUELL VOM FACHKRÄFTEMANGEL BETROFFEN?

Das Handwerk ist seit Jahren vom Fachkräftemangel betroffen. Die Zahl der Auszubildenden sinkt stetig. Zudem hat das Handwerk zu Unrecht den Ruf, wenig Karrieremöglichkeiten zu bieten. Daher legen wir die Priorität darauf, in unserem Unternehmen das Gegenteil unter Beweis zu stellen. Aus diesem Grund bilden wir unsere eigenen Fachkräfte aus und setzen alles daran, diese langfristig für den Beruf und die Branche zu begeistern.

WELCHE ANGEBOTE, WIE ZUM BEISPIEL PRAKTIKA, BIETET MALZERS AN, UM DEN BETRIEB ALS ATTRAKTIVEN ARBEITGEBER VORZUSTELLEN?

MALZERS bietet die Möglichkeit an, Umschulungen durchzuführen, die das konkrete Ziel der Übernahme haben. Darüber hinaus setzen wir auf innovatives Personalmarketing, um verfügbare Fachkräfte für uns zu gewinnen. Gleichzeitig heben wir uns so von anderen Arbeitgebern ab. Beispielsweise zahlen wir bereits jetzt übertarifliche Gehälter und bieten unseren Mitarbeitenden darüber hinaus ein Vorteilspaket, das zum Beispiel attraktive Prämienmodelle und Zuschläge, Mitarbeitendenrabatt und eine individuelle Arbeitszeitgestaltung – bzw. die Möglichkeit zum Homeoffice – mit sich bringt. Steuervergünstigungen werden dabei zum Beispiel in Form von Mitarbeitenden-Events, einem betrieblichen Gesundheitsmanagement und einem Zuschuss zum Mitgliedschaftsbeitrag in einem Fitnessstudio gewährt. Wir haben erkannt, dass für den Nachwuchs andere Anreize als für ältere Mitarbeitende gesetzt werden müssen.

WELCHE GRÜNDE ZUM JOB-WECHSEL HABEN BEWERBER:INNEN HÄUFIG, DIE AUS DEM STUDIUM ODER ANDEREN BERUFEN ZU MALZERS KOMMEN?

Viele stellen fest, dass ein Studium doch nichts für sie ist und sie lieber praktisch arbeiten möchten. Viele tun sich auch schwer, den passenden Studiengang zu finden. Unter einem Handwerksberuf kann sich dagegen jede:r etwas vorstellen.

Dabei zeichnet uns aus, dass wir ein Familien- und Traditionsunternehmen sind. Es ist bekannt, dass MALZERS zahlreiche Aufstiegschancen bei guten Leistungen bietet.

WAS MACHT DAS BACKHANDWERK BESONDERS ATTRAKTIV FÜR QUEREINSTEIGER:INNEN?

Die Einarbeitung findet zunächst durch das Erlernen bestimmter Prozesse statt, wodurch sich schnell erste Erfolgserlebnisse bei Quereinsteiger:innen einstellen. Das motiviert ungemein. Zudem ist uns bewusst, dass die Förderung von Quereinsteiger:innen sehr individuell stattfinden muss, denn jede:r bringt andere Kenntnisstände und Fertigkeiten mit. Diese Umstände werden in der Regel sehr positiv bewertet.

WIE STELLT MALZERS SICHER, DASS QUEREINSTEIGER:INNEN ADÄQUATE KARRIEREMÖGLICHKEITEN BEKOMMEN?

Jede:r, der bzw. die sich einbringt, bekommt die Gelegenheit, sich weiterzuentwickeln. Frei nach dem Motto: Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg. Damit jede:r den passenden Platz findet, bietet MALZERS viel Spielraum. Unterm Strich ist es wie im echten Leben. Erfolgreich ist, wer an sich arbeitet und sich auf Neues einlassen kann.

WIE WICHTIG SIND GUTE SCHUL- ODER ABSCHLUSSNOTEN?

Noten sind häufig nur eine Momentaufnahme. Deshalb verdient jede:r eine neue Chance, sich zu beweisen. Hinzu kommt, dass im Handwerk eher Fähigkeiten wie Leidenschaft, Leistungswille und Lösungsorientierung gefragt sind. Solche Eigenschaften stehen bekanntlich in keinem Zeugnis. Bei MALZERS betrachten wir Menschen als Ganzes und bewerten sie nicht nach Zahlen auf einem Stück Papier.

WELCHE FÖRDER- UND WEITERBILDUNGSANGEBOTE HABEN SIE SOWOHL FÜR QUEREINSTEIGER:INNEN ALS AUCH FÜR FACHKRÄFTE?

Bei guten Leistungen machen wir es beispielsweise möglich, im Verkauf zur Filialleitung aufzusteigen. Dazu stellen wir ein entsprechendes Führungskräfte-Training bereit. Unsere Förder- und Weiterbildungsangebote sind ansonsten immer individuell zugeschnitten. Zwischen Quereinsteiger:innen und Fachkräften differenzieren wir da nicht.

DIE KLASSE VON 2004.

Wir präsentieren: drei Mitarbeitende in Schlüsselpositionen, die zusammen 2004 bei MALZERS angefangen haben und immer noch bei uns sind. 18 Jahre Brotduft, Einsatz, Vertrauen, Kompetenz, Weiterentwicklung, 18 Osterlämmer* und 18 Weihnachtsfeiern.

MICHAEL GALLINAT

Leiter Lohn- und
Gehaltsabrechnung,
seit 2004 bei MALZERS

Wenn man aus Gelsenkirchen kommt, kennt man MALZERS einfach. Nach der Schule hatte ich verschiedene Ausbildungsplatz-Angebote, unter anderem auch bei einem Energie-Versorger. Zwar hätte der mir das doppelte Gehalt in der Ausbildung gezahlt, allerdings hatte MALZERS mir versprochen, mich zu übernehmen und mir jede Möglichkeit der Weiterbildung zu finanzieren, was mich dann letztlich überzeugt hat. Nach der Ausbildung zum Industriekaufmann ging alles schnell, sodass ich dann 2009 die Position der Leitung der Lohn- und Gehaltsabrechnung erhalten habe, ein echter Vertrauensbeweis. Als ich die Abteilung übernommen habe, waren wir ein Team von 6 Leuten, heute sind es 18. Das liegt nicht nur daran, dass die Pünktlichkeit der Lohn- und Gehaltszahlung oberste Priorität hat, sondern auch, dass wir zusätzlich viele Personalthemen wie Vertragswesen und Arbeitsrecht behandeln. Während der Fokus früher hauptsächlich auf dem klassischen „Brötchenverdienen“ lag, ist es heute wesentlich mehr und darum kümmern wir uns.

Im August bin ich 18 Jahre im Unternehmen und würde es sofort wieder machen, weil alle Versprechen gehalten wurden. Das Team hier ist einfach unglaublich und die Azubis, die unsere Abteilung durchlaufen, wollen hier gar nicht wieder weg – das spricht doch für sich.

”

Das Team hier ist einfach unglaublich und die Azubis, die unsere Abteilung durchlaufen, wollen hier gar nicht wieder weg – das spricht doch für sich.

“

* Jeder Mitarbeitende bei MALZERS bekommt ein traditionelles Ostergeschenk. Das Osterlamm. Beliebt bei unseren Stammkund:innen. Verschenkt an alle Mitarbeitenden zur Feier des Osterfestes.



SANDRA NIEDBAL
Betriebsratsmitglied,
seit 2004 bei MALZERS

Ich habe 2004 die Lehre zur Bäckerin angefangen und diese verkürzt, sodass ich nach 2,5 Jahren fertig war. Bis März war ich auch tatsächlich in der Konditorei tätig, jetzt bin ich allerdings im Betriebsrat und für mein Amt hier freigestellt.

Als ich vor 18 Jahren auf der Suche nach einer Ausbildungsstelle war, war mir klar, dass es ein handwerklicher Beruf sein soll. Mit der Schule haben wir dann das Berufsinformationszentrum besucht und weil ich schon immer gerne gebacken hab, hat MALZERS gut gepasst. Weil ich die erste Auszubildende zur Bäckerin seit 20 Jahren war, wurde ich erst gefragt, ob ich nicht doch lieber zur Verkäuferin ausgebildet werden möchte, aber ich wollte das Handwerk. Nach der Probearbeit war dann alles klar. Eigentlich wollte ich nur meine Ausbildung machen, aber weil ich dann so gefördert und unterstützt wurde, bin ich einfach geblieben und habe beinahe jede Abteilung kennengelernt. Mit dem festen Posten in der Konditorei und den Kindern war dann alles perfekt.

Für den Betriebsrat habe ich mich nicht wirklich beworben, obwohl ich schon länger an den Sitzungen teilgenommen habe. Wegen meiner ehrlichen und kollegialen Art wurde ich immer wieder von Mitarbeitenden gefragt, ob ich mir das nicht vorstellen könnte. Im Betriebsrat kann ich jetzt dafür arbeiten, dass die kommenden Azubis eine genauso unbeschwerte Zeit haben, wie ich sie hatte.

VANESSA LENNERTZ
Bezirksleiterin Essen
und Wattenscheid,
seit 2004 bei MALZERS

Als ich mit 17 Jahren die Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin angefangen habe, war ich noch ein ziemlicher Wildfang. Die Agentur für Arbeit hatte mir zwei Vorschläge gemacht, woraufhin ich dann eine Bewerbung an MALZERS Backstube geschrieben habe und genommen wurde. Zuvor hatte ich die Möglichkeit, ein Praktikum zu machen, dann ging es direkt in die Ausbildung.

Als ich dann fertig ausgebildet war, habe ich eigentlich jede Weiterbildung gemacht, die mir angeboten wurde: Sicherheitsbeauftragte, Ersthelferin, Ausbildererschein. Mutter wurde ich auch noch. In beinahe zwei Jahrzehnten bei einem Unternehmen leistet man sich natürlich auch mal kleine Ausrutscher, besonders in der Ausbildung. Man kommt als jugendlicher Mensch in ein erwachsenes Unternehmen und lernt durch die ein oder andere Rüge, Verantwortung zu übernehmen. Bei MALZERS arbeiten Menschen miteinander und behandeln sich deshalb auch menschlich, mit Geduld und Ruhe.

Jetzt bin ich die Bezirksleiterin für den Raum Wattenscheid und Essen, nachdem ich vorher eine Filiale leiten durfte. Wir unterstützen und helfen uns. Ich wurde mit vollem Vertrauen in diese Aufgabe geschickt, denn schon nach zwei Wochen der Einarbeitung musste ich fliegen. Es hat funktioniert – dank dem Team und meiner Erfahrung im Unternehmen. Hier bin ich Menschen begegnet, die mich zu dem gemacht haben, was ich heute bin. Kolleg:innen, die mich an die Hand genommen haben, ob in der Ausbildung oder während meiner vielen Stationen, und dafür bin ich sehr dankbar.

Vanessa Lennertz
Bezirksleiterin Essen
und Wattenscheid

„BEI MALZERS
ARBEITEN
MENSCHEN
MITEINANDER
UND BEHANDELN
SICH DESHALB
AUCH MENSCH-
LICH, MIT GEDULD
UND RUHE.“

PULLE. DAS START-UP AUS DEM HAUSE MALZERS.

Am Anfang stand der Traum von richtig guten natürlichen Limonaden und Schorlen aus dem Ruhrgebiet. Aus einem kleinen Mitarbeitendenprojekt entstand so die Marke PULLE, die ehrliche Limo aus dem Pott.



Der Rhabarber aus der Nordheide wird frisch gepresst.





Der technische Kopf hinter der PULLE: Michael Rademachers (rechts) im Lager unseres Wattenscheider Getränkefachgroßhändlers Martin Hartmann (links).

”

Unser Ziel: PULLE als leckere Alternative zu herkömmlichen Limonaden anbieten. Fairer und nachhaltiger mit jeder Flasche. Die Kund:innen sollen sich mit den Werten der PULLE identifizieren können.

“

MICHAEL RADEMACHERS
Projektmanager Getränke



Die natürlichsten Limonaden und Schorlen im ganzen Ruhrgebiet.

Mit der Gründung des Intracompany-Start-ups PULLE geht Christian Scherpel einen neuen, innovativen Weg. Die klimaneutralen, natürlichen Bio-Schorlen ermöglichen Genuss im Einklang mit der Natur.

Heutige Erfrischungsgetränke haben häufig fruchtige Namen und versprechen viel Natürlichkeit, enthalten aber kaum echten Fruchtsaft. Unsere PULLE Schorlen enthalten Bio-Saft, Wasser und Zucker, sonst nichts. Durch den Verzicht auf Aromen und künstliche Zusatzstoffe stellen wir die natürlichsten Limonaden und Schorlen im ganzen Ruhrgebiet her.

Momentan produzieren wir vier verschiedene Geschmacksrichtungen plus drei Sorten natürliches Mineralwasser. Von einer Bio-Apfelschorle mit Äpfeln aus dem Alten Land über eine Bio-Rhabarberschorle mit frisch gepresstem Rhabarber aus der Nordheide bis hin zu erfrischender Orangen- und Zitronenlimonade aus Bio-Früchten aus Italien und Spanien (nicht aus Übersee).

Bei der Produktion legen wir besonderen Wert auf die Auswahl der richtigen Früchte, um neben dem typischen Geschmack auch den exakten Farbton der jeweiligen Geschmacksrichtung zu treffen. Bisher haben wir im Wettbewerb kein vergleichbares Produkt gefunden. An der Produktion im Ruhrgebiet arbeiten wir aktuell noch. Bisher konnten noch keine lokalen Partner:innen unsere hohen Qualitätsanforderungen erfüllen.

Zusätzlich möchten wir mit unserem Start-up einen Mehrwert für unsere Region schaffen. Deshalb spenden wir von jeder verkauften PULLE 2 Cent an eine gemeinnützige Organisation im Ruhrgebiet. Dabei fokussieren wir uns auf Jugend- und Kulturthemen. Damit wollen wir unserer Heimat das zurückgeben, was sie verdient hat.

Zum Abschluss fasst Michael Rademachers, der Projektmanager der PULLE, zusammen: „Unser Ziel: PULLE als leckere Alternative zu herkömmlichen Limonaden anbieten. Fairer und nachhaltiger mit jeder Flasche. Die Kund:innen sollen sich mit den Werten der PULLE identifizieren können.“

Umwelt

86

Wir setzen unsere Mehrweg-Transportkisten jahrzehntlang ein, um die Brote lose zu transportieren.



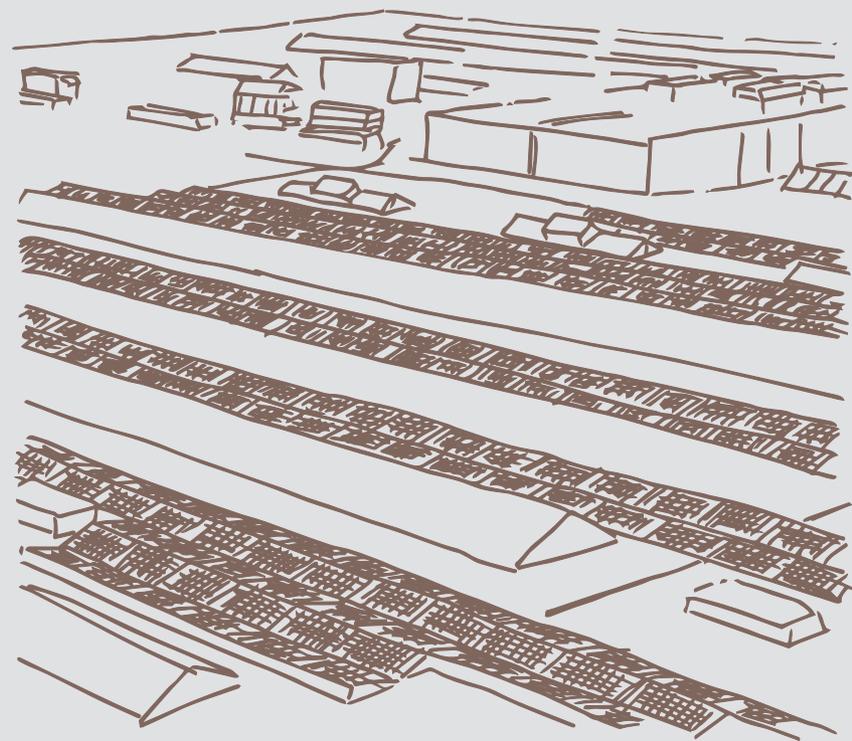
BEREIT FÜR DIE ZUKUNFT, WENN IHR ES SEID.

Schon seit Jahren stellt MALZERS die Frische und Nachhaltigkeit seiner Angebote durch eine Unverpackt-Strategie unter Beweis. Das hat den einfachen Grund, dass wir keine Tiefkühlware produzieren, die pasteurisiert und verpackt werden muss. Und da die Waren auch unverpackt transportiert werden, muss hier auch kein Plastik gespart werden.

Wir haben begonnen, die Produktion auf Wasserstoff umzurüsten, alle Brenner werden rollierend auf potenzielle Wasserstoffverbrennung umgestellt. Wir sind damit H-ready.

Das Einzige, was uns noch davon abhält: Die Leitung des Netzbetreibers ist noch nicht gebaut. Damit das schneller geht sind wir Teil der Initiative Klimahafen Gelsenkirchen und schließen uns mit unseren Nachbarn zusammen.

Bereit, wenn ihr es seid.



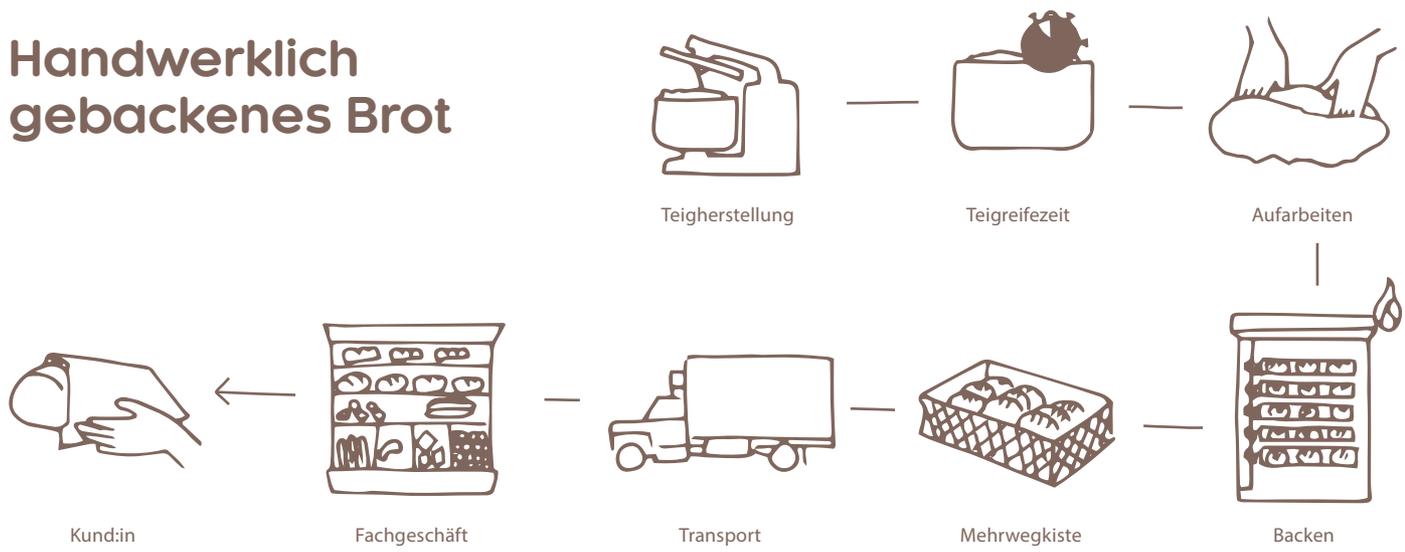
HANDWERKS- BÄCKEREIEN – VON NATUR AUS NACHHALTIG.

Handwerklich hergestellte Backwaren haben in Sachen Nachhaltigkeit im Vergleich zu industriell gefertigten und im Supermarkt verpackt verkauften Backwaren enorme Vorteile. So kann man durch die richtige Kaufentscheidung nicht nur die lokale Wirtschaft der eigenen Region unterstützen, sondern auch durch Vermeidung von Plastikmüll und Energieverschwendung seinen eigenen CO₂-Fußabdruck verringern.

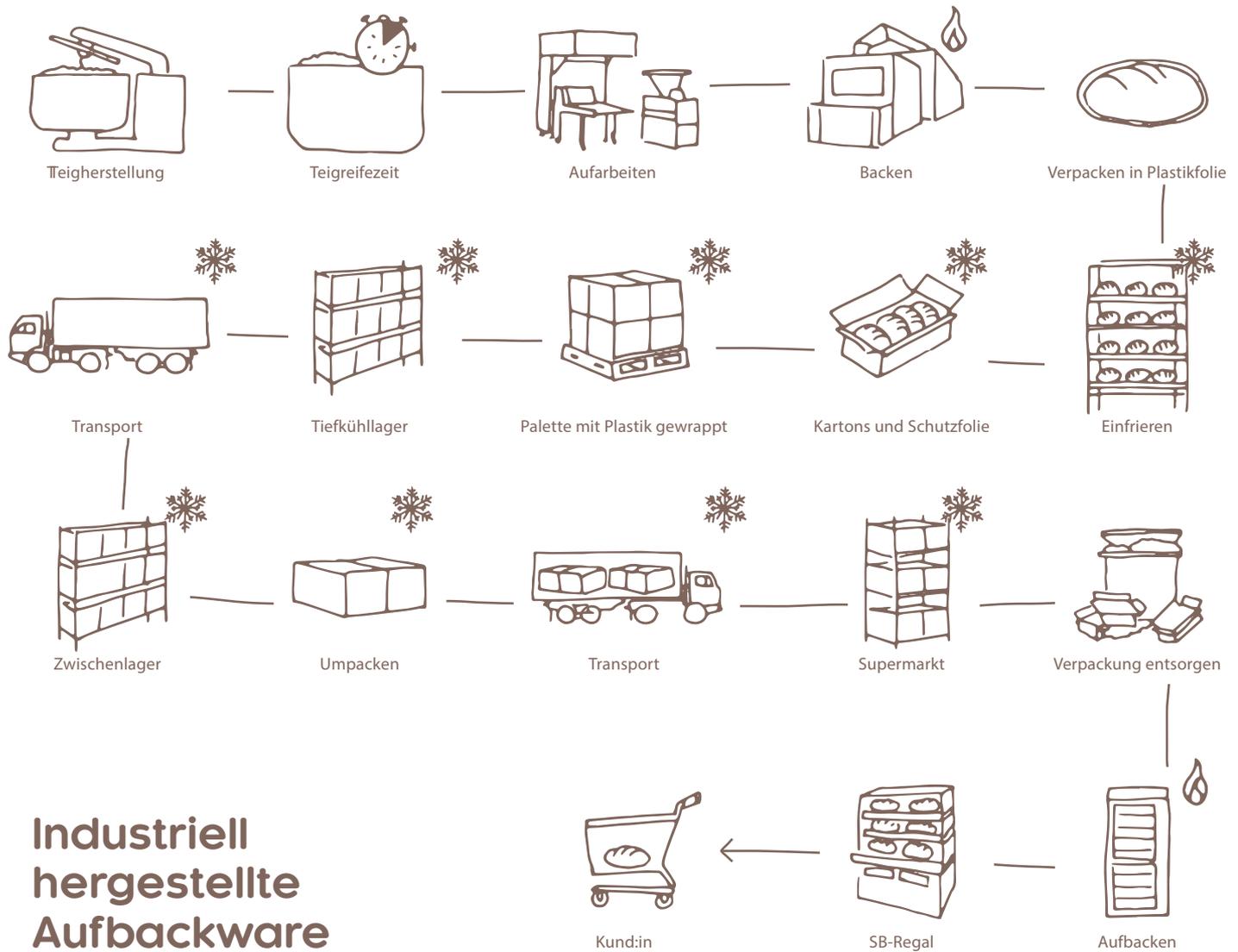
Industriell hergestellte Aufbackware muss zweimal gebacken werden, was den Gasverbrauch für die Backöfen verdoppelt. Nach dem ersten Backen werden die Produkte einzeln in Plastikfolie verpackt, danach noch einmal in Schutzfolie in einen Karton gepackt, der auf Paletten mit weiterer Folie umwickelt wird. Nach dem Einräumen ins Supermarktregal muss der gesamte Verpackungsmüll entsorgt werden. Zudem erfordern das Tiefkühlen, Zwischenlagern und der Transport mit Kühllastern einen hohen Stromverbrauch. Industriebackware benötigt häufig auch lange Transportwege, da die Produkte erst über verschiedene Zwischenlager von der zentralen Produktionsstätte in die Supermärkte geliefert werden. Zudem kommen die Roh- und Zusatzstoffe oft aus dem Ausland.

Handwerklich gebackenes Brot hat, auch wenn in der Produktion Maschinen zum Einsatz kommen, große Vorteile in puncto Umweltschutz. Ortsnahe Herstellung mit regionalen Rohstoffen spart Transportenergie, frische Backwaren verbrauchen keinen Strom für die Tiefkühlung und der kurze Transport in Mehrwegkisten spart jährlich Tonnen an Plastikmüll. Zudem kann man das Brot in klimaneutralen Papiertüten oder Leinenbeuteln mit nach Hause nehmen, wo man echten Geschmack ohne künstliche Aromastoffe genießen und von längerer Haltbarkeit ohne Konservierungsstoffe profitieren kann. Ein großer Benefit für die eigene Familie und unsere Umwelt.

Handwerklich gebackenes Brot

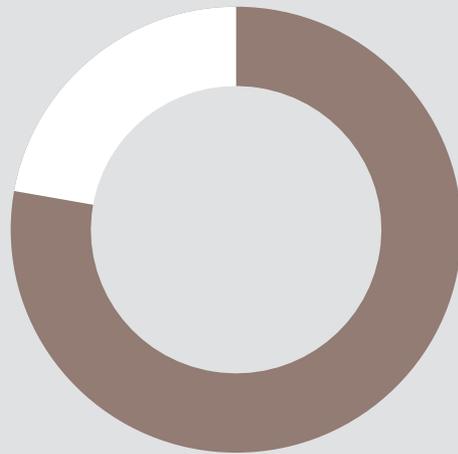


versus



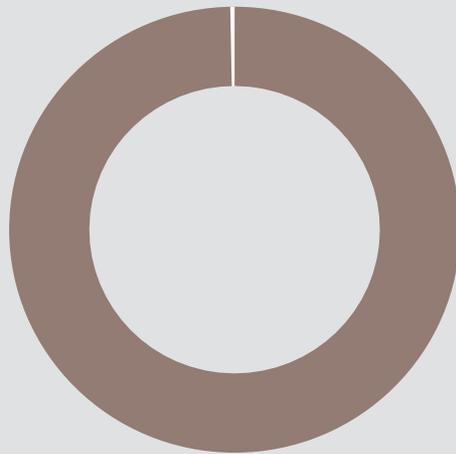
Industriell hergestellte Aufbackware

77,8 %



77,8 % des benötigten jährlichen Stroms in der Produktion und Verwaltung werden durch die 7.000 m² große Photovoltaikanlage auf dem Firmendach und das eigene 880-kW-Blockheizkraftwerk produziert.

98,9 %



98,9% der Lebensmittel verbleiben im Lebensmittelkreislauf. Nur weniger als 1,1% des Produktionswertes muss entsorgt werden.

MIT DER KRAFT DER SELBSTBESTIMMUNG.

Seit langem stellt sich MALZERS diesen beiden großen Umweltthemen. Mit Erfolg: Die Energieeffizienz wurde erheblich gesteigert und der Verschwendung von Lebensmitteln der Kampf angesagt.

Um so wenig wie möglich der produzierten Lebensmittel entsorgen zu müssen, werden Prognosen aus dem Online-Bestellsystem herangezogen, Kooperationen mit regionalen Tafeln eingegangen und die App „Too Good To Go“ wird genutzt. Unterm Strich konnte so der Umfang an entsorgten Lebensmitteln auf weniger als 1,1% des Produktionswertes reduziert werden.

Um die Energieeffizienz zu optimieren, wurde mit einem 880 kW leistungsstarken Blockheizkraftwerk und einer 7.000 m² großen Photovoltaikanlage bereits im Jahr 2013 die Energiewende für die größte Bäckerei in Gelsenkirchen eingeleitet. Seither produziert MALZERS 77,82% des für die Produktion und Verwaltung benötigten Stroms selbst.

Die Bilanz im Bereich der nachhaltigen Energienutzung sieht gut aus: Mit einer Investition am Produktionsstandort in Gelsenkirchen von rund 2 Millionen Euro schaffte MALZERS vor beinahe zehn Jahren ein Blockheizkraftwerk und 1.340 Solar-Panels für das Flachdach an, um den Energie-Haushalt der Bäckerei in Gelsenkirchen künftig beinahe selbst decken zu können. Das Herz des Blockheizkraftwerks bildet ein energieeffizienter Zwölf-Zylinder-Motor, dessen 1.200 PS neben Elektrizität und Abwärme auch Dampf, Warmwasser und sogar Kälte für die Kühlhäuser produzieren.

Durch 6.239.720 Kilowattstunden Strom, die 2021 im Blockheizkraftwerk erzeugt wurden, musste die Backstube MALZERS lediglich 1.889.548 Kilowattstunden zukaufen. Das entlastet das angespannte Stromnetz und aufgrund des höheren Primärenergienutzungsgrades auch die Umwelt.

Die bei der Produktion erzeugte Abwärme beheizt den Verwaltungskomplex

und versorgt ihn mit warmem Wasser, wodurch weitere Ressourcen eingespart werden können. Auch die energieaufwändigen Kühlhäuser werden über die angeschlossene Anlage deutlich effizienter auf die richtige Temperatur heruntergekühlt.

Neben der wirtschaftlichen Nachhaltigkeit, die bereits nach sechs Jahren durch die Energieersparnis hergestellt wurde, produziert die Backstube seit der Inbetriebnahme rund 24% weniger CO₂-Emissionen. Somit können die Produkte der Backstube preisstabiler bleiben und jährlich 2.000 Tonnen CO₂ eingespart werden – gut für unsere Energiebilanz und unsere Umwelt.

Berücksichtigt man alle Parameter, die zur Produktion von Lebensmitteln nötig sind, stößt die Aufmerksamkeit als Produzent:in schnell auf das Thema der geltenden Vorschriften zur Entsorgung von unverkaufter Ware. Um diese nicht einfach wegwerfen zu müssen, nutzt MALZERS drei wichtige Hebel.

Um von Beginn an das Richtige zu produzieren, werden über das Online-Bestellsystem Rückschlüsse auf die zu erwartenden temporären Wünsche der Kund:innen gezogen.

Zu viel produzierte Ware kann bei MALZERS am Ende des Tages jedoch auch zu einem günstigeren Preis per App erstanden werden. Die Kooperation mit der Bewegung gegen Food-Waste „Too Good To Go“ macht's möglich. Sie vermittelt Überproduktionen von Cafés, Restaurants, Supermärkten, Hotels und Bäckereien an engagierte Lebensmittelretter:innen.

Hinzu kommen regelmäßige Ausgaben an die regionalen Tafeln, mit denen MALZERS Versorgungsangebote für sozial Schwache schafft und für mehr soziale Gerechtigkeit sorgt.

Die größte Photovoltaikanlage in Gelsenkirchen befindet sich auf dem Dach unserer Backstube.



2.000t CO₂*

spart MALZERS jährlich durch die Nutzung selbstproduzierter Energie via Blockheizkraftwerk und Photovoltaikanlage ein.

* Zum Vergleich: Der deutsche Ausstoß an Treibhausgasen pro Person liegt, wenn man den Export und den Import von Gütern berücksichtigt, derzeit im Durchschnitt bei 11,2 Tonnen (Quelle: Umweltbundesamt).

Thema:

Digitale Wege in die Nachhaltigkeit.



→ Hier geht es zu Click & Collect.

Dennis Depping ist seit 2020 im Unternehmen und hat seine Tätigkeit in der Unternehmensentwicklung begonnen. Hierbei unterstützte er Christian Scherpel in unterschiedlichen Projekten. Seit 2022 leitet er nun die IT-Abteilung und hilft dabei, das Unternehmen in vielen Bereichen weiter zu digitalisieren.

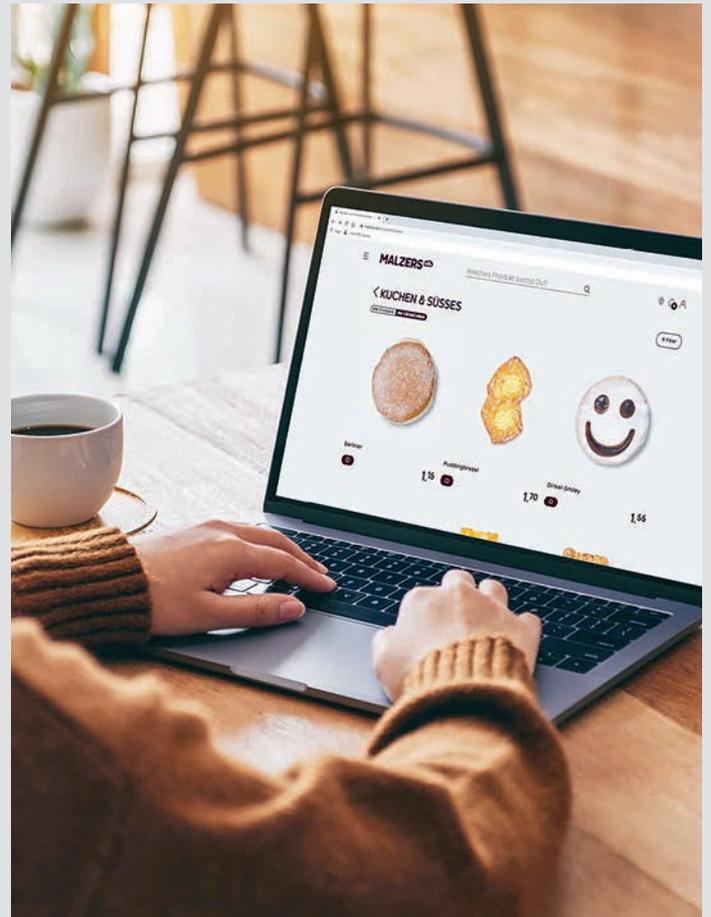


DENNIS DEPPING
Leiter der Unternehmensentwicklung & IT
bei MALZERS

Ein Interview mit

Dennis Depping

Liebingsprodukte einfach von der Couch aus aussuchen, bestellen und backfrisch in der Filiale abholen.



Nachhaltigkeit ist auch ein IT-Thema. Nur durch die digitale Optimierung von Prozessen können Ressourcen gespart, Lieferketten optimiert, Bestellvorgänge vereinfacht und kann Lebensmittelverschwendung vermieden werden. Unser Fachmann dafür im Unternehmen ist Dennis Depping, Leiter der Abteilung Unternehmensentwicklung und IT.

”

Wir möchten hier eine Vorreiterrolle einnehmen und auch uns macht Veränderung großen Spaß.

“

HERR DEPPING, HÄTTEN SIE IM STUDIUM SCHON GEDACHT, DASS INFORMATIONSTECHNOLOGIE EIN NACHHALTIGKEITSTHEMA WERDEN KÖNNTE?

Ich habe in den 2010er Jahren studiert und da waren beide Bereiche natürlich bereits große Themen, die uns im Studium umgetrieben haben. Es war somit auch völlig normal, dass sowohl Forschung und Lehre als auch die Kommiliton:innen untereinander versucht haben die Themen zu verbinden. Damals waren lebhaftige Diskussionen bereits an der Tagesordnung. Nachhaltigkeit muss ganzheitlich gedacht werden und da ist die Digitalisierung der perfekte Treiber.

WIE KÖNNEN PROZESSE DIGITAL OPTIMIERT WERDEN, UM RESSOURCEN ZU SPAREN?

Da gibt es mannigfaltige Optionen, aber wir testen zum Beispiel, ob künstliche Intelligenz bereits in der Lage ist, unseren Wareneinsatz und unsere Bestellmengen zu optimieren, sodass wir noch genauer den Schnittpunkt zwischen Angebot und Nachfrage treffen können. Ich denke, dass dies nur der Anfang ist. Technologien entwickeln sich rasant weiter und werden uns in der Zukunft noch viele Chancen ermöglichen, Ressourcen zu sparen. Unser Job ist es, diese Technologien zu scouten, zu testen und potenziell einzusetzen.

WIE KANN DIGITAL GESTEUERT WERDEN, DASS DIE KUND:INNEN IMMER IHRE WUNSCHWARE IN DER FILIALE FINDEN, ABER NICHT ZU VIEL ÜBRIG BLEIBT?

Dafür haben wir unser Click & Collect eingeführt. Das System entspricht einer

digitalen Vorbestellung der Kund:innen. In einer perfekten Welt wüssten wir bereits heute, welche Produkte wir in welcher Menge backen müssten, sodass am Wochenende zwar alles verkauft wird, aber niemand hungrig nach Hause geht. Wir würden also nur das produzieren, was unsere Kund:innen definitiv kaufen werden. Natürlich wird dies niemals zu 100% der Fall sein und ist sicherlich auch nicht der Wunsch aller Kund:innen, die sich gerne vor der Theke noch inspirieren lassen. Wir würden uns freuen, wenn noch mehr Kund:innen die „Click & Collect“-Vorbestellungen nutzen und damit auch den eigenen CO₂-Fußabdruck verringern würden, damit wir umso effizienter unsere Ressourcen einsetzen können.

WELCHE DIGITALEN PLATTFORMEN WERDEN FÜR DIE VERTEILUNG ODER DEN VERKAUF ÜBRIG GEBLIEBENER WARE EINGESETZT?

Wir kooperieren hier mit der App „Too Good To Go“ und können sagen, dass der Einsatz ein voller Erfolg ist. Waren werden zu einem vergünstigten Preis herausgegeben, die sonst in der Retoure gelandet oder zu Tierfutter verarbeitet worden wären.

WIRD CLICK & COLLECT, DAS WAREN-VORBESTELLSYSTEM FÜR KUND:INNEN ZU HAUSE, BEREITS GUT ANGENOMMEN?

Wir haben ambitionierte Ziele und sind noch ein gutes Stück davon entfernt. Natürlich ist eine digitale Vorbestellung bei dem:der Bäcker:in etwas völlig Neues und Veränderung braucht Zeit. Wir haben jedoch schon einige „Fans“ gewinnen können, die gar nicht mehr

ohne Click & Collect bei uns einkaufen. Insbesondere vor Feiertagen wird schon besonders viel bestellt, da der Prozess so viel einfacher ist als per Telefon oder vor der Theke. Wir lernen jeden Tag dazu und möchten Click & Collect so einfach und attraktiv für alle gestalten.

KANN DADURCH HEUTE SCHON BESSER GEPLANT WERDEN, WAS IN DER FILIALE VORRÄTIG SEIN SOLL?

Der Anteil der „Click & Collect“-Bestellungen ist noch nicht hoch genug, als dass ich diese Frage bejahen könnte. Natürlich gibt es aber schon täglich Erfolgsgeschichten, wenn unsere Kund:innen zum Beispiel Liebhaber-Produkte bestellen, die wir ansonsten nicht in ausreichender Zahl vorrätig gehabt hätten. Oder da sind die Kund:innen, die das Brotsortiment für ihre nächste Familienfeier gemeinsam auf der Couch aussuchen und sich dabei noch ganz leicht über Inhaltsstoffe informieren, sodass jeder individuelle Wunsch Beachtung finden kann. Den Zeitpunkt der Bestellung von dem Zeitpunkt des Verkaufs zu lösen und auf das Smartphone zu verlagern hat viele Vorteile für alle Beteiligten.

KANN MAN DAMIT POTENZIELLE NEUE KUND:INNEN ERREICHEN?

Absolut. Die Pandemie hat uns an Vorbestellungen und digitale Lösungen in Rekordgeschwindigkeit gewöhnt. Junge Zielgruppen erwarten solche Systeme von modernen Unternehmen und ältere Zielgruppen finden immer mehr Freude an diesem Wandel und sehen die Vorteile. Wir möchten hier eine Vorreiterrolle einnehmen und auch uns macht Veränderung großen Spaß.



99

Auch das Ruhrgebiet kann mit der Wiederherstellung natürlicher Lebensräume für Insekten etwas für die Gesundheit der Natur tun.

66

ARTENVIELFALT IM GARTEN: DAS INSEKTEN-BUFFET ZUM AUSSÄEN.

Um die Diversität bei Bienen & Co. zu pflegen und ihre Versorgung zu sichern, gibt es sehr einfache Möglichkeiten. Eine davon hat MALZERS im April 2022 seinen Kund:innen vorgestellt.

Bestäuberinsekten spielen eine der wichtigsten Rollen in unserem Öko-System. Auch wenn Getreide ein Selbstbestäuber ist, braucht die Natur Bienen, Hummeln und Schmetterlinge, da die Blüten vieler Obst- und Gemüsepflanzen bestäubt werden müssen, um ihre Früchte zu entwickeln.

Auch das Ruhrgebiet leidet unter Insektensterben und kann mit der Wiederherstellung natürlicher Lebensräume für Insekten etwas für die Gesundheit der Natur tun. MALZERS verteilte im April 2022 für den Schutz unserer Bestäuberinsekten Saatgut-Beutel an alle Kund:innen: Aus den Samen für Schnittlauch, Thymian und Oregano sind in den Gärten und auf den Balkonen ungefähr 20.000 m² insektenfreundlicher Lebensraum gewachsen.

Auch durch unsere Aktionen in den Jahren 2020 und 2021, bei denen wir jeweils 150.000 m² Blühwiesensamen verteilt hatten, entstanden durch die Aussaaten unserer Kund:innen neue Lebensräume inmitten der Städte.

UNSER KOST- BARSTES GUT: WASSER.

Menschen bestehen zu 80% aus Wasser, das ständig ausgetauscht wird. Beinahe alle Prozesse in unserem Körper brauchen Wasser und auch in der Natur wäre kein Leben ohne dieses Element möglich. Wasser ist also ein besonders wertvoller und sensibler Rohstoff, mit dem auch in der Herstellung von Lebensmitteln vorsichtig und schonend umgegangen werden sollte. Backwaren haben durch ihre häufig rein pflanzliche Zutatenliste die Chance, mit einem geringen Wasseraufwand eine hohe Energiedichte herzustellen.

Bei den großen Produktionsmengen in der Backstube bleibt jede Menge Material zurück, das gespült werden muss. MALZERS hat deswegen über ein Jahr lang an der Installation und Inbetriebnahme einer Waschanlage für Teigkessel, Gärwagen, Transportwagen und Dollys gearbeitet, die strengsten Hygiene-Standards gerecht wird und bereits pH-aufbereitetes Wasser in die Kanalisation leitet. Durch die enorme Reinigungseffizienz können jährlich 100.000 Liter Wasser gespart werden, sodass sich der ökologische Fußabdruck des Betriebs in diesem Prozess verringert. Das macht unsere Gewässer sauberer. In unserem Fall die Emscher.

Effiziente
Gerätereinigung.



LEONARDO MATHIAK
Bäckereifachverkäufer



”

**Wenn man all die
vielen kleinen
Maßnahmen im
Verkauf zusam-
menrechnet, lässt
sich richtig viel
Plastik einsparen.**

“

DIE BESTE VERPACKUNG IST KEINE.

Verpackungsmüll ist unschön. Die Aufgabe unserer Zeit lautet daher, den Schutz einer Verpackung zu gewährleisten, ohne dabei Unmengen an Müll zu produzieren. Gerade Einweg-Verpackungen aus Plastik machen einen großen Anteil des globalen Müllproblems aus und sind dabei durchaus vermeidbar.

MALZERS schult seine Mitarbeitenden schon lange im Umgang mit den Verpackungsmaterialien und konnte den Verpackungsmaterialeinsatz bereits um 6% senken.

Parallel werden Einweg-Papiertüten und -Polybeutel weiterhin reduziert, ein Mehrwegbecher-System wird integriert und PET-Flaschen werden durch Mehrweg-Glasflaschen ersetzt. Auch die Werbung wird zunehmend digitaler, um den Papiereinsatz zu reduzieren.

Bis 2025 wird MALZERS unnötige Doppelverpackungen und Plastikbehälter aus dem Verkauf beseitigt haben. Zudem kann jeder Artikel ganz plastikfrei aus der Filiale mitgenommen werden, ohne Qualitäts- oder Hygiene-einbußen zu riskieren.

Unsere Brote sind unverpackt, bis ein:e Kund:in die Verpackung fordert. Jede:r Kund:in hat es also selbst in der Hand, den Verpackungsmüll weiter zu reduzieren.

PAPIERLOS GEHT'S EFFIZIENTER.

Um MALZERS' Verbrauch an Rohstoffen, die zur Herstellung von Papier nötig sind, zu reduzieren, wird das Ziel einer komplett papierlosen Verwaltungsstruktur anvisiert. Neben der internen Kommunikation, bei der konventionellerweise die Ausgabe von Verträgen und Buchungs- und Steuerunterlagen erfolgt, werden wir auch die Ausgabe von Dokumenten im Kundenbereich auf ein Minimum reduzieren. Digitale Bestellungen und Rechnungen bleiben digital.

Wir sind zuversichtlich, dass die fortschreitende Digitalisierung weitere Einsparungspotenziale in diesem Bereich offenlegen wird, denn von den effizienzsteigernden Effekten dieser Maßnahmen profitieren MALZERS, die Umwelt und unsere Kund:innen aufgrund gesteigerter Effizienz enorm.

FOLGENDE VORTEILE ERGEBEN SICH AUS DER PAPIERLOSEN VERWALTUNG:

- Zeitersparnis durch die zentrale Verwaltung von Daten und Verträgen
- Einfacher Zugang zu Dokumenten
- Komfortabler Austausch von Daten und Dokumenten mit Kund:innen, Geschäftspartner:innen und Finanzinstitutionen

DIE NATÜRLICHE VIELFALT SCHÜTZEN UND ERHALTEN.

Ein nachhaltiger Umgang mit dem Thema Saatgut liegt MALZERS am Herzen. Dabei geht es nicht nur um die Erhaltung der natürlichen Diversität, sondern auch um die souveräne Position von Landwirt:innen. Als vertrauenswürdigen Partner zur Unterstützung dieser Anliegen hat MALZERS die GLS Bank ausgewählt, die Fonds verwaltet, die die natürliche genetische Vielfalt im Saatgut erhalten.

Früher hielten alle Bäuerinnen und Bauern einen Teil ihrer Ernte zurück, da sie ihn als Saatgut für das nächste Jahr brauchten. Das allermeiste Saatgut kommt aktuell von global agierenden Chemiekonzernen. Dadurch haben sich Hybridzüchtungen oder genetische Verfahren als Züchtungsmethode beim Saatgut durchgesetzt. So erzielt die erste Generation überdurchschnittlich hohe Erträge. Dieses Saatgut kann aber nicht wieder ausgesät werden, weil es seine Homogenität verliert und die nächste Generation fast keine Erträge hervorbringt.

Die Taktik hinter dem Vertrieb von patentiertem, unfruchtbarem Saatgut ist klar – es muss immer wieder neu gekauft werden. Ökologisch gezüchtetes Saatgut dagegen ist für die Vermehrung geeignet, daher spricht man von samenfesten Sorten. Nur auf diesem Weg können Bäuerinnen und Bauern ihr eigenes Saatgut gewinnen, regional angepasste Sorten entwickeln oder alte Sorten nutzen, um ihre Unabhängigkeit zu erhalten.

MALZERS unterstützt den Ansatz einer natürlichen Vielfalt durch Spenden an den Saatgutfonds und den Tierschutzfonds der „Zukunftsstiftung Landwirtschaft“. Beide Fonds betreiben natürliche Züchtungsprojekte zur Weiterentwicklung natürlicher genetischer Varietäten und Rassen als Gegenpol zur gängigen Genmodifikation in der heutigen Landwirtschaft.



Die „Zukunftsstiftung Landwirtschaft“ unterstützt Züchtungsprojekte, die die natürliche Vielfalt von Pflanzen und Tieren schützen und erhalten sollen.



Bei unseren Pflanzaktionen helfen alle mit.

WIR PFLANZEN DIE GRÜNE LUNGE DES RUHRGEBIETS.

Das Ruhrgebiet wird wieder grüner. Unsere Auszubildenden tragen ihren Teil durch Pflanzaktionen gerne dazu bei.

In Zusammenarbeit mit dem Grünflächenamt der Stadt Dortmund betreiben wir mit unseren Auszubildenden ein Baumpflanzprojekt über eine Fläche von 1.900 m². Das von der Stadt Dortmund für diesen Zweck zur Verfügung gestellte Grundstück befindet sich in Dortmund-Dorstfeld an der Dorstfelder Allee, hier wächst nun der „MALZERS Wald“. Zukünftig wird an dieser Stelle jedes Jahr Ende September/Anfang Oktober eine Pflanzaktion mit MALZERS Auszubildenden durchgeführt. Bei jeder Pflanzaktion wird der MALZERS Wald erweitert und neue Flächen werden bepflanzt. Das fördert die Sauerstoffproduktion und stiftet Aufenthaltsqualität. Zur zusätzlichen Belebung haben wir auf dem Gelände ein Insektenhotel aufgestellt, das von unseren Auszubildenden der Backstube mit viel Liebe zum Detail selbstständig gezimmert wurde.

Obendrein konnten wir das Start-up SeedMe für die Aktion begeistern, das Saatgut für wilde Blumen beigesteuert hat. Das bunte Blütenmeer soll mehr Farbe und Schönheit an den Standort bringen und dem Lebensraum Futter für Bienen, Hummeln und Schmetterlinge zuführen.



Ein Insektenhotel bietet Nützlingen wie Wildbienen, Hummeln oder Marienkäfern sicheren Unterschlupf.



→ Einen aktuellen Stand aller Maßnahmen des MALZERS Nachhaltigkeitsprozesses finden Sie im Beileger oder unter: malzers.de/magazin/nachhaltigkeit

BÄCKER UND NACHBAR. EINER VON HIER.

Backen ist Fürsorge. Als Bäcker und Versorger nimmt MALZERS eine zentrale Rolle im Miteinander ein. füreinander zu sorgen, bedeutet, füreinander da zu sein. Als Teil der Metropolregion Ruhrgebiet steht MALZERS für Teilhabe und Zugang.



”

Glück ist das Einzige,
das sich verdoppelt,
wenn man es teilt.

“

Albert Schweitzer,
Arzt und Philosoph
(1875–1965)

**MENSCH IST,
WER HILFT.**

**MALZERS PACKT
DORT MIT AN,
WO ES WIRKLICH
HILFT, DENN IN
EINER GUTEN
NACHBARSCHAFT
IST MAN FÜR-
EINANDER DA.**

GEGEN GEWALT AN FRAUEN.

MALZERS engagiert sich seit langem für ein Thema, das dem Unternehmen besonders am Herzen liegt. Das Frauenhaus in Gelsenkirchen ist ein Zufluchtsort für Frauen und Kinder, die körperliche und seelische Misshandlung erfahren mussten. Aktuell bietet es 20 Frauen und Kindern Schutz und Raum für Erholung und Heilung. 2021 durfte MALZERS mit einer Spende helfen und die Renovierung und Einrichtung einer Etage mitfinanzieren.

Das Frauenhaus bietet auf drei Etagen genügend Platz für eigene Schlafzimmer und separierte Spielräume für die Kinder, damit die Familien auch in dieser schwierigen Situation zusammenbleiben können. Mit den anderen Familien entsteht so eine Gemeinschaft, die sich im Alltag hilft.

Neben Frauen mit Kindern suchen auch Kinder, die vor ihren Familien fliehen,

Schutz im Frauenhaus. Neben der lebensrettenden Funktion als sicherer Hafen möchte die Organisation den Bewohner:innen langfristig ein selbstbestimmtes, erfülltes Leben ermöglichen und bei allen wichtigen Schritten in die Zukunft behilflich sein. Dazu zählen die Suche nach einer Beschäftigung, einer eigenen Wohnung und die Unterstützung bei allen damit verbundenen Behördengängen.

MALZERS ist stolz und dankbar, gemeinsam mit dem Gelsenkirchener Frauenhaus direkte Hilfe am Menschen leisten zu dürfen.

→ Hier geht es zum Frauenhaus Gelsenkirchen:
frauenhaus-gelsenkirchen.de

SOLIDARITÄT FÜR DIE BÄCKER:INNEN DES AHRTALS.

Nach der unglaublichen Flutkatastrophe im Ahrtal hat MALZERS im Juli 2021 sofort die Initiative des deutschen Backhandwerks aufgegriffen und das „Flutbrot“ ins Sortiment aufgenommen. Mit dem Verkauf eines Brotes floss eine Spende von 50 Cent an Bäckereien, die von der Flutkatastrophe betroffen waren. Im Anschluss hat MALZERS die Spendensumme verdoppelt, sodass pro verkauftem Flutbrot sogar ein ganzer Euro in den Spendenpotf gewandert ist, womit MALZERS mit 25.000 Euro einer der größten Einzelspender der Aktion war.

Die Idee hat hohe Wellen geschlagen, denn insgesamt haben sich rund 900 Bäckereien und Einzelpersonen an dieser großen Spendenaktion beteiligt. Die erstaunliche Bilanz: Es konnten Hilfgelder in Höhe von 1,9 Millionen Euro gesammelt werden. Der Karl-Grüßer-Unterstützungsverein, der die Aktion leitet, verkündete, dass inzwischen alle Spendengelder an 19 betroffene Bäckereibetriebe ausgezahlt werden konnten. Das Geld wird dringend benötigt, denn die Bäckereibetriebe im Ahrtal haben erhebliche Hochwasserschäden zu beklagen und stehen vor der Aufgabe, Finanzierungen für neue Maschinen und Einrichtungsgegenstände möglich zu machen.

MALZERS freut sich, dass alle Handwerksbäcker:innen solidarisch an der Aktion teilgenommen haben. Bei der Grundversorgung in Krisenzeiten stehen die traditionellen Bäckereibetriebe immer noch in der ersten Reihe.





Große Freude bei den engagierten Gestaltern des neuen Naturlehrpfads Alte Körne in Dortmund.

6.000 EURO FÜR DEN NATURSCHUTZ.

Die Freude war groß, als die Bäckerei MALZERS eine Spendensumme von 6.000 Euro für den Initiativkreis Naturlehrpfad Alte Körne ankündigte.

Der rund sieben Kilometer lange Wanderweg durch das Naturschutzgebiet in Dortmund-Scharnhorst ist seit 15 Jahren ein beliebtes Ausflugsziel für Schulkinder und Spaziergänger:innen. 17 Ehrenamtliche hegen und pflegen den Naturlehrpfad täglich, führen Besuchergruppen durch das Gebiet und investieren viel Zeit und Mühe in die Bildung über dort lebende Pflanzen und Tiere. Auch wenn keine Führung durch das Gebiet ansteht, befinden sich etwa 75 Lehrtafeln am Wegesrand, die über Pflanzen- und Tierarten aufklären und Informationen über historische Ereignisse bereithalten.

→ Hier geht es zu weiteren Informationen: naturlehrpfad-alte-koerne.de

TALENTE FINDEN & FÖRDERN.

6.000 Euro aus dem Ruhrgebiet für das Ruhrgebiet. Für die Stiftung TalentMetropole Ruhr, die es sich zum Ziel gemacht hat, jungen Talenten die passenden Ausbildungsangebote sichtbar zu machen.

Hierzu werden Talentmessen und Schnuppertage in Unternehmen organisiert. Für die nächsten TalentTage Ruhr in der Veltins Arena haben sich bereits 5.000 junge Ruhrgebietler:innen angemeldet, um die Ausbildungsmöglichkeiten in der Region kennenzulernen.

MALZERS als regionaler Ausbilder von jährlich bis zu 70 jungen Menschen nimmt ebenfalls daran teil, denn es ist uns wichtig, dem Fachkräftemangel im Ruhrgebiet entgegenzuwirken und junge Talente auf Augenhöhe anzusprechen.

→ Hier geht es zur Stiftung TalentMetropole Ruhr: talentmetropoleruhr.de



6.000 EURO FÜR DEN BIOLANDBAU.

Eine mittlerweile schon traditionelle Aktion ist der MALZERS Kundenkalender, für den eine Schutzgebühr von je 50 Cent erhoben wird, die für einen guten Zweck eingesetzt werden. Da MALZERS die Produktionskosten für den Kalender komplett übernimmt, kamen 2021 insgesamt 18.000 Euro zusammen.

Die ersten 6.000 Euro davon wurden an die Zukunftsstiftung Landwirtschaft in Bochum für die drei verschiedenen Tätigkeitsfelder „Saatgut“, „Tierzucht“ und „Bildung“ übergeben.

Die Zukunftsstiftung Landwirtschaft setzt sich auch für eine stärkere Berücksichtigung des Ökolanbaus in der Ausbildung zum:zur Landwirt:in ein. Dazu leistet MALZERS als nachhaltig orientiertes Familienunternehmen gerne einen Beitrag.

→ Hier geht es zu weiteren Informationen:
[zukunftsstiftung-landwirtschaft.de/
wo-wir-aktiv-sind/saatgutfonds/](https://www.zukunftsstiftung-landwirtschaft.de/wo-wir-aktiv-sind/saatgutfonds/)



AUF GUTE NACHBAR- SCHAFT.

Die „KoFabrik“ in Bochum freut sich ebenfalls über eine Spendensumme von 6.000 Euro, die MALZERS durch den Verkauf des Jahreskalenders eingenommen hat.

Die KoFabrik am Imbuschplatz in Bochum im Gebäude einer ehemaligen Eisenhütte entwickelt sich mehr und mehr zum Mittelpunkt des Quartiers. Hier wird gemeinnützig gearbeitet, Gemüse angebaut, es werden Workshops abgehalten, Konzerte, Lesungen, Aufführungen und Flohmärkte organisiert. Außerdem gibt es den leckersten Kaffee im Viertel. Durch die Vermietung von Co-Working-Spaces wird Geld erwirtschaftet, das der langfristigen Stärkung des Gemeinwesens im Quartier zugutekommt und den Lebensraum dort nicht nur grüner, sondern auch bunter macht.

→ Hier geht es zur KoFabrik:
[kofabrik.de](https://www.kofabrik.de)



6.000 EURO FÜR DIE VILLA LÖWENHERZ.

Für einige Kinder sind emotionale Stabilität und ein gesunder Entwicklungsprozess nicht selbstverständlich. Ein emotional warmes Zuhause für diese Kinder bietet die „Villa Löwenherz“ in Dortmund, ein therapeutisch-pädagogisches Zentrum, kurz TPZ, in dem Kinder im Alter von 6 bis 14 Jahren aufgenommen werden. Zusammen mit hoch qualifizierten Fachkräften können diese Kinder ihre traumatischen Erlebnisse aufarbeiten. MALZERS unterstützt diese Einrichtung mit einer Spende von 6.000 Euro.

„Unsere Einrichtung ist schon etwas ganz Besonderes. Bundesweit spezialisieren sich bisher nur drei Einrichtungen auf die Traumabewältigung von Kindern. Viele reguläre Kinderheime können aufgrund der begrenzten Kapazitäten nur sehr wenig psychologische Hilfe leisten“, so Alexander Fischer vom TPZ. Mindestens zwei Jahre bleiben die Kinder in der Villa Löwenherz, leben, kochen, spielen, schlafen dort und erfahren oft zum ersten Mal in ihrem Leben Hilfe, Ruhe und Unterstützung.

Erfahrene Bezugspersonen sind rund um die Uhr für die Kinder da und beschäftigen sich mit den individuellen traumatischen Erfahrungen, die die Kinder in der Vergangenheit machen mussten.

Alexander Fischer weiß schon ganz genau, wofür die Spendensumme von 6.000 Euro eingesetzt wird: „Eine Form der schonenden Auseinandersetzung mit traumatischen Erlebnissen ist die Musiktherapie. Von der MALZERS Spendensumme werden wir dazu spezielle Instrumente anschaffen und für einige Kinder bis zu zwei Jahre Musiktherapiestunden finanzieren können.“

Ziel dabei ist es unter anderem, Ängste und emotionale Blockaden aufzudecken und zu bearbeiten, damit die Kinder zu mehr Sicherheit finden, ein positives Selbstbild entwickeln und das Vertrauen in sich selbst stärken können, um ihren Alltag jetzt und in Zukunft zu meistern.

→ Informationen über das pädagogische Konzept und Unterstützungsmöglichkeiten finden Sie unter: tpzloewenherz.de

”

Solche sozialen Einrichtungen wie das TPZ sind der richtige Weg, um Kindern, die extrem schlimme traumatische Erfahrungen machen mussten, nachhaltig zu helfen, so Christian Scherpel.

“

SUPPE UND SOCKEN.

Für MALZERS ist es eine Herzensangelegenheit, hier direkt vor unserer Haustür schnell und unkompliziert zu helfen. Deswegen unterstützt MALZERS jährlich im Sommer und Winter die Aktion „Suppe und Socken“ der Malteser Gelsenkirchen, die in der Innenstadt warme Mahlzeiten und Kleidung an Bedürftige und Obdachlose verteilen.

Neben frischen Stutenkerlen stiftete MALZERS auch Winterkleidung und Decken, die von der Gemeinschaft der Mitarbeitenden gesammelt und gespendet wurden. Als Gelsenkirchener Unternehmen steht MALZERS im ständigen Austausch mit den ortsansässigen Maltesern und unterstützt, wann immer Hilfe benötigt wird. Im Ruhrgebiet hält man zusammen.

Oliver Hein (Leiter Kommunikation) übergibt Stutenkerle und andere Backwaren sowie in der Zentrale gesammelte warme Kleidung und Decken an Alexander Zielke von den Maltesern.



TROCKENHEFE FÜR LEMBERG IN DER UKRAINE.



Hier konnten wir direkt von Bäcker:in zu Bäcker:in helfen: Unseren Kolleg:innen in Lemberg (Lwiw) in der Ukraine fehlte aufgrund der Kriegssituation Hefe für die Produktion wichtiger Grundnahrungsmittel für die Bevölkerung. Die Ukraine gilt zwar als „Kornkammer Europas“, insofern war Mehl als Rohstoff noch ausreichend vorhanden, jedoch mangelte es an weiteren wichtigen Zutaten.

Die Hilfsorganisation „Jükrainer“ aus Jülich hat sich an uns gewandt und wir konnten den im März gestarteten Hilfskonvoi mit Trockenhefe unterstützen. Nachdem wir mit unserem Hefelieferanten über die zusätzliche Menge für die Spende gesprochen hatten, wurde die von MALZERS gespendete Menge von unserem Hefelieferanten noch einmal verdoppelt. Auf der Rückfahrt nahm der Hilfskonvoi Frauen und Kinder aus einem medizinischen Auffanglager mit nach Jülich.

→ Weitere Informationen zu Hilfsaktionen für die Ukraine und Spendenmöglichkeiten finden Sie unter: juekrainer.de

EIN HERZ FÜR DIE TAFELN.

Seit 2014 spendet MALZERS Lebensmittel aus der Bäckerei an verschiedene Tafeln im direkten Umkreis. Das unterstützt die Tafeln dabei, kostenintensive Anschaffungen zu tätigen. Was seit 2014 mit einer Warenspende von rund 85.000 Euro begann, entwickelte sich schnell zum entscheidenden Beitrag. Mit Warenspenden von insgesamt 1.327.619 Euro durfte MALZERS die karitative Arbeit der lokalen Tafeln unterstützen und ein ganzes Stück einfacher machen.

1.327.619 €

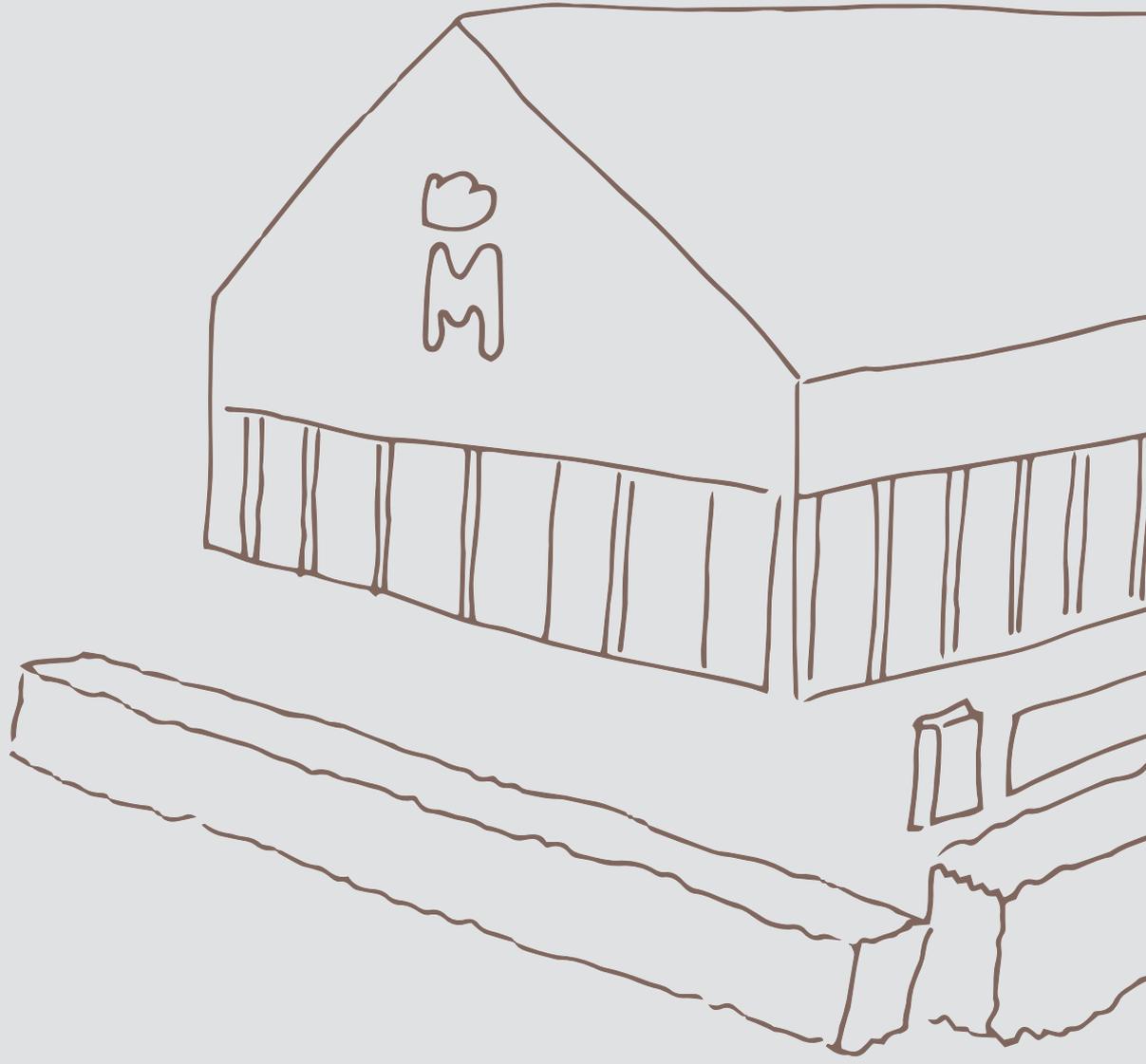
hat MALZERS bereits seit 2014 an örtliche Tafeln an Warenwert gespendet.

WEITERE GROSSSPENDEN IN 2021/2022.

Einrichtung	Betrag in €
WIFU-Stiftung zur Förderung der Bildung, Wissenschaft, Forschung und Lehre	10.000,00
Club Grubengold	1.000,00
Deutsches Rotes Kreuz	10.000,00
Kinder- und Jugendhaus St. Elisabeth	4.000,00
ZONTA Club Dortmund Phoenix	1.003,64
Gast-Haus e. V.	1.000,00
AWO Stadtranderholung Recklinghausen	1.050,00
Nickel-Stiftung (Ukrainehilfe)	5.000,00

Vision

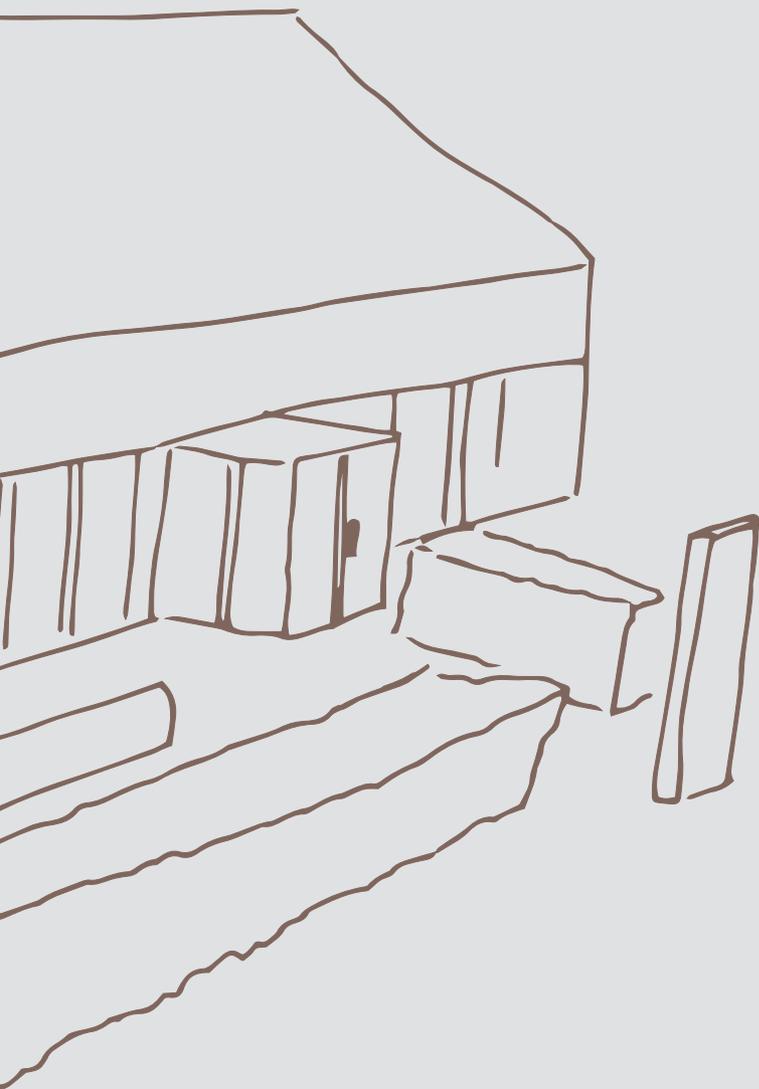
109



DAMIT WIR EINEN LEBENSWERTEN PLANETEN HINTER- LASSEN.

Durch nachhaltiges Denken und Handeln soll das gute Leben kommender Generationen gesichert werden. Wir müssen alles dafür tun, unseren Lebensraum lebenswert zu erhalten.

Dieses Versprechen richten wir bewusst an unsere Enkelkinder.



Zeitgemäße Architektur und Bauphysik sowie die Auswahl nachhaltiger Materialien und aktueller Energiekonzepte entscheiden über einen guten ökologischen Fingerabdruck. Jetzt und in Zukunft möchten wir uns den Herausforderungen ganzheitlicher Bauweisen stellen.

MIT ENTSCLOSSENHEIT

Der Blick in die Zukunft zeigt das Ergebnis von heute. Alle unsere Maßnahmen und Entscheidungen sollen das Unternehmen, die Mitarbeitenden, Kund:innen und Lieferant:innen in eine nachhaltige Zukunft begleiten.

Als Teil der Gemeinschaft möchte MALZERS auch künftig eine zentrale Rolle in dieser zukunftsgerichteten, positiven Entwicklung einnehmen und dort helfen, wo Hilfe benötigt wird. Als Handwerksbetrieb mit langer Tradition streben wir über Generationen Verbesserungen an und sind noch lange nicht am Ziel. Wir würden uns freuen, wenn sich viele so wie wir auf den Weg machen würden um durch unzählige kleine Ziele und Maßnahmen immer wieder Schritte in eine gemeinsame, nachhaltige und lebenswerte Zukunft zu unternehmen.

GEGENWÄRTIG

Wir machen die ersten Schritte auf unserem Weg in eine nachhaltige Zukunft. Denn der Traum von einem besseren Morgen beginnt mit einem Entschluss.

Frische Backwaren vom Handwerksbäcker
direkt beim Einkauf im Supermarkt mitnehmen:
Ein Großteil unserer Standorte befindet sich in
Vorkassenzonen.



„In NRW wird fast die Hälfte der Landesfläche landwirtschaftlich genutzt, sodass sich allein daraus eine hohe Verantwortung der Landwirtschaft für den Erhalt der Biodiversität ergibt.“ (NABU)





Impressum

Stand:
Oktober 2022

Herausgeber:
DETLEF MALZERS BACKSTUBE GmbH & Co. KG
Ulrichstraße 13, 45891 Gelsenkirchen
Vertreten durch:
Hans-Joachim Scherpel
Christian Scherpel

Projektverantwortung:
Martina Malcherek

Konzept & Gestaltung:
Gregor & Strozik Visual Identity GmbH, Bochum
gsvi.de

Lektorat:
Anne Fries | Lektorat & Übersetzungen,
Düsseldorf

Fotos:
Karin Hessmann, Benedikt Banovic, Jan Höfer,
Marcel Kusch, Frank Braun, Gerd Kaemper,
Ruhr Manufaktur GmbH, ewald & denizli,
KUP Kältetechnik GmbH, Günter Malz GmbH &
Co. KG, Jan Baborak, Heather Barnes,
Daniel Lloyd, Igor Karimov, MALZERS:
Christina Laustroer, Nicole Preuschoff, Saskia
Schlossarczyk, Angelina Gnade und Archiv

Druck:
ENGELSWERK, Druck und Werbeproduktion,
Seligenstadt

Die Vervielfältigung und der Nachdruck dieses Reports, die Aufnahme und Verbreitung der Inhalte über Onlineplattformen und -dienste, die Verwendung von Texten, Textteilen und Bildmaterialien sowie die Vervielfältigung auf Datenträger – auch in Teilen – ist ohne ausdrückliche Zustimmung der DETLEF MALZERS BACKSTUBE GmbH & Co. KG nicht gestattet.

Die Inhalte der vorliegenden Publikation wurden mit größter Sorgfalt, nach bestem Wissen erstellt und von den zuständigen Unternehmensfachbereichen geprüft. Die DETLEF MALZERS BACKSTUBE GmbH & Co. KG übernimmt keine Haftung oder Garantie für die Aktualität, Vollständigkeit oder Richtigkeit der enthaltenen Informationen. Für die Angaben Dritter wird keinerlei Haftung übernommen.

Sie haben Fragen zum Bericht, haben weitere kreative Anregungen zur Verfolgung unserer Ziele?

**SCHREIBEN SIE UNS:
NACHHALTIGKEIT@MALZERS.DE**
