

Printmedien

Quelle:	DVZ Deutsche Verkehrszeitung vom 29.04.2014, S.14 (Fachzeitschrift / Dienstag und Freitag, Hamburg)				
Auflage:	11.065	Reichweite:	17.261	Autor:	Lisa Reggentin
Abstract:	Das ZNU an der Universität Witten-Herdecke ist aber auch Plattform für Forschung, Lehre und den Austausch mit anderen Unternehmen zu relevanten Nachhaltigkeitsthemen, die der Nahrungsmittelhersteller unterstützt.				



Aus Tradition nachhaltig

Bei dem Familienunternehmen Kuchenmeister stehen der einzelne Mitarbeiter und umweltschonende Arbeitsprozesse im Fokus. Das zahlt sich aus.

Das traditionsreiche Familienunternehmen großen Konzernen in der Regel einen großen Schritt voraus sind, was das Thema Nachhaltigkeit angeht, ist mittlerweile bekannt. Ein Unternehmen, das dieses Klischee voll und ganz erfüllt, ist der Backwarenhersteller Kuchenmeister mit Sitz in Soest. Das mittlerweile in vierter Generation geführte Unternehmen zeigt sich nicht nur bei der Gestaltung der Arbeitsbedingungen für seine Mitarbeiter kreativ, sondern gestaltet auch die verschiedenen Unternehmensabläufe so umwelt- und ressourcenschonend wie möglich - und ist dabei auch noch wirtschaftlich erfolgreich. "Es wäre schön, einen eigenen LKW zu haben, auf dem wir ausgebildet werden." Das war die Idee von sechs Azubis, die bei Kuchenmeister eine Ausbildung zum Berufskraftfahrer machen. Kuchenmeister-Chef Hans-Günter Trockels, Urenkel des damaligen Firmengründers, nickte nur kurz auf die Frage, ob er einverstanden sei. Das war Anfang Februar. Umso erstaunter war er, als ihm die jungen Auszubildenden Ende März den ersten Azubi-Truck von Kuchenmeister präsentierten. Begleitet von ihrem Fuhrparkleiter Matthias Durmaj konnten die Azubis ihren Truck selbst gestalten und holten sich dabei Unterstützung aus dem Marketing von Frauke Höcker, die den jungen Leute bei der Umsetzung ihrer Ideen half. Nun prangen auf der LKW-Front die Schriftzüge "Ich bilde aus" und "Azubi-Truck". Auf den Türen des Aufliegers ist ein Foto der Auszubildenden zu sehen, die ein Plakat halten: "Steig ein und fahr mit - Mach deine Ausbildung als Berufskraftfahrer/in bei Kuchenmeister!". Ein grauer Schatten symbolisiert, dass noch ein Azubi-Platz im Team der Kuchenmeister-Fahrer frei ist. "Ich war

überrascht und zugleich stolz auf unseren Nachwuchs, denn die Initiative zeigt die hohe Identifikation mit dem Ausbildungsberuf und auch mit dem Unternehmen", erklärt Trockels. Genau das ist so ein Beispiel, wie es der Nahrungsmittelhersteller schafft, auf die Bedürfnisse seiner Nachwuchskräfte einzugehen und sie gleichzeitig zu motivieren.

Nachwuchs aus den eigenen Reihen

Kuchenmeister beschäftigt rund 35 Fahrer, davon 6 in Ausbildung. Seit vier Jahren bietet das Unternehmen die Ausbildung zum Berufskraftfahrer an. Geschäftsführer Trockels, der selbst gelernter Industriebackmeister ist, legt großen Wert darauf, den eigenen Nachwuchs selbst auszubilden. "Die Azubis sind noch jung und brauchen eine enge Begleitung. Deshalb ist es bei jedem einzelnen von ihnen unsere Aufgabe, die positiven Seiten des Jobs herauszufinden und dann auch im Alltag für ihn zu organisieren", betont auch Fuhrparkleiter Dumaj. Doch nicht nur die jungen Leute müssen motiviert werden, um die täglichen Aufgaben des Berufskraftfahrers, dessen Image immer noch nicht das Beste ist, zu meistern. Dass der Alltag der LKW-Fahrer nicht immer einfach ist, ist auch Trockels bekannt. Um die Situation der Fahrer ein Stück weit zu verbessern, wurden die Erfahrungen und Anregungen der eigenen Trucker bei der Konstruktion eines neuen Logistikzentrums, das im Juni 2014 in Soest fertiggestellt werden soll, berücksichtigt. "So ist dort für externe Fahrer ein Bereich vorgesehen, in dem sie auftanken und sich frisch machen können", erläutert der Geschäftsführer. Darüber hinaus wurden die Laderampen an der Halle

mit einer Antidröhnschicht versehen. Normalerweise sind diese mit einem Metallbeschlag ausgestattet, der sehr laut ist und für die Mitarbeiter eine erhebliche Rückenbelastung darstellt. Die neue Rampe bedeutet eine Lärm-minderung von 5 bis 10 Dezibel und schont darüber hinaus die Mitarbeiter.

Gesundheitsprogramm macht Fahrer fit

Und weil gerade beim Lenken eines LKW oder bei Bürotätigkeiten nicht viel Zeit für Bewegung bleibt, bietet das Unternehmen seinen Mitarbeitern regelmäßige Schulungen an, um sich fit zu halten. Zum Gesundheitsprogramm gehören Herzkreislauf- und Wirbelsäulengymnastik, Fitnessstunden und Unterstützung bei der Gewichtsreduzierung. Weil zu viel Zeit am Arbeitsplatz und zu wenig Zeit mit der Familie darüber hinaus auch zu Stress und Unzufriedenheit führen können, bietet Kuchenmeister seinen Mitarbeitern individuelle und flexible Arbeitszeitmodelle an. "Damit wollen wir erreichen, dass insbesondere Eltern Familie und Beruf so gut wie möglich vereinbaren können", argumentiert Thomas Trockels, Bruder von Hans-Günter und im Unternehmen zuständig für Personal und Finanzen. Und weil die Zufriedenheit der Mitarbeiter auch dadurch gefördert wird, dass man sie in besonderem Maße fordert, bietet das Unternehmen verschiedene Fort- und Weiterbildungen an. "Kreativität und Querdenken bringen Entwicklung. Und Know-how, das am Arbeitsplatz erworben und genutzt wird, erfährt so Vertiefung", ist sich Trockels sicher. Das Engagement für den einzelnen Mitarbeiter zählt, wie Geschäftsführer Trockels selbst sagt, zu seiner Unternehmensphilosophie. Als Beirat des

Zentrums für Nachhaltige Entwicklung (ZNU) will Trockels aber auch gesellschaftliche Verantwortung übernehmen. Das tut er zum Beispiel, indem Kuchenmeister Jugendeinrichtungen, Schulen und Tafeln im Umfeld des Firmenstammsitzes unterstützt. Das ZNU an der Universität Witten-Herdecke ist aber auch Plattform für Forschung, Lehre und den Austausch mit anderen Unternehmen zu relevanten Nachhaltigkeitsthemen, die der Nahrungsmittelhersteller unterstützt. Darüber hinaus ist Kuchenmeister Partner der Stiftung "help and hope" und versorgt dafür einen Kidstreff mit Lebensmitteln aus dem eigenen Sortiment. Bei einem derartigen sozialen Engagement wundert es nicht, dass Kuchenmeister das Thema Umweltschutz nicht unter den Tisch fallen lässt. Während das Unternehmen schon in seinen Anfängen Wert darauf legte, so ressourcenschonend wie nur möglich zu arbeiten, wurde diese selbst auferlegte Verpflichtung 2010 mit der Gründung eines neunköpfigen Nachhaltigkeitsteams und der Einführung eines stringenten Umweltmanagementsystems institutionalisiert. Dass der Bedarf dafür groß ist, zeigt sich schon beim Blick auf den unternehmenseigenen Fuhrpark: Von den 23 eigenen LKW werden 7 mit LPG betrieben, einer mit Erdgas und einer per Elektro-Antrieb, der gerade für den Einsatz auf Kurzstrecken getestet wird. "Die niedrigen Betriebskosten und der niedrige Geräuschpegel sind positive Aspekte, die für einen zukünftigen Einsatz im Shuttle-Verkehr sprechen", argumentiert Durmaj. Jüngstes Vorzeigobjekt in Sachen Nachhaltigkeit ist für Kuchenmeister aber sicher sein neues Logistikzentrum in Soest, das kurz vor der Fertigstellung steht. Gebaut wurde die neue Immobilie, weil die vorhandenen Lagerkapazi-

täten des Backwarenherstellers nicht mehr ausreichen und das Unternehmen die Distribution, die zuvor über zehn verschiedene kleinere Lagerstätten erfolgte, künftig sinnvoll bündeln will. "Die Auflösung unserer diversen Außenlager bedeutet eine deutliche Verkehrsreduzierung, denn künftig wird ein organisierter und gebündelter Shuttle-Verkehr die Distribution zwischen Produktion und Lager regeln", erläutert Trockels die Vorteile. Das 8,5 Mio. EUR teure Logistikzentrum ist 10000m² groß und soll über rund 10400 Regalplätze und noch einmal 1100 Bodenplätze in der Warenein- und -ausgangszone verfügen. Gebaut wurde nach ökologischen Kriterien. So wird etwa das Regenwasser von den Dächern aufgefangen und über Regenrückhaltebecken gezielt in die Teiche eines zum Gelände gehörenden Naturschutzgebietes geleitet. Darüber hinaus wird das Regenwasser auch für die Speisung der Toiletten genutzt. Über ein eigenes Blockkraftwerk sichert Kuchenmeister auch die Gewinnung von elektrischer Energie und Wärme. Die dort erzeugte Energie wird für Heizzwecke und die Warmwasseraufbereitung verwendet. Und auch Fußbodenheizung, Dusche und das Heizen werden damit abgedeckt. Das Blockkraftwerk fängt so Stromspitzen ab, die entstehen, wenn ausschließlich Strom von öffentlichen Netzbetreibern bezogen wird. Ein weiteres Engagement, für das Kuchenmeister 2012 sogar mit dem Nachhaltigkeitspreis "Ecocare" ausgezeichnet wurde, ist die Wärmerückgewinnung. Hierbei nutzt eine von Kuchenmeister entwickelte und patentierte Anlage die bis 40 Grad heißen Backschwaden durch Wärmerückgewinnung zur Wassererhitzung und befreit sie zugleich durch Desodorierung von allen wahrnehmbaren Ge-

rüchen. Die Anlage leitet die Backschwaden dann innerhalb des Ofensystems in die Desodorierungs- und Wärmerückgewinnungsanlage um. Zugleich wird dem Schwaden die Hitze entzogen, um Wasser auf 55 Grad aufzuheizen. Mittlerweile hat Kuchenmeister die Anlage in Betrieb genommen.

Der Einsatz zahlt sich aus

Mit all diesen Maßnahmen ist Kuchenmeister nicht nur Vorbild in Sachen Nachhaltigkeit - das Engagement rechnet sich auch. Das ist jedenfalls das Ergebnis einer Kosten-Nutzen-Analyse, die das ZNU 2013 bezogen auf alle Nachhaltigkeitsaktivitäten bei Kuchenmeister durchgeführt hat. "Dabei kam das ZNU zu dem Ergebnis, dass Nachhaltigkeitsarbeit auch in wirtschaftlicher Hinsicht für Unternehmen von Nutzen sein kann", erklärt Trockels, der damit die Umsetzung des Dreiklangs der Nachhaltigkeit - Ökologie, Soziales und Ökonomie - erfolgreich gemeistert hat. Und damit Kuchenmeister nicht einer von wenigen Vorreitern bleibt, will Trockels diese Ergebnisse gemeinsam mit dem ZNU und weiteren Unternehmen im Rahmen einer Studie verifizieren - mit keinem geringeren Grund, als auf diesem Wege Nachahmer zu finden und Unternehmen davon zu überzeugen, dass sich Nachhaltigkeitsengagement lohnt - und zwar in jeder Hinsicht.

Kreativität und Querdenken bringen Entwicklung. Und das sind die besten Voraussetzungen, um erfolgreich nachhaltig zu sein. Hans-Günter Trockels, Geschäftsführer bei Kuchenmeister

Bei Kuchenmeister in Soest hat das Engagement für Nachhaltigkeit Tradition.