

Mit Backwaren auf Wachstumskurs

Aerzener Brot und Kuchen GmbH verzeichnet steigende Nachfrage / Sonderschichten wegen Corona

VON CHRISTIAN BRANAHL

AERZEN/GÜTERSLOH. Die Aerzener Brot und Kuchen GmbH erlebt vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie wegen steigender Nachfrage der Kunden einen weiteren Wachstumsschub. Von einer „Nachfrage-Explosion“ spricht sogar Prof. Dr. Ulrike Detmers als Vorsitzende der Geschäftsführung der Gütersloher Mestemacher-Gruppe, zu der das Aerzener Unternehmen gehört. Sonderschichten seien notwendig geworden.

„Das Brot- und Backwarenportfolio der Mestemacher-Gruppe entspricht dem, was viele Shopper seit den getroffenen Regelungen zur Eindämmung der Corona-Pandemie bevorzugen“, begründet Detmers die gestiegene Nachfrage gegenüber unserer Zeitung. „Produktsicherheit steht bei einer großen Anzahl von Konsumenten an erster Stelle.“ Produktions- und Produkthygiene seien dabei „in unseren Werken sehr gut etablierte Qualitätsmerkmale“.

Wenige Tage zuvor hatte Detmers bei einer Pressekonferenz in ihrer Funktion als Präsidentin des Verbandes Deutscher Großbäckereien bereits diese Entwicklung für ihre gesamte Branche dargestellt. Während die von dem Verband vertretenen Filialgroßbäckereien Einbußen erleben mussten, konnten die Lieferbäckereien, zu denen die Gütersloher Gruppe zählt, „stark von der positiven Umsatz- und Absatzentwicklung“ profitieren, wie sie verdeutlichte.

275

Beschäftigte

zählt das Unternehmen in Aerzen. Im Jahr 2018 waren es 240 Mitarbeiter.

Das gilt nach Angaben der Unternehmenssprecherin auch für die Aerzener Tochtergesellschaft, informierte sie auf Nachfrage. „Alle haben sich sehr angestrengt, um die erhöhte Nachfrage befriedigen zu können“, meint sie zur Entwicklung seit Ausbruch der Corona-Pandemie. Diese habe auch bei den Verbrauchern zur „Eichhörnchen-Mentalität“ beigetragen, bei Brot- und Backwaren mit längerem Mindesthaltbarkeitsdatum sich zu bevorraten. „Sonderschichten, Mehrarbeit und Neueinstellungen haben zum Bewältigen der außergewöhnlichen Lage beigetragen“, teilt Detmers.



Unübersehbar am Ortseingang: das Werksgelände der Aerzener Brot- und Kuchen GmbH. Wann das Unternehmen einen Neubau in direkter Nachbarschaft im neuen Gewerbegebiet beginnt, ist noch offen. FOTO: CB

Die Kehrseite seien zwar gestiegene Personalkosten, dennoch: Freiwillig habe sich die Geschäftsführung dazu entschlossen, dass „wir uns für die erhöhte Arbeitsbelastung mit einer steuerfreien Corona-Prämie bedanken“. Mit der Entgeltabrechnung Mai hätten Beschäftigte in Vollzeit einmalig 500 Euro, Teilzeitkräfte die Prämie anteilig und Auszubildende 150 Euro zusätzlich erhalten. Und hält die Aktion Eichhörnchen bei den Kunden an? Prinzipiell werde sie weitergehen, allerdings „wird das Vorratsvolumen deutlich weniger werden“, vermutet Detmers.

Die Aufwärtstendenz im Aerzener Unternehmen zeigte sich bereits im zuletzt im Bundesanzeiger veröffentlichten Geschäftsbericht 2018, als ein Jahresüberschuss von 1,927 Millionen Euro in der Bilanz stand. Zwar gab es in dem Jahr einen leichten Rückgang bei den Tiefkühlkuchen, dafür aber ein Umsatzplus von 18 Prozent im Produktbereich Brötwaren. Die Zahl der Beschäftigten stieg im Berichtsjahr 2018 auf 240 (Vorjahr: 212). Sie liegt laut letzten Statistiken inzwischen sogar bei 275 – 207 Männer und 68 Frauen, wie die Sprecherin ergänzt. Ein Grund für den Aufwärtstrend in Aerzen: „Das Produktportfolio, zu dem Vollkornbrot, Knäckebrötchen und Tiefkühlkuchen zählen, ist inländisch und ausländisch be-

trachtet attraktiv“, erklärt Detmers. Über den bereits angekündigten Neubau eines Logistikzentrums in Nachbarschaft auf dem Gelände des Gewerbegebietes gibt es allerdings noch keine Entscheidung. Auf der anderen Seite des Wülmser Weges war bereits ein Grundstück gekauft worden. Das Unternehmen in Aerzen, zu dem „eben auch der Geschäftsprozess Logistik und Warenbewegung gehört, wird kontinuierlich auf Effizienz hin durchleuchtet“, meint die Vorsitzende der Geschäftsführung der Mestemacher-Gruppe. Detmers: „Zum gegenwärtigen Zeitpunkt haben wir aber noch nicht entschieden, welche Maßnahmen wir ergreifen werden.“



Gefragte Produkte im In- und Ausland: In Aerzen bleibt die Auslastung auf hohem Niveau. FOTO: MESTEMACHER/SESSION

Kaufen Sie noch Brötchen in der Bäckerei, Frau Prof. Detmers?

Das klassische Bäckerhandwerk in der Nachbarschaft befindet sich auf dem Rückzug, die Konzentration setzt



Prof. Dr. Ulrike Detmers FOTO: PR

sich fort. Die Zahl der Betriebe mit mehr als 17 500 Euro Umsatz jährlich ist weiter zurückgegangen auf 11 200 (Statistik 2018). Wenn sich dieser Trend fortsetzt, hat sich 2020 die Zahl der Bäckereien in Deutschland in den letzten 20 Jahren nahezu halbiert.

Gewagt gefragt, Frau Prof. Dr. Detmers: Sie beschreiben in Ihrer Stellungnahme als Präsidentin des Verbandes Deutscher Großbäckereien den dramatischen Rückgang von kleinen Bäckereien – Marktanteil geschätzt auf etwa zehn Prozent mit sinkender Tendenz. Gehen Sie ei-

gentlich noch manchmal selbst in die Bäckerei in der Nachbarschaft, um Brötchen oder ein Stück Kuchen zu kaufen?

Prof. Dr. Ulrike Detmers: „Die Handwerkskultur ist enorm wichtig. Wir müssen alles tun, um die Betriebe in die Lage zu versetzen, auch zukünftig zu blühen. Prosperität ist unverzichtbar. Ich persönlich kaufe gern in der Handwerksbäckerei Brot, Brötchen und Kuchen. Ich bestelle auch gern im Online-Shop bestimmter Familienbäckereien.“

cb