

Eine Entwicklung ist nachhaltig, wenn sie „die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne zu riskieren, dass zukünftige Generationen ihre eigenen Bedürfnisse nicht befriedigen können.“

(WORLD COMMISSION ON ENVIRONMENT AND DEVELOPMENT (1987), S. 43.)*

Grundsätzlich steht ein Unternehmen, das sich ganzheitlich Gedanken über Nachhaltigkeit macht, vor drei Schwerpunktbereichen, die Einfluss auf seine Handlungen haben müssen:

1. Ökonomie
2. Ökologie
3. Soziales

Zu aller erst muss es nachhaltig wirtschaften, also seine eigene Substanz erhalten oder wenn möglich sogar vergrößern. Hier soll kein Hehl daraus gemacht werden, dass dazu die Erzielung eines ausreichend hohen Gewinns schlichtweg notwendig ist. Nur ein Unternehmen, das Gewinne erzielt, wird ausreichendes Vertrauen bei Kapitalgebern genießen, um für die Aufrechterhaltung seiner Geschäftstätigkeit die nötigen Geldmittel zu erhalten und sich damit zu finanzieren. Dabei sind mit Kapitalgebern nicht nur die berüchtigten Kapitalmärkte gemeint, sondern im Fall eines mittelständischen Handwerksbetriebs insbesondere auch die Hausbanken.

Ein Unternehmen, das über einen längeren Zeitraum keine Gewinne erwirtschaften kann, genießt zumindest den Luxus, sich über Nachhaltigkeit schlicht keine Gedanken machen zu müssen, da es früher oder später sowieso den Markt verlassen muss und damit auch keine Ressourcen mehr benötigt. Nachhaltiges Denken verlangt einem Unternehmen also in erster Linie wirtschaftliche Vernunft und Verlässlichkeit ab.

Ein tatsächlich nachhaltiges Unternehmen wird hier seine Bestrebungen aber nicht beenden. Die Bereiche Ökologie und Soziales werden von vielen Menschen schließlich als Kernbestandteil von Nachhaltigkeitsüberlegungen betrachtet. Die Gewichtung dieser beiden Bereiche gegenüber der rein wirtschaftlichen Perspektive variiert aber von Unternehmen zu Unternehmen und erhält insbesondere durch branchenspezifische, makroökonomische und unternehmenseigene Einflussfaktoren ihren maßgeblichen Charakter.

Die **Philosophie** der Bäckerei Walzel ist es dabei, der Ökologie und dem Sozialen keinen nachrangigen Stellenwert einzuräumen, sondern eine echte Balance zwischen allen Bereichen zu schaffen. Dieser Anspruch wird oft proklamiert und viele Unternehmen brüsten sich mit seiner Umsetzung. Dabei ist jedes Unternehmen an seine eigene Leistungsfähigkeit



Back-Haus Walzel ■ Pirckheimerstr. 98 ■ 90409 Nürnberg

aber auch Durchsetzungskraft gebunden. Auch sind natürlich die Möglichkeiten eines kleinen Handwerksbetriebs nicht die gleichen wie beispielsweise die eines Großkonzerns. So ist das Backhaus Walzel bei seinen Bemühungen in gleicher Weise von Lieferanten wie Kunden abhängig. Ein Handwerksbetrieb kann keine eigenen Bezugsnetzwerke oder umfangreichen Vertriebsstrukturen für beispielsweise ökologische Produkte aufbauen. Ihm fehlen dazu die nötigen finanziellen Mittel und natürlich ist auch das eigene Nachfragevolumen zu klein.

Damit sie sich ein eigenes Bild und eine eigene Meinung machen können, soll daher an dieser Stelle die Frage beantwortet werden, was das Backhaus Walzel in der Praxis tut, um seinem eigenen Anspruch Leben einzuhauchen.

Was tut das Backhaus Walzel im Bereich der Ökologie?

Wärmerückgewinnung

Nachhaltigkeit hat heute mehr noch als früher mit Energieeffizienz zu tun. Das Backhaus Walzel betreibt seinen Hauptofen mit Heizöl. Sieht man einmal davon ab, dass die Kosten hierfür in den letzten Jahren enorm gestiegen sind, ist man sich im Haus durchaus darüber bewusst, dass hier auch ein knapper werdender Rohstoff zum Einsatz kommt. Beim Backen der Backwaren an sich wird enorm viel Hitze produziert, die durch Abstrahlung eigentlich verloren ginge. Da dies aber nicht nur ineffizient, sondern aus ökologischer Sicht auch nicht wünschenswert ist, wurde der Ofen technisch umgerüstet. So viel Wärme wie möglich soll weiter sinnvoll genutzt werden. Mit dieser Abwärme wird das Brauch- und Heizungswasser des ganzen Wohnhauses erhitzt, was den Einsatz weiterer fossiler Brennstoffe überflüssig macht.

Ruspartikelfilter der Lieferwägen

Wie bei vielen Firmen üblich, setzt auch das Backhaus Walzel für seine Liefertätigkeit Lieferwägen mit Dieselmotor ein. Oft wird an diesen Fahrzeugen bemängelt, dass sie bei der Verbrennung des Diesels im Motor Feinstaub erzeugen, der nach anerkannter medizinischer Meinung Ursache für Lungenkrebs sein kann. Da die Tätigkeit des Backhauses Walzel auf keinen Fall der Auslöser für solche gesundheitlichen Folgen sein soll, sind unsere Fahrzeuge mit Ruspartikelfiltern ausgerüstet, die den Feinstaub neutralisieren und somit diese Gefahr bannen. Die Gesundheit unserer Mitmenschen zu schützen ist ein wichtiger Anspruch.

Keine Fertigmischungen



Back-Haus Walzel ■ Pirckheimerstr. 98 ■ 90409 Nürnberg

„Wo Handwerk drauf steht soll auch Handwerk drin sein.“ Das Backhaus Walzel verzichtet im Gegensatz zu vielen seiner Wettbewerber weitestgehend auf den Einsatz von Fertigmischungen in der Produktion. Sämtliche Backwaren, bis auf wenige spezielle Ausnahmen, sind frei von solchen von der Lebensmittelindustrie hergestellten Backzusätzen, Geschmacksverstärkern und Teigmischungen. Alles wird von Hand aus den Grundrohstoffen aufbereitet. Dies mag auf den ersten Blick wenig mit nachhaltigem Denken zu tun haben, doch ist gerade auch das Wissen um die Herstellung und Zubereitung naturbelassener Teige ein Kulturgut, das es auch für künftige Generationen zu schützen und zu bewahren gilt. Auch unsere Kinder sollen noch in den Genuss eines echten Schwarzbrottes auf Basis eines Natursauerteigs kommen. Der Geschmack der auf diese Weise hergestellten Lebensmittel ist unvergleichlich.

Was tut das Backhaus Walzel für den sozialen Zusammenhalt unserer Gesellschaft und die Zukunft unserer Kinder?

Ausbildung:

Welch wichtigen Stellenwert (Aus-)Bildung und Arbeit für den Zusammenhalt in einer Gesellschaft und für die Chancengleichheit der Menschen einnimmt, kann gar nicht genug betont werden. Nur wer aufgrund des Gefühls gebraucht und mitgenommen zu werden an der Prosperität und dem Fortschritt der Gesellschaft teilhaben kann, wird sich auch als Teil von ihr verstehen. Die Möglichkeit zur Teilhabe ist Bestandteil des Versprechens, das die Freiheit uns gibt, ein Leben in Würde und Verantwortung führen zu können.

Die Bäckerei Walzel hat für sich und das gesamte Handwerk die Schlüsselposition erkannt, die gerade kleine und mittlere Handwerksbetriebe für dieses Versprechen einnehmen.

Nicht jeder Mensch kann oder will Akademiker werden und das ist auch gut so. Doch wird heute vielfach durch Medien oder zweifelhafte Eliten der Eindruck vermittelt, dass nur durch ein Hochschulstudium oder die bedingungslose Eingliederung der eigenen Träume und Ziele in das System des blinden ökonomischen Fortschritts das oben genannte Versprechen der Freiheit noch einlösbar ist. Die Leistungsgesellschaft wird als hoch komplexer Selektionsmechanismus empfunden, dem jeder zum Opfer fällt, der sich ihren harten Anforderungen nicht bedingungslos unterwirft. So entsteht bei vielen Menschen der Eindruck, dass ein Teil der Gesellschaft keinen Platz mehr in diesem als bedrohlich empfundenen System der freien Marktkräfte finden kann. Nur das Handwerk stellt sich dieser Ansicht mutig und entschlossen entgegen und hier darf insbesondere das Backhaus Walzel für sich reklamieren, sehr früh den eigenen Stellenwert für die soziale Balance in unserem Land erkannt zu haben. Die individuelle Leistungsfähigkeit ist von Mensch zu Mensch



Back-Haus Walzel ■ Pirckheimerstr. 98 ■ 90409 Nürnberg

verschieden und daher braucht unser Wirtschaftssystem einen sozialen Katalysator, der insbesondere jenen eine Chance bietet, die ihre Stärken in einer ehrlichen handwerklichen Arbeit besser zur Geltung bringen können, als beispielsweise in einem Büroberuf. Diese Funktion übernimmt das deutsche Handwerk.

Gerade das Handwerk bietet insbesondere jenen Menschen die Möglichkeit eine Ausbildung und einen Beruf zu ergreifen, die mit den hochtrabenden Versprechungen aber auch Anforderungen, der weltweit operierenden Konzerne und Großunternehmen nichts anfangen können bzw. nicht konform gehen wollen. Eine praktische handfeste Ausbildung, die dem Auszubildenden Fähigkeiten verleiht, die ihn in die Lage versetzen echten Mehrwert zu schaffen, das ist die Antwort auf Perspektivlosigkeit und Jugendarbeitslosigkeit, gerade auch in sozial schwächeren Schichten. Es kommt nicht von ungefähr, dass Deutschland europaweit eine der niedrigsten Jugendarbeitslosigkeitsquoten aufweist.

Sicherlich darf auch ein Handwerksbetrieb nicht in sozialromantische Utopien abgleiten. Da aber der Wettbewerb gerade auch im Bereich des Bäckerhandwerks enorm ist, besteht diese Gefahr nur theoretisch.

Seit der Übernahme durch Uwe Walzel hat das Backhaus über 120 Auszubildende in allen Bereichen des Unternehmens bis zur Prüfung begleitet. Viele wurden übernommen. Was auch besonders hervorgehoben werden soll, ist, dass dabei nicht immer nur die Creme de la Creme der jungen Menschen herausgefiltert wurde, sondern dass gezielt auch Problemfälle eine Heimat in unserem Betrieb gefunden haben. Was gerade auch in großen Konzernen mit ihren Milliardengewinnen gelebt wird, ist das Abschöpfen der Sahne von der Milch. Bei der Einstellung junger Menschen werden besonders jene bevorzugt, die bereits durch ihren Werdegang und ihre Anlagen so wenig wie möglich Risiko für das Unternehmen darstellen. Gezielt auch jungen Menschen mit schwierigen Lebenssituationen und nachteiligen Voraussetzungen eine Chance zu geben, würde diesen Unternehmen im Traum nicht einfallen. Dass aber hier auch der Schlüssel für einen echten Zusammenhalt in der Gesellschaft liegt, kommt bei ihren Entscheidungen niemandem in den Sinn. Hier ist das Backhaus Walzel eine echte Ausnahme in der Unternehmenslandschaft und darauf sind wir auch stolz!

Herzlichst,

Ihr Uwe Walzel

*WORLD COMMISSION ON ENVIRONMENT AND DEVELOPMENT (1987): Our common future, Oxford 1987.