



Abbildung 1: Betriebsversammlung 28.02.2022; Foto: MÄRKISCHES LANDBROT

Bearbeitung

Umweltbeauftragter Christoph Deinert

Berlin, Juni 2023



Ökokontrollstelle DE-ÖKO-001

Inhaltsverzeichnis

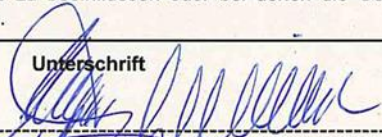
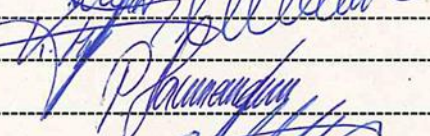


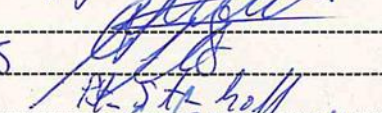
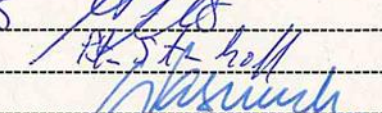
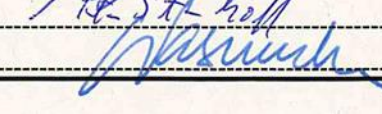
Managementreview	3
Kommentar zur Lage des Unternehmens.....	5
Berichte der Leiter*innen.....	7
Compliance	7
Allgemeine gesetzliche Anforderungen (wie z.B. Umwelt- und Arbeitsschutz)	7
Korruptionsbekämpfung	8
Nachhaltigkeits- und Umweltbeauftragter, technische Leitung.....	8
Wesentlichkeitsprüfung	8
Sozialeffizienz-Kennwerte.....	9
Sicherheitseffizienz.....	9
Bildungseffizienz	11
Fluktuationsquote.....	11
Arbeitsunfähigkeits-Quote	12
Öffentlichkeitseffizienz	14
Rückblick	15
Ausblick 2023	16
Zusammenfassender Auditbericht des Umweltausschusses	16
Qualitätsmanagement.....	17
Produktion.....	17
Personalentwicklung	18
Deutsch für Mitarbeiter*innen mit Migrationshintergrund	18
Gesundheitsmanagement	21
HACCP	21
Arbeitssicherheit	23
Vorsorgeuntersuchungen.....	25
Unfallstatistik.....	26
Stakeholderdialoge.....	26
Kund*innenreklamationen	26
Kommentare der Mitarbeiter*innen des Bereichs Qualitätskontrolle	31
Brotprüfungen hausintern, Demeter, IGV, DLG	32
Kommentare der Mitarbeiter*innen aus dem Bereich Qualitätskontrolle	35
Kund*innenbetreuung und Anliegen Dritter	36
Betriebsführungen.....	38
Besuche auf www.landbrot.de	40
Spenden / Sponsoring.....	41
Spendenliste.....	44
Revalidierung EMAS / freiwilliges Überprüfungsaudit.....	45

Managementreview

Managementreview					
Beginn:		Jan. 23		Ende:	Mai. 23
Moderation:		Ch. Deinert		Protokoll:	Ch. Deinert
1 Begrüßung					
2 Umweltleitlinien				<input type="checkbox"/>	ja, Begründung: s. Änd.
Bei Änderungsbedarf Erarbeiten und Verabschieden neuer ULL:				<input checked="" type="checkbox"/>	nein
2023 keine Änderung geplant					
3	Vorstellen und Diskussion	Verantwortlich	Besonderheiten	Handlungsbedarf	
3.1	Bericht Umweltsituation	Christoph Deinert	letzter Bericht 05.2022 Zusammenfassung 2022 Wartungs- u. Instandsetzungsplan, HACCP-Plan, Schulungsplan,	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
3.2	zusammenfassender Auditbericht	Patrick Hannemann	letzter Bericht 01.2022 Zusammenfassung 2022, Stichpunkte Umweltausschuss	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
3.3	Bericht QM	Büro Lebensmittelkunde u. Qualität, Dr. Beck	letzter Bericht 02.2022 Zusammenfassung 2022, Umgang mit Pandemie, SW-Trennung, Standardisierung der Temperaturverläufe, Ergotalkaloide	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
3.4	Protokoll Betriebsleitung	(Katja Noll), Toni Lokocz	letzte Berichte 06.2022 2022: Personal, Ausbildung, Qualität, Auszeichnungen	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
3.5	Protokoll Personalentwicklung	Claudia Dickson	letzte Berichte 12.2021 2022: Deutschkurse Personal	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
3.6	Unfallstatistik	Patrick Hannemann	letzter Bericht 01.2022 Zusammenfassung 2022, Verletzungen	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
3.7	Betriebsarzt	Work, Dr. Karl-Heinz-Willig	letzter Bericht 02.2022 Zusammenfassung 2022	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
3.8	Bericht Arbeitssicherheit	IPS, Hr. Schuhmann	letzter Bericht 02.2022 2022: Durchführung von Begehungen, Unterweisungen vor Ort, Überarbeitung Betriebsanweisungen, Ausblick 2023	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
3.9	Bericht HACCP	Blp, Fr. Prozell	letzter Bericht 02.2022 Zusammenfassung 2022, Kontrollen, Hygienesituation, Schulungen	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
3.10	Kundenreklamationen	Christoph Deinert	letzter Bericht 02.2022 Auswertung und Zusammenfassung Ernte-Verarbeitungsjahr 20/21, Reklamationen, Kommentare der Zuständigen	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
3.11	Brotprüfungen DLG, IGV, interne Prüfungen	Christoph Deinert	letzter Bericht 02.2022 Zusammenfassung Ernte-Verarbeitungsjahr 20/21, Aufteilung und Anzahl der Qualitätskontrollen	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
3.12	Auditbericht	GUTCert, Dr. Pia Mahner	letzter Bericht von den Ortsterminen 20.07.2022	nächste Änderung: 15.06.2023	
3.13	Anliegen Dritter	Sabine Jansen	letzter Bericht 02.2022 Zusammenfassung 2022, inhabergeführte Läden, bestellgenaue Lieferungen, Schnittsteiel,	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
4	Vorstellen KM-Plan	Christoph Deinert	lfd. Abstimmung	keiner	
5	Ermitteln u. Bewerten der Umweltaspekte	Christoph Deinert	(im Formular "Umweltauswirkungen") 04.2023, Prüfen der Umweltauswirkungen, Änderungen für 2023 dokumentiert	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
6	Erarbeiten u. Verabschieden Umweltprogramm	Hr. Deinert, J. Weckmann	(im Formular "Umweltprogramm") 05.2023, Fertigstellen des Umweltprogramms 2023 - 2024 und der Ökobilanz 2022	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	
7	Ermitteln Handlungsbedarf andere Bereiche	alle	keine	nächste Änderung: 1. Quartal 2024	

Christoph Deinert

Umweltbeauftragter

Managementreview				
8	Bestätigen oder Ändern	Datum	Bestätigung	Änderung u. anschließende Bestätigung
8.1	KM-Plan	Mai. 23	wird laufend aktualisiert	
8.2	Auditplan inkl. Festlegung Schwerpunkte	Mai. 23	GUTcert, Audittermin 15.06.2022	
8.3	Schulungsplan	Mai. 23	Schulungsplan 2023	nächste Änderung: 1. Quartal 2024
8.4	Umwelterklärung	Mai. 23	Neuaufgabe 2023	nächste Änderung: 1. Quartal 2026
9	Sonstige			
9.1	Wartungs- und Instandsetzungsplan	Hr. Deinert	wird quartalsweise aktualisiert	
9.2	Hygieneplan	Hr. Deinert	wird halbjährlich aktualisiert	
10	Verabschiedung			
Mitgeltende Unterlagen:		<input checked="" type="checkbox"/> Aktuelle Daten und Fakten <input checked="" type="checkbox"/> Ökobilanz <input checked="" type="checkbox"/> Fehlerberichte <input checked="" type="checkbox"/> Unfallstatistiken <input checked="" type="checkbox"/> Zusammenfassender Auditbericht <input checked="" type="checkbox"/> Korrektur- und Maßnahmenplan <input checked="" type="checkbox"/> Berichte der Beauftragten <input checked="" type="checkbox"/> Anliegen, Ansichten und Informationen Externer (Behörden, Anwohner, Verbände, Organisationen, Rückmeldungen der Kunden) <input checked="" type="checkbox"/> Aktuelle ULL <input checked="" type="checkbox"/> Organisationshandbuch <input checked="" type="checkbox"/> Aktuelle Umweltauswirkungen <input checked="" type="checkbox"/> Aktuelles Umweltprogramm <input checked="" type="checkbox"/> Aktueller Auditplan <input checked="" type="checkbox"/> Aktueller Schulungsplan <input checked="" type="checkbox"/> Aktueller Wartungs- u. Instandsetzungsplan <input checked="" type="checkbox"/> Aktueller Hygieneplan <input checked="" type="checkbox"/> Umwelterklärung		
Die mit der Leitung beauftragten Personen bestätigen, dass zum Zeitpunkt des Reviews sämtliche umwelt- und sicherheitsrelevanten Bestimmungen eingehalten werden. Die mit der Leitung beauftragten Personen bestätigen, dass sie im vergangenen Jahr im Geschäftsverkehr keine Geschenke, Zahlungen, Einladungen oder Dienstleistungen angeboten, versprochen, gefordert, gewährt oder angenommen haben, die mit der Absicht gewährt wurden, eine Geschäftsbeziehung in unzulässiger Weise zu beeinflussen oder bei denen die Gefahr bestand, die professionelle Unabhängigkeit des Geschäftspartners zu gefährden.				
Teilnehmer, Funktion		Datum	Unterschrift	
Hr. Deinert, Umweltbeauftragter		24.05.23		
Hr. Hoffmann, Vertretung Vertriebsleitung		24.05.23		
Hr. Hannemann, Mitglied Umweltausschuss, Backstubenleiter		24.05.23		
Hr. Lokocz, Betriebsleiter Produktion, HACCP-Beauftragter		24.05.23		
Hr. Schaub, Backstubenleiter		26.5.23		
Hr. Steinhoff, Backstubenleiter QS		24.05.23		
Hr. Wasmuth, Geschäftsführer		24.05.23		

Kommentar zur Lage des Unternehmens

Verfasser: Geschäftsleitung, Christoph Deinert

„Nach Erhebungen der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. (FÖL) lagen die Umsätze des Naturkostfachhandels (Bio-Supermärkte, Bio-Lieferdienste, handwerklich arbeitende Bio-Betriebe und Bio-Direktvermarkter) in Berlin-Brandenburg 2022 bei 650 Millionen Euro (2021: 717 Millionen Euro). Im Krisenjahr 2022 sind die Umsätze im Vergleich zum Vorjahr um 9,5 Prozent zurückgegangen, lagen per Saldo jedoch deutlich über den Umsätzen des Vor-Corona-Jahres 2019 (580 Millionen Euro).

In dem Bemühen, das Geld zusammenzuhalten, werden auch im Bio-Segment günstigere Eigenmarken den Markenprodukten vorgezogen. Insgesamt gibt es zudem eine Verschiebung vom Naturkostfachhandel zum LEH und hier besonders in Richtung Discounter. So konnten die Vollsortimenter in der Hauptstadtregion ein Umsatzplus von ca. 2 % erzielen.“¹

„Bio allgemein hat nicht an Relevanz für die Kunden verloren, beobachtet ... Robert Kecskes, Handelsexperte der GfK. Doch das knappere Budget vieler Verbraucher hinterlasse Spuren, erklärt er: Die Kunden wollen sich weiter bewusst ernähren und sich nachhaltig verhalten, können dafür aber nicht mehr so viel Geld ausgeben und weichen deshalb auf preiswertere Marken aus. So steigen viele Kunden auf die billigeren Eigenmarken des Handels um.“²

„Das Kaufverhalten wird wesentlich von der Annahme beeinflusst, dass Bio-Produkte außerhalb des Fachhandels prinzipiell billiger seien, was in der Realität aber häufig nicht stimmt. So war am Beispiel der Frischmilch zu beobachten, dass nach der Preiserhöhung von Aldi Bio-Milch im Fachhandel über längere Zeit um ca. 30 Cent günstiger war als im gesamten konventionellen Handel. Viele Öko-Produkte sind im Discounter nur geringfügig preiswerter oder gleich teuer, aber das Preisimage lenkt den Konsum offenbar mehr als echte Preiskenntnis.

... Es ist zu erwarten, dass die erstmals auftretende Wachstumspause bei Bio-Produkten die langfristige Marktentwicklung von Bio nicht substantiell beeinträchtigen wird. Hierfür spricht nicht nur die grundsätzliche Treue der meisten Bio-Kunden. Vor allem sind gesellschaftliche Herausforderungen wie Klimawandel, Nachhaltigkeit, Regionalität, Biodiversität oder Tierwohl nicht verschwunden, sondern nur temporär überdeckt. Hinzu kommt, dass die ökologische Wirtschaftsweise von der extremen Energieverteterung oder den gerissenen Lieferketten deutlich weniger betroffen ist.“³

Auch wir schätzen die Marktentwicklung der Bio-Branche als langfristig stabil ein. Der **Absatz von MÄRKISCHES LANDBROT** fiel 2022 um vier Prozent. Dagegen konnte der Umsatz mit 9,8 Mio € entsprechend einem Plus von zwei Prozent stabil gehalten werden - trotz der wiedererlangten Reisefreiheit der Deutschen und der Möglichkeit auch wieder ins Restaurant zu gehen.

¹ FÖL online: <https://www.bio-berlin-brandenburg.de/news/bio-branche-trotz-umsatzrueckgaengen-zuversichtlich/>, 13.01.2023

² E-Paper Tagesspiegel: <https://epaper.tagesspiegel.de/article/58bca3571b1e71190eb0f1fee26d42b6fcf8cd94fcb95fee6830ea7d8a6ddce>, Feb 2022

³ FÖL online: <https://www.bio-berlin-brandenburg.de/news/bio-branche-trotz-umsatzrueckgaengen-zuversichtlich/>, 13.01.2023

MÄRKISCHES LANDBROT konnte in 2022 ca. 92 Prozent des **Getreidebedarfes** in der Region Brandenburg und vier Prozent aus Sachsen decken. Beides wurde auf dem *Runden Tisch Getreide* verhandelt. Vier Prozent kamen aus dem übrigen Deutschland.

55 Prozent des verarbeiteten Getreides stammte von Saatgut aus **biologisch-dynamisch gezüchteten**, 12 Prozent aus **alten Getreidesorten**.

Am **Runden Tisch Getreide 2022** einigten sich Bäcker*innen, Bäuerinnen und Bauern, die Getreidepreise nach vier Jahren der Preisstabilität je nach Sorte um 15 bis 20 Prozent zu erhöhen.

Zum Abschluss des *Runden Tisches Getreide*⁴, an dem Bäuerinnen, Bauern und Bäcker*innen⁵ teilnehmen, befürworteten alle Getreidelieferanten in einer, wie in den *fair & regional* Kriterien vorgesehen anonymen Abstimmung, dass die Brotbäckerei demeter als fairer Partner das fair & regional Partnerlogo weiter verwenden darf.

Seit Anfang 2014 treffen sich die **Berliner Bio-Bäcker***innen regelmäßig zu einem Gedankenaustausch. Gemeinsam betreiben wir eine Website.⁶ Die *Woche der offenen Backstuben* fiel letztes Jahr coronabedingt leider erneut aus.

Für uns in 2022 spannend waren mehrere **Personalverschiebungen**. Unsere Betriebsleiterin Katja Noll verabschiedete sich für elf Monate, um sich um Ihren Nachwuchs zu kümmern. Im Vorfeld wurde unsere neue Mitarbeiterin Vanessa Gleim in die Qualitätssicherung eingearbeitet. Katja wird uns ab Mitte Mai 2023 wieder unterstützen. Seit Mai unterstützt uns Felix Wasmuth als weiterer Geschäftsführer und trat die Nachfolge von Joachim Weckmann an, der im Herbst 2022 die Geschäftsführung verließ und sich nun als Stiftungsvorsitzender um die Stiftungsbelange kümmert.

Nach Vorlage des Jahresabschlusses für das Geschäftsjahr 2021 wurde entschieden, 2022 eine **Prämie** in Höhe von 44.000 Euro an die Mitarbeiter*innen von MÄRKISCHES LANDBROT auszuzahlen. Der Betrag wurde wie bisher proportional zu den Gehältern auf alle Mitarbeiter*innen verteilt.

In 2022 gab es bei MÄRKISCHES LANDBROT **eine Preiserhöhung von 11,3 Prozent**. Dies wurde aufgrund gestiegener Rohstoff- und Personalkosten erforderlich.

Unsere Vereinbarung mit dem Betriebsrat, Löhne in der Mitte zwischen Handwerkstarif und dem der Backwarenindustrie zu zahlen führte im Oktober 2022 zu einer **Lohnerhöhung von 8,2 Prozent**. Ebenfalls haben wir den internen Mindestlohn für Mühle, Bäckerei und den Logistikunternehmen von 12,00 auf 13,50 € je Stunde angehoben. Das machte parallel eine Anpassung der Lohnstruktur erforderlich, im Zuge derer mehrere Grundlöhne erhöht wurden.

Die dramatische Preisentwicklung von Energie hat uns gezwungen, eine weitere Preiserhöhung von 3 Prozent durchzusetzen. Da uns die erhöhten Energiekosten erst Anfang 2023 trafen, galt sie erst ab Februar 2023.

Besonders froh sind wir darüber, dass wir es geschafft haben, einen Gesamtbetriebsrat zu bilden - also unsere Logistiktochter BioLog mit in unseren

⁴ vgl. <https://www.landbrot.de/oekonomie/marktpresenz/geschaeftpolitik-zu-auslieferung/landwirte.html>

⁵ inzwischen sind alle Berliner Demeter-Bäcker*innen vertreten

⁶ vgl. www.berliner-bio-baecker.de

Z:\Daten\BV\ML-3-4-Orga\Managementreview\2023\Management-Review 2023-230531.docx

1996 gegründeten Betriebsrat zu integrieren. Wir machen damit einen weiteren Schritt zur Demokratisierung des Unternehmens.

Letztes Jahr hat die 2021 in die **gemeinnützige Stiftung MÄRKISCHES LANDBROT** eingebracht MÄRKISCHES LANDBROT GmbH die Zahlungen an die Stiftung aufgenommen. In der Satzung ist vereinbart, dass ein Drittel des Gewinnes der Mühle und Bäckerei an die Stiftung gehen. Zusätzlich wird die seit vielen Jahren bestehende Spendenpolitik fortgeführt, mindestens zehn Prozent des Gewinnes nach Steuern zu spenden. Beide Spendenwege unterstützen in der Regel gemeinnützige Projekte, die einen Beitrag zur ökologischen Heilung der Erde leisten.

Gewürdigt wurden die Leistungen unserer Bäcker*innen 2022 bei der DLG⁷-Brotprüfung durch **Gold-Auszeichnungen** für unsere Brote *Bauernbrot 1 kg, Dinkel-Hafer, Dinkel-Emmer mit Sesam* und *Märkische Kruste*.

Der Demeter e.V. prämierte in 2022 mit Gold das *Bauernbrot, Das Hafer, Möhre-Walnuss* und die *Märkische Kruste*.

Stolz waren wir auch über das Kapitel *Unternehmen kommunizieren Suffizienz – Beispiele aus der Praxis für die Förderung eines genügsamen Konsums* mit MÄRKISCHES LANDBROT als **Praxisbeispiel** in dem Buch *Nachhaltiger Konsum, Best Practices aus Wissenschaft, Unternehmenspraxis, Gesellschaft, Verwaltung und Politik*.⁸

Spannend fanden wir auch die wissenschaftliche Frage, ob unsere Rechtsordnung ein gemeinwohlorientiertes Wirtschaften überhaupt zulässt? Auch am Beispiel von MÄRKISCHES LANDBROT wurden u.a. Fragen des Gesellschaftsrechts, Steuerrechts, Wettbewerbsrechts und Umweltrechts sowie Fragen zur gesetzlichen Berichtspflicht von Unternehmen zu nichtfinanziellen Aspekten ihrer Geschäftstätigkeit beleuchtet.⁹

Christoph Deinert, März 2023

Berichte der Leiter*innen

Compliance

Mit der Unterschrift im Managementreview (siehe Seite 2) werden von den leitenden Mitarbeiter*innen zum Jahr 2022 folgende Compliance-Erklärungen abgegeben:

Allgemeine gesetzliche Anforderungen (wie z.B. Umwelt- und Arbeitsschutz)

⁷ Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft

⁸ Kapitel Unternehmen kommunizieren Suffizienz – Beispiele aus der Praxis für die Förderung eines genügsamen Konsums, Seiten 185 – 207, von Anneli Heinrich und Georg Müller-Christ, Hochschule für Wirtschaft und Recht Berlin in dem Buch *Unternehmen kommunizieren Suffizienz – Beispiele aus der Praxis für die Förderung eines genügsamen Konsums*, Herausgeber Wanja Wellbrock und Daniela Ludin, Springer Gabler Wiesbaden 2022, Hardcover ISBN 978-3-658-33352-2, s.a. <https://link.springer.com/book/10.1007%2F978-3-658-33353-9>

⁹ Die Gemeinwohl-Ökonomie im rechtlichen Kontext, Deinert / Scholz / de Hessele (Hrsg.), 2023, Budrich. ISBN 978-3-8474-2492-5, Herausgegeben von: Stefanie Deinert

Während der Betriebsbegehungen und Ortstermine sind den Mitarbeiter*innen keine gesetzlichen Unregelmäßigkeiten aufgefallen. Aus den Berichten der gesetzlich Beauftragten geht dies ebenfalls hervor. Im Betrieb werden alle gesetzlichen Auflagen erfüllt.

Korruptionsbekämpfung

Geschäftsführer und Mitarbeiter*innen haben im vergangenen Jahr im Geschäftsverkehr keine Geschenke, Zahlungen, Einladungen oder Dienstleistungen angeboten, versprochen, gefordert, gewährt oder angenommen, die mit der Absicht gewährt wurden, eine Geschäftsbeziehung in unzulässiger Weise zu beeinflussen oder bei denen die Gefahr bestand, die professionelle Unabhängigkeit des Geschäftspartners zu gefährden.

Nachhaltigkeits- und Umweltbeauftragter, technische Leitung

Verfasser: Technische Leitung, Christoph Deinert

Die bewährten Managementinstrumente - die alle Themenfelder umfassenden Korrektur- und Maßnahmenpläne, der Wartungs- und Instandhaltungsplan, der Hygieneplan sowie der zentral geführte Schulungs-, Urlaubs- und Auditplan - wurden weitergeführt und laufend aktualisiert.

- Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten wurden nach einem Wartungs- und Instandhaltungsplan termingerecht ausgeführt.
- Der Betrieb wurde regelmäßig von einem Hygienebeauftragten kontrolliert. Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene wurden über den KM-Plan veranlasst.
- Reinigungsarbeiten wurden nach einem HACCP-Plan termingerecht durchgeführt.
- Der Betrieb wurde laufend durch eine externe Fachkraft für Arbeitssicherheit betreut. Notwendige Maßnahmen wurden über den Arbeitsschutz-Ausschuss umgesetzt.
- Den Mitarbeiter*innen wurde im Jahre 2022 Gelegenheit gegeben, an Vorsorgeuntersuchungen im Betrieb teilzunehmen.
- Der Umweltausschuss tagte viermal im Jahr.

Wesentlichkeitsprüfung

(Umgang mit Ergebnissen und Maßnahmenvorschlägen aus dem Umweltmanagement)

*Es gibt eine Vielzahl an Kriterien zur Bewertung der Wesentlichkeit von identifizierten Maßnahmen aus dem Umweltmanagement von MÄRKISCHES LANDBROT. Interne Anforderungen, wie Mitarbeiter*innenerwartungen, hygienische Fragestellungen, medizinische Aspekte, sowie letztlich die Vorgaben aus dem Umweltausschuss und der Unternehmenspolitik müssen ebenso erfüllt sein wie die externen Anforderungen (diverse Stakeholderanliegen). Externe Anforderungen können beispielsweise vom Gesetzgeber, von Krankenkassen formuliert werden oder aber auch von sonstigen Behörden oder Nachbarn stammen.*

Bei der Wesentlichkeitsprüfung sollte stets die Realisier- und Beeinflussbarkeit berücksichtigt werden – ist eigenes Know-how vorhanden, stehen Kapazitäten zur Verfügung. Die Wirtschaftlichkeit kann über Kosten-Nutzen-Analysen oder Berechnungen von Amortisationszeiten überprüft werden. Zur Abschätzung der Dringlichkeit der Umsetzung von Umweltmaßnahmen kann der Grad der Umwelt-Beeinflussung durch Einstufung der Gefährlichkeit herangezogen werden.

Sozialeffizienz-Kennwerte

Seit 2005 werden Sozialeffizienz-Kennwerte erhoben, im Rahmen des Managementreviews vorgestellt und diskutiert.

Sicherheitseffizienz

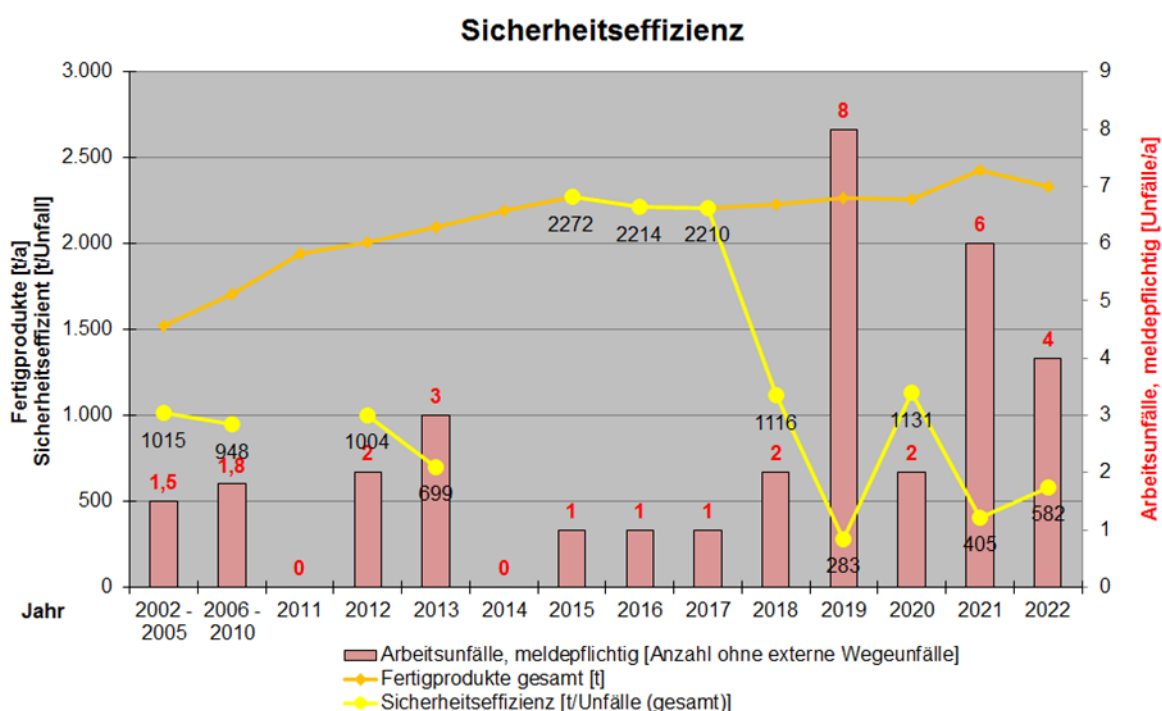


Abbildung 2: Sicherheitseffizienz MÄRKISCHES LANDBROT

Bei der Sicherheitseffizienz handelt es sich um das Verhältnis zwischen der Produktionsmenge und der Anzahl der Betriebsunfälle (meldepflichtige Unfälle ohne Wegeunfälle außerhalb des Betriebes). An der Kennzahl kann das Verhältnis zwischen Produktionsmenge zur Anzahl der Betriebsunfälle abgelesen werden. Je höher die Kennzahl, desto sicherer der Betrieb.

Gab es keine Unfälle (rote Anzahl der Unfälle gleich Null), ist die Sicherheitseffizienz-Kurve unterbrochen, da die Produktionsmenge nicht durch Null geteilt werden kann. In diesen Jahren liegt die Sicherheitseffizienz - mathematisch gesehen - unendlich hoch.

Die niedrigste und damit schlechteste aufgezeichnete Sicherheitseffizienz hatte MÄRKISCHES LANDBROT in 2019 mit einer Effizienz von 283 Tonnen Fertigprodukten je meldepflichtigen Unfall.

Die Unfallhäufigkeit lag im Aufzeichnungszeitraum zwischen null und acht Unfällen, allerdings bezogen auf jährlich tendenziell steigende Produktionsmengen (s.a. *Unfallstatistik*, Seite 26).

2022 hatten wir vier meldepflichtige Unfälle im Betrieb: ein Stoß mit dem Arm gegen den Backofen mit Schwellung, ein Hexenschuss beim Abnehmen von Backformen, eine Überdehnung des Arms und eine Verbrühung an den Händen. Es handelt sich in allen Fällen um Bagatellunfälle.

Die Unfälle der vergangenen Jahre sind zwischen neuen und langjährigen Mitarbeiter*innen verteilt und lassen sich nicht bestimmten Tätigkeiten oder Anlagen zuordnen.

Unfallquote

Sollen die Werte zur Unfallquote von MÄRKISCHES LANDBROT mit der bundesweiten offiziellen Statistik verglichen werden, so sind sie auf meldepflichtige Arbeitsunfälle je 1 Mio. Arbeitsstunden zu beziehen¹⁰.

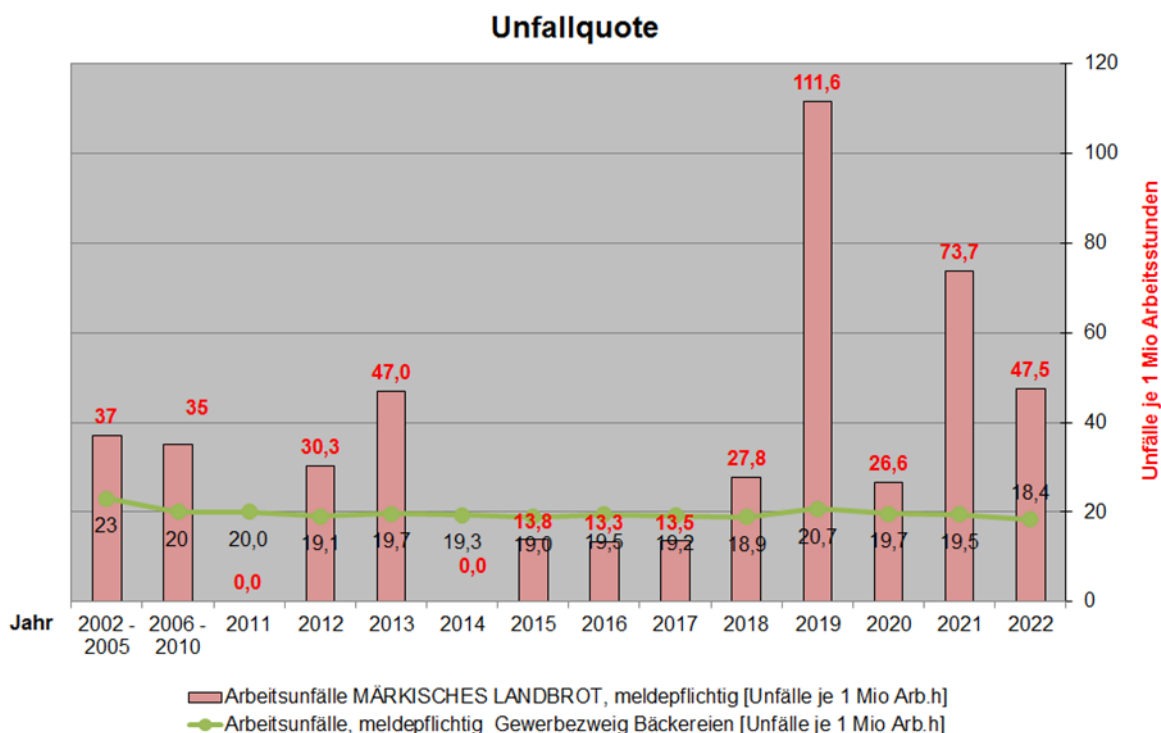


Abbildung 3: meldepflichtige Arbeitsunfälle je 1 Mio. Arbeitsstunden (Gewerbebereich Bäckereien u. Konditoreien), Quelle Werte 2009 bis heute von der Berufsgenossenschaft¹¹ im Vergleich zu MÄRKISCHES LANDBROT

¹⁰ Gewerbebereich Bäckereien u. Konditoreien

¹¹ Liegen der Berufsgenossenschaft noch keine aktuelleren Zahlen vor, werden - um einen Vergleich ziehen zu können - die von der BG ermittelten Unfallzahlen dem Vorjahr vorerst gleichgesetzt und mit dem nächsten Managementreview aktualisiert.

Bildungseffizienz

Die Bildungseffizienz kennzeichnet das Verhältnis der Schulungsstunden, die den Mitarbeiter*innen im Verhältnis zu den insgesamt geleisteten Arbeitsstunden zugutekamen.

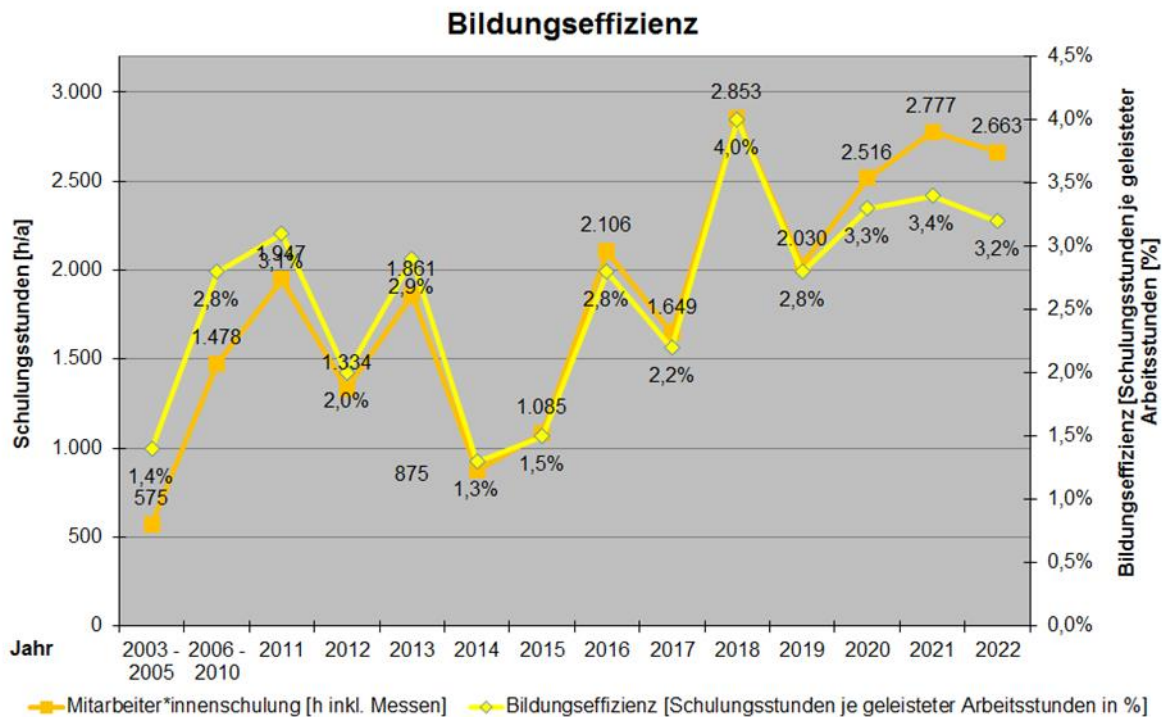


Abbildung 4: Bildungseffizienz MÄRKISCHES LANDBROT als Verhältnis der Schulungsstunden zu den geleisteten Arbeitsstunden

Ende 2009 wurden regelmäßige betriebsinterne Schulungen aller Mitarbeiter*innen eingeführt. Dabei werden Themen aufgegriffen, die in den Jahresmitarbeiter*innengesprächen angeregt wurden, sowie Themen, die die Qualität unserer Produkte, die Ernährung im Allgemeinen und unser Nachhaltigkeitsmanagement betreffen. 2010 wirkten sich die betriebsinternen Schulungen in der Bildungseffizienz erstmalig ganzjährig aus.

Aufgrund von längeren krankheitsbedingten Ausfällen bei den Mitarbeiter*innen – darunter auch beim Schulungspersonal – war in 2014 weniger Spielraum für die Schulung der Mitarbeiter*innen.

Zwischen 2018 und 2021 investierte MÄRKISCHES LANDBROT verstärkt in Weiterbildung und Coaching in die Bereiche Produktion und Verkauf.

Seit März 2021 boten wir wieder Schulungen für Deutsch an. Sie laufen in der Regel wöchentlich und sind vor allem für die Mitarbeiter*innen gedacht, die das Niveau B1 noch nicht erreicht haben, sind aber auch für andere Mitarbeiter*innen offen, die sich weiter fortbilden möchten. Sie werden kostenlos online angeboten. Die investierte Zeit wird von den Mitarbeiter*innen zugesteuert.

Fluktuationsquote

Die Fluktuationsquote ist ein Instrument, Mitarbeiterzufriedenheit zu messen. Dabei berücksichtigen wir nur Mitarbeiter*innen, die MÄRKISCHES LANDBROT verließen, nicht die, die neu eingestellt wurden. Damit die Zufriedenheit abge-

bildet werden kann, unterscheiden wir seit 2009 zwischen allen Mitarbeiter*innen, die die Brotbäckerei demeter verließen und denjenigen, die dies auf eigenen Wunsch taten. Mit der letzteren, gelben Kurve messen wir unsere Mitarbeiter*innenzufriedenheit: Je niedriger der Wert, desto höher ist die Zufriedenheit der Mitarbeite*innen.

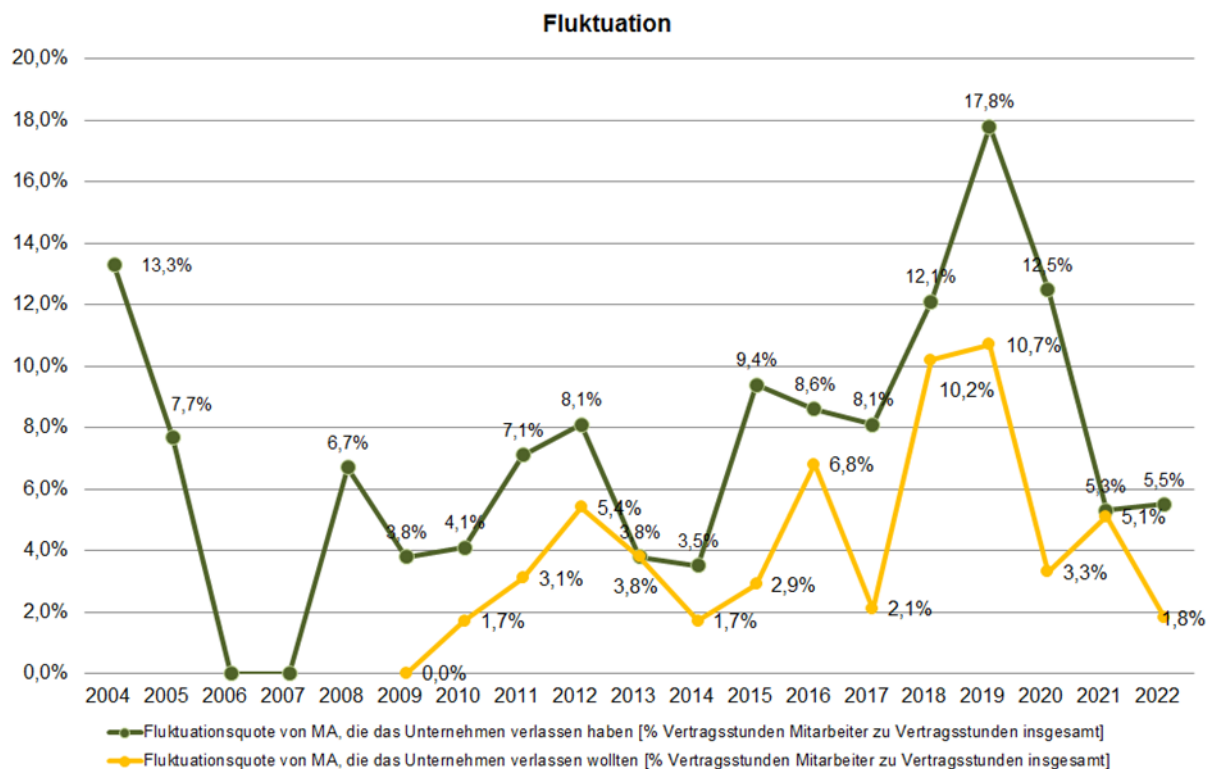


Abbildung 5: Fluktuationsquote MÄRKISCHES LANDBROT als Verhältnis der Vertragsstunden der Mitarbeiter*innen, die den Betrieb verließen, zu den gesamten geleisteten Vertragsstunden (Abbild in Mitarbeiter*innen umschreiben)

Betrachtet man die gelbe Kurve, also die Mitarbeiter*innen, die MÄRKISCHES LANDBROT aus eigenem Willen verließen¹², zeigt sich vor allem in 2016, 2018 und 2019 ein negatives Bild. In 2020 waren es zwei und in 2021 und 2022 drei Mitarbeiter*innen.

In den letzten Jahren haben wir einen Verjüngungsprozess durchlaufen. Mehrere Mitarbeiter*innen sind in Rente gegangen und jüngere nachgerückt. Das hat tendenziell zu einem Anstieg der Fluktuationsquote geführt.

Arbeitsunfähigkeits-Quote

Die Arbeitsunfähigkeits-Quote trifft Aussagen über das Verhältnis zwischen den Zeiten der Arbeitsunfähigkeit der Mitarbeiter*innen und den insgesamt im Betrieb geleisteten Arbeitsstunden.

Je höher der ermittelte Wert, desto schlechter ist die Arbeitsunfähigkeits-Quote.

Eine 2009 durchgeführte Altersstrukturanalyse zeigte, dass hier Handlungsbedarf besteht. Seitdem wurden mehrere neue Mitarbeiter*innen eingestellt. Grundsätzlich werden Mitarbeiter*innen auch Teilzeitleösungen angeboten.

¹² hier werden keine Mitarbeiter eingerechnet, die in Rente gehen

Aufgrund der Neueinstellungen oder der Übernahme von Lehrlingen der letzten Jahre fiel der Anteil der über fünfzigjährigen Mitarbeiter*innen - trotz der bereits seit 30 Jahren geringen Mitarbeiter*innenfluktuation - in 2022 auf 33 Prozent (2013: 47 Prozent).

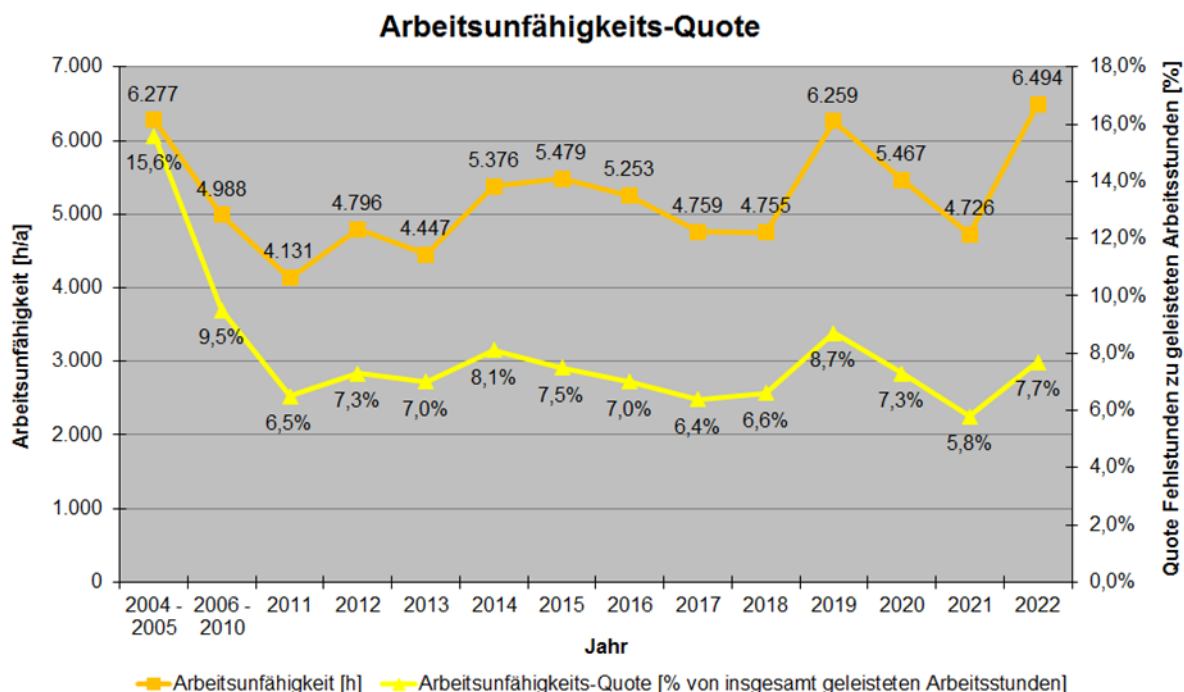


Abbildung 6: Arbeitsunfähigkeits-Quote¹³ MÄRKISCHES LANDBROT

2022 gab es mehrere Langzeiterkrankungen:

Ein Bäcker ist an Parkinson erkrankt, ein Mitarbeiter war aufgrund psychischer Belastung krankgeschrieben, es gab eine Sehnenentzündung, Nierensteine, Rückenprobleme und vor allem grippale Infekte, auch Corona.

In der Summe ist die Arbeitsunfähigkeits-Quote seit 2019 in 2022 auf das höchste Niveau angestiegen. Trotz mehrerer anderer Erkrankungen erklärt sich der Verlauf der Arbeitsunfähigkeits-Quote im Wesentlichen durch die Aufhebung der Maskenpflicht im öffentlichen Raum und der damit zusammenhängenden zunehmenden grippalen Infekte. Bei MÄRKISCHES LANDBROT gab es eine durchgehende Masken- und Testpflicht bis zum Februar 2023.

Die Aufteilung der Krankenstände nach Arbeitsbereichen ergibt für MÄRKISCHES LANDBROT folgenden Schlüssel:

¹³ Seit 2011 werden Krankheitstage nicht mehr generell als 8 Stunden gerechnet, sondern auf die reale Ausfallzeit bezogen.

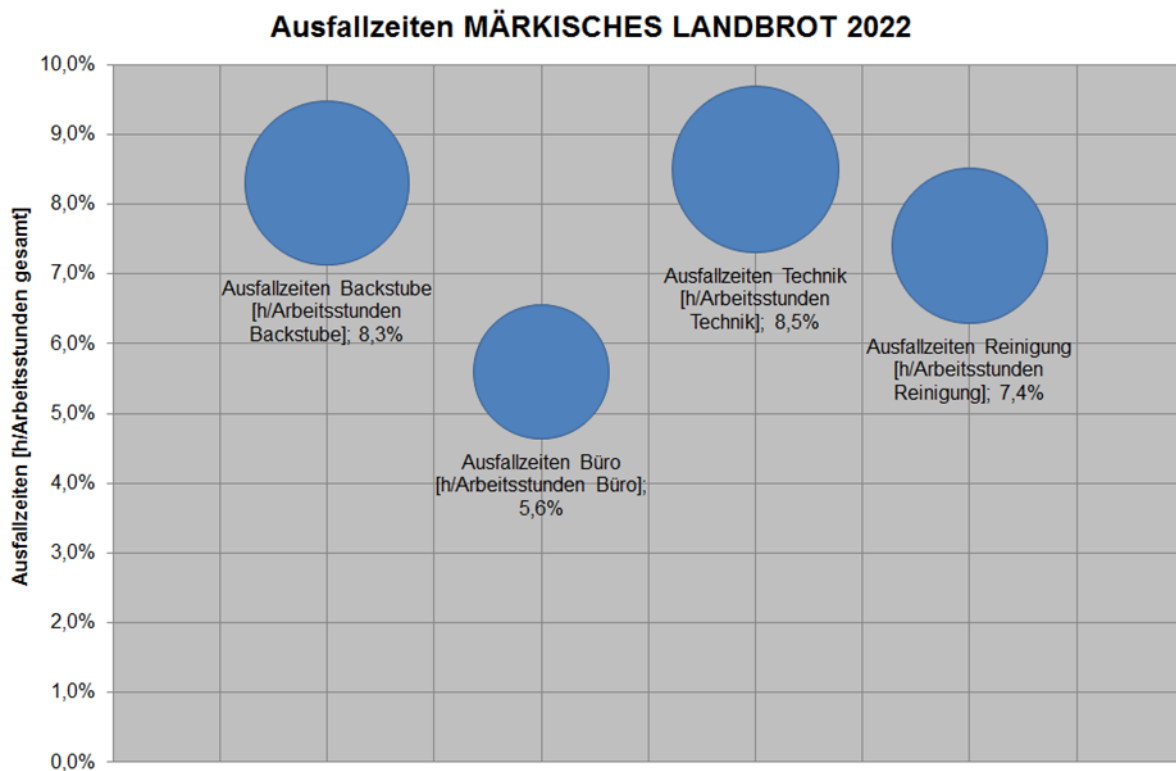


Abbildung 7: Schlüssel Krankenstatistik 2022

Öffentlichkeitseffizienz

Die Öffentlichkeitseffizienz weist das Verhältnis zwischen der Anzahl der durch den Betrieb geführten oder an Vorträgen über MÄRKISCHES LANDBROT teilnehmenden Personen zu der Produktionsmenge aus. Seit 2009 wurden auch die in der von MÄRKISCHES LANDBROT betriebenen Museum Bäckerei Pankow durchgeführten Führungen eingerechnet. Seit 2021 werden in Pankow keine Führungen mehr angeboten.

In die Öffentlichkeitseffizienz sind die von MÄRKISCHES LANDBROT durchgeführten Aktionen nicht berücksichtigt. Hierbei handelt es sich um Verkostungen von MÄRKISCHES LANDBROT bei Kunden, Holzofenaktionen und weiteren Aktionen.

Seit 2016 reduzierte unser hauptamtlicher Mitarbeiter für Führungen seine Arbeitszeit aus persönlichen Gründen.

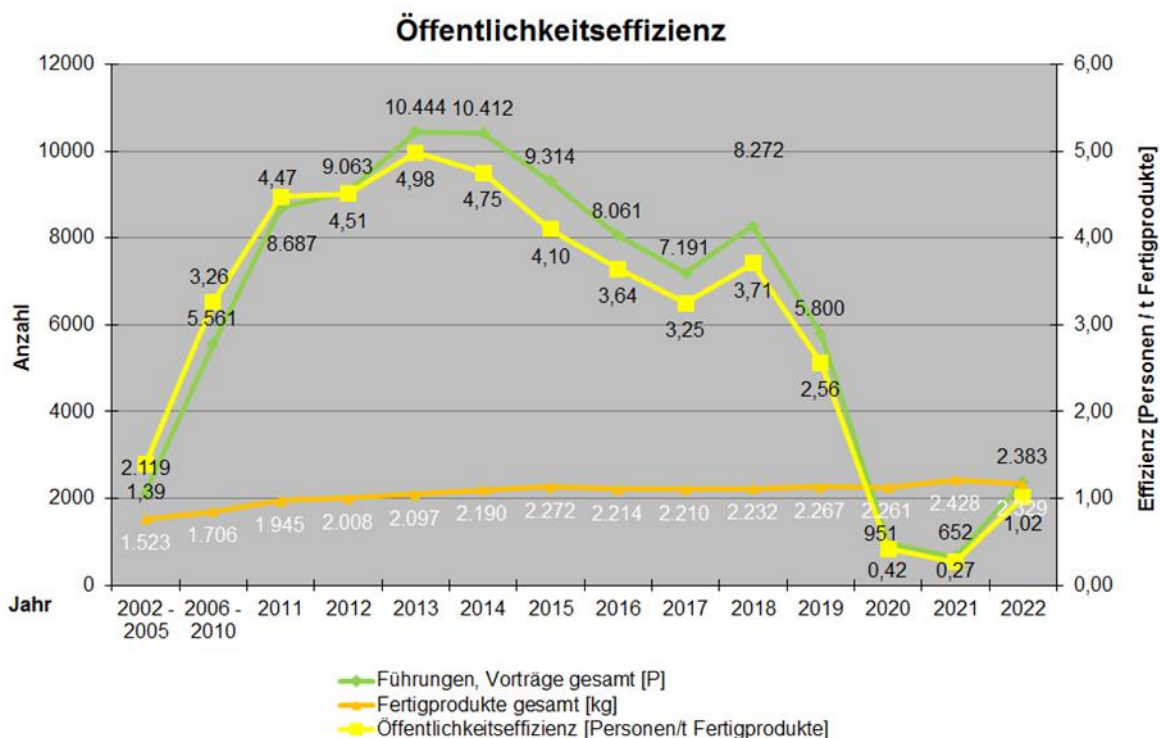


Abbildung 8: Öffentlichkeitseffizienz MÄRKISCHES LANDBROT

Seit Mitte 2019 sind zur Steuerung der Besucherzusammensetzung einerseits das Mindestsprachniveau auf B1 festgelegt worden und die Führungen wurden kostenpflichtig. Seitdem trägt MÄRKISCHES LANDBROT nur noch die Hälfte der entstehenden Kosten. Vor allem Ersteres wirkte sich - wie zu erwarten war - auf die Anzahl der Führungen aus.

Im März 2020 stellten wir die Führungen aufgrund der Corona-Pandemie zum Schutz unserer Mitarbeiter*innen ein. Im Juni 2022 wurden die Betriebsführungen von einer neuen Mitarbeiterin wieder aufgenommen.¹⁴

Rückblick

- Im Januar 2022 wurde eine Schnellladesäule für zwei Elektro-LKW in Betrieb genommen.
- Die Stellfläche an der großen Kommihalle wurde vergrößert.
- Für die Kund*innenbetreuung wurde ein Elektrofahrzeug angeschafft.
- Im Juni 2022 führte die BGN eine erneute Mehlstaubmessung durch.
- Die Standfläche der Getreideannahme wurde begradigt und eine Transportschnecke angeschafft.
- Es wurden ein Rundwirker und ein Roggenkocher gekauft.
- Für unsere zwei kleinen Knetter DK 200 wurden neue Edelstahldeckel bestellt. Die Deckel der großen Knetter DK 250 wurden erneuert.
- Es wurden drei neue Edelstahlkessel angeschafft.
- Die Programmierung und Einführung eines neuen Warenwirtschaftssystems ist im Gange.

Ausblick 2023

- Es wurde geprüft, inwieweit wir die Mühle zukünftig in der derzeitigen Komplexität weiter betreiben möchten und können. Dazu wurde die Anlage von unserem Mühlenbauer komplett untersucht und ein zusätzliches Explosionsschutzgutachten beauftragt.
- Die Rezeptsteuerung (Win Back) soll in 2022 / 23 neu geplant werden.
 - zweite Mehlverwiegung
 - Vereinfachung Produktionsplanung
- Es wird ein Stufenkonzept zur Verbesserung der Schwarz-Weiß-Trennung erstellt.
- Ein neuer Elektro-Transporter wurde bestellt, zwei weitere sind in der Planung.
- In die Zuluft der Backstube wird ein Lufterhitzer eingebaut.
- Es wird ein Stufenkonzept zur Verbesserung der Schwarz-Weiß-Trennung erstellt.
- Die Getreidereinigung soll durch einen Farbausleser ergänzt werden.

Christoph Deinert, März 2023

Zusammenfassender Auditbericht des Umweltausschusses

Verfasser Umweltausschuss / Patrick Hannemann

In 2022 fanden 4 Teilaudits statt.

Teilaudit im März

Bereich Backstube und Mühle. Abwaschraum, Sauerteiganlagenraum, Keimlingsraum, sowie die Kühlräume 1-4.

Ökologisches Vorschlagswesen: Das Vorschlagswesen blieb ungenutzt, es gab keine Vorschläge.

Teilaudit im Juni

Bereich: Außengelände bis zur Straße und Dachbegehung. Bereich Bürotrakt im Obergeschoß, Küche, Pausenraum und Besprechungsraum, sowie Schulungsraum und Umkleideraum im Nebengebäude im OG.

Teilaudit im November

in der Museumbäckerei in Pankow.

Durch die lange Schließzeit während der Pandemie sind Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen durchzuführen.

Teilaudit im November

Bereiche: Kommissionierhallen, Kistenlager, Rohstofflager, Warenannahmelager, Kühlung 5, Werkstatt, Hochlager, Markt- und Aktionslager, Heiz- und Kesselräume über den Öfen. Außerdem auch die Umkleideräume im Untergeschoß.

Insgesamt wurden nur wenige umweltrelevante Mängel festgestellt.

Hygienerelevante Themen wurden nicht aufgenommen, aber dennoch zur Bearbeitung weitergeleitet.

Patrick Hannemann, Apr 2023

Qualitätsmanagement

Verfasser: Büro Lebensmittelkunde u. Qualität / Dr. Alex Beck

Das Jahr 2022 war geprägt durch den Krieg in der Ukraine. Die Corona Pandemie Situation hat sich im Laufe des Jahres aufgelöst.

2022 gingen die QM-Aufgaben Katja an Vanessa über. Zunächst war es wichtig, die Funktionalität und Einarbeitung zu sichern. Im Rahmen dieser Arbeiten wurde eine Überarbeitung der QM-Dokumente vorgenommen sowie eine Anpassung an die Vorgaben der seit 01. Januar 2011 gültigen neuen Bio-Verordnung.

Das Thema Schwarz – Weiß-Trennung wurde intensiv diskutiert. Eine verstärkte Umsetzung ist nun für 2023 geplant.

Weiter wurde daran gearbeitet, besser zu klären wie Havarien in der Produktion zu verstehen sind, welche Meldewege bestehen und wer für welche Entscheidungen die Verantwortung trägt.

Weitere großes Thema in 2022 waren die Fremdkörper in den Backwaren und QM Vorgaben für externe Arbeitskräfte, die als wichtige Eintragsquelle für Fremdkörper identifiziert sind.

Zum Ende des Jahres wurde die Überarbeitung der Produktspezifikationen auf der Grundlage des PAR Systems, Fotos und bereits bestehender Spezifikationselementen konzipiert. Die Umsetzung wird 2023 erfolgen. Offen geblieben ist die Fragestellung eines erweiterten Qualitätsverständnis im ML einschließlich der Einführung neuer Testmethoden. Das gilt es 2023 aufzugreifen.

Dr. Alexander Beck, Feb. 2023

Produktion

Verfasser Toni Lokocz, Betriebsleitung Produktion

In der Backstube wurde wie bereits 2020 /2021 auch im Jahr 2022 ein Personalüberhang aufgrund der Corona-Pandemie geplant, um als systemrelevanter Betrieb eventuell auftretende Ausfälle ausgleichen zu können. Ein neuer Mitarbeiter konnte für drei auf eigenen Wunsch ausgeschiedene Mitarbeiter gewonnen werden.

Ein Lehrling hat seine Ausbildung zum Bäcker erfolgreich bei uns abgeschlossen. Aufgrund ungünstig liegender neu eingeführter Schultage kann ein neuer Ausbildungsplatz für das Ausbildungsjahr 2022/23 nicht zur Verfügung gestellt werden.

Aufgrund einer massiven Erkältungswelle im Herbst hat sich die Krankenstatistik gegenüber dem Vorjahr verschlechtert.

Wir konnten das Einarbeiten und Anlernen an verschiedenen Positionen in der Backstube kontinuierlich fortsetzen.

Wir haben eine engagierte Lebensmitteltechnologin für die Qualitätssicherung gewinnen können.

Qualität: Die Bäcker*innen haben auch im Jahr 2022 eine nahezu gleichbleibende Backqualität der Getreidechargen erreicht. Die Kolleginnen und Kollegen kennen die Auswirkungen auf das Teigverhalten und die Gebäckqualitäten. Es gab keine Probleme beim Erntewechsel.

Auszeichnungen: Eine Auszeichnung in Gold der DLG für „Märkisches Landbrot“ in 2022 erhielt das Bauernbrot 1 kg, Märkische Kruste, Dinkel-Hafer-Brot, Dinkel-Emmer mit Sesam.

Silber gab es für Dinkel-Ruch, Dinkel-Möhre-Brot, Waldviertler und den Frankenlaib.

Demeter e.V. verlieh im Jahr 2022 Gold-Urkunden für Hafer, Dinkel-Möhre, Märkische Kruste und Bauernbrot.

Silber gab es für Dinkel-Emmer mit Sesam, Mailänder, Roggenmischbrot, Sesambrot und Möhre-Walnussbrot.

Toni Lokocz, Mrz 2023

Personalentwicklung

Deutsch für Mitarbeiter*innen mit Migrationshintergrund

Verfasser: Claudia Deinert, CD Lingua



Deutschschulungen in Märkisches Landbrot: Alle Schulungen haben im vergangenen Jahr relativ regelmäßig stattgefunden mit ein paar Unterbrechungen wegen Urlaub oder anderen Umständen. Alle Schüler haben gute Fortschritte gemacht.

Information zum jetzigen Niveau der Gruppen

Zurzeit gibt es folgende Gruppen:

A1-Gruppe

In dieser Gruppe gibt es jetzt seit November 2022 drei Teilnehmer. Die Gruppe ist fast am Ende der A1/A1+ Stufe angelangt. Die Schüler haben gute Fortschritte gemacht, obwohl es länger gedauert hat, als ursprünglich vorgesehen. Das Kursmaterial für A1/A1+ ist sehr intensiv und umfangreich und manchmal musste etwas wiederholt werden, wenn Schüler nicht anwesend waren. Es gibt auch ein paar extra Übungen und Vokabeln in unserer WhatsApp-Gruppe, die jederzeit auf dem Handy gemacht werden können. Dadurch ist Deutsch viel schneller zur Hand.

B1-Gruppe

Diese Gruppe hat zwei Schüler, die die B1 Stufe fast abgeschlossen und sehr gute Fortschritte gemacht haben.

Neue B1-Gruppe

Diese Gruppe hat drei Schüler. Nachdem es einige Stunden gedauert hat, um die richtige Zeit und Routine zu finden, geht es jetzt gut voran. Wir haben vor ein paar Monaten begonnen und alle sind sehr enthusiastisch.

Neue A2-Gruppe

Diese Gruppe besteht im Moment nur aus einer Person, dessen Deutsch nicht fortgeschritten genug für die neue B1-Gruppe war. Bevor wir A2 richtig anfangen können, werden wir noch einige Teile aus A1 wiederholen müssen, da der

Schüler noch nie Deutschunterricht hatte. Er gibt sich viel Mühe und hat sich in der kurzen Zeit schon verbessert.

Wie zuvor erwähnt richtet sich der Unterricht nach den Niveaustufen des Europäischen Referenzrahmens für Fremdsprachen. Wir benutzen dazu vom Goethe Institut anerkanntes Kursmaterial. Das Kursmaterial ist sehr intensiv und vielleicht etwas schwerer als andere Kurse, jedoch bewährt es sich langfristig.

Ablauf des Unterrichts, Hausaufgaben, Kommunikationsgruppen

Der Unterricht findet über Zoom statt und benutzt eine interaktive Tafel, deren Inhalt jedem Schüler in einer Hausaufgabenemail nach dem Unterricht geschickt wird. Dadurch haben auch Schüler, die vielleicht abwesend waren, einen genauen Arbeitsplan, was wiederholt werden muss. Alle Schüler werden aufgefordert Hausaufgaben zu machen.

Den Kursteilnehmern wird auch die Möglichkeit gegeben, ihre Hausaufgaben vor dem nächsten Unterricht einzureichen, damit sie individuell verbessert werden können und man im Unterricht darüber sprechen kann, falls Fragen auftreten.

Den Schülern stehen Videos über bestimmte grammatikalische Themen zur Verfügung, die die Teilnehmer auf YouTube ansehen können, da sie dort den Untertitel in ihre eigene Sprache verändern können.

Im Unterricht verwenden wir aus diesem Grund auch LEO, um manche Worte ins Polnische zu übersetzen oder PONS, um ins Arabische zu übersetzen. Das funktioniert generell sehr gut. Und die Schüler helfen sich gegenseitig aus.

Da das Lernen der Vokabeln sehr wichtig ist und es eine Herausforderung wird, wenn die Worte fehlen, habe ich angefangen Vokabelsets für Deutsch / Polnisch auf Quizlet anzufertigen.

Für die fortgeschrittenere Gruppen werden zusätzliche Hörartikel mit Manuskripten und Übungen benutzt, die den Wortschatz erweitern und zum Sprechen anregen sollen.

Jede Gruppe hat auch eine WhatsApp-Gruppe, in der online Übungen und Vokabelübungen geteilt werden, da man diese Übungen so einfacher auf dem Handy machen kann.

Ziele und Fortschritte

A1-Gruppe

Unser Ziel ist es A1 bis Ende April zu beenden und dann mit A2 anzufangen. Aus den oben genannten Gründen hat es länger gedauert A1 zu beenden. Wir haben aber eine gute Basis aufgebaut, um dann A2 zu beginnen und uns erfolgreich vorzuarbeiten. Wenn wir 50 Prozent von A2 bis Ende des Jahres erreichen würden, wäre sehr gut.

B1-Gruppe

Der Schüler wird in nächster Zeit B1 beenden und dann mit B2 anfangen. Normalerweise würde ich 12 Monate für B2 vorschlagen, was jedoch von der Regelmäßigkeit der Stunden abhängt.

Neue B1-Gruppe

Auch hier würde ich vorschlagen, dass wir bis zum Ende des Jahres B1 beendet haben, wenn es keine Veränderung der Teilnehmer gibt, da alle schon Erfahrung mit einer Art Deutschunterricht hatten. Es kommt wieder darauf an, wie die Teilnahme der Schüler ist.

Neue A2-Gruppe

Wie oben gesagt, müssen zuerst einige Sachen wiederholt werden, um dem Schüler ein Verständnis von Grammatik und Struktur zu geben. Dann werden wir mit A2 anfangen, was einen großen Schwerpunkt auf Grammatik und Vokabular legt. Da er schon einige Jahre in Deutschland lebt, denke ich, dass er es gut schaffen wird. Wenn wir bis Ende des Jahres 50 bis 60 Prozent von A2 erreicht haben, wäre es sehr zufriedenstellend.

Herausforderungen

Wie zuvor ist eine der größten Herausforderungen, dass manche Teilnehmer kaum oder gar kein Deutsch außerhalb ihres Unterrichtes sprechen, obwohl sie teilweise schon lange in Berlin wohnen und arbeiten. Deshalb sind wir teilweise nur langsam vorangekommen.

Außerdem gibt es manchmal Ausfälle wegen der Arbeit oder anderen Umständen, die ich durch die Hausaufgabenemails, Videos, Vokabelsets und WhatsApp-Gruppen auszugleichen versuche. In Zukunft werde ich in den WhatsApp-Gruppen zwischen den Unterrichtsstunden ein paar Fragen stellen, damit jeder sein Deutsch ein bisschen mehr benutzen kann.

Claudia Dickson, Feb 2023

Gesundheitsmanagement

HACCP

Verfasser: Büro BIp / Sabine Prozell



BIOLOGISCHE BERATUNG

Prozell und Schöller GmbH
Storkower Str. 55
10409 Berlin
Tel.: 030-42800840
bip@biologische-beratung.de
www.biologische-beratung.de

Biologische Beratung GmbH Storkower Str. 55 10409 Berlin

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36

10969 Berlin

Ihre Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unsere Zeichen
Pro

Telefon

Ortsname /Datum
Berlin, 31.03.2023

Hygienebericht 2022

Der Betrieb wird monatlich zur Kontrolle der Hygienesituation in der Bäckerei, im Lager und in den Außenanlagen besucht. Weiterhin wird einmal pro Quartal die Reinigungs- und Hygienesituation in einer gesonderten Begehung überprüft. Die Ergebnisse der Begehungen werden besprochen und nötige Änderungen zeitnah umgesetzt.

Zum Schutz vor vorratsschädigenden Insekten werden in regelmäßigen Abständen Nützlinge freigelassen.

Es wurden Überprüfungen mit Abklatschproben zur Überprüfung der Keimbelastung im gesamten Objekt durchgeführt und die Betriebsabläufe bzw. die Reinigungsmaßnahmen der Datenauswertung angepasst.

Der Hygienezustand der Auslieferungsfahrzeuge und Fahrer wird ebenfalls in unangemeldeten Kontrollen überprüft, dabei wurden keine Beanstandungen festgestellt.

Es fanden Hygiene-Schulungen und Schulungen zum Infektionsschutzgesetz mit Schwerpunkt COVID 19 für die für den Betrieb tätigen Kommissionierer und Auslieferungsfahrer statt.

In den Sommermonaten werden die Intervalle der Kontrollen verkürzt, zusätzliche Hygienebegehungen fanden auf dem gesamten Gelände statt.

Es fanden regelmäßige Nagerkontrollmaßnahmen und Begehungen statt, auch die Abdichtung des Betriebes wird weiterhin überprüft und ggf. verbessert. Es wird ein Nagermonitoring mit unbegifteten Ködern durchgeführt um im Bedarfsfall zeitnah mit begifteten Ködern und dem Einsatz von Schlagfallen reagiert.

Biologische Beratung Prozell + Schöller GmbH, HRB Nr. 179017b
USt-IdNr: DE307425410, Steuer-Nr. 37 / 230 / 50109 Geschäftsführer: Sabine Prozell und Matthias Schöller
Sparkasse: IBAN DE 49 1005 0000 0190 5460 69 BIC BELADEBEXX

Da auch zukünftig Nager (Ratten und Mäuse) eindringen können, muss auf die Einhaltung der Maßnahmen geachtet werden.

Durch die eingebauten Automatiktüren, sowie das konsequente Türenschießen und Abdichtungen konnte auch eine Einwanderung von Vögeln oder Heimchen in den Betrieb unterbunden werden. Die Türsituation muss aber dauerhaft beobachtet werden, um Undichtigkeiten auszuschließen, da der Befallsdruck durch Nager weiterhin aus der Umgebung besteht.

Die eingesetzten Mittel entsprechen den Demeter-Vorgaben. Es werden für das Insekten-Monitoring Fliegen- und Mottenfallen eingesetzt.

Die Hygienesituation im Betrieb ist gut, die angeordneten Reinigungsmaßnahmen werden durchgeführt. Wegen der konsequenten Umsetzung des Reinigungsplanes kommt es zu keinen Substratsammlungen die Schädlingen Rückzugsmöglichkeiten bieten könnten.



Dipl.-Biol. Sabine Prozell

Arbeitssicherheit

Verfasser Büro IPS / Hr. Schuhmann



Überbetrieblicher sicherheitstechnischer Dienst

Arbeitsschutz - Arbeitsmedizin - Brandschutz - Umweltschutz - Schulungen
Sicherheits- und Gesundheitsschutzkoordinator gemäß Baustellenverordnung

Postanschrift: IPS - Ingenieurbüro Peter Schubert GmbH, Lehnitzstr. 11, 16515 Oranienburg
Tel.: 03301 / 53 39 42, Fax: 03301 / 20 12 90

Geschäftsführer:
Dipl.-Ing. (FH) Ronald Zinke
Funk: 0172/9802203

Bankverbindung:
Konto-Nr.: 374 000 946 1
BLZ 160 500 00

IBAN = DE17 1605 0000 3740 0094 61
BIC (Swift) = WELADED1PMB
Mittelbrandenburgische Sparkasse
Potsdam

HRB 122172 B Amtsgericht
Berlin-Charlottenburg

Steuer-Nr.: 053-111-02054

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstraße 36

12057 Berlin

Ihre Nachricht

Ihr Zeichen

Unser Zeichen

Tag

23.01.2023

Jahresbericht 2022

Die sicherheitstechnische Tätigkeit 2022 wurde entsprechend der vorgeschlagenen Arbeitsschwerpunkte durchgeführt:

- Als Vorortbeurteilungen wurden 1x Besichtigungen in den Betriebsbereichen durchgeführt und die Ergebnisse in einem Protokoll festgehalten. Während der Begehung wurden Mängel mit den anwesenden Mitarbeitern und zuständigen Vorgesetzten ausgewertet und somit Unterweisungen zu speziellen Problemen durchgeführt.
- Es wurden an 2x ASA's teilgenommen mit Vorbereitung und Beratung.

Es wurden für alle Bereiche des Unternehmens die notwendigen Unterlagen überprüft und ggf. überarbeitet und ergänzt:

- Es wurden 30 neue BA's für die Maschinen erstellt.
- Es wurden 22 neue BA's für die Gefahrstoffe inkl. GFB-Gefahrstoffe und Gefahrstoffliste erstellt.
- Es wurden 11 neue GFB erstellt.

Sicherheitstechnische Begehungen:

- 1x Sicherheitstechnische Begehungen wurden durchgeführt 1

Es wurden Beratung zu speziellen Problemen durchgeführt:

- Corona
- Fragen zu den Tätigkeitsbereichen in der Backstube

Unternehmensrelevante Informationen und Auszüge aus Vorschriften:

- 2x Infobriefe zum Thema Arbeitsschutz

In Auswertung der Jahresarbeit konnte festgestellt werden, dass in allen Unternehmensbereichen die sicherheitstechnischen Belange bis auf die wenigen in den Protokollen aufgeführten Mängel durchgesetzt und eingehalten wurden. Da die sicherheitstechnischen Belange im Unternehmen eine große Wertigkeit

Büro Oranienburg: Lehnitz Str. 11,
E-Mail: IPS-peterschubert@t-online.de

16515 Oranienburg,

Tel.: 03301 / 53 39 42, Fax: 03301 / 20 12 90
Internet: <http://www.arbeitsschutz-ips.de>

haben, konnte die abgestimmte Aufgabenstellung in gemeinsamer Arbeit entsprechend der Erfordernisse erfüllt werden.

Die Betreuung erfolgte entsprechend der vereinbarten Einsatzstunden. Innerhalb des Leistungsumfanges wurden Hinweise zur Einhaltung und Durchsetzung sicherheitstechnischer Forderungen mit Gestaltungsvorschlägen gegeben. Die Auswertung der Aktivitäten erfolgte jeweils mit den verantwortlichen Mitarbeitern. Über die von uns erbrachten Leistungen liegen Protokolle / Unterlagen vor.



Uwe Schuhmann

„Fachkraft für Arbeitssicherheit“

Vorsorgeuntersuchungen

Verfasser: Betriebsarzt / Dr. Karl-Heinz-Willig



WORK GmbH - Goethestr. 27 A - 15806 Zossen

Märkisch Landbrot
z.Hd. Hr. Christoph Deinert
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Geschäftsführer

Dr. Karl-Heinz Willig
Goethestr. 27 A
15806 Zossen
Telefon: +49 30 250250
Fax: +49 3377 2043241
Mobil: +49 160 95078088
E-mail: workgmbh@gmx.de
Datum 18.01.2023

Betreff: Jahresbericht Märkisch Landbrot für 2022

Sehr geehrter Herr Deinert,
lieber Christoph,

hiermit erstelle ich über die erbrachten Leistungen der WORK GmbH folgenden Jahresbericht:

Märkisch Landbrot wird seit gut sieben Jahren arbeitsmedizinisch durch die WORK GmbH betreut. Neu inzugewonnen ist ab Mitte des Jahres der Unternehmensteil BIOLOG.

Es fanden 2 Arbeitssicherheits-Ausschuss-Sitzung mit anschließender Arbeitsplatzbegehung statt.

In 2021 wurden insgesamt 14 x G-20, 14 x G-24, 28 x G-25, 14 x G-26.2 und 3 x G-37-Untersuchungen durchgeführt.

Des Weiteren wurden zum Schutz der Mitarbeiter und der Kunden erfolgreich insgesamt 25 COVID-19-Impfungen und 10 Grippe-Schutz-Impfungen durchgeführt.

Diese Zusammenstellung kann gerne zur Dokumentation gegenüber der Berufsgenossenschaft verwendet werden.

Es erfolgten verschiedene Beratungen der Geschäftsführung, des Betriebsrates und der Mitarbeiter, insbesondere zum Thema „Corona“.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Karl-Heinz Willig
Geschäftsführer

Steuernummer
050 122 01887

HRB
27964 P

Mitgliedsnummer IHK
1109970

Betriebsnummer BfA
19657997

Berliner Volksbank

IBAN: DE 71 100 900 00 218 114
9003

Besucheranschrift:

Gesundheitszentrum
Potsdamer Platz
Eichhomstr. 2
10785 Berlin

Tel: (030) 25 925 - 0
Fax: (030) 25 925 - 109
Email: info@gzpp.de
Homepage: www.gzpp.de

Wertschöpfung Optimierung Ressourcenschonung Kompetenz GmbH

Unfallstatistik

Unfallbericht 2022 / Patrick Hannemann

2022 wurden 9 Verletzungen in das Verbandbuch eingetragen:

3 Verletzungen ohne Krankmeldungen:

- Schnitt im Daumen – beim Gemüseschneiden
- Quetschung der Hand – beim Rangieren eines Ofenwagens
- Verbrühung am Bauch – beim Ablassen des Brühwassers

2 Unfälle mit AU bis 3 Tage (im Betrieb):

- Hexenschuss – beim Anheben einer Teigwanne
- Fingerquetschungen – beim Rückwärtsrangieren

4 meldepflichtige Unfälle mit AU (im Betrieb):

- Schwellung des Arms – an Backform gestoßen
- Hexenschuss – beim Abnehmen der Backformen
- Überdehnung des Arms – an laufende Knetmaschine gegriffen
- Hände verbrüht – in Brühwassereimer gegriffen

0 Wegeunfälle mit AU

Patrick Hannemann (Backstubenleiter), Feb 2023

Stakeholderdialoge

Kund*innenreklamationen

Verfasser: Geschäftsführung / Christoph Deinert

Mit dem Ernte-Verarbeitungsjahr 2012/13¹⁵ wurde die Reklamationsstatistik vom Kalenderjahr auf das Erntejahr umgestellt. Das hat den Grund, dass die jährlichen Getreidequalitäten einen entscheidenden Einfluss auf die Gesamtqualität des Brotes haben und so die Auswertung vereinfacht wird.

Im Ernte-Verarbeitungsjahr 2021/22 gab es 140 Reklamationen von Kund*innen (dies beinhaltet große und kleine Mängel und auch die Mängel, die unsere Qualitätskontrolle selbst nicht als Mängel bewertet hat). Insgesamt sind dies 0,002 Prozent der gesamten Produktionsmenge - oder anschaulicher - 20 bemängelte Brote je 1.000.000 kg hergestellter Brote.

Die Grafik belegt insgesamt eine Verringerung der Anzahl der absoluten Mängel von 1.070 im Jahr 2005 auf 56 für das Ernte-Verarbeitungsjahr 2021/22. Dies entspricht einer Reduzierung um 60 Prozent.

¹⁵ jeweils vom 01.10. bis 30.09. des Folgejahres

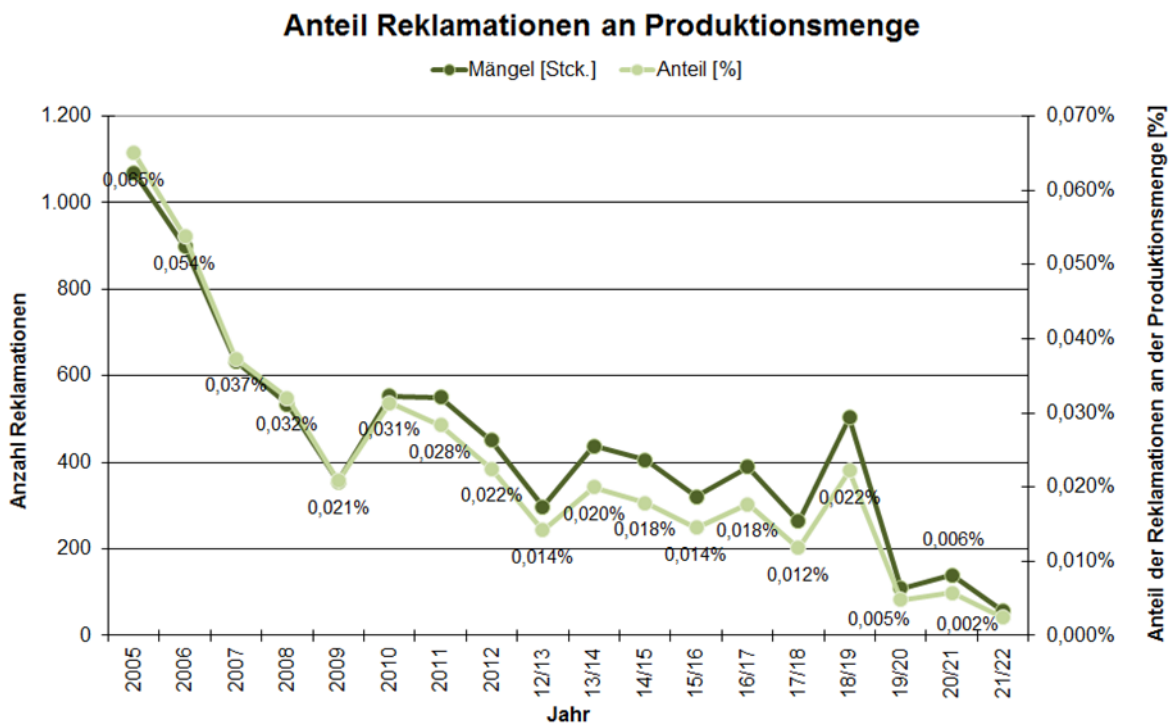


Abbildung 9: absolute und relative Anzahl der Mängel

Relativ zur Produktionsmenge sank die Anzahl der Reklamationen im gleichen Zeitraum um 96 Prozent.

Bei einer Differenzierung der Mängel nach Relevanz ergibt sich, dass die großen Mängel zugenommen und die mittleren und kleinen Mängel verringert haben.

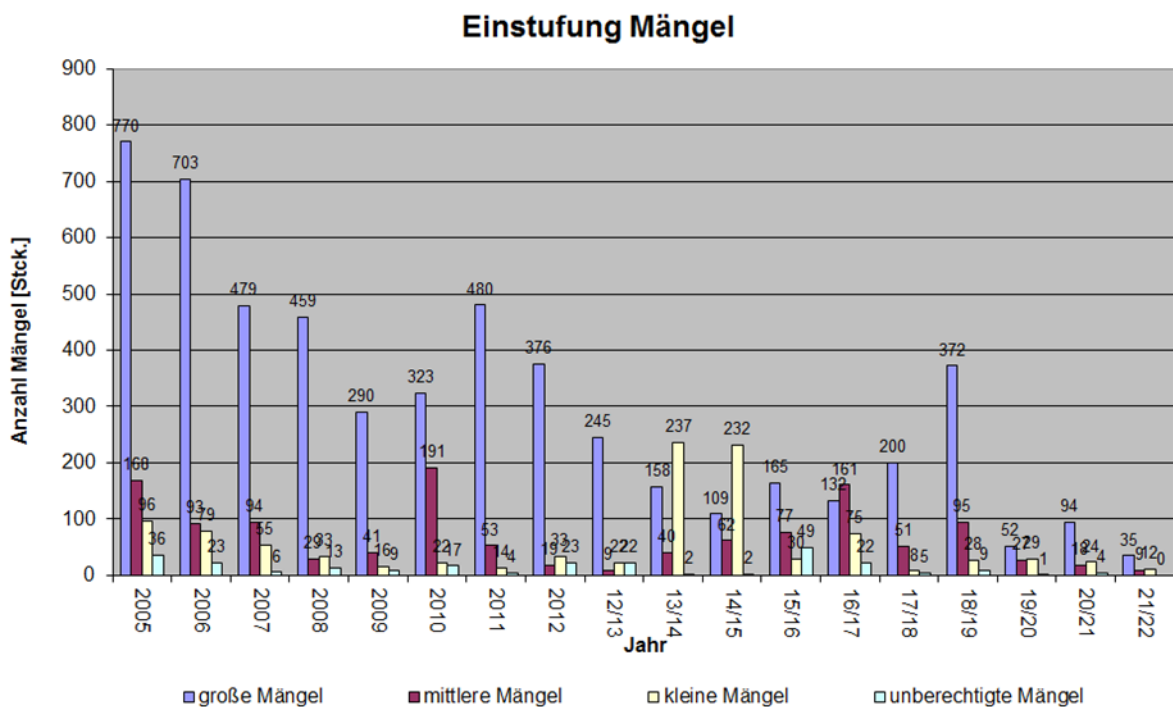


Abbildung 10: absolute Anzahl Mängel, kategorisiert nach Schwere

Die Betrachtung der relativ auf die Gesamtanzahl der Mängel bezogenen Werte ergibt ein ähnliches Bild:

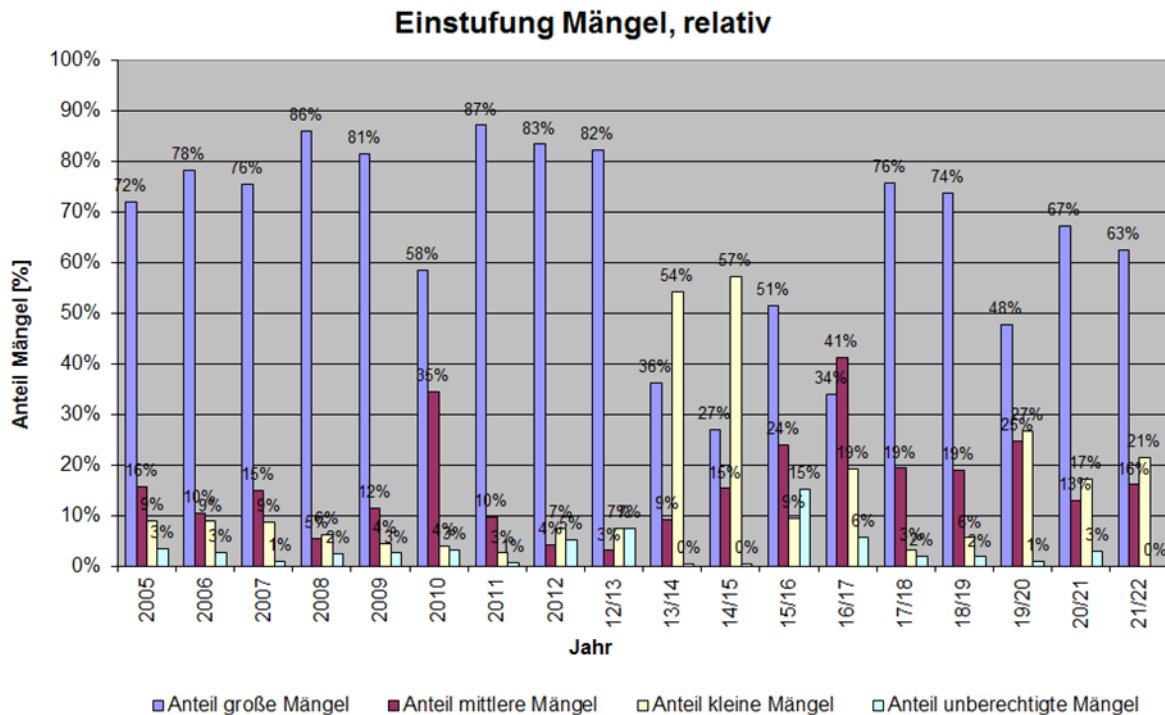


Abbildung 11: relative Anzahl Mängel, kategorisiert nach Schwere

Die Verschiebung von großen Mängeln zu mittleren und kleineren ist positiv zu bewerten.

Die Anzahl als unberechtigt gewerteter Reklamation sank von 4 auf 0.

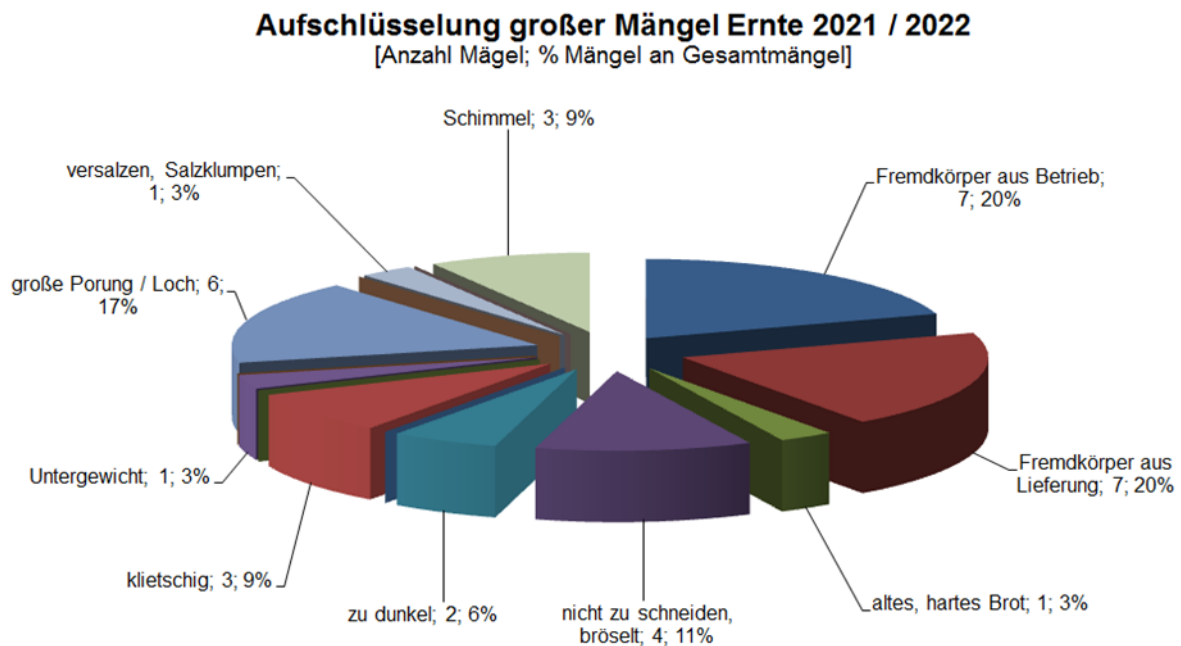


Abbildung 12: Schlüssel große Mängel

Die großen Mängel werden differenziert nach:

- *Fremdkörper aus Betrieb*: 7 Mängel (Vorjahr 18 Mängel)
- *Fremdkörper aus Lieferung*: 7 Mängel (Vorjahr 3 Mängel)
- *große Porung / Loch*: 6 Mängel (Vorjahr: 12 Mängel)
- *nicht zu schneiden, bröseln*: 4 Mängel (Vorjahr: 3 Mängel)

Damit fallen die Mängel *klietschig*: 3 Mängel (Vorjahr 19 Mängel) und *altes, hartes Brot*: 1 Mängel (Vorjahr: 7 Mängel) aus der Liste der führenden Mängel heraus.

Neu in die Liste kommen die Mängel: *Fremdkörper aus Lieferung*: 7 Mängel (Vorjahr 3 Mängel) und *nicht zu schneiden, bröseln*: 4 Mängel (Vorjahr: 3 Mängel).

Der Mangel *Fremdkörper aus Betrieb* verschiebt sich vom zweiten auf den ersten Platz der Rangliste.

Absolut gesehen verschlechtern sich 4 Mängelarten und 15 verbessern sich.

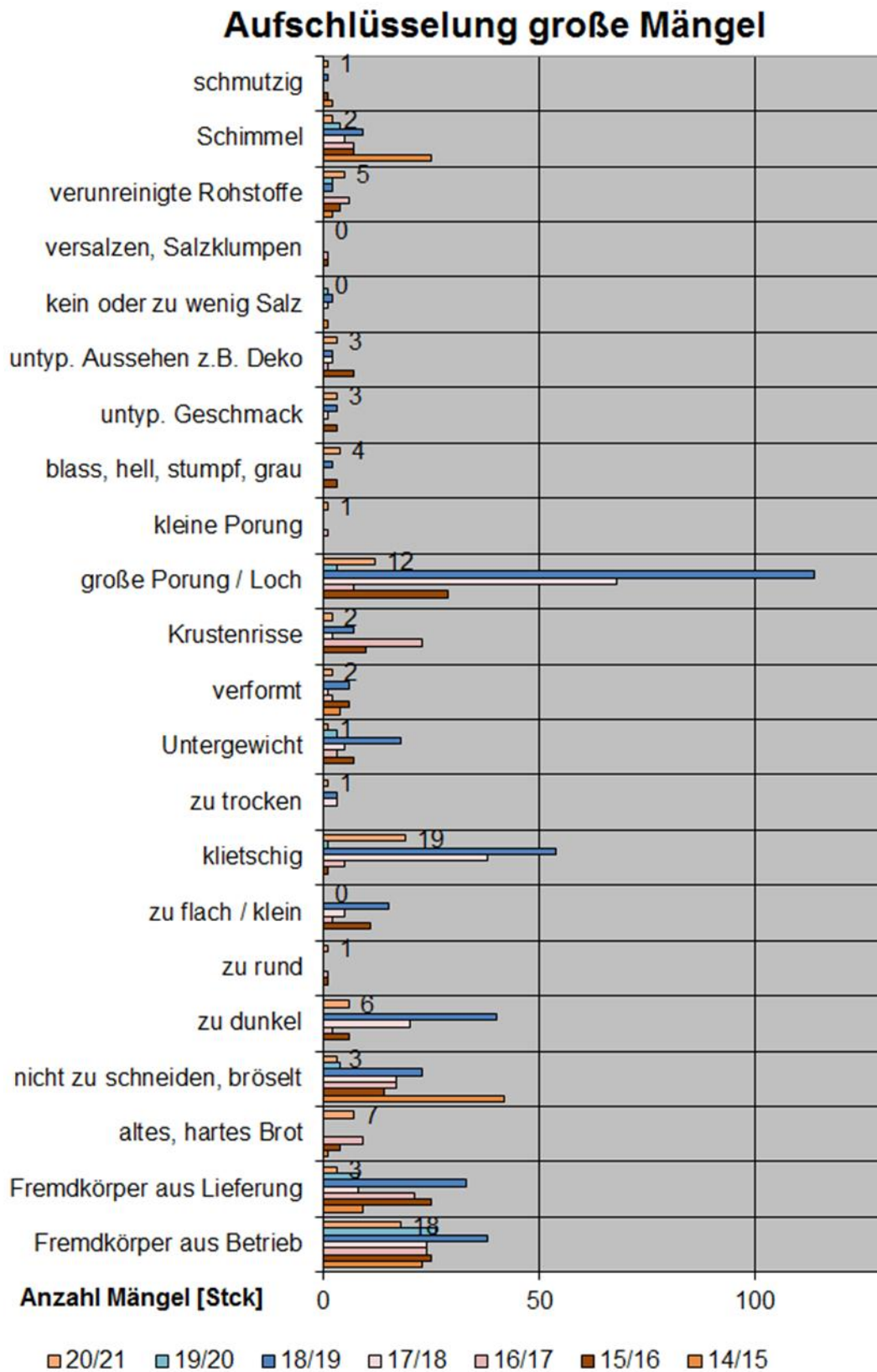


Abbildung 13: Schlüssel große Mängel im Jahresvergleich

Christoph Deinert, Jan 2023

Kommentare der Mitarbeiter*innen des Bereichs Qualitätskontrolle

Peter Steinhoff, strategische Backstubenleitung

Im Bereich Schnittbrot hat sich das Landbrot gegenüber dem Vorjahr verbessert. Die Hygienemaßnahmen zeigten Wirkung.

Reklamationen sind weiterhin rückläufig.

Was uns vor neue Herausforderung gestellt hat, war die Getreideernte 2022. Das trockene Frühjahr und der geringe Niederschlag im Sommer hatte großen Einfluss auf die Qualität des Getreides, das besonders beim Roggen zu beobachten war. Eine hohe Wasseraufnahme, feste Teige, weniger Brot Aroma waren die Folge.

Peter Steinhoff, Jan 2023

Toni Lokocz, Betriebsleitung

Bisher getroffene Maßnahmen zeigen ihre Wirkung, sodass eine Vielzahl von Mängeln gegenüber den Vorjahren weiter gesenkt werden konnten.

Fremdkörpern aus Lieferungen und dem eigenen Betrieb gehört unsere größte Aufmerksamkeit.

Brotspezifische Mängel, wie *Optik, Geschmack, Form, Kruste* usw., konnten ebenfalls gesenkt werden, wobei gelegentlich auftretende *ungleiche Porung der Krume* in unseren Broten zu verbessern sind.

Fachkräfte sind weiterhin schwer zu finden und immer mehr ungelernete Quereinsteiger (meist mit Migrationshintergrund) kommen bei uns zum Einsatz, die einer besonderen Schulung in Sprache und Handwerk bedürfen. Beides wird bei Märkisches Landbrot über externe Fachkräfte mit gutem Erfolg durchgeführt.

Unseren Bäcker*innen bieten wir regelmäßige Weiterbildungen über kostenfreie Seminare und sogar Meisterschulung an, eine langjährige Bindung gut ausgebildeter Bäcker*innen ist hier erstrebenswert.

Der Einsatz von Maschinen und Hilfsmitteln zur besseren Vorreinigung unserer angelieferten Rohstoffe ist auf unserer Prioritätenliste der anstehenden Investitionen ganz oben.

Dr. Alex Beck, BLQ, Qualität

Zunächst ist es überaus erfreulich, dass das niedrige Niveau an Reklamationen weiter ausgebaut und gehalten werden konnte. Interessanter ist der Blick in die Mängelliste. Auch das Niveau an schweren Mängeln wurde in absoluten Zahlen in 2022 deutlich abgesenkt. Die genauere Analyse zeigt, dass 40 Prozent der schweren Mängel auf Fremdkörper zurückzuführen sind. In 2021 waren es 27,8 Prozent. Jeweils die Hälfte der Mängel verursacht durch Fremdkörper ist auf Lieferungen und den Betrieb selbst zurückzuführen. Auch wenn das Niveau der schweren Mängel insgesamt sehr niedrig ist, besteht ganz offenkundig im Bereich Fremdkörper Handlungsbedarf.

Die Backtechnik selbst ist offensichtlich auf hohem Niveau. Es kommt nur noch zu ganz wenigen Mängeln aufgrund technologischer Fehler. Das ist insbesondere deshalb positiv zu bewerten, da das ML nicht mit standardisierter Rohware arbeitet und damit bei jedem Chargenwechsel potentiell Führungsparameter angepasst werden müssen.

Brotprüfungen hausintern, Demeter, IGV, DLG

Verfasser: Christoph Deinert

Die Häufigkeit der hausinternen Brotuntersuchungen fiel von 409 auf 358 (- 12,5 Prozent). Die Zahl der an die IGV, DLG, Demeter, BSC und IQBack eingeschickten Brote stieg von 203 auf 312. Damit sank die Anzahl der Qualitätskontrollen im Ernte-Verarbeitungsjahr 2021/22 von 612 (Ernte-Verarbeitungsjahr 2020/21) auf insgesamt 570, d.h. um - 6,9 Prozent.

Qualitätskontrollen einzelner Brote

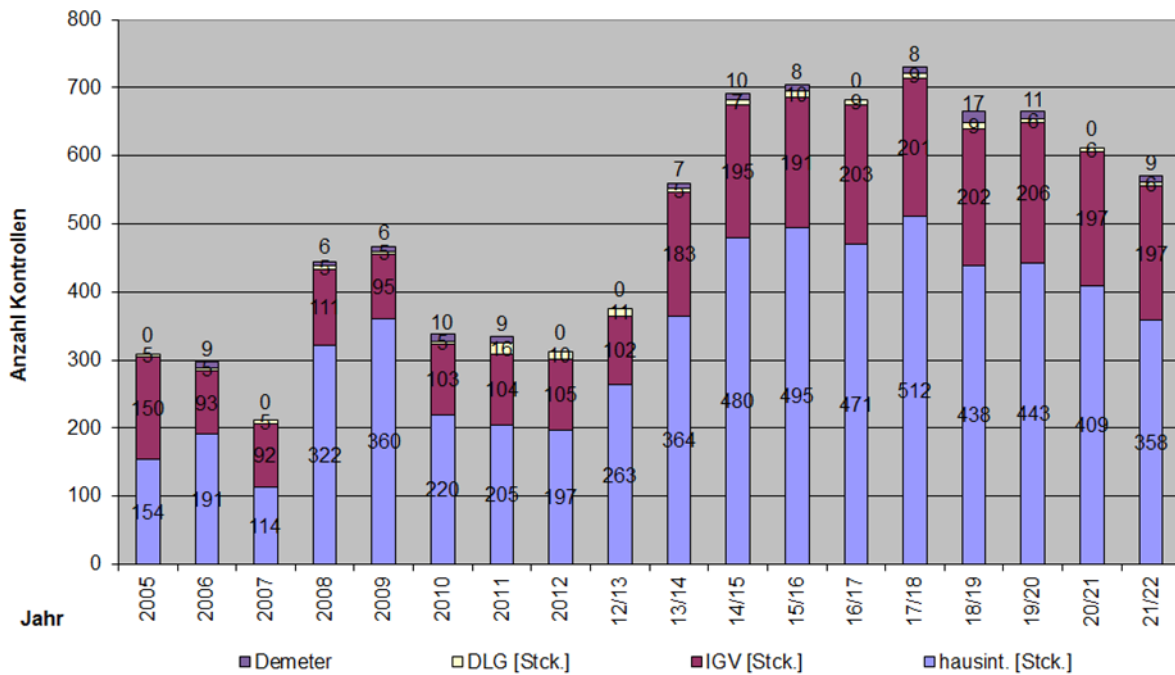


Abbildung 14: Verteilung der Qualitätskontrollen

Die Durchschnittsbewertung nach DLG-Schema¹⁶ (IGV-, DLG-, Demeter-, BSC und IQBack Untersuchungen und hausinterne Tests in der Summe) verschlechterte sich unwesentlich von 4,88 auf 4,86 um - 0,3 Prozent.

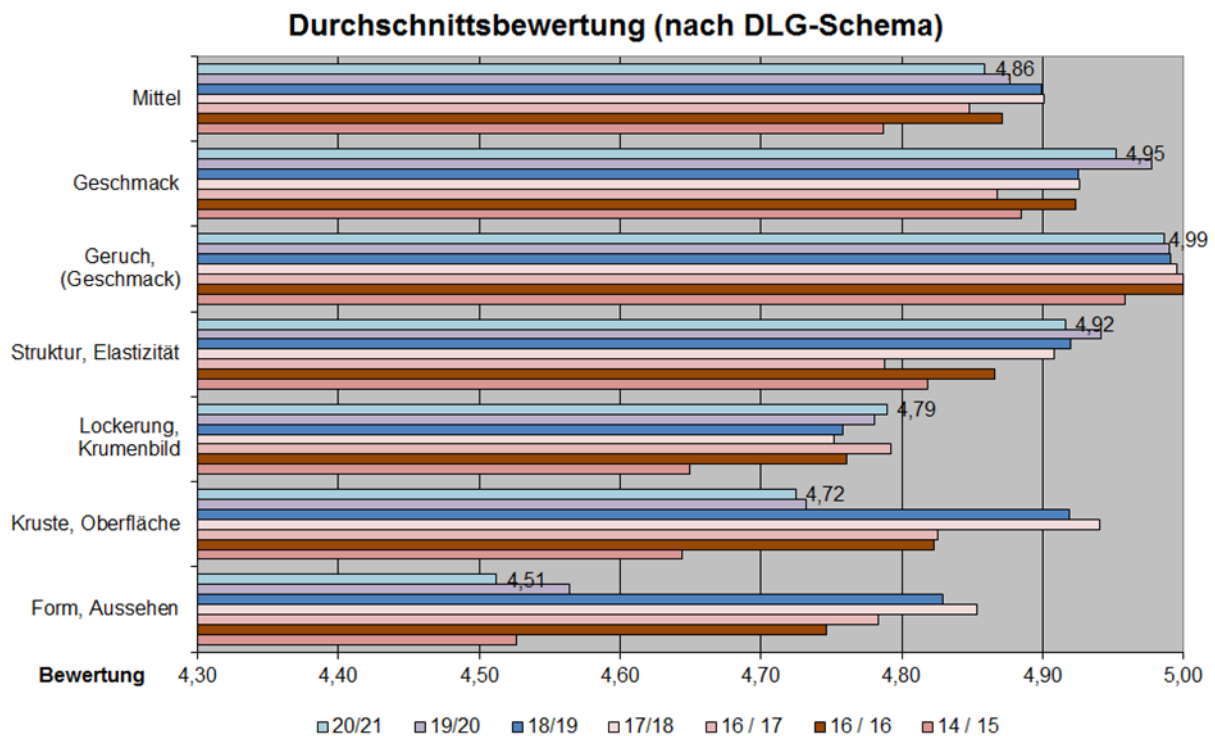


Abbildung 15: Durchschnittsbewertung (nach DLG-Schema)

Dabei ergaben sich gegenüber dem Vorjahr in der Gesamtbewertung aller Brotprüfungen bei den Qualitätskategorien *Geschmack*, *Struktur*, *Elastizität*, *Kruste*, *Oberfläche* und *Form*, *Aussehen* eine negative, bei der Qualitätskategorie *Geruch* und *Lockerung und Krumenbild* eine positive Entwicklung.

¹⁶ beste Note nach DLG-Schema = 5,0

Ein ähnliches Bewertungsbild ergibt sich, wenn hausinterne und externe Bewertungen getrennt werden.

Die Gesamtbewertung hausinterner Untersuchungen verschlechterte sich im Vergleich zum Vorjahr unwesentlich von 4,85 auf 4,83 (- 0,2 Prozent).

Struktur und Elastizität, Form und Aussehen, Kruste und Oberfläche verschlechterten sich. *Lockerung, Krumenbild, Geschmack und Geruch* verbesserten sich.

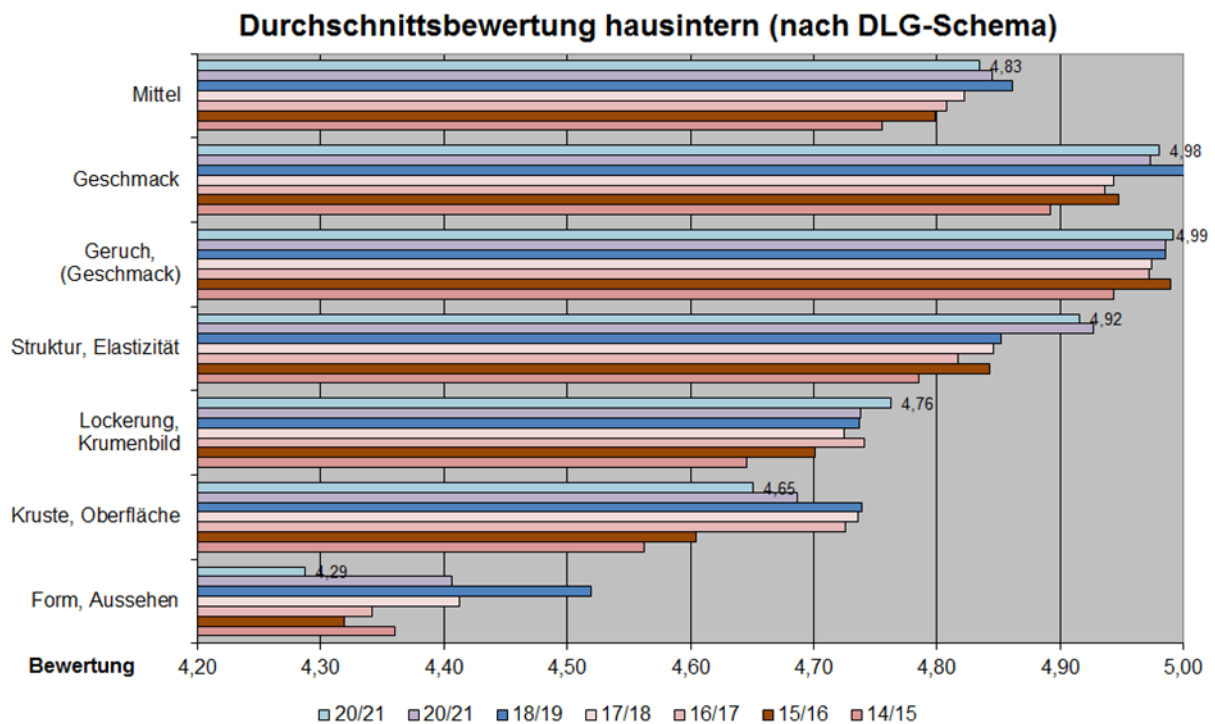


Abbildung 16: Durchschnittsbewertung (nach DLG-Schema), nur hausinterne Kontrollergebnisse

Die Gesamtbewertung externer Untersuchungen verschlechterte sich gegenüber dem Vorjahr von 4,94 auf 4,90 entsprechend – 0,8 Prozent.

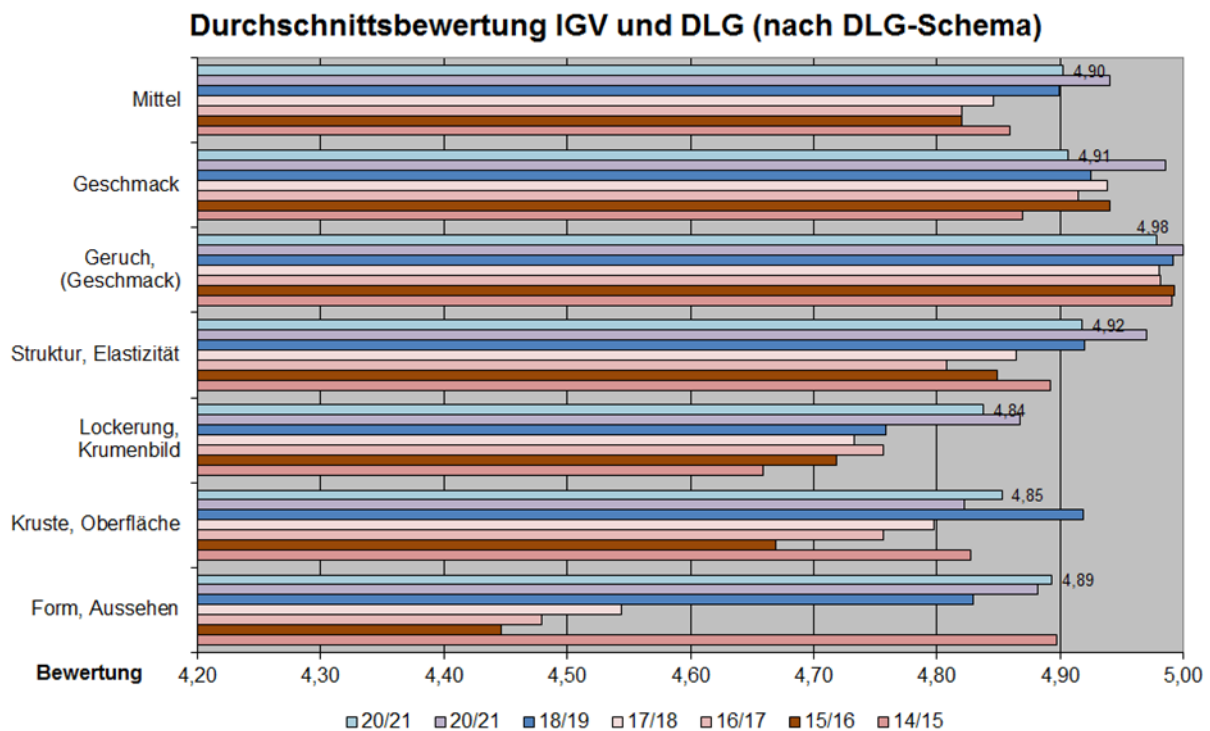


Abbildung 17: Durchschnittsbewertung (nach DLG-Schema), nur externe Kontrollergebnisse

Dabei ergab sich gegenüber dem Vorjahr im Bereich *Geschmack*, *Geruch*, *Struktur und Elastizität* und *Lockerung und Krumenbild* eine Verschlechterung.

Es verbesserte sich das Qualitätsmerkmal *Form und Aussehen*.

Interessant ist, dass MÄRKISCHES LANDBROT (hausinterne Prüfungen) die Qualität mit insgesamt 4,83 schlechter bewertete, als die externen Prüfer*in (4,90).

Wird davon ausgegangen, dass bei internen und externen Prüfungen eine ähnliche Brotqualität getestet wurde – und davon gehen wir aus – hat MÄRKISCHES LANDBROT wie auch in den Vorjahren insgesamt leicht strenger bewertet.

Christoph Deinert, Jan 2023

Kommentare der Mitarbeiter*innen aus dem Bereich Qualitätskontrolle

Vanessa Gleim, Qualitätssicherung

Der Rückgang der Prüfungs-Sequenzen kann damit erklärt werden, dass aufgrund einer Verfahrensänderung nur noch Brote sensorisch getestet wurden, die bei der externen Prüfung durch die IGV Mängel aufwiesen (Bewertung <5,0). Dies wurde zu 2023 wieder geändert, damit alle Brote gegen getestet werden können, um einen Gesamtüberblick zu erhalten. Die Zahl der externen Prüfungen ist wieder gestiegen, da die demeter-Brotprüfung wieder stattfand und sich bei dem Versenden der Brote kaum Ausfälle aufgrund von Produktsperren ergaben.

Bauernbrot 1 kg, Das Hafer, Dinkel-Emmer mit Sesam, Märkische Kruste, Möhre-Walnuss, Sesam- Goldmedaille (keine Einschätzungen nach Punkteskala wie DLG), Dinkel-Essener- Silbermedaille, Dinkel-Hafer, Sonne- Bronzemedaille.

Toni Lokocz, Betriebsleitung

Die Verringerung der internen Prüfungen im Ernte-Verarbeitungsjahr 2020/21 ist weiterhin nicht angestrebt und müssen überdacht werden.

Wie schon in den Vorjahren sind unsere hausinternen Brotprüfungen nach DLG Schema gegenüber der externen Prüfungen, strenger ausgelegt, was unseren hohen Anspruch eigener Qualitätsstandards belegt.

Unsere internen Prüfungen ergaben, wenn auch marginal, eine Verschlechterung unserer Brote in Aussehen und Kruste. Diese Kriterien, sind die ersten Wahrnehmungen, die zu einer Kaufentscheidung aus Kundensicht führen und bedürfen unserer besonderen Aufmerksamkeit.

Dr. Alex Beck, BLQ, Qualität

Auch im Jahre 2021/22 nehmen die durchgeführten Brotprüfungen weiter ab. Diese Tendenz sollte gestoppt werden.

Wie schon im Jahr zuvor zeigen sich wieder Schwächen bei den Herrichtungsthemen (*Form, Aussehen, Kruste, ...*) mit weiter verschlechternder Tendenz. Dahingegen zeigen die „inneren“ Faktoren *Krummenbild, Geschmack* und *Geruch* weiter ein hohes Niveau. Die zuerst genannten äußeren Faktoren werden jedoch vom Kunden zuerst wahrgenommen und sind oft verkaufsentcheidend. Mehr Aufmerksamkeit in der Produktion ist notwendig. Diese lassen sich teilweise auf mangelnde Sorgfalt in der Backstube zurückführen die jedoch auch auf die hohe Auslastung der Produktion und die Personalknappheit zurückgeführt werden kann. Es wird interessant, ob für die Periode 22/23 bessere Ergebnisse gezeitigt werden.

Kund*innenbetreuung und Anliegen Dritter

Verfasserin: Vertriebsleitung Sabine Jansen

Wir besuchen im wöchentlichen Turnus unsere Wiederverkäufer*innen, fragen die Zufriedenheit ab und leiten Beschwerden direkt in die entsprechenden Abteilungen weiter, um die Kund*innenzufriedenheit hoch zu halten. Unsere Brot- und Servicequalität wird sehr geschätzt, auch die direkten Informationsschreiben aus der Backstube bei Brotausfällen fallen positiv ins Gewicht. Die Backkräfte können dies den Brotkund*innen kommunizieren und Transparenz schaffen. Dies führt zu Vertrauen auf allen Ebenen.

Handwerklich gefertigte Frischeprodukte mit wechselnden Rohstoffen, beim Getreide direkt von Demeter Höfen aus der Region, sowie das menschliche und technische Zutun kann zu Qualitätsschwankungen führen, dafür besteht ein Bewusstsein im Markt und bei direkter transparenter Kommunikation auch bei den Biokund*innen.

Grundsätzlich ist die Ausfallquote gering und auch der Reklamationsstand ist auf niedrigem Niveau. Durch interne Überprüfungen von Abläufen, einer verbesserten Wareneingangskontrolle und der Sensibilisierung der Mitarbeitenden verbessern wir die Quoten von Jahr zu Jahr. Lediglich zum Erntewechsel, dem Einsatz neuer Getreidechargen müssen wir verstärkt in den Rezepturen gegensteuern und das ist gelebte Praxis.

Die Filialisten mussten durch die außergewöhnlichen Situationen in 2022 - Corona, Energiekrise und damit verbundene Preiserhöhungen - höher kalkulieren. Zudem stehen sie in verstärktem Wettbewerb zum konventionellen Handel, da ein Teil der Endverbraucher bei der Qualität der Lebensmittel spart. Das hat zur Folge, dass Sortimente gekürzt werden und Spezialitäten nicht immer einen Platz in den Brotregalen finden.

Um unsere Wiederverkäufer*innen in diesen Zeiten des Wandels zu unterstützen, haben wir die Neuproduktentwicklung weiter ausgebaut und verbessert. Außerdem wurden unsere wieder eingeführten Betriebsschulungen und -führungen auch für Backkräfte gut angenommen, denn mit Fachwissen und Details direkt aus der Backstube kann der BioHandel gegenüber dem konventionellen punkten.

Krustenbrote und Brote aus helleren Mehlen mit besonderer Vorteigführung sind neben den Klassikern speziell von der jungen Kundschaft gefragt. Die Investition in die Klimazelle und den neuen Etagenofen mit automatischem Belader und extra starken Steinplatten hat sich daher bewährt.

Unabhängig von Trends bleiben wir unseren Idealen treu und werden auch zukünftig einen hohen Vollkornanteil verbacken, Getreide aus der Region von unseren Demeter Bäuer*innen beziehen und zu der Diversität auf den Getreideäckern der Region beitragen. Das sind und bleiben wichtige Anliegen von *MÄRKISCHES LANDBROT*, die von der interessierten Bio-Kundschaft geschätzt werden.

Das Verkaufsteam wurde verstärkt und so können wir mehr im Austausch mit unseren Wiederverkäufer*innen sein und die Bedürfnisse des Handels noch besser aufnehmen.

Sabine Jansen, Mrz 2023

Betriebsführungen¹⁷

Verfasserin: Führungen Claudia Tyree Francis

Seit Anfang Juni 2022 darf ich im Haus die Führungen durchführen. Zu unseren Gästen zählen wir Klein und Groß, ob Kita Kinder, Studierende oder erwachsene Personen.

Schön zu beobachten ist mit wie viel Freude und Interesse die Gruppen an einer Führung teilnehmen. Vor allem sind viele Schüler*innen vor Ort, die sich in Bezug zur gesunden Ernährung dem Thema Getreide widmen und somit auf unsere Bäckerei stoßen.

In einer Führung versuche ich die Schüler*innen mit einzubeziehen und zu erfahren, wie gut sie sich mit dem Thema Brot auskennen.

Ich gehe darauf ein wie wir vor Ort arbeiten, was uns als ökologische Demeter Bäckerei ausmacht, zeige unsere Backstube und die dazugehörigen Mühlen und zum Abschluss gibt es eine Verkostung, wodurch wir auf weitere Besonderheiten und Unterschiede unserer Brote eingehen.

Aufgrund der Covid 19-Pandemie wurden die Führungen zwischen März 2020 und Mai 2022 im Wesentlichen nicht durchgeführt.

Während in 2021 nur 652 Personen an Führungen oder Vorträgen teilnahmen, waren es im zweiten Halbjahr 2022 2.131 Personen.

Besichtigungen und Führungen bei MÄRKISCHES LANDBROT

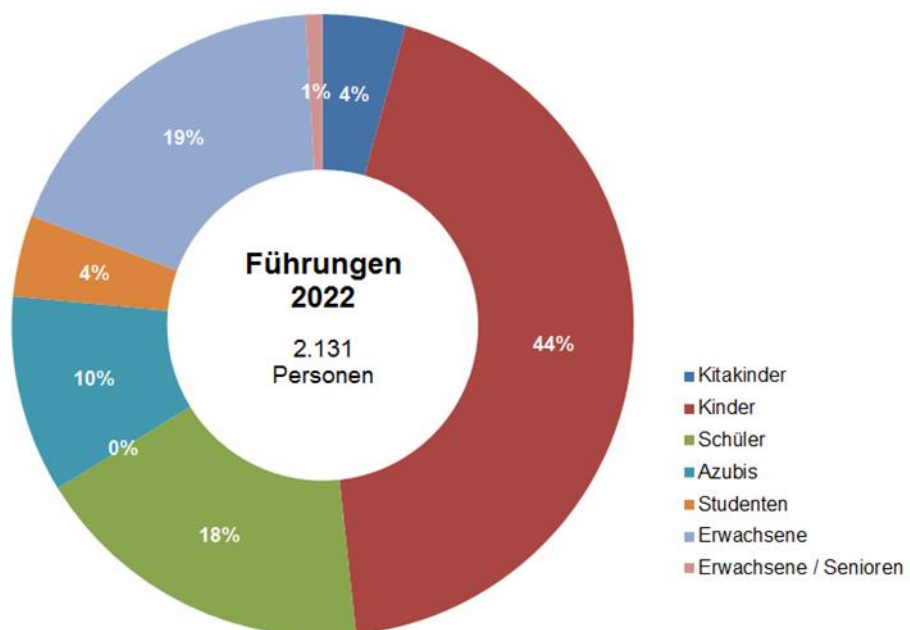


Abbildung 18: Verteilung der Besuchergruppen 2022 von MÄRKISCHES LANDBROT nach Interessengruppen

Neben der Anzahl der Personen, die MÄRKISCHES LANDBROT besuchen, ist auch die Zusammensetzung der Besucher interessant.

¹⁷ Auswertung Jahreszahlen s.a. Öffentlichkeitseffizienz, Seite 19

Die regionale Verankerung des Unternehmens geht auch aus der Herkunft der Besucher von MÄRKISCHES LANDBROT hervor.

Regionalität der Besucher von MÄRKISCHES LANDBROT

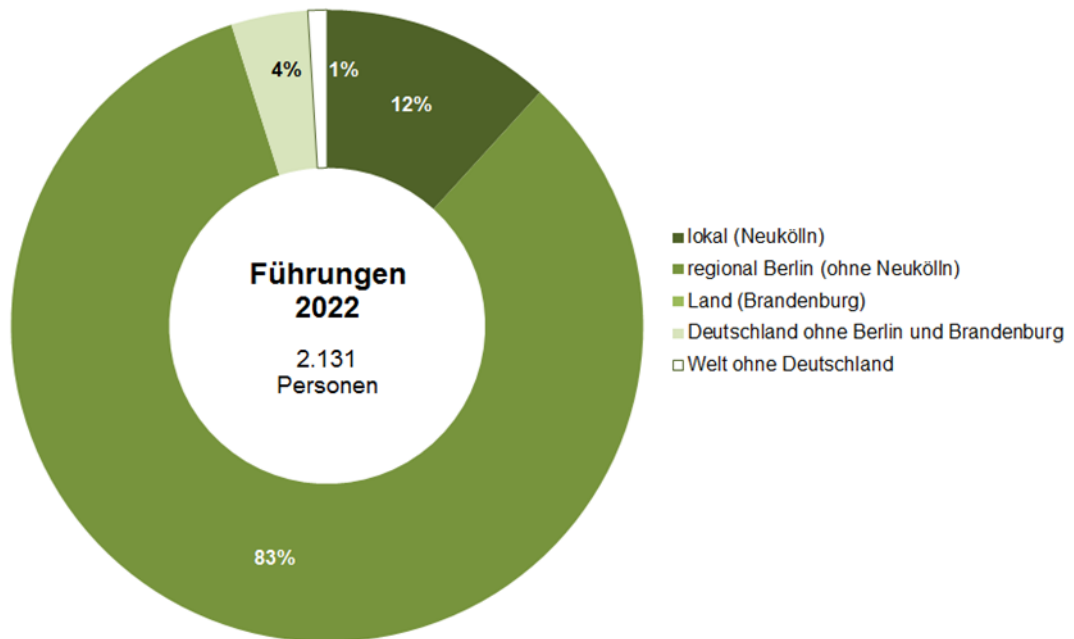


Abbildung 19: Verteilung der Besuchergruppen 2022 von MÄRKISCHES LANDBROT nach Regionalität

Besuche auf www.landbrot.de

Im Jahr 2010 ist die Website von MÄRKISCHES LANDBROT vollständig neu aufgebaut worden. Ziel war einerseits die Verbesserung der Übersichtlichkeit und andererseits die Anpassung der Dokumentenstruktur an die drei Säulen der Nachhaltigkeit: Ökologie, Ökonomie und Soziales. Die Seiten Ökologie und Soziales gingen 2010 online, die Seite Ökonomie erst 2011. Die Website wurde 2011 um Nachhaltigkeitskennzahlen nach der Global Reporting Initiative (GRI) und seit 2012 um die Ergebnisse der Gemeinwohlbilanzierung ergänzt.

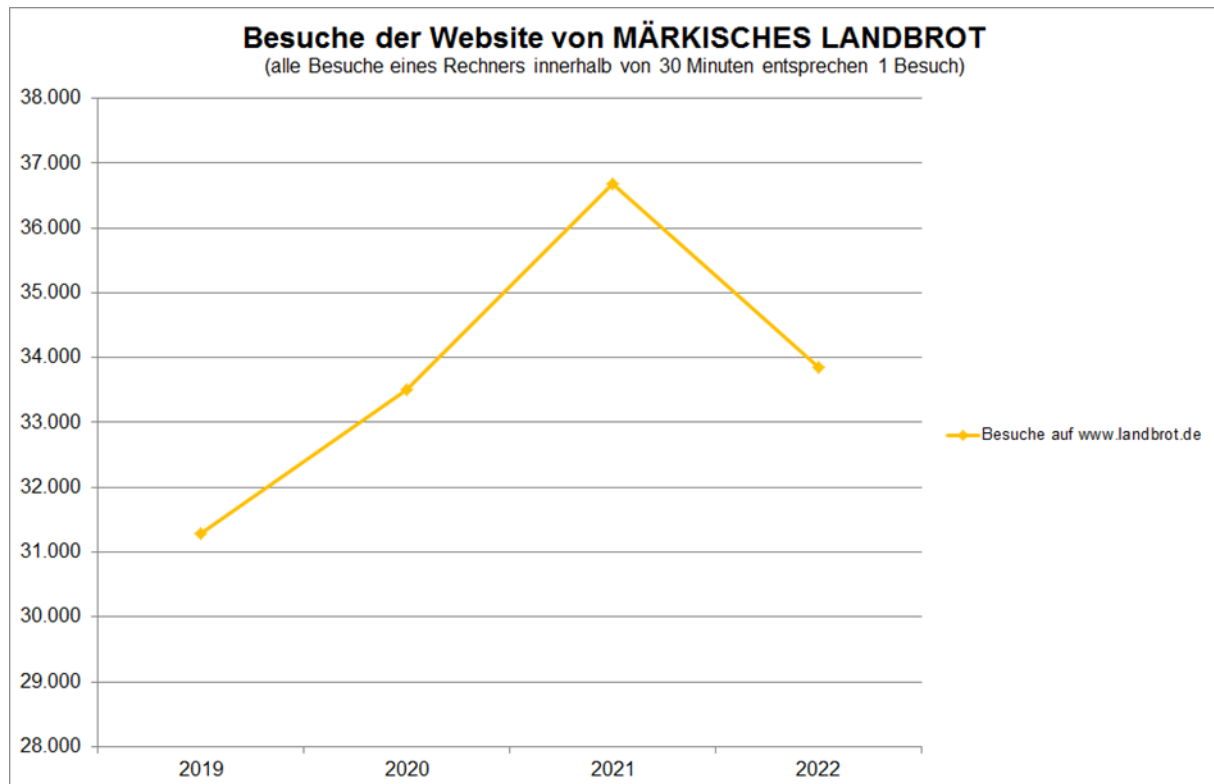


Abbildung 20: Besuche auf der Website von MÄRKISCHES LANDBROT

Nach dem damaligen Relaunch der Website sind die Besuche wesentlich angestiegen.

Leider haben wir seit Mai 2019 das Erfassungstool gewechselt. Seither sind die gemessenen Besuchszahlen geringer und nicht vergleichbar mit den Vorjahreszahlen.

Aus diesem Grunde haben wir uns entschieden, die Grafik neu starten zu lassen.¹⁸

Nun ist die Website in die Jahre gekommen und benötigt einen weiteren Relaunch. Daran arbeiten wir gerade.

¹⁸ Werte 2015 auf das ganze Jahr hochgerechnet

Spenden / Sponsoring¹⁹

In den Firmenzielen von MÄRKISCHES LANDBROT ist ein Aufwand für Spenden und Sponsoring von mindestens 10 Prozent vom Jahresüberschuss (nach Steuern) verankert.

Diese Mittel setzen sich aus Sachspenden und Geldbeträgen zusammen. Sachspenden können Brote und Brötchen sein, die zu viel gebacken wurden, können aber auch z.B. für Veranstaltungen extra bestellt und produziert sein.

Die Aufteilung des Mittelursprungs lässt sich auf folgender Abbildung erkennen.

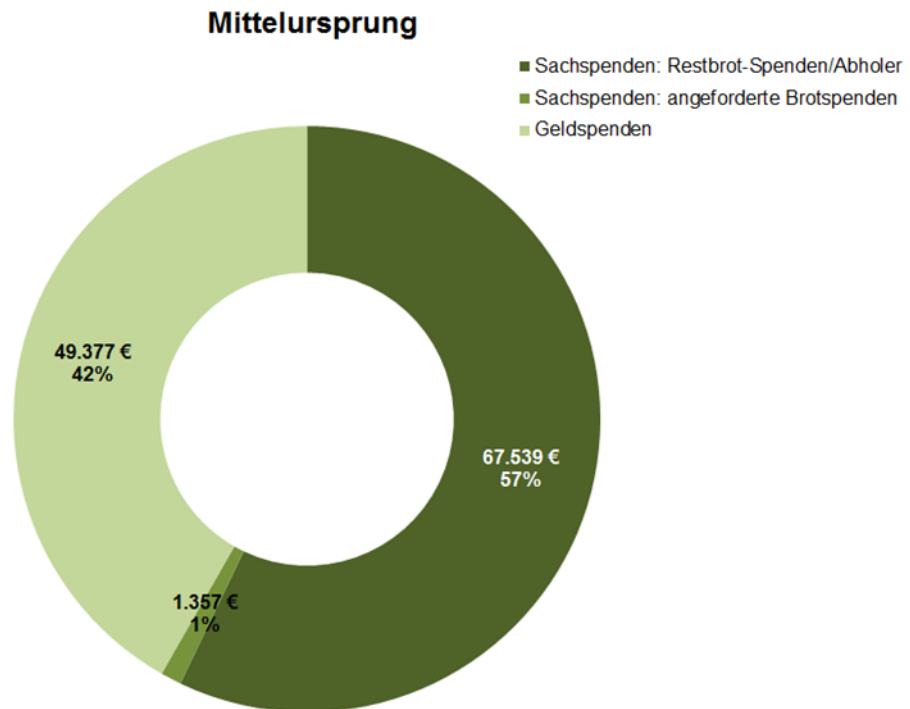


Abbildung 21: Mittelursprung Spenden und Sponsoring MÄRKISCHES LANDBROT 2022

¹⁹ Zusätzlich wird gemäß der Satzung der Stiftung MÄRKISCHES LANDBROT ein Drittel des Gewinnes der MÄRKISCHES LANDBROT GmbH an die Stiftung abgeführt.

Gut zwei Drittel der Spenden- und Sponsoringmittel wurden 2022 für Berlin und Brandenburg aufgewendet. Die übrigen Mittel wurden überregional eingesetzt.

Einige Projekte sind auf der Homepage von MÄRKISCHES LANDBROT beschrieben.

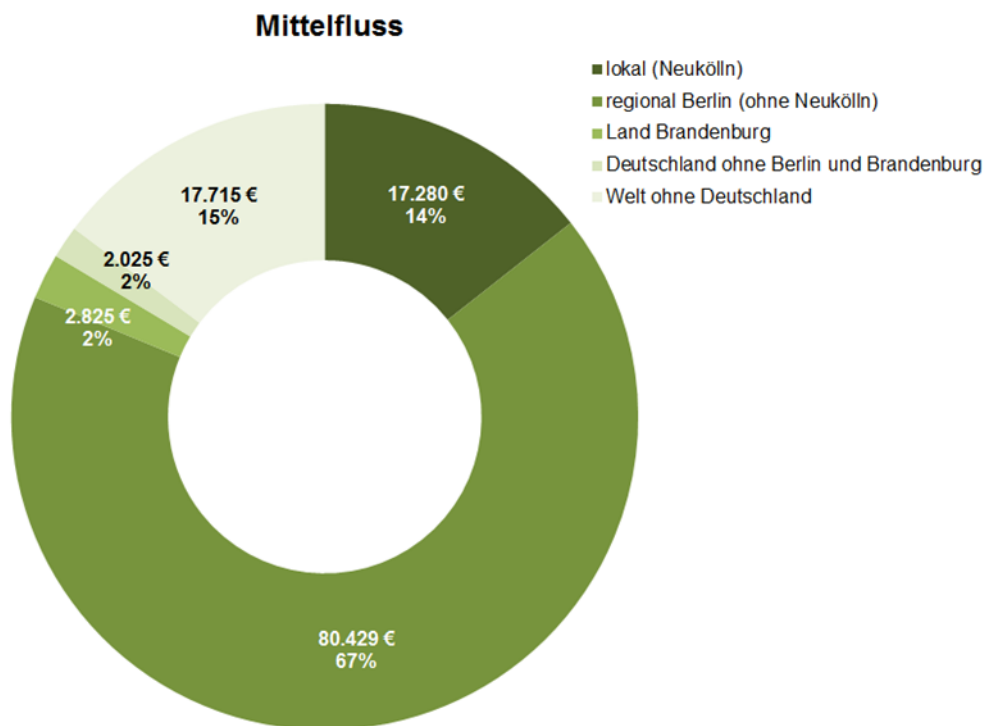


Abbildung 22: Mittelfluss Spenden und Sponsoring MÄRKISCHES LANDBROT 2022

Mit gut der Hälfte der Mittel wurden Grundbedürfnisse wie Hunger und medizinische Versorgung abgedeckt. Wesentliche Anteile flossen in den Bereich Ausbildung, Sport und Spiel. 36 Prozent der Mittel kamen gesellschaftspolitischen Projekten für eine lebenswerte, sichere, ökologisch und sozial nachhaltige Zukunft zugute.

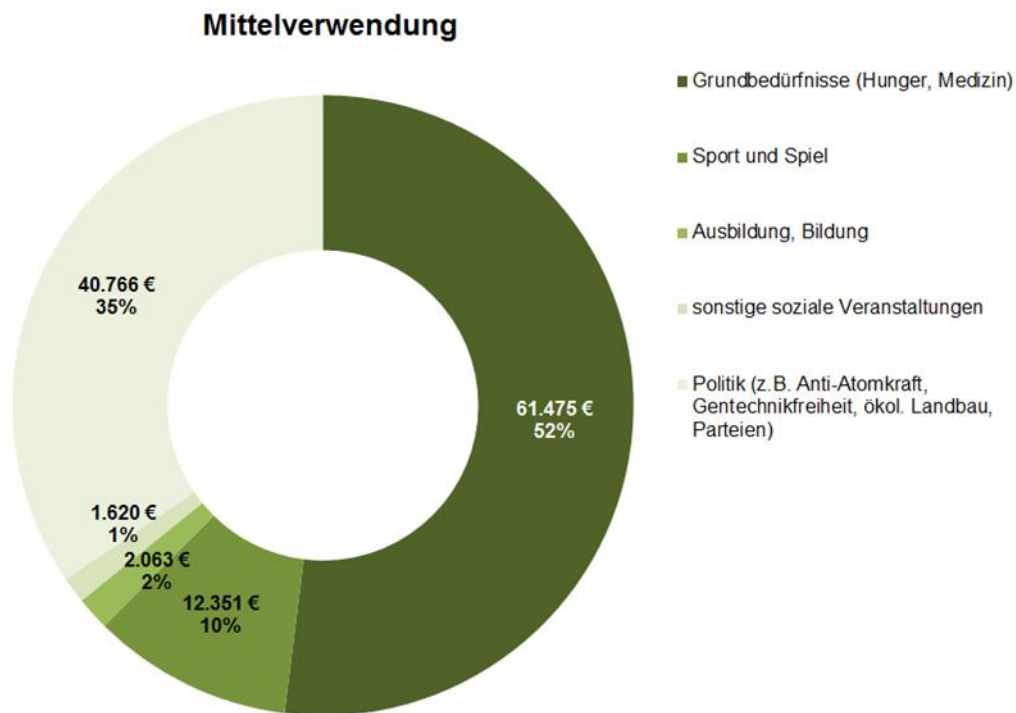


Abbildung 23: Mittelverwendung Spenden und Sponsoring MÄRKISCHES LANDBROT 2022


Spendenliste

Jahr 2022	
Projekträger	Miteinsatz 2022 [€]
Sachspenden: Restbrot-Spenden / Abholer	
Berliner Tafel	9.073,00
Brot für die Seele (Detlev Schneider)	2.069,00
Filmakademie	22,50
Filmprojekt Sara	15,00
Genezareth(LuS)	203,75
Krambowski	125,00
Kubus, Kältehilfe	8.255,75
Laib und Seele	17.846,50
Letzte Generation	234,50
Maik Schneider	200,00
MHM (Menschen helfen Menschen)	9.106,50
Nächste Generation Christian	82,50
Pankow (Franziskaner?)	337,50
Radtour für obdachlose Menschen	761,25
Radtour Stephan	10.836,00
Strausberger Tafel	225,00
Suppenküche, BABB/KUBUS (Beschäftigungsagentur Berlin-Brandenburg e.V. - freie Jugendhilfe)	
Tee- und Wärmestube	1.201,00
Ukraine	242,50
VFJ	45,00
Warthemahl	6.462,00
Zielony	195,00
	67.539,25
Sachspenden : angeforderte Brotspenden	
Berlin-100 Meilen	708,30
Biokontakt (Sabine)	222,27
Frauenpolitischer Rat	56,07
Green Tour	58,10
Grüne Liga / Umweltfest	63,80
Initiative KZ	72,92
Klimaführstück	57,16
MARS Küche & Bar	93,53
medibüro annika	25,06
	1.357,21
Geldspenden	
2022, Ropka	736,32
Schulverein Lo-Manthang, Winterschule in Namdo	2.000,00
GWÖ Summit Landgut Stober	600,00
Tibet Initiative Deutschland e.V.	1.500,00
BioBrotBox	1.000,00
Fundacia Ocalenie	16.000,00
Stadt-Land.move e.V.	500,00
WHES DEMO 2023	2.500,00
Spenden- Klimaschutz	1.000,00
Zweckspende an Stiftung Märkisches Landbrot für folgende Projekte:	
i+m Naturkosmetik Frauenhausprojekt in Sambia	2.500,00
Ernährungssicherung Mali / OxfamFörderung des Zugangs von Frauengrupp	2.541,00
Elisabethstift	1.000,00
Verlängerung Familien im Niger gegen den Klimawandel / Eirene	2.500,00
betterplace.org / Generatoren gegen Kälte - Kinder in der Ukraine sollen nic	5.000,00
Projekt Mike / Dravet-Syndrom e.V.: schlimme Form der Epilepsie(Vorschla	500,00
Schüler*innen-Wettbewerb - Ernährungsbildung / Ernährungsrat Berlin(Vofrs	5.000,00
Geteidezüchtung Peter Kunz gGmbH	2.000,00
Saatgutfonds	1.000,00
Cultivari Getreidezuechtungsforschung Darzau gGmbH; Dr. Karl-Josef Muel	1.000,00
Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen (VERN e.V.)	500,00
	49.377,32

Abbildung 24: Übersicht Spendenaufwand 2022

Revalidierung EMAS / freiwilliges Überprüfungsaudit

Verfasser: Büro GUTCert / Umweltgutachterin Dr. Pia Mähnert

e-22-11302		Prüfbericht			
Audit	2. Überprüfungsaudit nach EU Verordnung 1221/2009 (EMAS)				
Organisation	Märkisches Landbrot GmbH				
Adresse (Zentrale)	Bergiusstraße 36, 12057 Berlin				
Audittermin	14.07.2022				
Branchen-Code	EMAS - NACE 10.71				
Geltungsbereich	Herstellung von Backwaren (ohne Dauerbackwaren)				
Mitgeltende Unterlagen	Auditplan, Teilnehmerliste, Audimaxx-Formular				

Auditergebnis:

0 Abweichungen	0 Beanstandungen	9 Empfehlungen	5 Hinweise
<p>In einem Audit konnte der Nachweis erbracht werden, dass die Forderungen des geprüften Standards erfüllt werden.</p> <p>Ein Nachaudit vor Ort und eine Prüfung nachzureichender Unterlagen sind nicht erforderlich.</p> <p>Nach Prüfung der Umweltpolitik, des Umweltprogramms und Umweltmanagementsystems, der Umweltbetriebsprüfung sowie der Umwelterklärung 2022 erkläre ich diese in Bezug auf die Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 in der Fassung vom 25. November 2009 in Verbindung mit der Änderungsverordnung (EU) 2017/1505 vom 28. August 2017 und der Änderungsverordnung (EU) 2018/2026 vom 19.12.2018 für gültig, sobald eine aktualisierte Umwelterklärung vorgelegt wurde.</p>			

Neetze, 20.07.2022



Pia Mähnert
 Leadauditor
 E-Mail: pia.maehnert@auditor.gut-cert.de
 Tel: +49 172 8702980

Durch die Zertifizierungsstelle geprüft



Digital
 unterschrieben von
 Sylvia Kastanowicz
 Datum: 2022.07.22
 13:26:33 +02'00'

GUT Zertifizierungsgesellschaft für
 Managementsysteme mbH Umweltgutachter
 Eichenstraße 3 b, 12435 Berlin
 Tel. +49 30 2332021-17
 E-Mail: sylvia.kastanowicz@gut-cert.de

Original: GUTCert	Kopie: Märkisches Landbrot GmbH
--------------------------	--