Management review 2025
der Bäckerei MÄRKISCHES LANDBROT

Abbildung 1: Runder Tisch Getreide 2024

Barbeitung
Nachhaltigkeitsbeauftragter Christoph Deinert

Berlin, Juni 2025

EMAS
GEPRÜFTES UMWELTMANAGEMENT
DE-107-00001

Ökokontrollstelle DE-ÖKO-001

Inhaltsverzeichnis

Managementreview....4
Kommentar zur Lage des Unternehmens....6
Berichte der Leiter*innen....7
Compliance....7
Allgemeine gesetzliche Anforderungen (wie z.B. Umwelt- und Arbeitsschutz)....7
Korruptionsbekämpfung....7
Nachhaltigkeits- und Umweltbeauftragter, technische Leitung....7
Wesentlichkeitsprüfung....8
Sozialeffizienz-Kennwerte....8
Unfallquote....8
Bildungseffizienz....10
Fluktuationsquote....11
Arbeitsunfähigkeits-Quote....12
Öffentlichkeitseffizienz....14
Rückblick....14
Ausblick 2025....15
Berichte der Betriebsbeauftragten....15
Zusammenfassender Auditbericht des Umweltausschusses....15
Qualitätsmanagement....16
Produktion....16
Personalentwicklung....17
Deutsch für Mitarbeiter*innen mit Migrationshintergrund....17
Gesundheitsmanagement....20
HACCP....20
Arbeitssicherheit....22
Vorsorgeuntersuchungen....25
Unfallstatistik....26
Stakeholderdialoge....27
Kund*innenreklamationen....27
Kommentare der Mitarbeiter*innen des Bereichs Qualitätskontrolle....31
Brotprüfungen Demeter und DLG....31
Mitarbeiter*innenbefragung 2024....32
Aufgabe und Arbeitsbedingungen....34
Kommunikation....34
Zusammenarbeit im eigenen Arbeitsbereich....35
Zusammenarbeit mit dem Vorgesetzten....35
Weiterbildungs-/Entwicklungsmöglichkeiten....35
Einkommen....35
Unternehmen....35
Zusammenarbeit außerhalb des eigenen Arbeitsbereiches....36

Spendenprojekte.....36
Kommentare von Führungskräften zur Mitarbeiter*innenbefragung.....37
Externe Einschätzungen von *MÄRKISCHES LANDBROT*.....37
Durch welche Prozesse beeinflusst Verantwortungseigentum das Organizational Commitment bei *MÄRKISCHES LANDBROT*?.....37
Gemeinwohlbilanz MÄRKISCHES LANDBROT GmbH.....39
Kund*innenbetreuung und Anliegen Dritter.....46
Betriebsführungen.....47
Besuche auf www.landbrot.de.....49
Spenden / Sponsoring.....50
Spendenliste.....53
Revalidierung EMAS / freiwilliges Überprüfungsaudit.....54

Managementreview

Managementreview

Beginn:	Jun. 24	Ende:	Jun. 25
Moderation:	Ch. Deinert	Protokoll:	Ch. Deinert

1	**Begrüßung**		
2	**Umweltleitlinien**	[ ]	ja, Begründung: s. Änd.
		[X]	nein
	Bei Änderungsbedarf Erarbeiten und Verabschieden neuer ULL:	Überarbeitung 2026 geplant	

3	**Vorstellen und Diskussion**	**Verantwort-lich**	**Besonderheiten**	**Handlungsbedarf**
3.1	Bericht Umweltsituation	Christoph Deinert	letzter Bericht 05.2025 Zusammenfassung 2024 Wartungs- u. Instandsetzungsplan, HACCP-Plan, Schulungsplan, Sozialeffizienzkennzahlen	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
3.2	zusammen-fassender Audit-bericht	Patrick Hannemann	letzter Bericht 04.2025 Zusammenfassung 2024, Stichpunkte Umweltausschuss	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
3.3	Bericht QM	Büro Lebens-mittelkunde u. Qualität, Dr. Beck	letzter Bericht 02.2025 Zusammenfassung 2024, SW-Trennung, IFS-Zertifizierung, Allergenmanagement	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
3.4	Protokoll Betriebs-leitung	(Katja Noll), Toni Lokocz	letzte Berichte 03.2025 2024: Rolltore, SW-Trennung, Farbausleser	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
3.5	Protokoll Personal-entwicklung	Claudia Dickson	letzte Berichte 01.2025 2024: Deutschkurse Personal	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
3.6	Unfallstatistik	Patrick Hannemann	letzter Bericht 03.2025 Zusammenfassung 2024, Verletzungen	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
3.7	Betriebsarzt	Work, Dr. Karl-Heinz-Willig	letzter Bericht 01.2025 Zusammenfassung 2024	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
3.8	Bericht Arbeits-sicherheit	IPS, Hr. Schuhmann	letzter Bericht 01.2025 2024: Durchführung von Begehungen, Unterweisungen vor Ort, Überarbeitung Betriebsanweisungen, Ausblick 2025	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
3.9	Bericht HACCP	Blp, Fr. Prozell	letzter Bericht 02.2025 Zusammenfassung 2024, Kontrollen, Hygienesituation	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
3.10	Kunden-reklamationen	Christoph Deinert	letzter Bericht 01.2025 Auswertung und Zusammenfassung Ernte-Verarbeitungsjahr 23/24, Re-klamationen, Kommentare der Zu-ständigen	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
3.11	Brotprüfungen DLG, IGV, interne Prüfungen	Christoph Deinert	letzter Bericht 01.2025 Zusammenfassung Ernte-Verarbeitungs-jahr 23/24, Aufteilung und Anzahl der Qualitäts-kontrollen	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
3.12	Auditbericht	GUTCert, Dr. Pia Mähnert	letzter Bericht von den Ortsterminen 07.2024	**nächste Änderung: Jul 2025**
3.13	Anliegen Dritter	Sabine Jansen	letzter Bericht 02.2025 Zusammenfassung 2024, Servicequalität, Kundenpanel, Produktentwicklung, Reklamationen	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
4	Vorstellen KM-Plan	Christoph Deinert	lfd. Abstimmung	keiner
5	Ermitteln u. Be-werten der Um-weltaspekte	Christoph Deinert	(im Formular "Umweltauswirkungen") 05.2025, Prüfen der Umweltauswir-kungen, Änderungen für 2025 doku-mentiert	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
6	Erarbeiten u. Verabschieden Umweltpro-gramm	Führungskreis	(im Formular "Umweltprogramm") 05.2025, Fertigstellen des Umweltpro-gramms 2025 - 2026 und der Ökobilanz 2024	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**
7	Ermitteln Hand-lungsbedarf andere Bereiche	alle	keine	**nächste Änderung: 1. Quartal 2026**

Managementreview

8	Bestätigen oder Ändern	Datum	Bestätigung	Änderung u. anschließende Bestätigung
8.1	KM-Plan	Mai. 25	wird laufend aktualisiert	
8.2	Auditplan inkl. Festlegung Schwerpunkte	Jul. 24	GUTcert, Audittermin 23.07.2024	
8.3	Schulungsplan	Mai. 24	Schulungsplan 2024	nächste Änderung: 1. Quartal 2026
8.4	Umwelterklärung	Mai. 24	Neuauflage 2024	nächste Änderung: 1. Quartal 2026
9	**Sonstige**			
9.1	Wartungs- und Instand-setzungsplan	Hr. Deinert	wird quartalsweise aktualisiert	
9.2	Hygieneplan	Vanessa Gleim	wird halbjährlich aktualisiert	

10 Verabschiedung

Mitgeltende Unterlagen:

- [X] Aktuelle Daten und Fakten
- [X] Ökobilanz
- [X] Fehlerberichte
- [X] Unfallstatistiken
- [X] Zusammenfassender Auditbericht
- [X] Korrektur- und Maßnahmenplan
- [X] Berichte der Beauftragten
- [X] Anliegen, Ansichten und Informationen Externer (Behörden, Anwohner, Verbände, Organisationen, Rückmeldungen der Kunden

- [X] Aktuelle ULL
- [X] Organisationshandbuch
- [X] Aktuelle Umweltauswirkungen
- [X] Aktuelles Umweltprogramm
- [X] Aktueller Auditplan
- [X] Aktueller Schulungsplan
- [X] Aktueller Wartungs- u. Instandsetzungs-plan
- [X] Aktueller Hygieneplan
- [ ] 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	04.06.2025	
Fr. Jansen, Vertriebsleitung	4.6.25	
Hr. Hannemann, Mitglied Umweltausschuss, Backstubenleiter	4.6.25	
Hr. Lokocz, Betriebsleiter Produktion	4.6.25	
Fr. Pampel, Betriebsleiterin QS und HACCP	4.6.25	
Hr. Wasmuth, Geschäftsführer	4.6.25	

Kommentar zur Lage des Unternehmens

Erfreulicherweise stiegen die **Umsätze und Absätze von Bio-Lebensmitteln** und -Getränken laut BÖLW 2024 in Folge einer steigenden Nachfrage. Dabei legte der Gesamtumsatz mit Bio-Produkten über alle Vertriebsschienen hinweg 2024 bundesweit um 5,7 Prozent zu. Allein auf den Fachhandel bezogen lag das Umsatzplus bei 3,5 Prozent. Der Absatz von Backwaren wuchs um 9,4 Prozent und der dazugehörige Umsatz um 16,9 Prozent.[1]

Die Umsätze des regionalen Naturkostfachhandels, also in Bio-Supermärkten, handwerklich arbeitenden Bio-Betrieben, bei Direktvermarktern und Bio-Lieferdiensten stiegen FÖL-Zahlen zufolge im vergangenen Jahr um 4,5 Prozent.[2]

Wir schätzen die Marktentwicklung der Bio-Branche als langfristig stabil ein. Inwieweit der Naturkostfachhandel mit der allgemeinen Entwicklung mithalten kann, bleibt ungewiss.

Der **Absatz von *MÄRKISCHES LANDBROT*** fiel 2024 gewichtsbezogen um 0,5 Prozent. Der Umsatz konnte 2024 mit 10,3 Mio € um 6,1 Prozent erhöht werden.

Da auch die Kosten stiegen und die notwendigen Preissteigerungen unserer Brote am Markt immer noch nicht durchgesetzt werden konnten, wird die Gewinnausschüttung an die Stiftung Märkisches Landbrot auch dieses Jahr gering ausfallen.

Brandenburgs **Ökolandbau** wächst nach Aussage der FÖL weiter. Die Öko-Fläche stieg 2024 von 17,3 (2023) auf 18 Prozent.[3]

MÄRKISCHES LANDBROT konnte in 2024 ca. 93 Prozent des **Getreidebedarf**es in der Region Brandenburg und fünf Prozent aus Sachsen decken. Beides wurde auf dem *Runden Tisch Getreide* verhandelt. Zwei Prozent kamen aus dem übrigen Deutschland.

52 Prozent des verarbeiteten Getreides stammte von Saatgut aus **biologisch-dynamisch gezüchteten**, 33 Prozent aus **alten Getreidesorten**.

Am sommerlichen ***Runden Tisch Getreide 2024*** wurde erneut bekräftigt, dass die Zeiten, in denen *MÄRKISCHES LANDBROT* Getreidepreise wesentlich über dem Marktniveau zahlen konnte, in den nächsten Jahren eher nicht sichtbar sind.

Seit Anfang 2014 treffen sich die **Berliner Bio-Bäcker***innen regelmäßig zu einem Gedankenaustausch. Gemeinsam betreiben wir eine Website.[4] Die *Woche der offenen Backstuben* fand 2024 wieder statt.

Nach Vorlage des Jahresabschlusses für das Geschäftsjahr 2023 wurde entschieden, 2024 aufgrund der schlechten Entwicklung keine **Erfolgsprämie** an die Mitarbeiter*innen von *MÄRKISCHES LANDBROT* auszuzahlen.

Unsere Vereinbarung mit dem Betriebsrat, Löhne in der Mitte zwischen Handwerkstarif und dem der Backwarenindustrie zu zahlen führte im Oktober 2024 zu einer **Lohnerhöhung von 2,5 Prozent**. Weiterhin gilt der interne Mindestlohn für Mühle, Bäckerei und den Logistikunternehmen von 14,59 € je Stunde.

Vorletztes Jahr hat die 2021 in die **gemeinnützige Stiftung *MÄRKISCHES LANDBROT*** eingebrachte *MÄRKISCHES LANDBROT GmbH* die Zahlungen an die

[1] s. BÖLW, Apr 2025: https://www.boelw.de/themen/zahlen-fakten/lebensmittel/artikel/umsatz-bio-2025/

[2] s. FÖL, 14.01.2025: https://biohandel.de/bio-wissen/marktanalysen/starkes-bio-wachstum-in-berlin-brandenburg

[3] s. FÖL, 03.04.2025: https://www.foel.de/news/brandenburgs-oekolandbau-waechst-weiter-oeko-flaeche-steigt-2024-auf-18-prozent/

[4] vgl. www.berliner-bio-baecker.de

Stiftung aufgenommen. In der Satzung ist vereinbart, dass ein Drittel des Gewinnes der Mühle und Bäckerei an die Stiftung gehen. Der Jahresabschluss wird auch für das Jahr 2024 voraussichtlich einen kleinen Gewinn ausweisen. Dementsprechend wird auch ein Gewinnanteil an die Stiftung gehen.

Gefreut haben wir uns über unser neues Testat zur Bewertung der Gemeinwohlökonomie unseres Betriebes. Das Gesamtergebnis der Bilanzjahre 2018 bis 2021 hat sich gegenüber dem letzten Bewertungszeitraum von 756 auf 773 (von 1000 Punkten) verbessert.[5]

Auch die Mitarbeiter*innen-Umfrage 2024 zeigte wesentlich verbesserte Ergebnisse gegenüber der Umfrage 2021 (s.a. *Mitarbeiter*innenbefragung 2024*, Seite 32).

Christoph Deinert, April 2025

Berichte der Leiter*innen

Compliance

Mit der Unterschrift im Managementreview (siehe *Managementreview*, Seite *4*) werden von den leitenden Mitarbeiter*innen zum Jahr 2024 folgende Compliance-Erklärungen abgegeben:

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

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.

[5] s. https://landbrot.de/assets/02_unternehmensberichte/gwoe-bericht_ml_2018-2021.pdf

- 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 2024 Gelegenheit gegeben, an Vorsorgeuntersuchungen im Betrieb teilzunehmen.
- Der Umweltausschuss tagte dreimal 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.

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 beziehen[6].

[6] Gewerbezweig Bäckereien u. Konditoreien

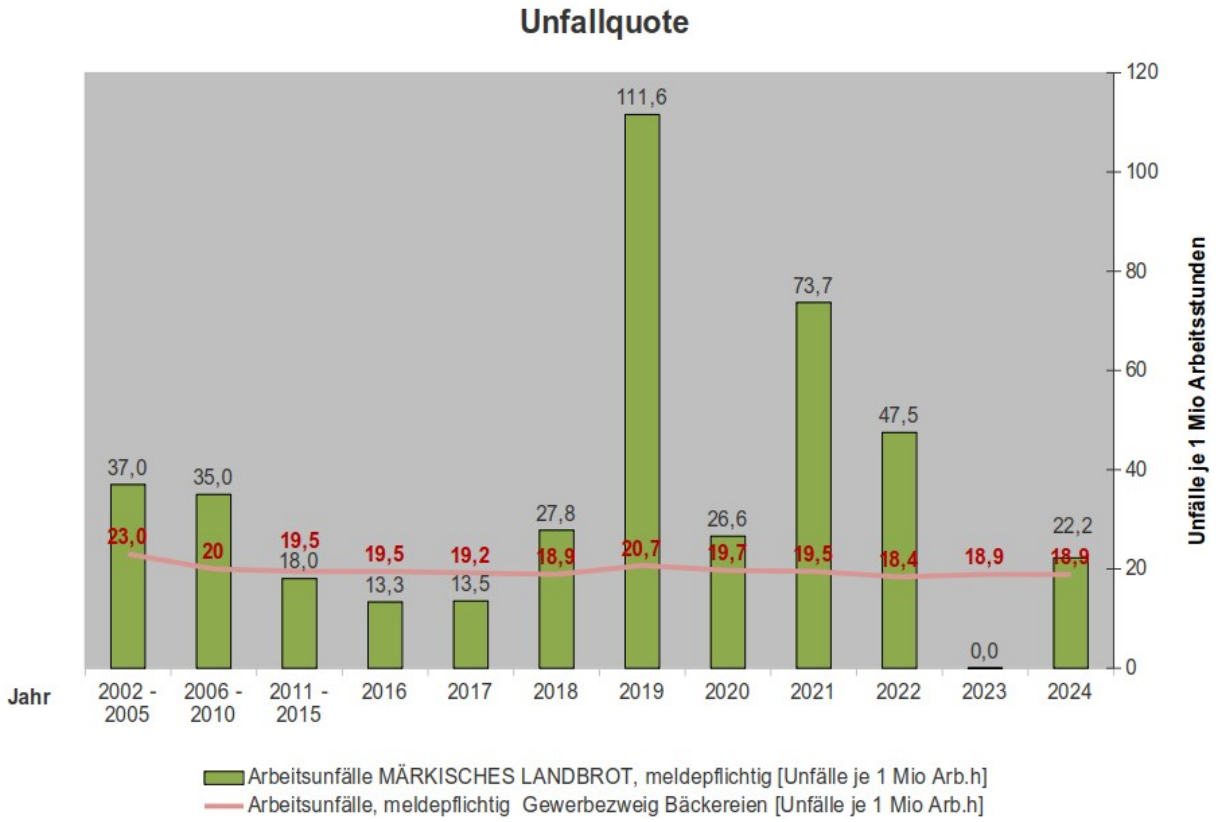

Abbildung 2: meldepflichtige Arbeitsunfälle je 1 Mio. Arbeitsstunden (Gewerbezweig Bäckereien u. Konditoreien), Quelle Werte 2009 bis heute von der Berufsgenossenschaft1 im Vergleich zu MÄRKISCHES LANDBROT

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

2024 hatten wir zwei meldepflichtige Unfälle im Betrieb.

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

Seit 2018 lag die Unfallquote teils über den Durchschnittswerten von Bäckereien (einschließlich voll maschinisierter Industriebetriebe). Zum einen liegen die Unfallzahlen aufgrund einem höheren Anteil handwerklicher Tätigkeiten bei Handwerksbäckereien höher als bei hoch maschinisierten Industriebäckern. Andererseits sind seit 2018 verstärkt junge Bäcker*innen nachgerückt, die aufgrund ihrer fehlenden praktischen Erfahrung gefährdeter sind.

Da unsere Unfallzahlen auf vergleichsweise geringe Arbeitsstuden bezogen sind, sind die Ausschläge der Balken schon bei geringen Änderungen der Unfallzahl groß.

Bildungseffizienz

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

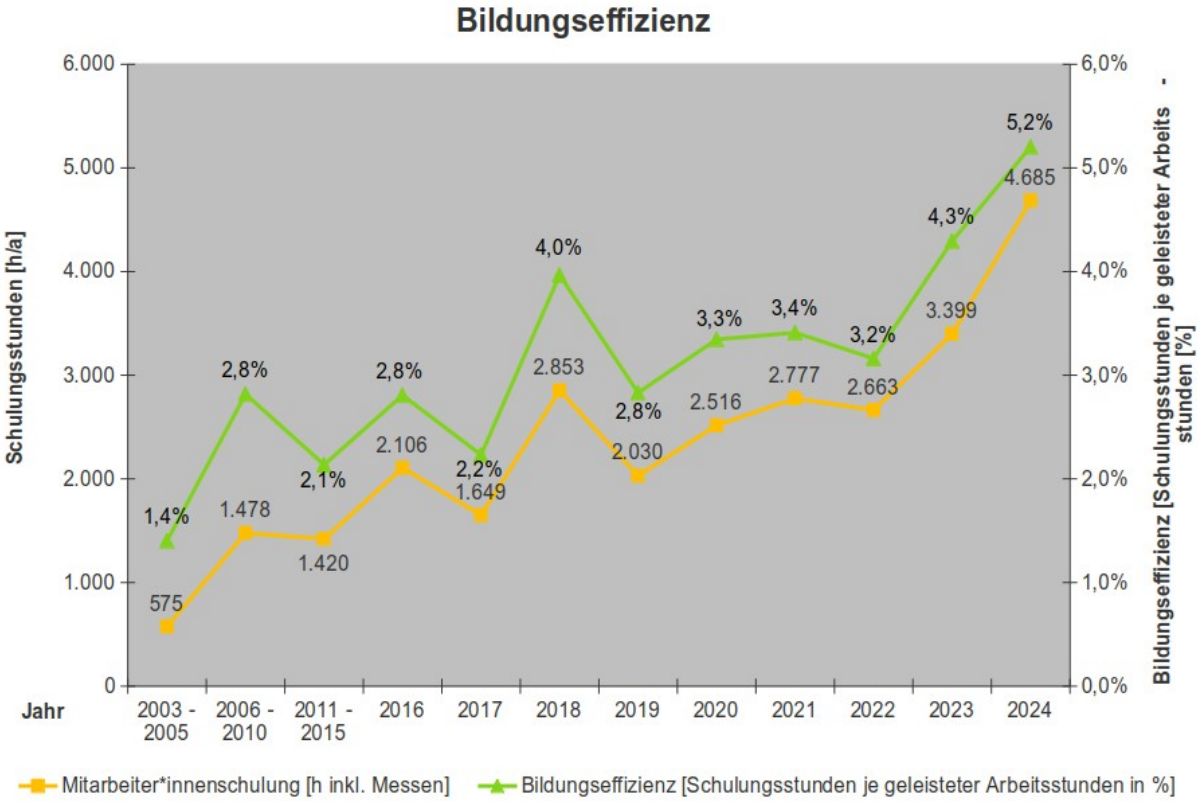

Abbildung 3: Bildungseffizienz MÄRKISCHES LANDBROT als Verhältnis der Schulungsstunden zu den geleisteten Arbeitsstunden

Im Jahr 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.

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 (s.a. *Deutsch für Mitarbeiter*innen mit Migrationshintergrund*, Seite *17*).

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 abgebildet 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.*

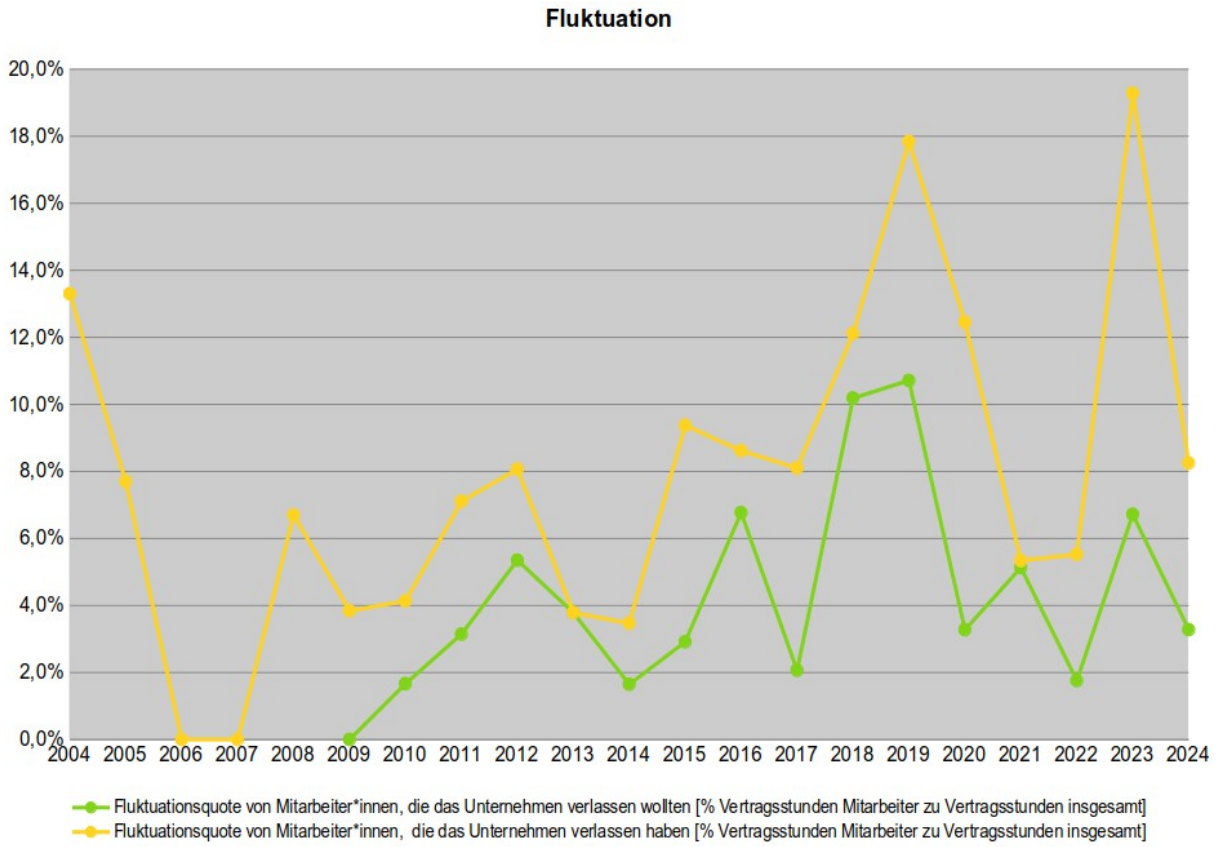

Abbildung 4: Fluktuationsquote MÄRKISCHES LANDBROT als Verhältnis der Vertragsstunden der Mitarbeiter*innen, die den Betrieb verließen, zu den gesamten geleisteten Vertragsstunden

Betrachtet man die grüne Kurve, also die Mitarbeite*innen, die *MÄRKISCHES LANDBROT* aus eigenem Willen verließen, zeigt sich vor allem in 2018 und 2019 ein negatives Bild. In 2021 und 2022 waren es drei, in 2023 vier und in 2024 zwei Mitarbeiter*innen. In 2023 gingen zwei und in 2024 ein Mitarbeiter auf Rente.

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 Teilzeitlösungen angeboten.

Aufgrund der Neueinstellungen oder der Übernahme von Lehrlingen der letzten Jahre betrug der Anteil der über fünfzigjährigen Mitarbeiter*innen - trotz der bereits seit 30 Jahren geringen Mitarbeiter*innenfluktuation - in 2024 31 Prozent (2013: 47 Prozent).

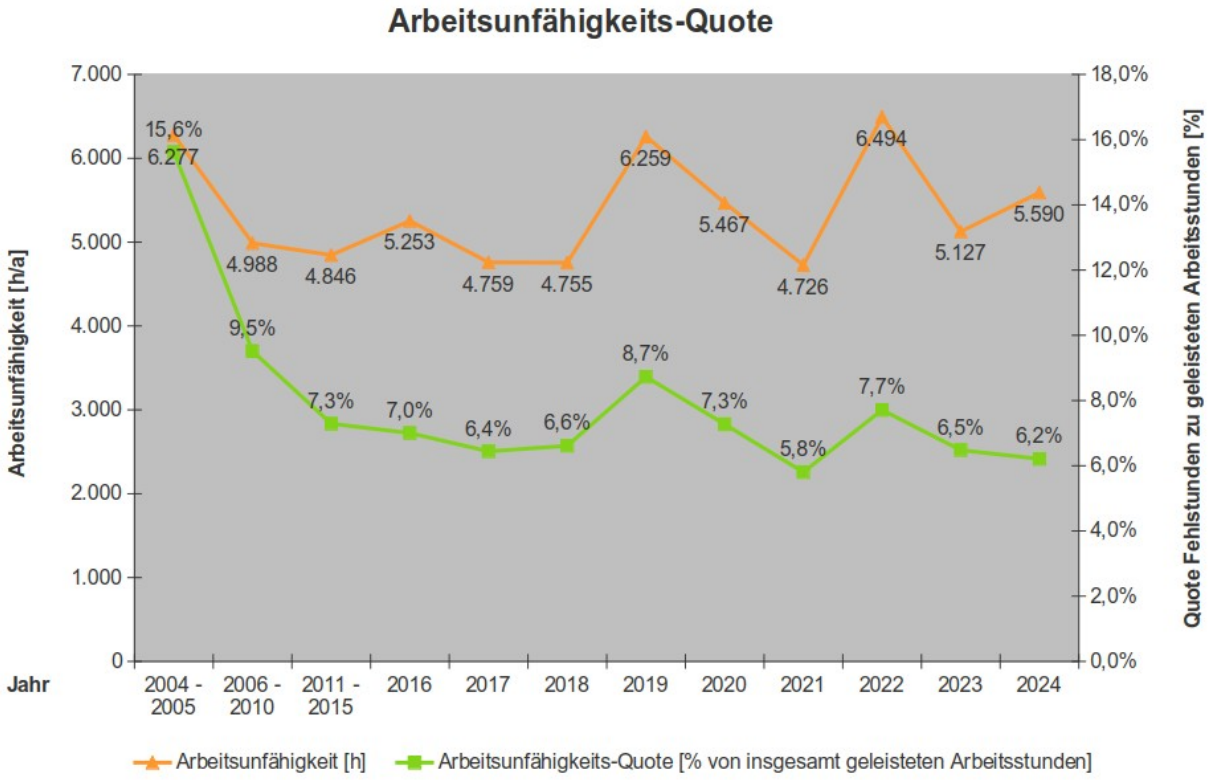

Abbildung 5: Arbeitsunfähigkeits-Quote1 MÄRKISCHES LANDBROT

2024 gab es mehrere Langzeiterkrankungen:

Ein Bäcker ist 2023 an Parkinson erkrankt, es gab eine Sehnenentzündung an der Hand und einen privaten Unfall mit gebrochenen Zehen.

Die Spitze unserer Arbeitsunfähigkeits-Quote in 2022 korreliert mit der Aufhebung der Maskenpflicht (Corona) im öffentlichen Raum. Bei *MÄRKISCHES LANDBROT* gab es eine durchgehende Masken- und Corona-Testpflicht bis zum Februar 2023.

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

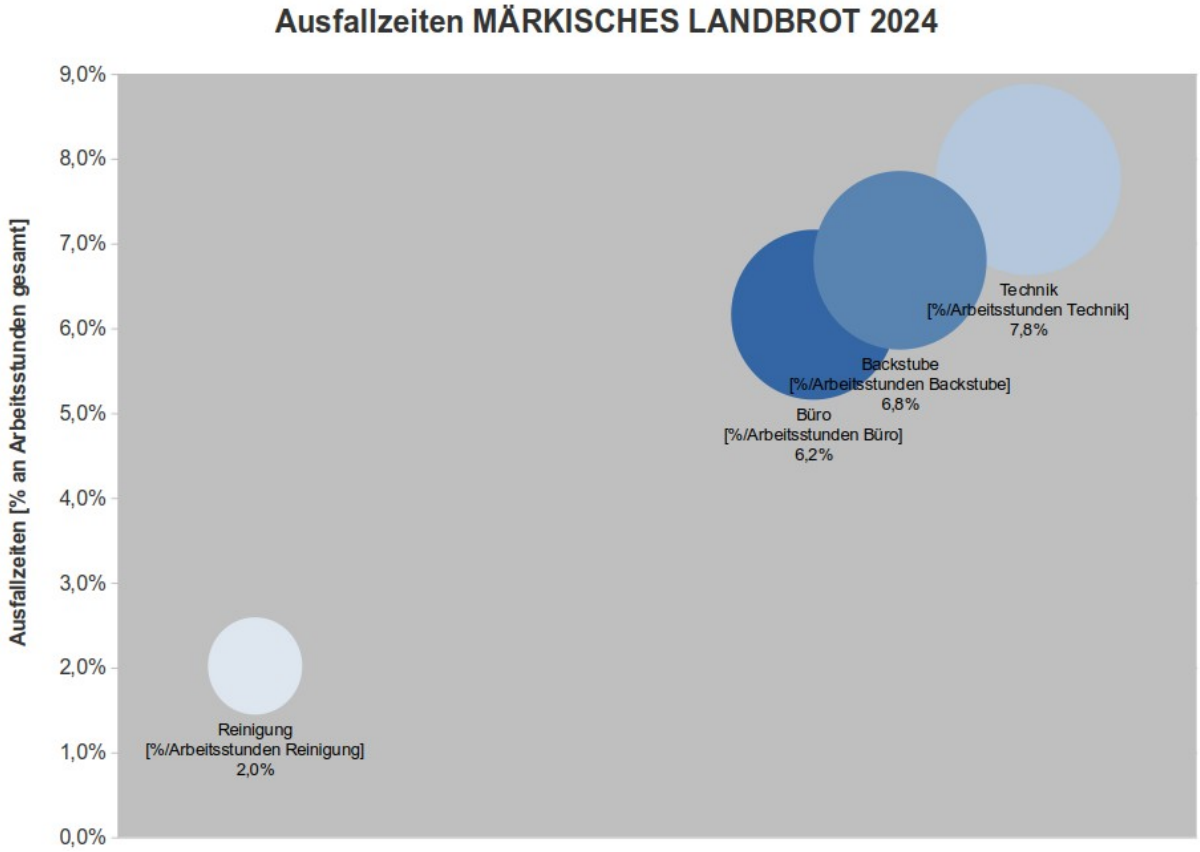

Abbildung 6: Schlüssel Krankenstatistik 2024

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.

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.

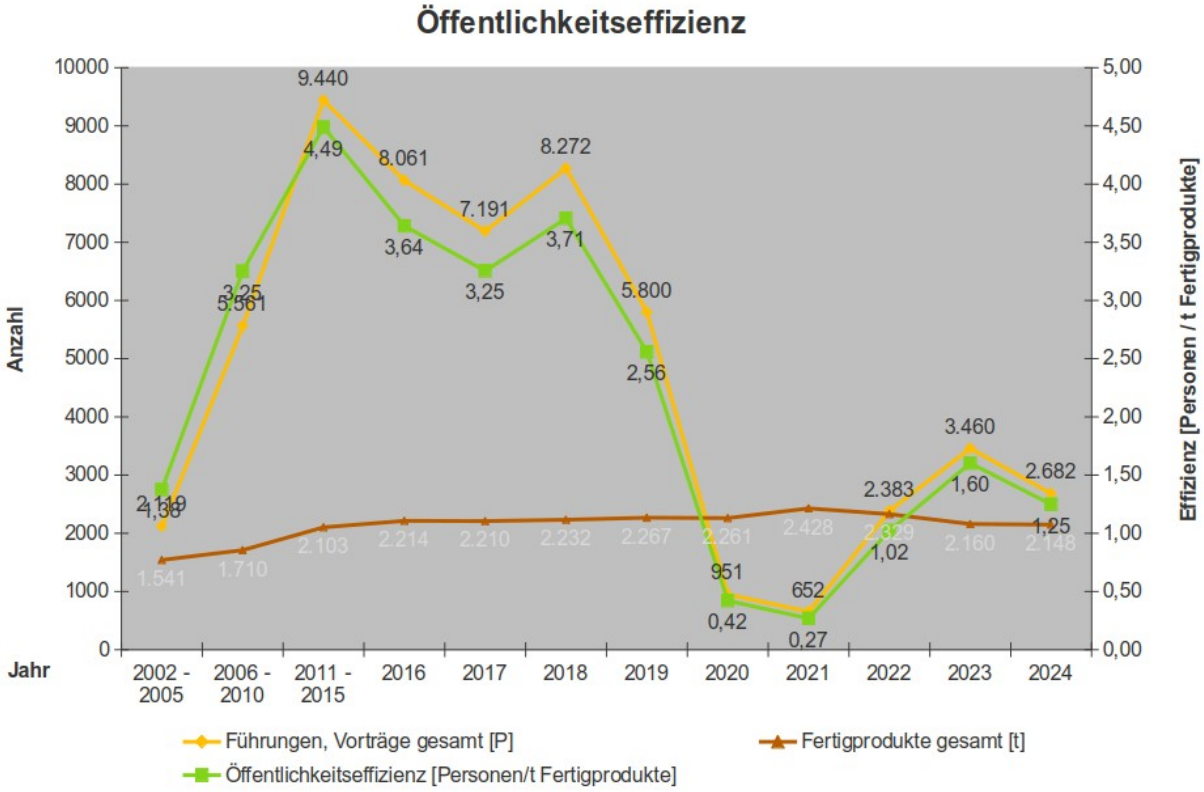

Abbildung 7: Öffentlichkeitseffizienz MÄRKISCHES LANDBROT

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 (siehe auch *Betriebsführungen*, Seite *47*).

Rückblick

- Die Installation der neuen Getreidereinigung und der zentralen Filtereinheit wurde im April 2024 abgeschlossen.
- Mit dem neu eingebauten Probenehmer können wir nun aussagefähige Getreideproben über eine gesamte Getreidelieferung ziehen. Zukünftig können wir so die Lieferanten qualitätsgerechter entlohnen und erhöhen den Anreiz einer guten Getreidereinigung im Vorfeld der Belieferung.
- Ein zweiter von der QS ferngesteuerter Probenahmearm kann Stichproben aus dem LKW ziehen, die unmittelbar ins QS-Büro geblasen und untersucht

werden. Sie bilden die Entscheidungsgrundlage für die Freigabe zur Anfahrt unserer neuen Getreideannahme.
- Der nächste Schritte des Stufenkonzeptes zur Verbesserung der Schwarz-Weiß-Trennung sah 2024 die Installation zwei weiterer Schnelllauftore vor. Diess sind inzwischen installiert.
- Es wurden Einsatztests von staubfreiem Mehl gemacht, das die Backstubenluft verbessert und vor der Berufskrankheit Bäckerasthma schützt. Die Tests sind zufriedenstellend verlaufen. Die Umstellung wurde umgesetzt.
- Im Sommer 2024 ging unsere neue Website online.
- Eine Banderolliermaschine wurde angeschafft.

Ausblick 2025

- Im Februar 2025 ging eine neue Rezeptursteuerung in Betrieb.
- Zur Vermeidung von Medikamentenrückständen im Brot werden wir einen zentralen Aktivkohlefilter zur Reinigung unseres gesamten Wassers installieren.
- Die Implementierung eines neuen Warenwirtschaftssystemes wurde beauftragt
- Der Fokus im Jahr 2025 liegt in der Verbesserung und Implementierung organisatorischer Abläufe in den Bereichen Getreidereinigung, Schwarz-Weiß-Trennung, Qualitätssicherung und Datenschutz.

Christoph Deinert, Mai 2025

Berichte der Betriebsbeauftragten

Zusammenfassender Auditbericht des Umweltausschusses

Verfasser Umweltausschuss / Claudia Tyree-Francis

In 2024 fanden 3 Teilaudits statt.

1. Teilaudit im Mai - Backstube, Keimlingsraum, Kühlräume 1-4. Mühle,, Umkleideräume.
2. Teilaudit im Juni - Außengelände bis zur Straße und Dachbegehung. Bürotrakt, Küche, Pausenraum und Besprechungsraum, sowie Schulungsraum und Umkleideraum im Nebengebäude.
3. Teilaudit im Oktober - Bereiche: Kommissionierhallen, Kistenlager, Rohstofflager, Warenannahmelager, Kühlung 5, Werkstatt, Hochlager, Markt- und Aktionslager, Heiz- und Kesselräume über den Öfen.

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

Der Betrieb der Museumbäckerei in Pankow wurde im Dezember eingestellt. Es fand dort keine Begehung mehr statt.

Claudia Tyree-Francis, Apr 2025

Qualitätsmanagement

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

Das Jahr 2024 hat sich nach dem Krisenjahr 2022 und 2023 die Arbeit bei *Märkisches Landbrot* durch beherztes Handeln der Geschäftsführung wieder stabilisiert.

Im Unternehmen wurde beschlossen, Schritt für Schritt die S*chwarz-Weiß-Trennung* einzuführen. Hier konnten im Jahr 2024 bereits wichtige Fortschritte erzielt werden. Das ist eine der wichtigen Voraussetzungen, um die nun angestrebte Zertifizierung des Betriebes nach IFS perspektivisch umzusetzen.

In diesem Rahmen wurde zum Beispiel das Konzept der Bio-Kontrollpunkte und Vorgaben zum Allergenmanagement in das QS-Handbuch von *Märkisches Landbrot* aufgenommen. Die Umsetzung der neuen Vorgaben für den Umgang mit Mutterkorn / Ergotalkaloiden wurden eingeführt. Verbesserungen an der Anlage zur Herstellung der Keimlinge wurden umgesetzt.

Weiterhin wurden Maßnahmen zur Vermeidung von Fremdkörpern festgelegt, wie zum Beispiel klare Vorschriften für Handwerker aus Fremdfirmen in der Produktion. Hier fehlt es noch an konkreter Umsetzung für Zugangsregelungen und korrespondierenden Zusicherungen und Dokumentationen.

Offen geblieben ist die Fragestellung eines erweiterten Qualitätsverständnisses bei *Märkisches Landbrot*, einschließlich der Einführung neuer Testmethoden. Möglicherweise ist die Fragestellung durch die Neuausrichtung des Unternehmens obsolet geworden. Hierzu sollte eine Entscheidung fallen.

Dr. Alexander Beck, Feb. 2025

Produktion

Verfasser Toni Lokocz, Betriebsleitung Produktion

Auch im Jahr 2024 haben wir in unsere Produktion investiert.

So können wir unserem hohen Anspruch auf gute Produkte und Sicherheit gerechter werden.

Die Installation automatischer Rolltore ermöglicht es uns, die klimatischen Bedingungen im Produktionsbereich zu verbessern. Des Weiteren ist eine Trennung zwischen schwarzem und weißem Produktionsbereich jetzt besser erkennbar. In unserer Mühle wurden erhebliche Investitionen zur Sicherung der Qualität des regionalen Getreides getätigt. Hier ermöglicht unsere moderne Probeentnahmetechnik, das angelieferte Getreide bereits vor der Einlagerung in unsere Silos zu bewerten und bei starke Abweichungen unserer Qualitätsvorgaben, eine Annahme zu verweigern.

Toni Lokocz, Feb 2025

Verfasser Katja Pampel, Betriebsleitung Rohware & Qualität

Eine zeitgemäße Professionalisierung konnten in der Getreideverarbeitung durch die Inbetriebnahme eines Farbauslesers als Ergänzung der bestehenden Getreidereinigungstechnik erzielt werden.

In der Backstube ist der Einsatz von staubarmen Mehlen an den Teigteilmaschinen nicht nur ein wichtiger Schritt um Gesundheitsgefahren durch Mehlstaub zu minimieren, wie bspw. Bäckerasthma, sondern auch um die hygienischen Bedingungen zu verbessern und Ablagerungen von Mehl zu reduzieren.

Katja Pampel, Mrz 2025

Personalentwicklung

Verfasser Katja Pampel, Betriebsleitung Rohware & Qualität

Für den Ausbildungsberuf der Bäckerin / des Bäckers konnten interessierte junge Menschen gewonnen werden, so dass wir derzeit vier Lehrlinge ausbilden. Auch in der Backstube gab es qualifizierte Neuzugänge.

Katja Pampel, Mrz 2025

Deutsch für Mitarbeiter*innen mit Migrationshintergrund

Verfasser: Claudia Deinert, CD Lingua

Die Schulungen im vergangenen Jahr haben generell regelmäßig stattgefunden, mit dem Ziel einen Unterricht je Woche zu haben. Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen haben dementsprechend gute Fortschritte gemacht. Wir ergänzen uns gut und alle Teilnehmer arbeiten daran, die nächste Stufe zu erreichen.

Zurzeit gibt es folgende Gruppen/Einzelschüler

A2 – Gruppe: Die jetzigen Teilnehmer dieser Gruppe sind zwei Mitarbeiter*innen, die beide am Unterricht gut teilgenommen und gut zusammengearbeitet haben.

Da beide jedoch sehr unterschiedlich lernen, haben wir uns nach Rücksprache im Dezember entschlossen, dass beide fortan separat jeweils eine Stunde Unterricht haben werden.

So kann ich spezifisch auf jeden einzelnen Schüler eingehen.

B2-Gruppe: Der Mitarbeiter war im vergangenen Jahr arbeitsmäßig sehr beschäftigt, weshalb wir nicht so oft Unterricht hatten wie ursprünglich geplant. Dennoch hat er gute Fortschritte gemacht und wir arbeiten uns weiterhin durch die B2-Stufe.

B1-Gruppe: Diese Gruppe besteht aus zwei Mitarbeitern, die sich weiterhin sehr gut ergänzen.

Wir haben uns unter anderem sehr auf die B1-Prüfung einer der Beiden konzentriert, was auch dem Kollegen zugutekam. Jetzt, nachdem die Prüfung bestanden wurde, arbeiten wir noch zusammen durch den Rest des Buches. Obwohl beide jetzt den offiziellen B1 Abschluss haben, merkt man, dass es noch Lücken sowohl in der Grammatik als auch in Bezug auf Vokabular gibt, die wir gern schließen möchten, bevor wir mit B2 beginnen.

A1-Gruppe: Ein neuer Mitarbeiter hat seinen Unterricht im August angefangen, hatte aber nur ein paar Unterrichtsstunden. Zeitlich scheint es für ihn sehr herausfordernd zu sein und ich würde sagen, dass es besser wird, sobald er nach Berlin umgezogen ist. Wir haben immer wieder Termine vereinbart, die nicht eingehalten wurden. In den wenigen Stunden, die wir hatten, schien er sehr enthusiastisch zu sein und Spaß am Lernen zu haben.

B1-Gruppe / Beginner) Ein neuer Mitarbeiter hat seinen Unterricht mit mir Ende November begonnen und er macht gute Fortschritte für diesen kurzen Zeitraum. Wir haben mit dem B1-Kursbuch begonnen.

Auch ein langjähriger Mitarbeiter wird diese Woche erstmals Unterricht haben und ich freue mich schon auf eine gute Zusammenarbeit.

Die oben genannten Niveaustufen beziehen sich auf das Niveau, an dem wir gerade arbeiten. Der Unterricht richtet sich 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 verläuft ähnlich wie im Vorjahr und findet weiterhin über Zoom statt. Wir benutzen eine interaktive Tafel, deren Inhalt jedem Schüler in einer Hausaufgabenemail nach dem Unterricht geschickt wird. Die E-Mails werden individuell strukturiert und beinhalten das Unterrichtsmaterial, Hausaufgaben und online Übungen. Es gibt Vokabelsets oder Videos, die per WhatsApp geschickt werden.

Den Kursteilnehmern wird auch weiterhin 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 immer mehr 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. Kurze Videos nehme ich jetzt auch mit polnischem Untertitel auf, da es für manche einfacher ist.

Im Unterricht verwenden wir das online Wörterbuch LEO, um manche Worte ins Polnische zu übersetzen oder PONS, um ins Arabische zu übersetzen. Das funktioniert generell sehr gut, da man die Worte hören kann.

Da das Lernen der Vokabeln sehr wichtig ist und es eine Herausforderung wird, wenn die Worte fehlen, versuche ich den Teilnehmern zwischendurch mit Vokabelübungen zu helfen und Methoden zu finden, die funktionieren.

Zusätzliche Hörartikel mit Manuskripten und Übungen helfen der Erweiterung des Wortschatzes besonders für die Niveaus B1 und B2 und sollen zum Sprechen anregen.

Jeder Schüler hat Zugang zu WhatsApp, zur weiteren Kommunikation außerhalb der Unterrichtsstunden. Hier werden Vokabelkarten oder Videos hochgeladen oder mündliche Nachrichten und Antworten geschickt. Die mündlichen Antworten fallen den Schülern anfangs etwas schwer, es ist jedoch eine sehr gute Übung, die weiterhin vertieft werden muss.

Die Unterrichtslänge von Gruppen beträgt 1,5 Stunden und der Einzelunterricht 1 Stunde mit Ausnahme eines Mitarbeiters, da wir uns nicht so oft treffen. Für die meisten ist eine Stunde ausreichend und auch arbeitsmäßig machbar.

Ziele und Fortschritte

A1-Gruppe: Sobald wir regelmäßig Unterricht miteinander haben, denke ich, dass der Mitarbeiter aus der Gruppe relativ schnell lernen wird. In der Zwischenzeit schicke ich ihm ab und zu online Übungen und Vokabelkarten über Messenger und versuche weiterhin, einen Unterricht mit ihm zu organisieren.

A2-Gruppe: Während wir durch das Buch arbeiten, konzentriere ich mich mit dem Mitarbeiter auf Vokabeln und Grundgrammatik. Dazu kommt, dass ich Videos aufnehme, die spezifisch für ihn mit polnischem Untertitel sind, damit er die Grammatik besser versteht. Wichtig für ihn ist es, mehr zu sprechen und diese Anregung bekommt er wöchentlich inklusive Vokabelhilfen.

A2-Gruppe: Die Mitarbeiterin lernt schnell und gern. Sie nimmt die Sprache sehr gut auf und macht immer ihre Hausaufgabe, die sie mir vor der nächsten Stunde zurückschickt. Ich würde sagen, dass wir dieses Jahr den größten Teil dieser Stufe hinter uns legen werden.

B1-Gruppe: Jetzt, da beide Teilnehmer B1 erreicht haben, werden wir etwas schneller durch den Rest des B1-Kurses arbeiten. Ich würde sagen, dass wir in der zweiten Hälfte des Jahres mit B2 beginnen können. Wir werden uns auch hier auf die Grammatik, aufs Lesen und Schreiben und die generelle Verbesserung des mündlichen Ausdrucks konzentrieren. Wir werden parallel auch Teile aus den Büchern zum Bäckerlehrling bearbeiten, da ein Mitarbeiter dieser Gruppe dieses Jahr seine Prüfung ablegen möchte.

B1-Gruppe: Wir haben gerade mit dem Kursbuch für B1 angefangen und werden parallel auch Teile aus den Büchern zum Bäckerlehrling bearbeiten. Es ist gut für den Mitarbeiter zu lesen und zu schreiben, weil er beides etwas schwieriger findet.

B2-Gruppe: Im nächsten Lernabschnitt werden wir uns neben dem Buch auch mehr auf die schriftliche Erweiterung der Sprache, den Ausbau der Grammatik und der Anwendung von B2-entsprechendnen Ausdrücken konzentrieren. Wir werden weiterhin Artikel zur Vokabelerweiterung hinzuziehen und über WhatsApp werden zusätzlich online Übungen geschickt und Fragen mündlich beantwortet.

Neu aufgenommener Mitarbeiter: Wir werden diese Woche unseren ersten Unterricht haben und dann entscheiden, wie wir fortfahren. Ich bin noch nicht sicher, auf welchem Niveau er steht. Nach unserer Unterhaltung im Dezember würde ich denken, dass er auch mit B2 anfangen wird, um seine Grammatik und Schreibfertigkeit zu verbessern.

Gelegenheiten für Deutsch zwischen Unterrichtsstunden

Dass zwischen den Unterrichtsstunden nicht genug Deutsch gesprochen wird, kann immer eine Herausforderung sein, obwohl es meiner Meinung nach schon besser geworden ist. Sämtliche Schüler werden ermutigt in meinen online Gruppen mitzumachen, in denen es täglich verschiedenen Aktivitäten für Deutsch gibt oder folgen meinem YouTube-Kanal, wo es fast täglich neue Videos gibt. Private Chats und online- bzw. Wortschatzübungen helfen dabei, einen kontinuierlichen Kontakt zum Deutschen zu erstellen. Hausaufgaben werden so gestaltet, dass sie Spaß machen und in das Interessengebiet der Schüler passen. Dazu gehören auch spezifische Unterlagen für den Bäckerberuf. Ich glaube, dass wir allen Herausforderungen zusammen gewachsen sind.

Es hat mich auch sehr gefreut, alle Schüler im Dezember 2024 an ihrem Arbeitsplatz besuchen zu dürfen und von ihnen mehr über ihre individuellen Arbeitsabläufe zu erfahren. Ich freue mich weiterhin auf eine gute Zusammenarbeit mit allen.

Claudia Dickson, Jan 2025

Gesundheitsmanagement

HACCP

Verfasser: Büro Blp / 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	Telefon	Ortsname /Datum
	Pro		Berlin, 15.02.2025

Hygienebericht 2024

Der Betrieb wird regelmäßig zur Kontrolle der Hygienesituation in der Bäckerei, im Lager und in den Außenanlagen besucht. Einmal pro Quartal wird 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.

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

Im Berichtszeitraum wurden Nagerkontrollmaßnahmen durchgeführt, es wurde besonders auf die Verbesserung der Abdichtung des Betriebes geachtet. Es wird ein Nagermonitoring mit unbegifteten Ködern durchgeführt und im Bedarfsfall zeitnah mit begifteten Ködern und dem Einsatz von Schlagfallen reagiert.

Da auch zukünftig Nager (Ratten und Mäuse) eindringen können, muss auf die Einhaltung der Maßnahmen weiterhin geachtet werden. Zur Absicherung der Produkte vor Nagerbefall wurde ein Betriebsbereich mit Türen und Wandelementen gesichert.

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

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 BELADEBEXXX

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

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

Dipl.-Biol. Sabine Prozell

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 BELADEBEXXX

Arbeitssicherheit

Verfasser Büro IPS / Hr. Schuhmann

IPS Ingenieurbüro Peter Schubert GmbH

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
			13.01.2025

Jahresbericht 2024

Die sicherheitstechnische Tätigkeit 2024 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 wurde 32x neue BAs für die Gefahrstoffe erstellt und in der Gefahrstoffliste übernommen.
- Es wurde 3x neue BAs für die Maschinen / Geräte erstellt.
- Es wurde 1x neue GFB für die Höhenverstellbaren Schreibtische erstellt.

Sicherheitstechnische Begehungen:

- 1x Sicherheitstechnische Begehungen wurde durchgeführt

Es wurden Beratung zu speziellen Problemen durchgeführt:

- Fragen zu den Tätigkeitsbereichen in der Backstube
- Teilnahme an dem EMAS-Audit

Unternehmensrelevante Informationen und Auszüge aus Vorschriften:

- 4x Infobriefe zum Thema Arbeitsschutz

Büro Oranienburg: Lehnitz Str. 11, 16515 Oranienburg, Tel.: 03301 / 53 39 42, Fax: 03301 / 20 12 90
E-Mail: IPS-peterschubert@t-online.de Internet: http://www.arbeitsschutz-ips.de

Durchführung der Sicherheits- und Gefahrstoffunterweisung

- 6x vor Ort, als Präsenz Veranstaltung
  - 4x Allg. Sicherheit Unterweisung
  - 1x Unterweisung zum Arbeiten im Ex-Bereich
  - 1x Unterweisung zum Arbeiten an Akkuladestationen (Gabelstapler)

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 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"

Büro Oranienburg: Lehnitz Str. 11, 16515 Oranienburg, Tel.: 03301 / 53 39 42, Fax: 03301 / 20 12 90
E-Mail: IPS-peterschubert@t-online.de Internet: http://www.arbeitsschutz-ips.de

IPS Ingenieurbüro Peter Schubert GmbH

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: 01 72/9802203

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
			14.01.2025

Arbeitsschwerpunkte 2025

In Auswertung der Arbeitsergebnisse 2024 werden nachfolgende Arbeitsschwerpunkte für das Jahr 2025 vorgeschlagen:

- Besichtigungen der Betriebsbereiche zur Überprüfung auf sicherheitstechnische Unbedenklichkeit,
- Überprüfung der Gefährdungsbeurteilung für die Tätigkeiten im Unternehmen,
- Durchführung von AS-Grundunterweisungen bzw. Übergabe von notwendigen Unterlagen zur Durchführung der Unterweisungen auf Anforderung.
- Überprüfung der Gefährdungsbeurteilung für Gefahrstoffe, und der Gefahrstoffliste,
- Erstellung aller nötigen Betriebsanweisungen und der GFB
- Unterstützung bei der Umsetzung der Forderungen der BetrSichV entsprechend der Erkenntnisse aus anderen Wirtschaftsbereichen.
- Vorbereitung und Teilnahme an den ASA-Sitzungen

Analyse der Einhaltung der Vorschriften und Regeln bezüglich:

- der Ersten Hilfe
- für prüfungs- und überwachungsbedürftige Anlagen,
- Beratung und Unterstützung der leitenden Mitarbeiter bei Umsetzung neuer bzw. veränderter Vorschriften und Realisierung sowie zu aktuellen Problemen,
- Durchführung der Prüfungen der E-Geräte in der Produktion, Werkstatt, den Lagerbereichen
- Durchführung der Prüfungen der Leitern / Aufstiegshilfen
- Abarbeitung von auftretenden Fragen und Problemen.

Die Gesamtjahresstundenzahl für die sicherheitstechnische Betreuung wird in monatlichen Teilzeiten bzw. entsprechend Bedarf abgearbeitet. Während meiner Abwesenheit vom Dienstort kann unter Tel. 03301 / 533942 ein anderer Mitarbeiter des Ingenieurbüros zur Klärung besonderer Probleme angefordert werden. Ich bitte darum, diese Vorschläge zu prüfen und ggf. Änderungen mit mir abzustimmen.

Uwe Schuhmann

„Fachkraft für Arbeitssicherheit"

Büro Oranienburg: Lehnitz Str. 11, 16515 Oranienburg, Tel.: 03301 / 53 39 42, Fax: 03301 / 20 12 90
E-Mail: IPS-peterschubert@t-online.de Internet: http://www.arbeitsschutz-ips.de

Vorsorgeuntersuchungen

Verfasser: Betriebsarzt / Dr. Karl-Heinz-Willig

WORK Gesellschaft für Arbeitsmedizin, Arbeitssicherheit und Qualitätsmanagement mbH

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 02.01.2025

WORK GmbH - Goethestr. 27 A - 15806 Zossen

Märkisch Landbrot

z.Hd. Hr. Christoph Deinert

Bergiusstr. 36

12057 Berlin

Betreff: **Jahresbericht Märkisch Landbrot für 2024**

Sehr geehrter Herr Deinert,
lieber Christoph,

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

Märkisch Landbrot wird seit gut neun Jahren arbeitsmedizinisch durch die WORK GmbH betreut. Neu inzugekommen ist ab Mitte des Jahres 2023 der Unternehmensteil BIOLOG.

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

In 2024 wurden insgesamt 30 x G-20, 28 x G-24, 19 x G-25, 29 x G-26.2 und 6 x G-37-Untersuchungen durchgeführt.

Als Gesundheits-Aktion wurden des Weiteren zum Schutz der Mitarbeiter und der Kunden erfolgreich vor Ort eine Grippe-Schutz-Impfung durchgeführt.

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

Es erfolgten Beratungen der Geschäftsführung, des Betriebsrates und der Mitarbeiter zu aktuellen gesundheitlichen Themen.

Mit freundlichen Grüßen

Dein

Dr. Karl-Heinz Willig
Geschäftsführer

Steuernummer
050 122 01887

HRB
27964 P

Mitgliedsnummer IHK
1109970

Betriebsnummer BIA
19657997

Berliner Volksbank

IBAN: DE 71 100 900 00 218 114 9003

Besucheranschrift:

Gesundheitszentrum
Potsdamer Platz
Eichhornstr. 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 2024 / Patrick Hannemann, Backstubenleiter

2024 wurden 16 Verletzungen in das Verbandsbuch eingetragen:

Nicht meldepflichtige Einträge:

Schnittverletzungen:
- am Daumen beim Kneterreinigen,
- am Finger beim Heben eines Kunststoffbehälters (Tuppe),
- am Finger beim Reinigen der Nassquetsche,
- am Finger beim Reinigen eines Metallschabers,
- am Finger beim Rangieren eines Abziehwagens,
- am Finger beim Reinigen der Fußbodenwaage,
- am Finger beim Reinigen eines Kunststoffschabers,
- am Finger beim Schneiden mit einem Messer.

Quetschungen:
- am Daumen beim Kneterreinigen.

Verbrennungen:
- Verbrennung am Oberarm durch einen heißen Ofenwagen (Stikken),
- Verbrennung am Unterarm durch eine Backofentür.

Verbrühungen:
- Verbrühung von Handgelenk und Teilen des Oberkörpers beim Brühstückherstellen, Eimer mit Heißwasser verschüttet.

Stossverletzungen:
- Kopf an der Wendeltreppe angestoßen (Gehirnerschütterung).

Meldepflichtige Einträge:

- überdehnter Finger beim Entnehmen eines festen Brotteiges aus dem Knetkessel,
- Verbrennung des Handtellers beim in den Ofenschieben eines Stikkenwagens.

Wegeunfälle (auf dem Arbeitsweg):
- Auf dem Weg zur Arbeit in eine Glasscherbe getreten.

Patrick Hannemann, Mrz 2025

Stakeholderdialoge

Kund*innenreklamationen

Verfasser: Geschäftsführung / Christoph Deinert

Mit dem Ernte-Verarbeitungsjahr 2012/13[7] 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 2023/24 gab es 51 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 - 24 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 51 für das Ernte-Verarbeitungsjahr 2023/24. Dies entspricht einer Reduzierung um 95 Prozent.

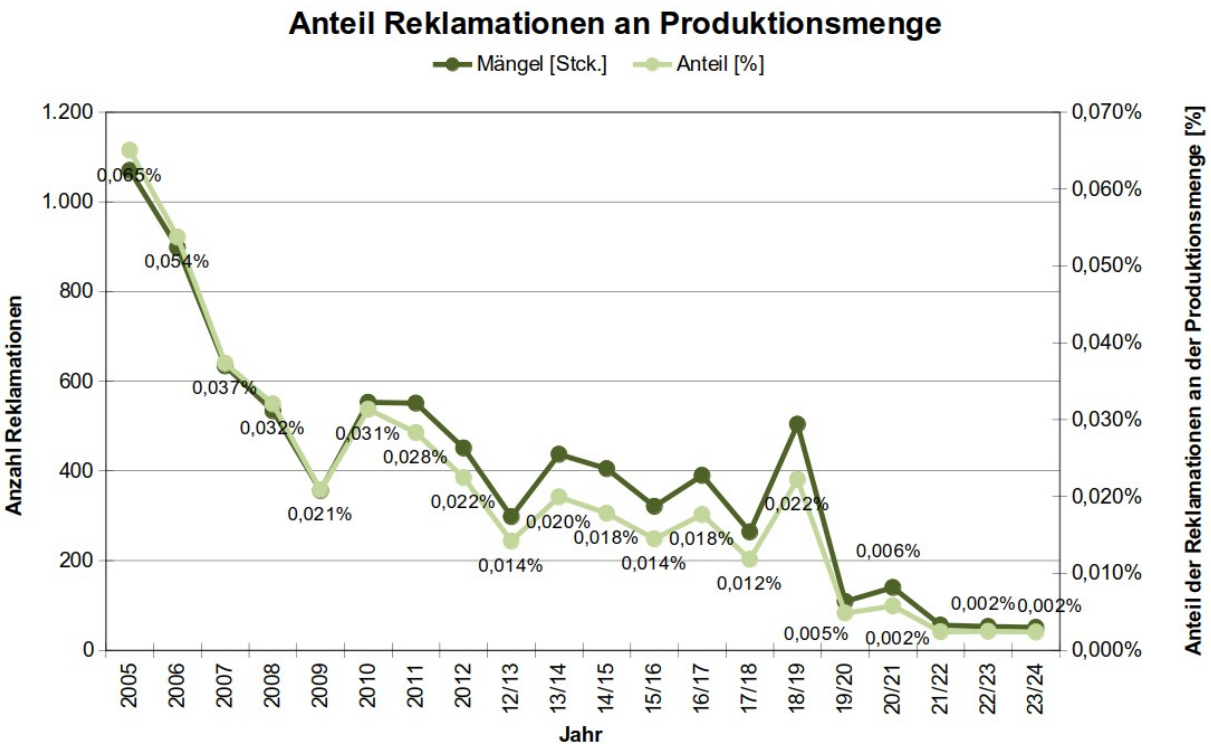

Abbildung 8: absolute und relative Anzahl der Mängel

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 Anzahl der großen Mängel sank, die mittleren und kleineren zunahmen.

[7] jeweils vom 01.10. bis 30.09. des Folgejahres

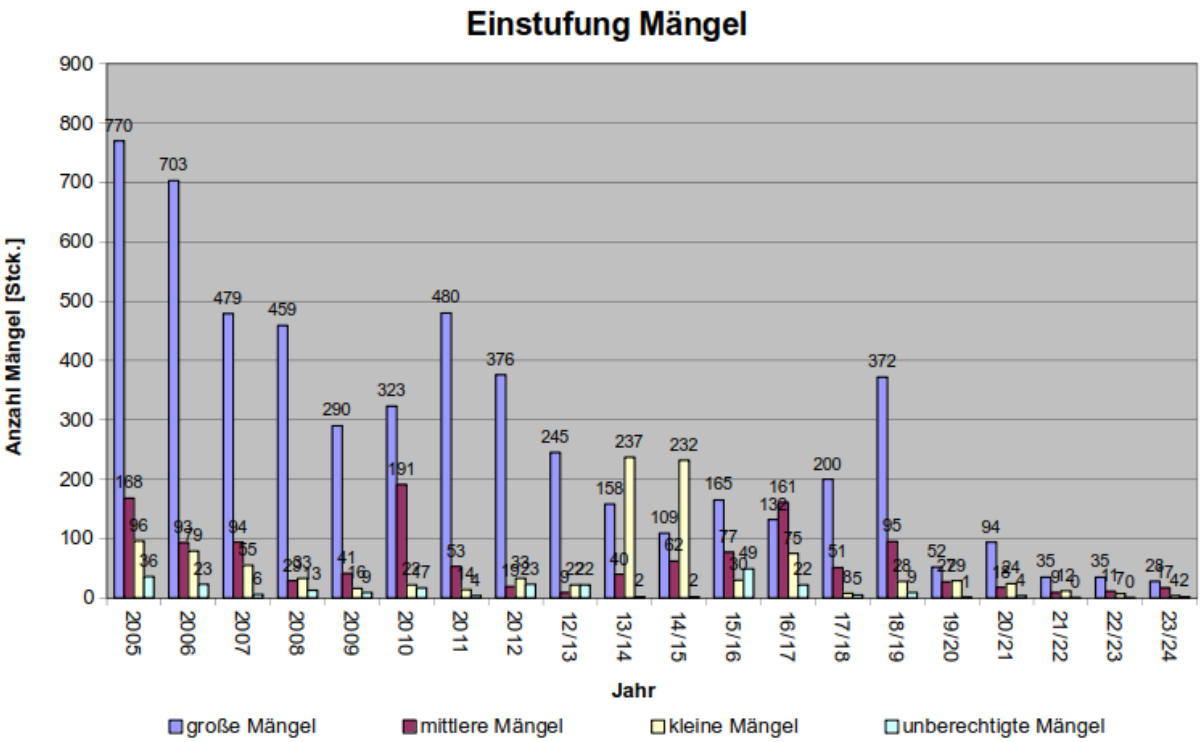

Abbildung 9: absolute Anzahl Mängel, kategorisiert nach Schwere

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

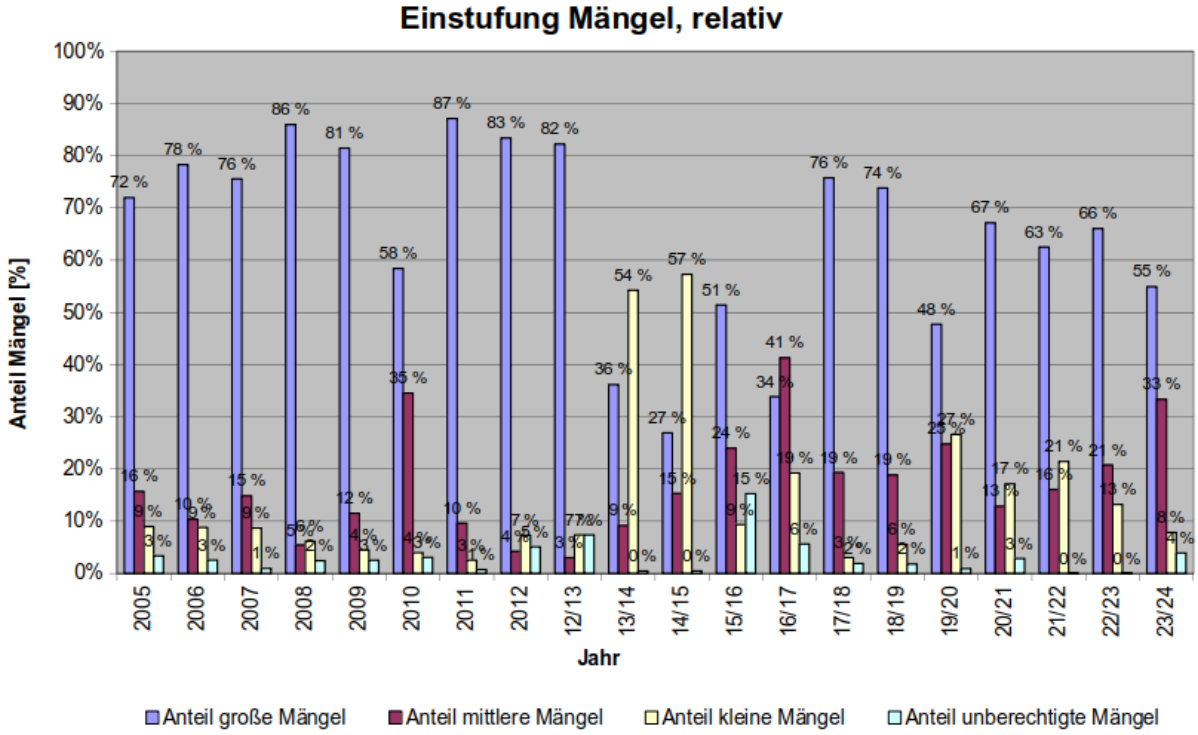

Abbildung 10: relative Anzahl Mängel, kategorisiert nach Schwere

Relativ zu den Produktionszahlen ergibt sich eine leichte Verschiebung hin zu kleineren Mängeln.

Die Anzahl der als unberechtigt gewerteten Reklamationen lag bei 2.

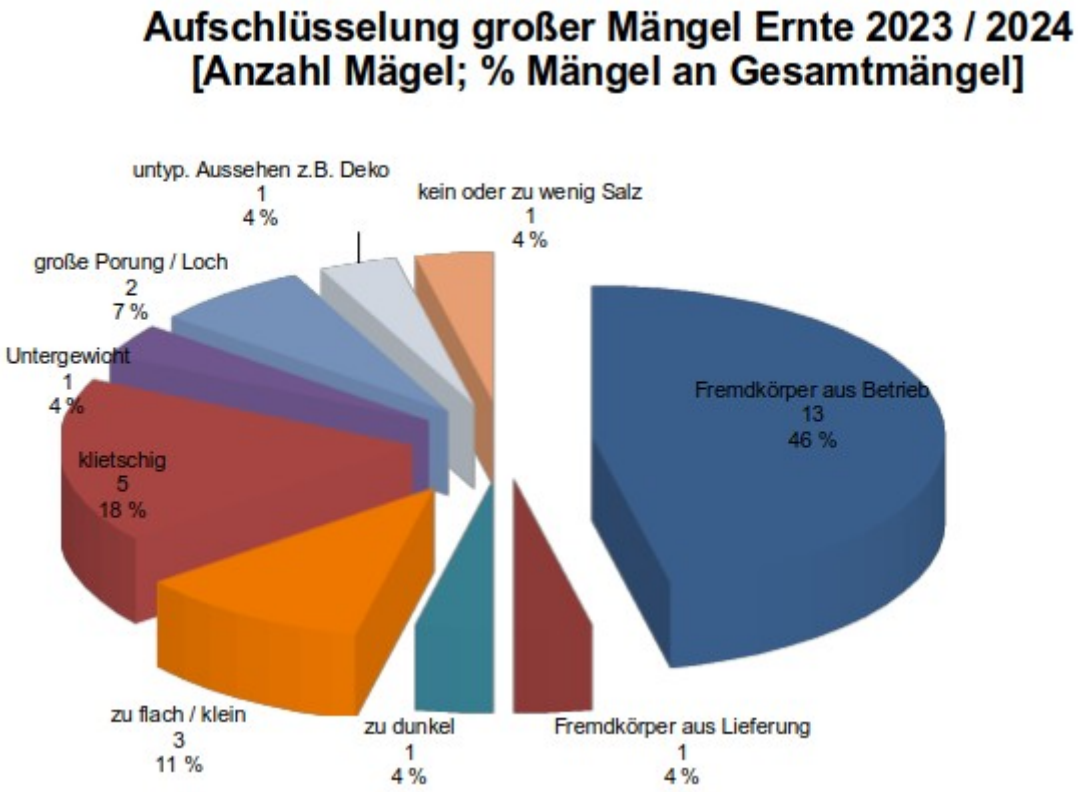

Abbildung 11: Schlüssel große Mängel

Die großen Mängel werden differenziert nach:

- *Fremdkörper aus Betrieb*: 13 Mängel (Vorjahr 7 Mängel)
- *klietschig*: 5 Mängel (Vorjahr 7 Mängel)
- *zu flach / klein*: 3 Mängel (Vorjahr: 0 Mängel)
- *große Porung / Loch*: 2 Mängel (Vorjahr: 5 Mängel)

Damit fällt der Mangel *Untergewicht* aus der Liste der vier führenden Mängel heraus.

Neu in die Liste gekommen ist der Mangel: *zu flach / klein*.

Absolut gesehen verschlechtern sich 3 Mängelarten und 6 verbessern sich.

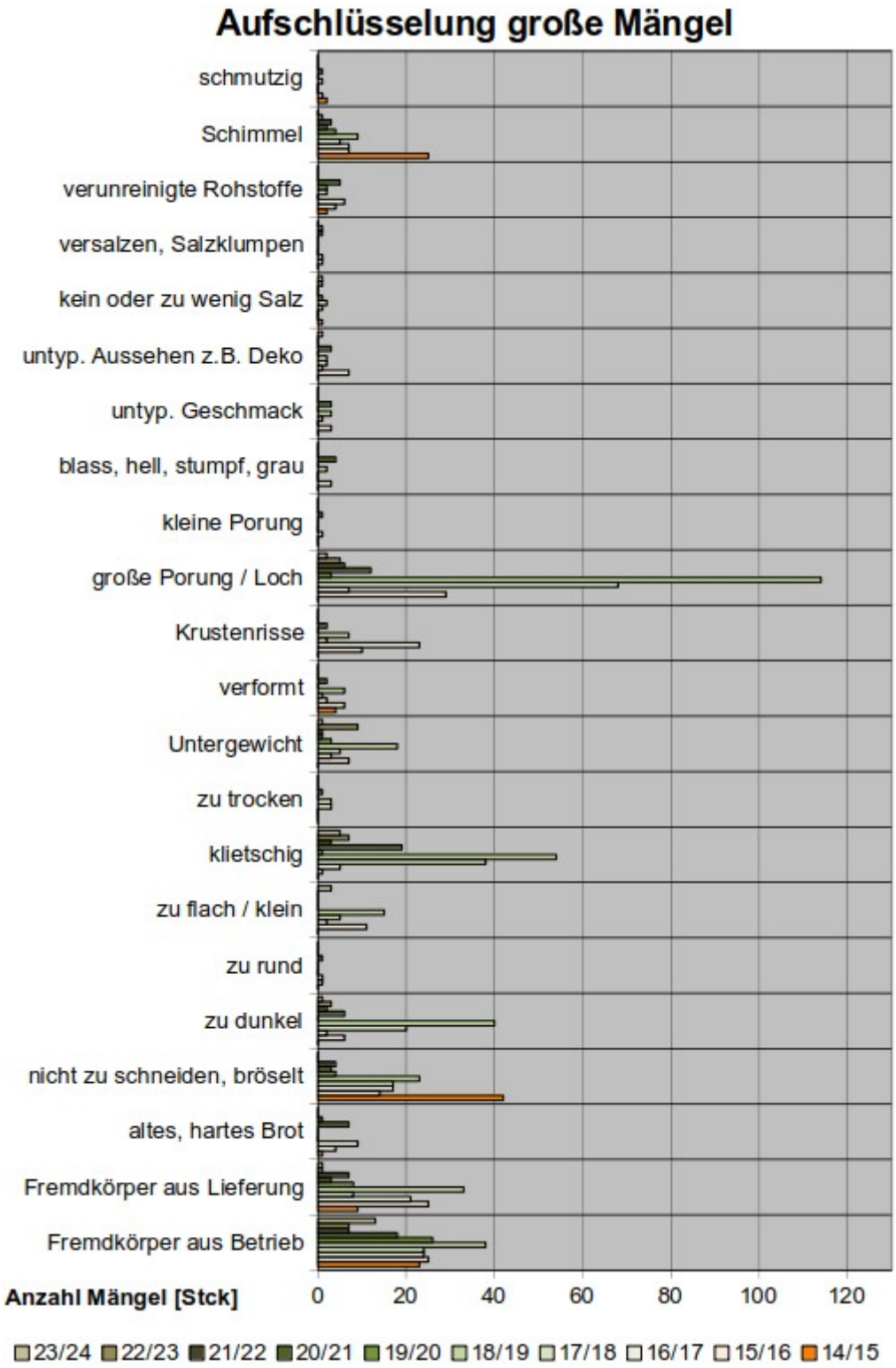

Abbildung 12: Schlüssel große Mängel im Jahresvergleich

Christoph Deinert, Jan 2025

Kommentare der Mitarbeiter*innen des Bereichs Qualitätskontrolle

Katja Pampel, Betriebsleitung Rohware & Qualität

Das Niveau der Reklamationen bleibt mit 24 bemängelten Broten je 1.000.000 kg hergestellter Brote (0,002%) weiterhin sehr niedrig. Den Themen "Klietsch", "zu flach und klein" oder "löchrige Porung" werden wir aufgrund der regionalen und schwankenden Rohwarenqualitäten sowie als Handwerksbetrieb mit eigener Getreideverarbeitung einschließlich der Vermahlung immer wieder begegnen. Hier muss der Fokus auch weiterhin beim Chargenwechsel liegen, um schnell steuernd einzugreifen und die optimalen Teigausbeuten und Führungsparameter für die aktuelle Verarbeitung festzulegen. Um zu erreichen, dass Reklamationen von Fremdkörpern künftig nahe Null gehen, wurden Investitionen und Bemühungen zur Optimierung der Getreidereinigung in 2024 vorgenommen. Das Ergebnis der Professionalisierung der Wareneingangskontrolle und der Verarbeitung unter Einsatz eines Farbauslesers wird sich in der Auswertung im nächsten Jahr zeigen. Schulung und Sensibilsierung der Mitarbeiter*innen bleibt ein wichtiger Eckpfeiler.

Dr. Alex Beck, BLQ, Qualität

Das Niveau an Reklamationen hat sich seit einigen Jahren auf niedrigem Niveau stabilisiert. Das ist sehr positiv und verdeutlicht die Konsolidierung in der Produktion.

Interessanter ist der Blick in die Mängelliste. Auch die Verteilung zwischen großen, mittleren und kleinen Mängeln stellte sich in den Jahren (20 - 23) sehr ähnlich dar. Im Erntejahr 2023 / 24 liegen weniger große Mängel vor und dafür haben mittlere Mängel zugenommen. Auch kleine Mängel sind deutlich reduziert. Es ist zu beachten, dass anhand der geringen Gesamtanzahl von Mängeln – Summe der Mängel 51 – sichere statistische Aussagen nicht möglich sind.

Bei den großen Mängeln bleibt das Thema Fremdkörper das wichtigste. Im Erntejahr 2023 / 24 wurden von Kunden 13-mal Fremdkörper im Brot gefunden. An dieser Problematik muss weitergearbeitet werden. Backtechnisch relevante Mängel traten wenig auf. Aus meiner Sicht stellt sich das sehr positiv dar, eingedenk der Tatsache, dass wir durch den Direktbezug des Getreides von den Bauern mit schwankenden Rohwarenqualitäten arbeiten.

Die Themen rund um die Beherrschung der schwankenden Rohwarenqualitäten bleiben ein sensibler Punkt in der Produktion, dem mit handwerklichen Fähigkeiten begegnet werden muss. Dazu kommt die konsequente Beobachtung der Rohwarenqualitäten. Wichtig ist beim Chargenwechsel immer orientierende Backversuche vorzunehmen, um die optimalen Führungsparameter festzulegen.

Brotprüfungen Demeter und DLG

Verfasser Katja Pampel, Betriebsleitung Rohware & Qualität

Für das Bauernbrot, das Dinkelbrot 100%, das Dinkel-Hafer-Brot, das Dinkel-Möhre, den Frankenlaib, die Märkische Kruste, das Schwarzbrot und das Vierschrot erhielten wir Demeter-Goldmedaillen und zwar für alle der acht zur Demeter-Brotprüfung eingereichten Brote.

Vier Brote wurden bei der jährlichen DLG-Brotprüfung eingereicht: DLG-Gold gab es für das Bauernbrot 1.000 g, Dinkel-Emmer mit Sesam und Waldviertler. Das Dinkel-Hafer-Brot erhielt die silberne DLG-Auszeichnung.

Die hausinternen Brotprüfungen erfolgen seit 2024 nicht mehr dokumentiert

nach dem DLG-Prüfschema. Es wurden in 2024 keine Brote zur Prüfung durch das IGV beauftragt.

Katja Pampel, Mrz 2025

Mitarbeiter*innenbefragung 2024

Verfasser: Patrycja Sowala und Christoph Deinert

Zur Bewertung der Zufriedenheit der Mitarbeiter*innen im Betrieb erfassen wir die Fluktuationsquote der Mitarbeiter*innen, die uns jährlich verlassen, und setzen sie in Bezug zur gesamten Jahresarbeitszeit. Ein wichtiges weiteres Element ist die direkte Befragung unserer Mitarbeiter*innen, die wir seit 2009 in Zusammenarbeit mit dem Betriebsrat alle drei Jahre durchführen.

Die Grundlage der Befragung bilden die Ergebnisse der Diplomarbeit von Diana Engel im Jahr 2009. In diesem Rahmen wurden auch die unterschiedlichen Bereiche, in denen Mitarbeiter*innen zufrieden oder unzufrieden sein können, abgestimmt:

- Aufgabe und Arbeitsbedingungen,
- Interne Kommunikation,
- Zusammenarbeit in den einzelnen und zwischen den Bereichen sowie mit dem Vorgesetzten,
- Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten,
- Einkommen,
- Unternehmen allgemein.

Dabei setzt sich die Bewertung der einzelnen Bereiche aus drei bis 30 Unterfragen zusammen.

Die Beteiligung der Mitarbeiter*innen an der Befragung hat sich 2012 um drei Prozent auf insgesamt 60 Prozent erhöht. Leider ist die Beteiligung 2015 auf 36 Prozent gesunken. Der Fehler lag darin, dass wir im Vorfeld nicht explizit für die Umfrage geworben haben. 2018 stieg die Beteiligung auf 50 Prozent und konnte 2021 nicht verbessert werden. 2024 stieg die Beteiligung auf 52 Prozent.

Die Zufriedenheit in den einzelnen Bereichen konnte mit ja (sehr gut), eher ja (gut) und teils, teils (befriedigend), eher nein (nicht befriedigend) und nein (schlecht) bewertet werden.

Bei der Mitarbeiter*innen-Zufriedenheit haben wir alle Stimmen mit befriedigend oder besser als zufrieden bewertet.

Von Juli bis September 2018 hat das *infas Institut für angewandte Sozialwissenschaft* im Auftrag der *ZEIT* in einer repräsentativen Erhebung rund 1.000 erwerbstätige Menschen in Deutschland befragt, welche Themen sie beschäftigen und wie zufrieden sie sind: Arbeiter*innen, Angestellte, Selbstständige, Auszubildende, Ältere und Junge, quer durch alle Berufsgruppen.[8] Thematisch gibt es einige Überschneidungen mit der Mitarbeiter*innenumfrage von MÄRKISCHES LANDBROT. In diesen Fällen haben wir die Aussagen der *ZEIT* vergleichend mit erwähnt.

Leider ist uns bisher keine vergleichbare aktuellere Studie bekannt. Deshalb lassen wir die Vergleichswerte der ZEIT von 2018 stehen.

Insgesamt erreichen wir eine Mitarbeiter*innen-Zufriedenheit von im Mittel 90 Prozent (letzte Umfrage 2021: 85 Prozent). Gegenüber der letzten Umfrage in 2021 konnten alle Bereiche mit Ausnahme der *Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten* verbessert werden.

[8] DIE ZEIT vom 03.12.2018

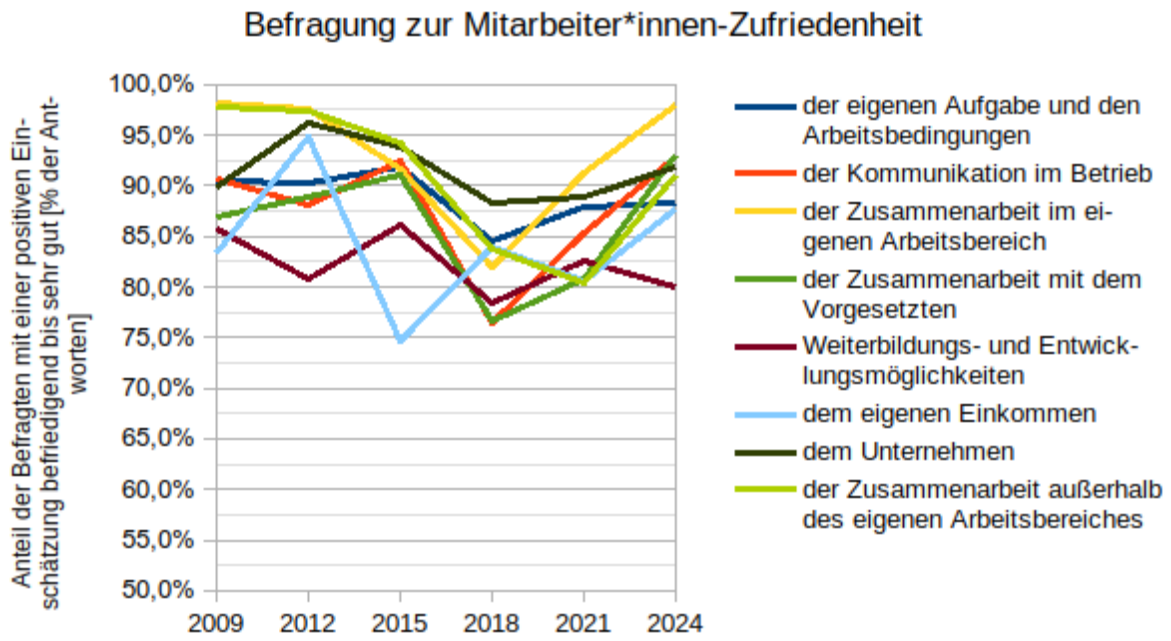

Abbildung 13: Befragung zur Mitarbeiter*innen-Zufriedenheit (Einschätzung befriedigend bis sehr gut)

Zur besseren Sichtbarkeit beginnt die senkrechte Werteachse erst bei 50 % (so ziehen sich die Grafiken weiter auseinander).

Interessehalber haben wir im zweiten Schritt nur die Stimmen gewertet, die besser als befriedigend waren.

Gegenüber der letzten Umfrage in 2021 haben sich auch in dieser Betrachtung alle Bereiche mit Ausnahme der *Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten* verbessert.

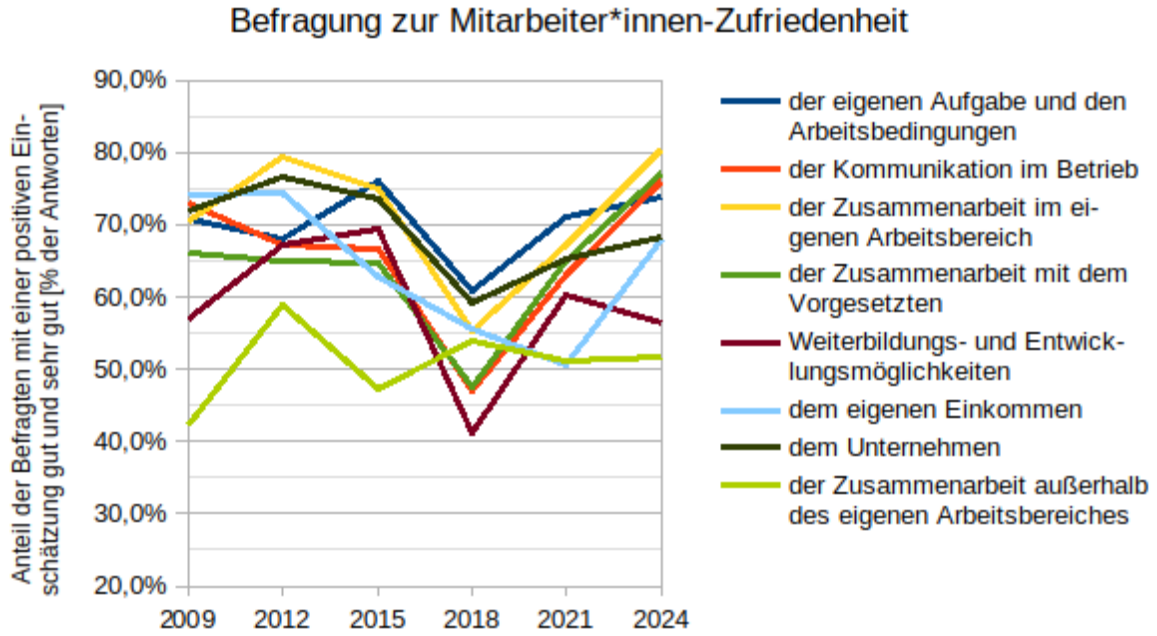

Abbildung 14: Befragung zur Mitarbeiter*innen-Zufriedenheit (Einschätzung gut bis sehr gut)

Zur besseren Sichtbarkeit beginnt die senkrechte Werteachse erst bei 20 % (so ziehen sich die Grafiken weiter auseinander).

Ein feineres Bild ergibt sich, wenn die Unterfragen der verschiedenen Bereiche angesehen werden, zum Beispiel wie folgt in der aufsteigenden Rangfolge der Zufriedenheit:

Aufgabe und Arbeitsbedingungen

72 % / Hätten Sie gern eine kürzere Arbeitszeit?

75 % / Wenn Sie eine Teilzeitbeschäftigung haben: würden Sie gern mehr arbeiten?

84 % / Wie zufrieden sind Sie mit den äußeren Bedingungen an Ihrem Arbeitsplatz (Licht, Lärm, Belüftung, Platzverhältnisse, Sauberkeit usw.)?

85 % / Haben Sie die Möglichkeit, bei Ihrer Arbeit Ihr Wissen und Können einzusetzen?

85 % / Haben Sie das Gefühl, zum Unternehmenserfolg mit Ihrer persönlichen Arbeit beizutragen?

85 % / Finden Sie Ihre Aufgabe ausreichend anspruchsvoll/ Ihren Fähigkeiten entsprechend?

91 % / Gibt Ihnen Ihre Arbeit Möglichkeiten, sich über Ihre Leistung bzw. Ihren Erfolg zu freuen?

91 % / Haben Sie die Möglichkeit, bei der Durchführung Ihrer Arbeit Ihre Vorstellungen umzusetzen?

91 % / Sind Sie mit Ihrer täglichen Arbeitsbelastung zufrieden?

97 % / Würden Sie sagen, dass Sie Ihre Arbeit gern machen?

97 % / Ist die erforderliche Ausstattung für optimales Arbeiten vorhanden (Arbeitsmittel, Computer, technische Ausrüstung usw.)?

100 % / Sind Sie mit Ihrer Arbeitszeitregelung zufrieden?

DIE ZEIT - Wie zufrieden sind die Menschen bei der Umsetzung:

39 % / Die eigene Arbeitszeit reduzieren zu können.

40 % / Betriebliche Angebote für eine gesunde Ernährung.

41 % / Zwischen Voll- und Teilzeit (oder umgekehrt) wechseln zu können, wie man es will.

43 % / Arbeitsinhalte mehr selbst bestimmen.

43 % / Selbst bestimmen, wann man am Tag anfängt oder aufhört zu arbeiten.

64 % / Sich bei der Arbeit wohlfühlen.

Kommunikation

85 % / Gibt es genügend Arbeitsbesprechungen in Ihrem Bereich?

85 % / Sind Sie der Meinung, dass in Ihrem Bereich offen mit Konflikten umgegangen wird?

91 % / Haben Sie die Möglichkeit Ihre Meinung ohne Angst vor möglichen Folgen zu äußern?

97 % / Finden Sie die Arbeitsbesprechungen nutzbringend?

100 % / Stehen Ihnen ausreichende Informationen zur Erledigung Ihrer Arbeit zur Verfügung?

100 % / Erhalten Sie bei Fragen zu Ihrem Aufgabengebiet die erforderlichen Informationen?

Zusammenarbeit im eigenen Arbeitsbereich

94 % / Sind Ihre Aufgaben mit den Aufgaben der Kollegen in Ihrem Bereich abgestimmt?

100 % / Sind Sie mit der Zusammenarbeit mit den Kollegen in Ihrem Bereich zufrieden?

100 % / Wie empfinden Sie das Betriebsklima in Ihrem Bereich?

Zusammenarbeit mit dem Vorgesetzten

82 % / Erhalten Sie für gute Leistungen von Ihrem Vorgesetzten Anerkennung und Lob?

90 % / Wird bei Entscheidungen die Ihre Arbeit betreffen, Ihre Meinung berücksichtigt?

94 % / Bespricht Ihr Vorgesetzter die Aufgaben und Ziele der gemeinsamen Arbeit ausreichend mit Ihnen?

94 % / Informiert Ihr Vorgesetzter Sie ausreichend und zeitnah über wesentliche Dinge, die Ihre Arbeit betreffen?

94 % / Fördert Ihr Vorgesetzter die Zusammenarbeit im Team?

94 % / Sind Sie der Meinung, dass Ihr Vorgesetzter Sie gerecht beurteilt?

96 % / Erhalten Sie von Ihrem Vorgesetzten Unterstützung und Hilfe, wenn Sie Schwierigkeiten bei Ihrer Arbeit haben?

97 % / Haben Sie die Möglichkeit, Ihre Aufgaben mit größtmöglicher Autonomie und Selbständigkeit zu erledigen?

97 % / Wird berechtigte Kritik von Ihrem Vorgesetzten sachlich und konstruktiv ausgeübt?

DIE ZEIT - Wie zufrieden sind die Menschen bei der Umsetzung:

53 % / Von Vorgesetzten und Kollegen die Anerkennung zu erhalten, die man verdient.

Weiterbildungs-/Entwicklungsmöglichkeiten

77 % / Wie zufrieden sind Sie mit den Entwicklungsmöglichkeiten im Betrieb?

83 % / Wie zufrieden sind Sie mit den Möglichkeiten zur Weiterbildung?

DIE ZEIT - Wie zufrieden sind die Menschen bei der Umsetzung:

44 % / Vorgesetzte zu haben, die einen unterstützen, sich weiter zu entwickeln.

47 % / Mehr Möglichkeiten der persönlichen Weiterbildung zu haben.

Einkommen

82 % / Sind Sie der Meinung, dass Ihre Arbeit leistungsgerecht bezahlt wird?

85 % / Wie schätzen Sie Ihre Bezahlung im Vergleich zu anderen Unternehmen ein?

97 % / Sind Sie mit den Sozial- und Nebenleistungen zufrieden?

Unternehmen

88 % / Fühlen Sie sich über Ihre Tätigkeit hinaus mit dem Unternehmen verbunden?

91 % / Welches Ansehen hat das Unternehmen nach Ihrer Meinung bei den Mitarbeitern?

91 % / Sind Sie der Meinung, dass Sie über die wesentlichen Dinge im Betrieb ausreichend informiert sind?

91 % / Sind Ihnen die Unternehmensziele ausreichend bekannt?

100 % / Welches Ansehen hat Ihrer Meinung nach das Unternehmen bei den Kunden?

DIE ZEIT - Wie zufrieden sind die Menschen bei der Umsetzung:

38 % / In einem Betrieb mit einer bekannten Marke arbeiten zu können.

47 % / Der Ruf der Branche, in der man arbeitet.

Zusammenarbeit außerhalb des eigenen Arbeitsbereiches

90 % / Wie beurteilen Sie die Abstimmung der Aufgaben Ihres Bereiches/ Abteilung mit den Aufgaben der anderen Bereiche/Abteilungen?

91 % / Wie schätzen Sie die Zusammenarbeit zwischen den Bereichen/Abteilungen ein?

92 % / Wie gut sorgt nach Ihrer Meinung die Unternehmensführung für die Zusammenarbeit zwischen den Bereichen/Abteilungen?

Spendenprojekte

45 % / Ich spenden im privaten Rahmen für ökologische oder soziale Anliegen.

61 % / Mir sind Projekte bekannt, die von ML unterstützt werden.

64 % / Ich finde gut, dass ML für nachhaltige Projekte spendet.

Gespendet wurde im privaten Rahmen für die Projekte *rote Nasen*, *mein Grundeinkommen*, *Tierheim Berlin*, *BUND*, *Greenpeace, Care Deutschland e.V..*

Erstmalig wurde die Befragung auch bei unserer 100%igen Tochter BioLog (Kommissionierer und Fahrer) durchgeführt. Leider gab es hier nur zwei Rückmeldungen, die kein representatives Ergebnis abbilden konnten.

Patrycja Sowala und Christoph Deinert, Aug 2024

Kommentare von Führungskräften zur Mitarbeiter*innenbefragung

Katja Pampel, Betriebsleitung Rohware & Qualität

Gegenüber der letzten Umfrage in 2021 haben sich sowohl die Beteiligungsquote, diesmal 52 Prozent als auch alle abgefragten Themen zur Zufriedenheit der Mitarbeiter verbessert. Die durchschnittliche Gesamtzufriedenheit von 90 Prozent der Befragten ist erfreulich hoch. Das Thema *Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten* bildet die einzige Ausnahme. Hier gab es einen Rückgang auf 83 bzw. 77 Prozent. Werte die keinen dringenden Handlungsbedarf suggerieren dennoch Themen die wir nicht aus dem Fokus verlieren wollen und hier (Schulungs-) Angebote machen werden.

Katja Pampel, Mrz 2025

Christoph Deinert, Geschäftsführung

Leider ist unser erstmaliger Versuch fehlgeschlagen, auch die Mitarbeiter unserer Logistik-Tochter nach ihrer Zufriedenheit zu fragen. Hier hatten wir lediglich zwei Rückmeldungen, sodass keine repräsentative Auswertung möglich war.

Bei der nächsten Mitarbeiter*innen-Umfrage in zwei Jahren werden wir die Mitarbeiter*innen im Vorfeld intensiver bewerben.

Christoph Deinert, Jan 2025

Externe Einschätzungen von *MÄRKISCHES LANDBROT*

Durch welche Prozesse beeinflusst Verantwortungseigentum das Organizational Commitment bei *MÄRKISCHES LANDBROT*?

Alanus Hochschule

Bachelorarbeit zur Erlangung des akademischen Grades Bachelor of Arts (B.A.)

Johanna Meyer-Tonndorf

Abgabedatum: 15.08.2024

Erstprüferin: Prof. Dr. Susanne Blazejewski

Zweitprüferin: Verena Hermelingmeier

Auszug: „Fazit

Die zentrale Forschungsfrage dieser Arbeit lautet: „Durch welche Prozesse beeinflusst Verantwortungseigentum das Organizational Commitment bei Märkisches Landbrot?".

Um diese Frage umfassend zu beantworten, wurde ein zweigleisiger Forschungsansatz verfolgt, der sowohl theoretische als auch empirische Elemente beinhaltet. Im theoretischen Teil wird das Konzept des Verantwortungseigentums sowohl als rechtliche Form, als auch als organisatorisches Konzept erläutert. Darüber hinaus wird das Organizational Commitment anhand des Modells von Meyer und Allen (1991) präzise definiert und eingehend dargestellt, wobei die drei Komponenten Affective, Continuance und Normative Commitment im Detail analysiert werden.

Für die praktische Untersuchung der Forschungsfrage, wurde eine empirische Studie durchgeführt. Dazu wurden insgesamt neun qualitative Interviews mit Mitarbeitenden der Organisation Märkisches Landbrot geführt. Die Interviews dienten als primäre Datenquelle und wurden mittels der qualitativen Inhaltsanalyse nach Kuckartz (2014) ausgewertet. Diese Methode ermöglichte eine systematische und nachvollziehbare Analyse des Materials, was zur

Identifikation zentraler Prozesse führte, durch die Verantwortungseigentum das Organizational Commitment der Mitarbeitenden beeinflusst.

Die Analyse der Interviews legt nahe, dass mehrere spezifische Prozesse identifiziert werden können, die das Organizational Commitment bei Märkisches Landbrot fördern.

Ein wesentlicher Befund ist, dass die Kongruenz zwischen den persönlichen Werten der Mitarbeitenden und den Werten der Organisation durch das Verantwortungseigentum beeinflusst wird. Durch den Aspekt des gebundenen Vermögens, werden die durch Märkisches Landbrot vertretenen Werte als gefestigter wahrgenommen, wodurch die persönliche Identifikation und dadurch das Organizational Commitment beeinflusst wird. Durch die Struktur des gebundenen Vermögens, die verhindert, dass das Unternehmen verkauft oder an externe Investor:innen veräußert wird, wird unter anderem das Vertrauen der Mitarbeitenden positiv beeinflusst. Diese Struktur schafft ein Gefühl der Sicherheit und Stabilität, welches die Mitarbeitenden zu schätzen wissen, da sie sicher sein können, dass durch keine externen Stimmen die grundlegenden Werte der Organisation negativ beeinflusst werden können.

Ein weiterer zentraler Prozess ist die Förderung langfristiger Perspektiven. Das gebundene Vermögen impliziert, dass die Werte, die den Mitarbeitenden persönlich wichtig sind, auch in Zukunft Bestand haben und innerhalb der Organisation weiterhin gelebt werden. Diese Langfristigkeit verstärkt das Vertrauen der Mitarbeitenden und trägt dazu bei, dass sie sich stärker mit der Organisation identifizieren, daher wird das Organizational Commitment ebenfalls beeinflusst.

Das Verantwortungseigentum kann als ein Aspekt von einer großen Veränderung bei MÄRKISCHES LANDBROT gesehen werden, die sich durch den Weggang von Joachim ausgezeichnet hat. Aus den Interviews konnte entnommen werden, dass in ihrer Wahrnehmung die Strukturen sich verändert haben, hin zu flacheren Hierarchien und einer Dezentralisierung der Entscheidungen. Mehr Mitspracherecht und das Gefühl von Involviertheit in Prozesse kann laut Meyer und Allen das Organizational Commitment beeinflussen. Somit wäre in diesem Fall Verantwortungseigentum ein Aspekt in einem Prozess, der die ganze Organisation beeinflusst hat.

Ein weiterer identifizierter Faktor ist die Verteilung der Verantwortung auf mehrere Schultern. Die Einführung neuer Positionen, wie etwa die Mitgliedschaft im Stiftungsrat, eröffnet Möglichkeiten für mehr Partizipation und bietet tiefere Einblicke in die Organisation. Allerdings ist anzumerken, dass diese Möglichkeiten nur einer begrenzten Anzahl von Personen innerhalb der Organisation zugänglich sind, was ihre Anwendbarkeit in Bezug auf die gesamte Organisation einschränkt. Dennoch tragen diese Positionen zur Förderung des Organizational Commitment bei, indem sie den beteiligten Mitarbeitenden eine stärkere Identifikation mit der Organisation ermöglichen.

Insgesamt zeigt diese Untersuchung, dass Verantwortungseigentum durch verschiedene Prozesse das Organizational Commitment der Mitarbeitenden bei Märkisches Landbrot beeinflusst. Diese Prozesse umfassen insbesondere die Stärkung von Vertrauen, die Sicherstellung langfristiger Werte und die Förderung von Partizipation und Gemeinschaftsgefühl. Allerdings ist der Effekt nicht so ausgeprägt, wie zu Beginn vermutet. Das könnte an teilweise fehlendem Wissen um die Einzelheiten der Rechtsform liegen, oder an der Tatsache, dass die Rechtsform für viele Mitarbeitende keine große Relevanz hat und andere Faktoren im täglichen Arbeiten wichtiger sind. Für viele der Befragten stellt das

Verantwortungseigentum eine willkommene Ergänzung dar, die gut zu Märkisches Landbrot passt. Allerdings wird es nicht als entscheidender Faktor für die Beziehung zwischen dem Individuum und der Organisation angesehen. Durch die detaillierte Analyse dieser Prozesse, leistet diese Arbeit einen Beitrag zum Verständnis der Auswirkungen von Verantwortungseigentum auf das Organizational Commitment in Organisationen.

Für zukünftige Forschungsansätze wäre ein Vergleich von Organisationen im Verantwortungseigentum von großem Interesse. Insbesondere könnte ein Vergleich von Organisationen unterschiedlicher Größe und Branchen helfen, die Repräsentativität der Ergebnisse zu erhöhen und die vielfältigen Implementierungen von Verantwortungseigentum zu verstehen. Aufgrund der fehlenden offiziellen Rechtsform ist die Umsetzung von Verantwortungseigentum bisher sehr individuell gestaltet. Diese individuellen Ansätze könnten unterschiedliche Auswirkungen auf das Organizational Commitment der Mitarbeitenden haben. Eine Untersuchung, die diese Variabilität berücksichtigt, könnte wertvolle Erkenntnisse darüber liefern, welche spezifischen Aspekte von Verantwortungseigentum besonders förderlich oder hinderlich für das Organizational Commitment sind.

Ein weiterer bedeutender Aspekt, ist der Einfluss der internen Kommunikation über die Rechtsform und deren Verständnis bei den Mitarbeitenden. Es wäre interessant zu erforschen, inwieweit das Wissen der Mitarbeitenden über das Konzept und letztlich ihr Organizational Commitment beeinflusst.

Darüber hinaus wäre es wertvoll, alternative Forschungsmethoden in Betracht zu ziehen. Quantitative Methoden, wie Umfragen, könnten verwendet werden, um ein breiteres Spektrum von Meinungen und Erfahrungen zu erfassen. Solche Methoden könnten auch dazu beitragen, etwaige Ängste oder Bedenken der Mitarbeitenden zu identifizieren, die in qualitativen Interviews möglicherweise nicht vollständig zur Sprache kommen. Durch die Kombination von qualitativen und quantitativen Ansätzen könnte eine umfassendere Analyse der Auswirkungen von Verantwortungseigentum auf das Organizational Commitment ermöglicht werden.

Insgesamt bieten diese Ansätze ein reichhaltiges Feld für zukünftige Forschung und könnten wesentlich dazu beitragen, das Verständnis der Beziehung zwischen Verantwortungseigentum und Organizational Commitment zu vertiefen."

Gemeinwohlbilanz MÄRKISCHES LANDBROT GmbH

(Vollbilanz)

Berichtszeitraum: 2018 - 2021

Jan Koltermann, externer Prüfbeauftragter der GWÖ

Bewertung Auditor

„Liebes Management-Team,

es war mir eine große Freude, das Audit Ihrer Bäckerei durchzuführen und gemeinsam mit Ihnen die beeindruckenden Ergebnisse Ihrer Arbeit in der Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ) zu betrachten. Ihr Unternehmen setzt Maßstäbe in der Bäckerei-Branche und ist ein leuchtendes Beispiel für Nachhaltigkeit, Engagement und ethisches Wirtschaften.

Besonders hervorzuheben ist Ihre außergewöhnliche Leistung im Bereich der ökologischen Nachhaltigkeit. Mit einem Erfüllungsgrad von 95 % sind Sie in dieser Dimension Vorreiter und haben nahezu das maximale Potenzial

ausgeschöpft. Ihr konsequenter Fokus auf die Produktion von Brot und Brötchen in Demeter-Qualität spiegelt sich in dieser starken Leistung wider und zeigt, wie

tief verwurzelt Ihre Nachhaltigkeitsstrategie im Kerngeschäft ist. Durch die enge Zusammenarbeit mit Ihren Lieferanten, die für die Qualität der Rohstoffe essenziell sind, und Ihre Verantwortung für den Schutz der Umwelt, haben Sie eine beeindruckende Grundlage geschaffen.

Auch in den anderen Wertekategorien Ihrer GWÖ-Bilanz, wie Menschenwürde, Solidarität & Gerechtigkeit sowie Transparenz & Mitentscheidung, stehen Sie mit jeweils rund 70 % auf einem sehr hohen Niveau. Dass Sie all diese Wertebereiche fast gleich stark verfolgen, zeigt die Ausgewogenheit Ihres Unternehmensansatzes und wie engagiert Sie sich nicht nur ökologisch, sondern auch sozial und ethisch positionieren.

Besonders beeindruckt hat mich der hohe Stellenwert, den Sie dem Wert der Transparenz & Mitentscheidung in Ihrem Unternehmen beimessen. Es ist bemerkenswert, wie Sie sowohl Ihre Kunden als auch Ihre Mitarbeitenden und insbesondere Ihre Lieferanten aktiv in Ihre Geschäftsprozesse einbeziehen. Dies unterstreicht die besondere Wertschätzung, die Sie diesen wichtigen Berührungsgruppen entgegenbringen, und hebt hervor, wie essenziell diese für Ihre nachhaltige Ausrichtung sind.

Ihr Engagement spiegelt sich auch in den detaillierten Ergebnissen wider: In 15 der 20 Themenfelder haben Sie bereits den Status der Vorbildlichkeit erreicht – darunter vier mit voller Punktzahl. Dies ist ein herausragendes Ergebnis und verdient höchste Anerkennung. Besonders hervorzuheben sind die Themenfelder A2 (Solidarität & Gerechtigkeit in der Zulieferkette), A3 (Ökologische Nachhaltigkeit in der Zulieferkette), D3 (Transparenz bei Mitarbeitenden) und E3 (Ökologische Auswirkung durch die Nutzung und Entsorgung von Produkten), die Ihre ganzheitliche Verantwortung und Ihre enge Bindung an Kunden, Lieferanten und das gesellschaftliche Umfeld unterstreichen.

Auch in den verbleibenden fünf Themenfeldern konnten Sie den Status „Erfahren" erreichen, dreimal sogar mit der höchsten Punktzahl. Dies zeigt, dass Ihr Unternehmen nicht nur im ökologischen Bereich, sondern auch in den sozialen und ethischen Dimensionen des Gemeinwohls hervorragend aufgestellt ist.

Ein kleiner Verbesserungspunkt liegt im Bereich der Transparenz und gesellschaftlichen Mitentscheidung. Aufgrund des längeren Zeitraums zwischen den letzten Bilanzierungen und Auditierungen musste hier eine Stufe abgewertet werden. Die Gründe für die Unterbrechung sind sehr gut nachvollziehbar, und ich bin zuversichtlich, dass Sie durch kontinuierliche Berichterstattung diesen Punkt schnell wieder aufholen werden.

Im Bereich der Arbeitsverträge (Themenfeld C2) sehe ich das größte Potenzial für Innovationen. Die herausfordernden Arbeitszeiten im Bäckereihandwerk sind bekannt, und gerade hier könnte es spannend sein, durch neue Arbeitszeitmodelle und eine noch flexiblere Gestaltung mehr Freiräume für Ihre Mitarbeitenden zu schaffen. Die Balance zwischen Berufsleben und Privatleben, besonders in Verbindung mit den oft nächtlichen Arbeitszeiten, könnte durch weitere technologische und organisatorische Innovationen verbessert werden. Die wertvolle Berührungsgruppe der Mitarbeitenden hat im Vergleich zu anderen Gruppen den größten Hebel, um weiteres Potenzial zu entfalten. Ich bin sicher, dass Sie gemeinsam mit Ihren Mitarbeitenden neue und innovative Lösungen entwickeln werden, die das Wohlbefinden und die Zufriedenheit weiter steigern.

Trotz dieser Herausforderungen ist es bemerkenswert, dass Sie sich mit 773 Punkten in der wiederholten extern auditierten GWÖ-Vollbilanz im Spitzenfeld der gemeinwohlorientierten Unternehmen befinden. Ihr Unternehmen agiert nicht nur deutlich nachhaltiger als viele Ihrer Mitbewerber in der Bäckereibranche, sondern setzt auch Standards, die zur Nachahmung anregen und die gesamte Branche inspirieren können.

Die kontinuierliche Wertschätzung und der enge Austausch mit Ihren Lieferanten sowie die regionale Ausrichtung Ihrer Geschäftspraktiken sind starke Elemente Ihres Erfolgsmodells, das sicher auch in Zukunft eine zunehmende Wertschätzung seitens der Verbraucher erfahren wird. Ihre Bereitschaft, immer wieder neue Wege zu gehen, ohne die Kernelemente der Regionalität und Nachhaltigkeit zu vernachlässigen, wird sich sicherlich weiterhin auszahlen.

Abschließend möchte ich Ihnen und Ihrem Team nochmals herzlich für das inspirierende Audit danken. Ihre Bäckerei ist ein Vorbild für nachhaltiges und gemeinwohlorientiertes Wirtschaften in der Branche und darüber hinaus. Ich wünsche Ihnen weiterhin viel Erfolg, Engagement und kreative Ideen, die nicht nur Ihr Unternehmen, sondern auch Ihre gesamte Branche voranbringen werden.

Mit besten Grüßen und viel Wertschätzung,

Jan Koltermann"

Ergebnisse der bisherigen Bilanzierungen

- Bilanzjahr 2018 - 2021 (Auditergebnisse: Matrix 5.1): 773 von 1000 Punkte
- Bilanzjahr 2016 - 2017 (Auditergebnisse: Matrix 5.0): 756 von 1000 Punkte
- Bilanzjahr 2014 - 2016 (Auditergebnisse: Matrix 4.1): 773 von 1.000 Punkten (inhaltlich bis Bilanzjahr 2016, auf Basis von Kennzahlen bis Bilanzjahr 2015)
- Bilanzjahr 2012 - 2014 (Auditergebnisse: Matrix 4.1): 689 von 1.000 Punkten (inhaltlich bis Bilanzjahr 2014, auf Basis von Kennzahlen bis Bilanzjahr 2013)
- Bilanzjahr 2011 (Auditergebnisse: Matrix 4.0): 652 von 1.000 Punkten

Testat Bilanzjahre 2018 bis 2021

Das Testat ist die extern auditierte Ergebnisübersicht der Gemeinwohlbilanz eines Unternehmens. Bei der Bilanzierung wird der Umgang mit den Berührungsgruppen des Unternehmens auf den Grad der Einhaltung zentraler Werte unserer Gesellschaft hin bewertet. Das Ergebnis wird in Tabellenform dargestellt.

Die Gesamtbewertung von MÄRKISCHES LANDBROT liegt im Bewertungszeitraum bei 773 von 1.000 Punkten.

Dieses Zertifikat bestätigt die Gültigkeit des durchlaufenen GWÖ Auditprozesses und berechtigt zum Führen des Labels:

GEMEINWOHL ÖKONOMIE
Bilanzierendes Unternehmen mit externem Audit

Testat:	Externes Audit	Gemeinwohl-Bilanz	Märkisches Landbrot GmbH
	M5.0 Vollbilanz	2018 bis 2021	Auditor*In: Jan Koltermann

Wert / Berührungsgruppe	MENSCHENWÜRDE	SOLIDARITÄT UND GERECHTIGKEIT	ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT	TRANSPARENZ UND MITENTSCHEIDUNG
A: LIEFERANT*INNEN	A1 Menschenwürde in der Zulieferkette: 70 %	A2 Solidarität und Gerechtigkeit in der Zulieferkette: 100 %	A3 Ökologische Nachhaltigkeit in der Zulieferkette: 100 %	A4 Transparenz und Mitentscheidung in der Zulieferkette: 80 %
B: EIGENTÜMER*INNEN & FINANZ-PARTNER*INNEN	B1 Ethische Haltung im Umgang mit Geldmitteln: 80 %	B2 Soziale Haltung im Umgang mit Geldmitteln: 70 %	B3 Sozial-ökologische Investitionen und Mittelverwendung: 70 %	B4 Eigentum und Mitentscheidung: 80 %
C: MITARBEITENDE	C1 Menschenwürde am Arbeitsplatz: 60 %	C2 Ausgestaltung der Arbeitsverträge: 40 %	C3 Förderung des ökologischen Verhaltens der Mitarbeitenden: 70 %	C4 Innerbetriebliche Mitentscheidung und Transparenz: 70 %
D: KUND*INNEN & MITUNTERNEHMEN	D1 Ethische Kund*innen beziehungen: 60 %	D2 Kooperation und Solidarität mit Mitunternehmen: 60 %	D3 Ökologische Auswirkung durch Nutzung und Entsorgung von Produkten und Dienstleistungen: 100 %	D4 Kund*innen Mitwirkung und Produkttransparenz: 80 %
E: GESELLSCHAFTLICHES UMFELD	E1 Sinn und gesellschaftliche Wirkung der Produkte und Dienstleistungen: 90 %	E2 Beitrag zum Gemeinwesen: 70 %	E3 Reduktion ökologischer Auswirkungen: 100 %	E4 Transparenz und gesellschaftliche Mitentscheidung: 50 %
			Testat gültig bis: **30.09.2026**	BILANZSUMME: 773

Mit diesem Testat wird das Audit des Gemeinwohl-Berichtes bestätigt. Das Testat bezieht sich auf die Gemeinwohl-Bilanz 5.0.
TestatID: **z317o**
Nähere Informationen zur Matrix und dem Auditsystem finden Sie auf www.ecogood.org

Hamburg, 11.09.2024

Bridget Knapper and Markus Müllenschläder / Executive Directors
International Federation for the Economy for the Common Good e.V, VR 24207

INTERNATIONAL FEDERATION for the Economy for the Common Good e.V.

Abbildung 15: Testat und Punkteübersicht Berichtsjahre 2018 bis 2021

Gemeinwohl-Bilanz-Rechner - Version 5.08

Werte-Stern für Märkisches Landbrot GmbH

BILANZ-ÜBERSICHT		
Menschenwürde	161,0 von 229	**70 %**
Solidarität & Gerechtigkeit	165,1 von 241	**68 %**
Ökologische Nachhaltigkeit	284,7 von 301	**95 %**
Transparenz & Mitentscheidung	162,2 von 229	**71 %**
SUMME	**773 von 1000**	**77 %**

Abbildung 16: Übersicht Werte 2018 bis 2021

Gemeinwohl-Bilanz-Rechner - Version 5.08

Gruppen-Stern für Märkisches Landbrot GmbH

BILANZ-ÜBERSICHT		
Lieferant*innen	292,8 von 325	**90 %**
Eigentümer*innen und Finanzpartner*innen	54,6 von 72	**76 %**
Mitarbeitende	117,3 von 193	**61 %**
Kund*nnen und Mitunternehmen	161,4 von 217	**74 %**
Gesellschaftliches Umfeld	147,0 von 193	**76 %**
SUMME	**773 von 1000**	**77 %**

Abbildung 17: Übersicht Stakeholder 2018 bis 2021

Gemeinwohl-Bilanz-Rechner - Version 5.08

Themen-Stern für Märkisches Landbrot GmbH

BILANZ-ÜBERSICHT		
A1	50,6 von 72	70 %
A2	68,7 von 72	95 %
A3	144,6 von 145	100 %
A4	28,9 von 36	80 %
B1	10,0 von 12	83 %
B2	16,9 von 24	70 %
B3	8,4 von 12	70 %
B4	19,3 von 24	80 %
C1	30,5 von 48	63 %
C2	19,3 von 48	40 %
C3	35,3 von 48	73 %
C4	32,1 von 48	67 %
D1	28,9 von 48	60 %
D2	26,5 von 48	55 %
D3	48,2 von 48	100 %
D4	57,8 von 72	80 %
E1	41,0 von 48	85 %
E2	33,7 von 48	70 %
E3	48,2 von 48	100 %
E4	24,1 von 48	50 %
SUMME	**773 von 1000**	**77 %**

Abbildung 18: Übersicht Indikatoren 2018 bis 2021

Kund*innenbetreuung und Anliegen Dritter

Verfasserin: Vertriebsleitung Sabine Jansen

Wir besuchen weiterhin im wechselnden, wöchentlichen Turnus unsere Wiederverkäufer*innen, fragen ihre Zufriedenheit ab und leiten Beschwerden direkt an die zuständigen Abteilungen weiter, um die Zufriedenheit der Kund*innen hoch zu halten. Unsere Brot- und Servicequalität wird insgesamt sehr geschätzt.

Um unseren Wiederverkäufer*innen permanent eine Vielfalt an Brotsorten anbieten zu können, haben wir die Neuproduktentwicklung weiter ausgebaut und Abläufe und Zuständigkeiten klarer strukturiert. Das Kundenpanel aus 2023 hat sich - über einen längeren Zeitraum - nicht bewährt, um Neuprodukte am Markt zu testen. Die Kundschaft hatte in den Testwochen mit den Neuheiten zu hohe Abschriften im Standardsortiment. Wir wollten unsere KundInnen nicht mit sich wiederholenden Testläufen überfordern, daher haben wir das Kundenpanel vorerst in dieser Form beendet.

Unsere Produktentwicklung konnte mit saisonalen Trend-Produkten überzeugen. Wir haben hohe Abverkaufszahlen mit dem Ciabatta Zitrone-Rosmarin und dem Mais-Möhrebrot generiert. Beide Artikel waren bei den Filialisten gelistet.

Bei nächtlichen Problemen im Backprozess und dadurch resultierenden Brotausfällen schickt der Backstubenleiter weiterhin direkt ein Informationsschreiben mit der Ware an die Kund*innen, sodass diese die Endverbrauchenden sofort und umfänglich informieren können. Dies wird sehr geschätzt, schafft Transparenz und führt zu Vertrauen auf allen Ebenen. Handwerklich gefertigte frische Produkte 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 Bio-Kund*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 beim Chargenwechsel muss verstärkt in der Rezeptur gegen gesteuert werden und das ist gelebte Praxis.

Die Anzahl der Verkostungen in diversen Verkaufsstellen wurde erhöht, dadurch konnten wir mehr Kundenbindung herstellen und die Endverbrauchenden über unser Brotsortiment und unsere Herausstellungsmerkmale informieren. Wir haben uns im Dezember verstärkt auf Weihnachtsmärkten mit Verkaufsständen bzw. unserem neu erworbenen Verkaufswagen gezeigt, um unsere Sichtbarkeit im Stadtgebiet zu erhöhen.

Die Situation im gesamten Biomarkt hat sich etwas beruhigt, ist aber weiterhin schwierig und der wirtschaftliche Druck auf allen Vertriebsebenen besteht an. So konnten wir nur eine kleine, aber notwendige Preiserhöhung erst nach längeren Verhandlungen mit den Filialisten zum 01.01.2025 umsetzen. Die Sorge der Kund*innen, Endverbrauchende zu verlieren, wenn gewisse Preisgrenzen überschritten werden, besteht weiterhin.

Als Weiterbildungsmaßnahme haben wir wieder Sortiments- und Verkaufsschulungen sowie Betriebsführungen für Backkräfte durchgeführt, denn mit Fachwissen und Details direkt aus der Backstube kann der Bio-Handel gegenüber dem konventionellen Handel punkten.

Unabhängig von Trends bleiben wir unseren Idealen treu und werden zukünftig weiterhin einen hohen Vollkornanteil verbacken, die Vollkornmehle direkt im Haus auf Tiroler Steinmühlen vermahlen, Getreide aus der Region von unseren Demeter BäuerInnen beziehen und dadurch zu der Biodiversität auf den Getreideäckern der Region beitragen. Das sind und bleiben wichtige Anliegen von *MÄRKISCHES LANDBROT*, die von der interessierten Bio-Kundschaft geschätzt werden.

Das erfahrene Verkaufsteam steht im täglichen Austausch mit unseren Wiederverkäufer*innen und nimmt die Bedürfnisse des Handels wahr.

Sabine Jansen, Feb 2025

Betriebsführungen[9]

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.

In 2024 nahmen 2.478 Personen an Führungen oder Vorträgen teil.

[9] Auswertung Jahreszahlen s.a. Öffentlichkeitseffizienz, Seite 14

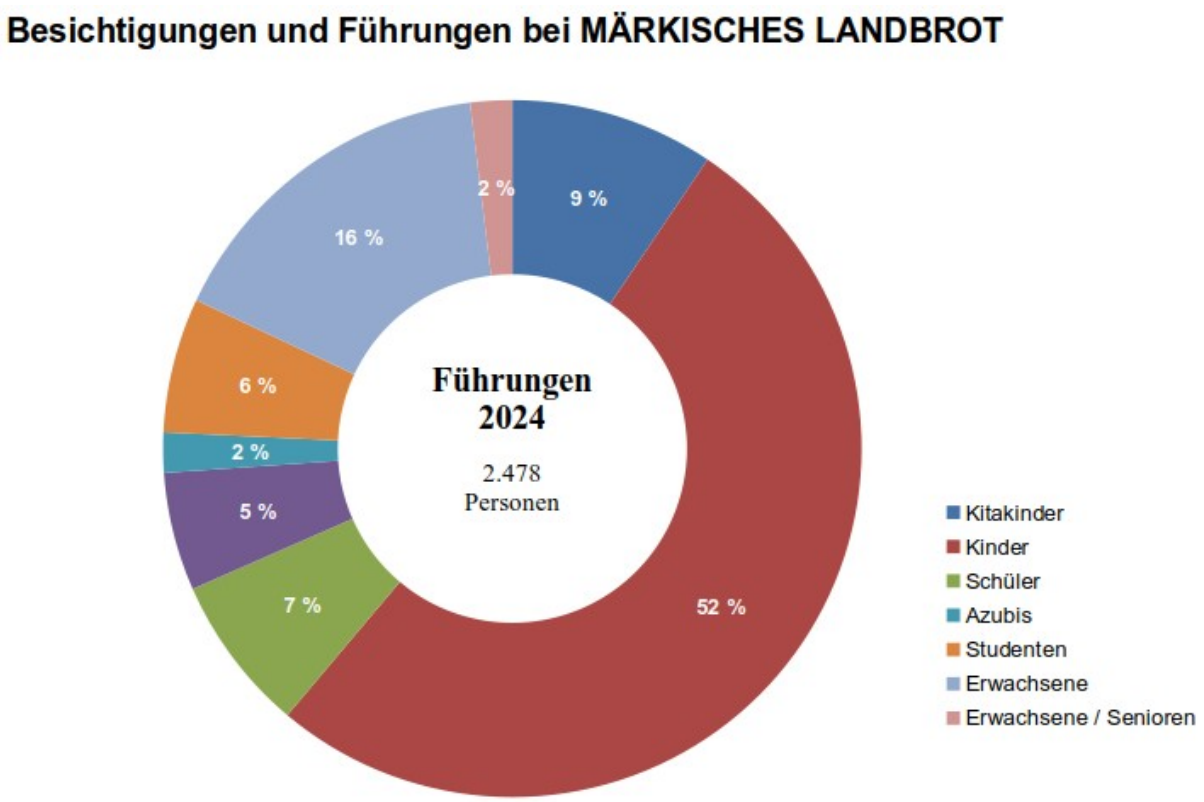

Abbildung 19: Verteilung der Besuchergruppen 2024 von MÄRKISCHES LANDBROT nach Interessengruppen

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

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

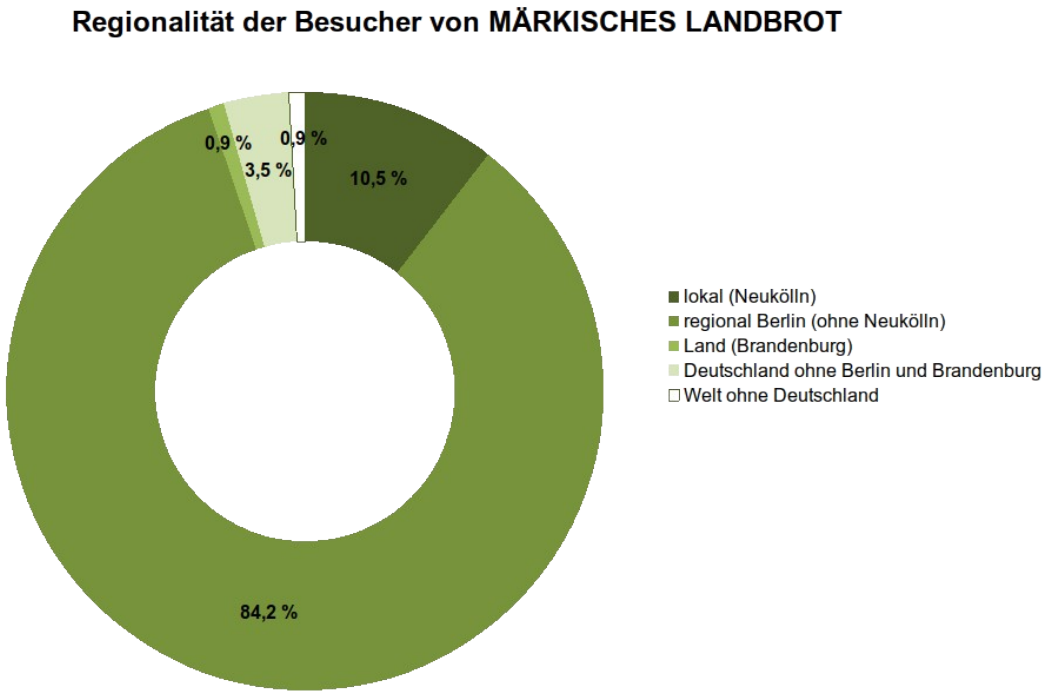

Abbildung 20: Verteilung der Besuchergruppen 2024 von MÄRKISCHES LANDBROT nach Regionalität

Besuche auf www.landbrot.de

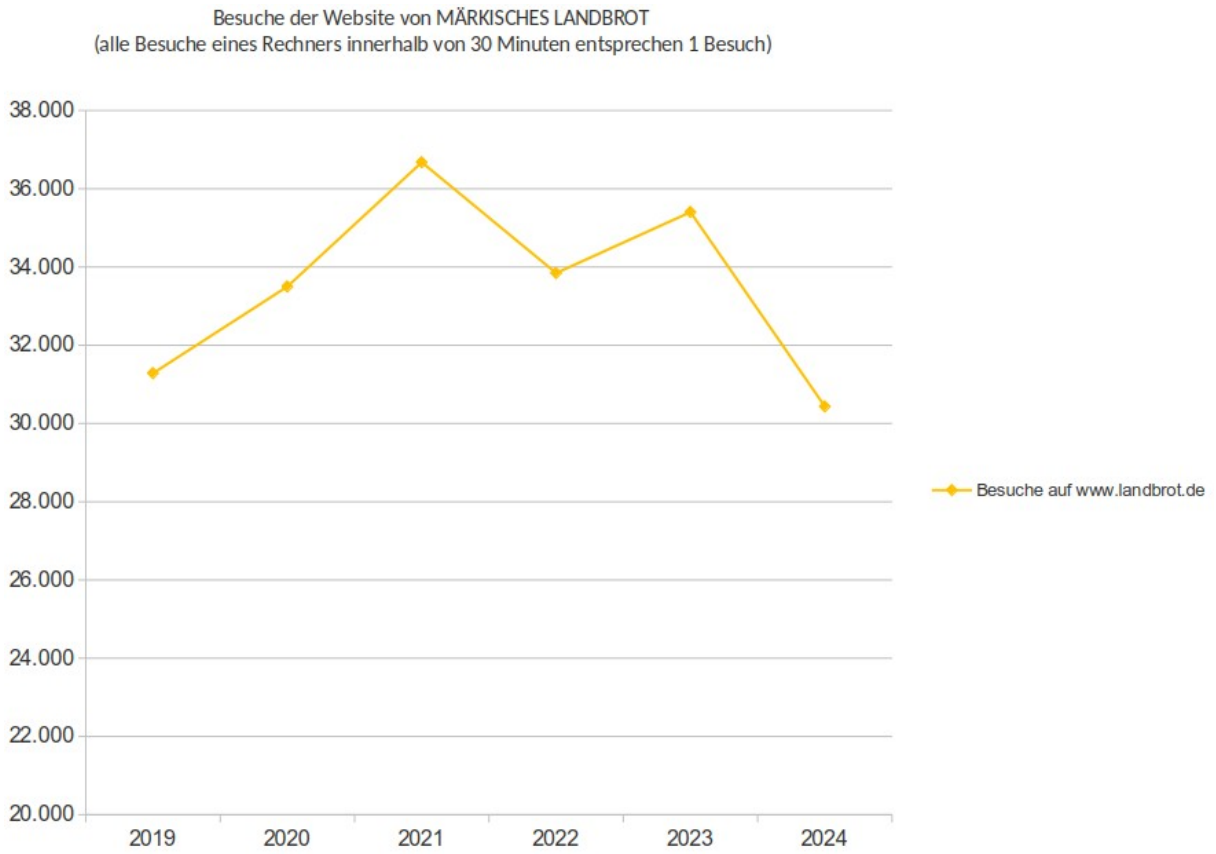

Abbildung 21: Besuche auf der Website von MÄRKISCHES LANDBROT

Im Sommer 2024 ist ein Relaunch unserer Website online gegangen.

Weiter ausbauen wollen wir unsere Präsenz in den sozialen Medien. Die Followerzahl bei Instagramm hat gegenüber dem Vorjahr von 1.100 auf 1.500 zugenommen.

Spenden / Sponsoring[10]

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.

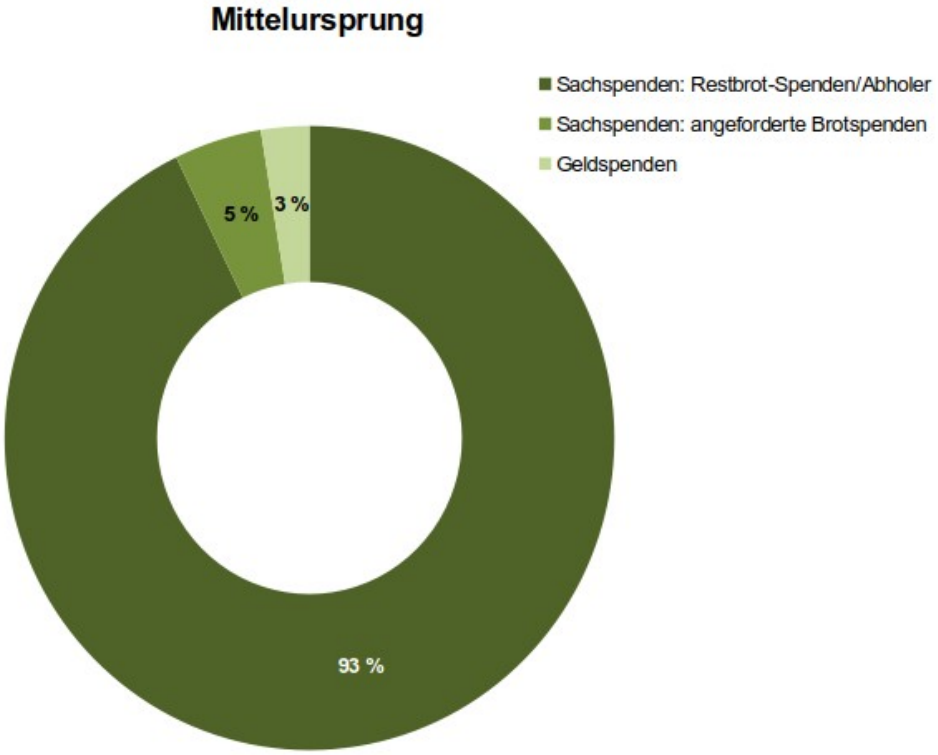

Abbildung 22: Mittelursprung Spenden und Sponsoring MÄRKISCHES LANDBROT 2024

[10] Zusätzlich wird gemäß der Satzung der *Stiftung MÄRKISCHES LANDBROT* ein Drittel des Gewinnes der *MÄRKISCHES LANDBROT GmbH* an die Stiftung abgeführt.

Im Wesentlichen wurden die Spenden- und Sponsoringmittel in 2024 für Berlin und Brandenburg aufgewendet. Die übrigen Mittel wurden überregional eingesetzt.

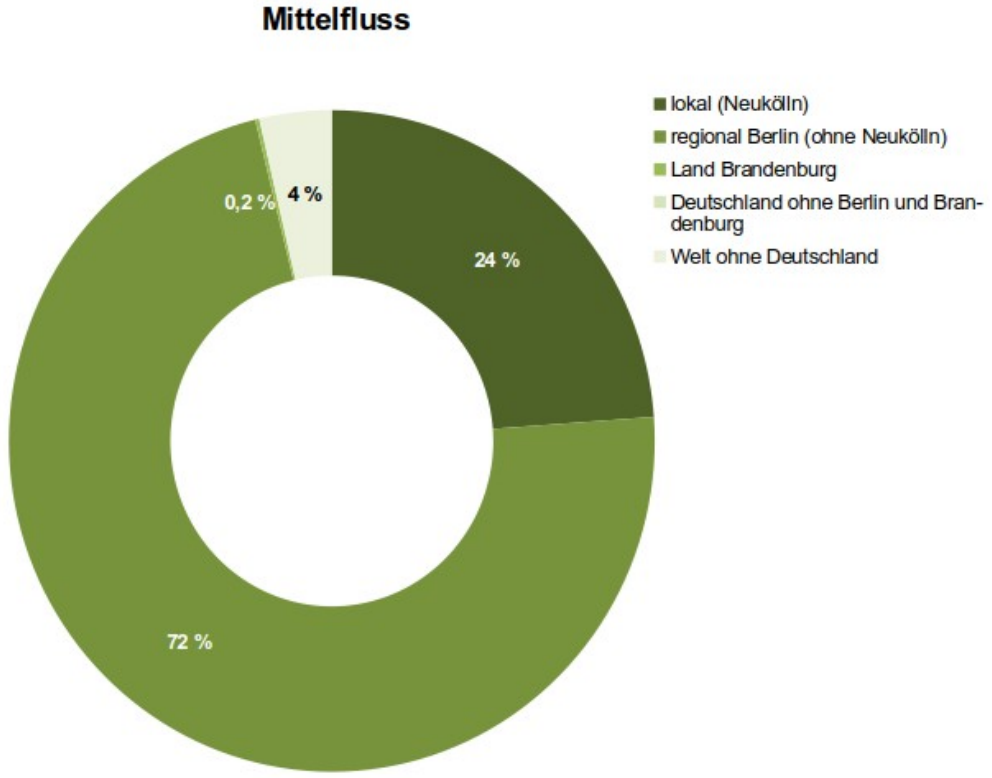

Abbildung 23: Mittelfluss Spenden und Sponsoring MÄRKISCHES LANDBROT 2024

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

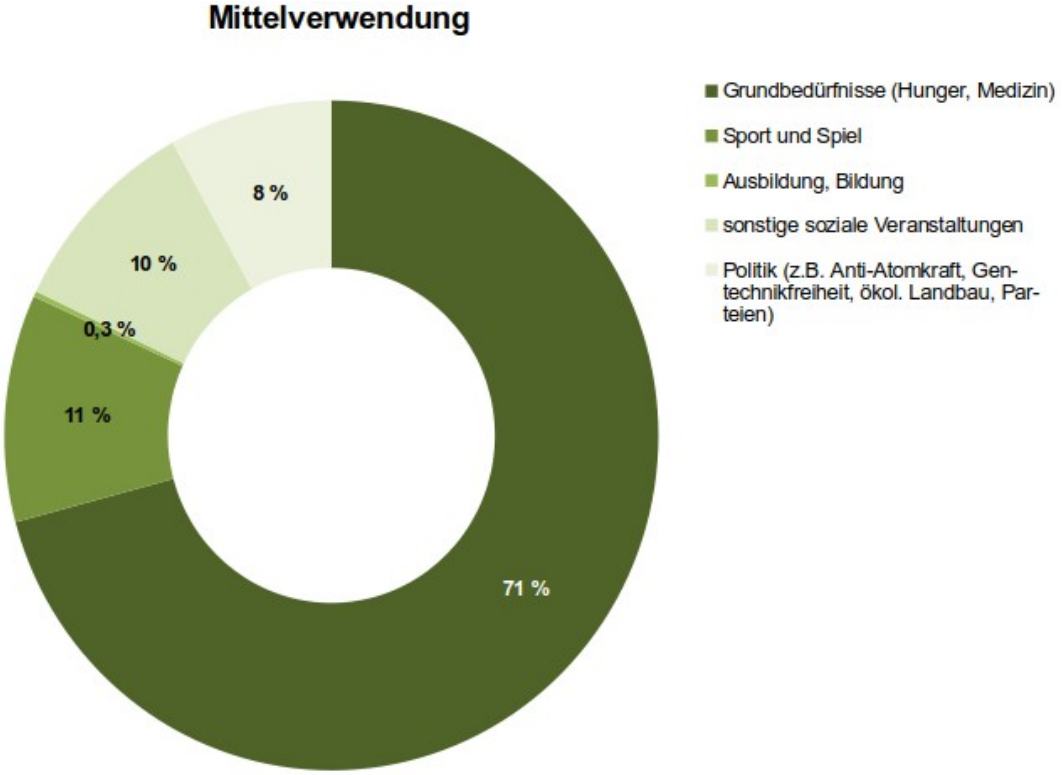

Abbildung 24: Mittelverwendung Spenden und Sponsoring MÄRKISCHES LANDBROT 2024

Zusätzlich zu den oben und in der Tabelle unter aufgeführten Spenden wurde gemäß Vereinbarung zwischen der *MÄRKISCHES LANDBROT GmbH* und der *Stiftung MÄRKISCHES LANDBROT* – ein Drittel des Gewinnes an die Stiftung zu geben - 19.000 € an die Stiftung überwiesen (für das Geschäftsjahr 2023).

Spendenliste

Projektträger	Mitteleinsatz 2024 [€]
Sachspenden: Restbrot-Spenden / Abholer	
Bauernbesuch (Katja)	135,00 €
Berliner Stadtmission	565,00 €
Berliner Tafel	7.069,00 €
Boris Moeck	25,00 €
Brot für die Seele	2.001,00 €
Filmprojekt	20,00 €
kubus	16.637,50 €
laib & Seele	33.971,75 €
Letzte Generation	1.225,00 €
Maifest in Straussberg	60,00 €
MHM	9.463,50 €
Nachbarschaftshaus Steinmetz	177,50 €
Fahrradtour Stephan	10.703,00 €
Tee und Wärmestube	737,50 €
Wartemahl	5.511,75 €
Zielony Kram	2.152,25 €
	90.454,75 €
Sachspenden : angeforderte Brotspenden	
Aktions-Küche Food That's Left (Wir haben es satt-Demo)	975,00 €
Biobrotbox	2.600,00 €
Berliner Imkerverein Neukölln	215,47 €
Spendenbrote Schillingschule	28,38 €
Weltacker Gesine BC Kreuzberg	41,25 €
Kinder Künstezentrum	137,39 €
Berlin (politischer Anlass)	526,34 €
	4.523,83 €
Geldspenden	
2024, Ropka	368,16 €
BNW Bundesverband Nachhaltige Wirtschaft e.v.	1.075,00 €
BioBrotBox	1.000,00 €
Jugendaustauschorganisation	50,00 €
Zweckspende von der Stiftung Märkisches Landbrot für folgende Projekte:	
Weltacker Berlin	2.500,00
	7.486,32

Revalidierung EMAS / freiwilliges Überprüfungsaudit

Verfasser: Büro GUTCert / Umweltgutachter Brane Papler

e-24-11302

Auditbericht

GUTcert AFNOR Group

Audit	1. Überwachungsaudit nach EU Verordnung 1221/2009 (EMAS)
Organisation	Märkisches Landbrot GmbH
Adresse / Standorte	Bergiusstraße 36, 12057 Berlin
Audittermin	23.07.2024
Branchen-Code	EMAS - NACE 10.71
Geltungsbereich	Herstellung von Backwaren (ohne Dauerbackwaren)
Mitgeltende Unterlagen	Auditplan, Teilnehmerliste, Standortliste, Auditprogramm 2023-26

Auditergebnis

0 Abweichungen	0 Beanstandung	4 Empfehlungen	0 Hinweise	2 Voraussetzungen

In einem Audit konnte der Nachweis erbracht werden, dass die Forderungen des geprüften Standards erfüllt werden.

Ein Nachaudit vor Ort und eine Prüfung nachzureichender Unterlagen sind nicht erforderlich.

Nach Prüfung der Umweltpolitik, des Umweltprogramms und Umweltmanagementsystems, der Umweltbetriebsprüfung 2024 sowie der Umwelterklärung 2024 erklären wir 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. Die vermerkten Voraussetzungen wurden in der überarbeiteten Umwelterklärung umgesetzt und mit dem 23.07.2024 unterzeichnet.

Berlin, 23.08.2024

gez. Brane Papler
Leadauditor
E-Mail: brane.papler@gut-cert.de

gez. Prof. Dr.-Ing. Jan Uwe Lieback
Co-Auditor
E-Mail: jan.lieback@gut-cert.de

Durch die Zertifizierungsstelle geprüft

GUT Certifizierungsgesellschaft für Managementsysteme mbH Umweltgutachter
Eichenstraße 3 b, 12435 Berlin

Tel. +49 30 2332021-88
E-Mail: aimee.kokam@gut-cert.de