

Frisch, energieeffizient und erst noch wirtschaftlich...

Die Beck Glatz Confiseur AG ist mit dem Berner Energiepreis 2009 ausgezeichnet worden.

«Dr Beck um-en Egge hett Zuekunft», sagt Thomas Glatz, der in fünfter Generation die Beck Glatz Confiseur AG führt. Er hat vor Kurzem den Produktionsstandort von der Berner Mittelstrasse an den Stadtrand verlegt und viel investiert. Auch in mehr Energieeffizienz.

ANEMARIE BRECHTBÜHL

Das neue dreistöckige Gebäude wirkt schon von aussen appetitlich. Die silbergraue Fassade, der rote Schriftzug «Beck Glatz Confiseur» und das bekannte Mandelbärli-Logo leuchten in die Abenddämmerung. Wir steigen mit Thomas Glatz die Treppe hoch. In den hochmodernen Backstuben und Arbeitsräumen ist niemand zu sehen, es ist ganz still. Aber morgens um drei gehts hier wieder los wie die Feuerwehr, damit das riesige Brot- und Backwarensortiment die fünf Glatz-Läden, die zwei eigenen Café-Restaurants und viel andere Kunden rechtzeitig erreicht.

Im Korridor vor der Backstube steht die originelle Holzskulptur, die Thomas Glatz bei der Verleihung des Berner Energiepreises in der Kategorie «Privatrechtliche Unternehmen» überreicht wurde.

Handwerkliche Backtradition und Energieeffizienz - wie geht das zusammen?

«Wir erzielen einen Jahresumsatz von 12 Millionen Franken und beschäftigen 136 Mitarbeitende in Produktion, Verkauf, Kreation und Administration. Das entspricht 86 Vollzeitstellen.» erzählt Thomas Glatz und betont sogleich: «Wir sind aber keine Fabrik, sondern

stellen jeden Tag alles - wirklich alles! - frisch her. Und zwar von Grund auf. Für mich ist das eine Ehrensache, denn ich liebe meinen Beruf.»

Auf die Vereinbarkeit von handwerklicher Backtradition und Energieeffizienz angesprochen, kommt die Antwort von Thomas Glatz wie aus der Pistole geschossen: «Die Logistik ist das A und O. Sie hat nicht nur betriebswirtschaftliche Bedeutung, sondern interessanterweise auch einen sehr grossen Einfluss auf die Qualität und - das wissen viele nicht - auf den Energieverbrauch. Nehmen wir zum Beispiel die Kühlung - die ist ja sehr energieintensiv. Wir haben etwa fünf Mal weniger Kühlräume als andere mit einem ähnlichen Sortiment, weil wir zwar alles frisch herstellen, aber uns sehr gut organisieren», sagt Glatz. Und er erwähnt als extremes Beispiel für Energieverschwendung und einen hohen Anteil an grauer Energie die Gipfeli aus Polen. «Sie werden als Halbfabrikat in Kühlcamions durch halb Europa gekarrt: Von der Fabrik zu den Importeuren, dann oft noch zu Grossisten, dann zu den Verteilzentren und schlussendlich zum Verkaufspunkt, wo sie nach einer langen, energieintensiven Reise fertigbacken und als frische Gipfeli angeboten werden. Unsere Gipfeli hingegen werden jeden Tag von Grund auf frisch hergestellt und weisen deshalb eine um ein Mehrfaches bessere Energiebilanz auf.»

Ein bekanntes und ebenfalls umweltschonend hergestelltes Frischprodukt ist auch das Baslerbrot von Glatz. (Es soll Berner geben, die beim Warten im Restaurant so viel von diesem knusprigen und schmackhaften Brot essen, dass sie keinen Hunger mehr haben, wenn der Hauptgang kommt.) «Unser Baslerbrot ist gezwungenermassen

energieeffizient» sagt Thomas Glatz lachend, «denn es gibt während des Herstellungsprozesses keine Phase, in der man es tiefkühlen könnte. Sein Teig ist weich und braucht sehr viel Ruhe - zuerst für die lange Triebführung über Nacht und dann als Brot vor dem Backen nochmals neunzig Minuten.»

Thomas Glatz hat aber nicht nur bei der Produktion, sondern auch in vielen anderen Bereichen Anstrengungen für den Klimaschutz unternommen. In der Begründung für die Verleihung des Berner Energiepreises an die Beck Glatz Confiseur AG steht denn auch:

Umfassendes Umweltmanagement

Die Beck Glatz Confiseur AG hat 2007 das Umweltmanagement ISO 14001 eingeführt. Damit ist der Bäcker-Confiseur eine bemerkenswerte Ausnahme. Denn von allen Unternehmen mit SQS-Zertifizierung stammen nur drei Prozent aus dem Lebensmittelbereich. In einer Branche mit viel Konkurrenz und geringen Margen ist das umfassende Engagement des Familienunternehmens daher vorbildlich. Und obwohl das Geschäft am Wachsen ist, wird alles getan, um den Energieverbrauch der Produktions- und Verkaufsstellen noch weiter zu senken.

Energieeffiziente Kühlung

Der Strom wird fast ausschliesslich aus erneuerbaren Energiequellen bezogen. Bei der Beleuchtung, Beheizung und Kühlung achtet das Unternehmen besonders auf Energieeffizienz. So sind zum Beispiel die Kühl- und Tiefkühlräume bewusst klein dimensioniert, was nicht branchenüblich ist. Dadurch wird der Anteil an Frischprodukten hoch gehalten und der Energieverbrauch für die Kühlung fällt sehr gering aus. Mit der Verwendung von frischen Produkten aus der Region wird zudem der Verbrauch von grauer Energie auf ein Minimum reduziert. Weiter sind in den Produktionsräumen, den Verkaufsstellen und in den Cafés energiesparende Beleuchtungen mit Bewegungsmeldern installiert.



Thomas Glatz, Bäcker- und Konditormeister und diplomierter Qualitätsmanager NDS FH (Foto: Adrian Moser)

Saubere Mobilität

Auch in Mobilitätsfragen verhält sich das Unternehmen vorbildlich. Um den Treibstoffverbrauch zu reduzieren, wurden die Lieferwege neu geplant und somit verkürzt. Bei der Erweiterung der Fahrzeugflotte wurden Autos angeschafft, die mit Erdgas bzw. Bioethanol betrieben werden. Für regelmässige Kundenlieferungen setzt der Bäcker-Confiseur zudem einen Velokurierdienst ein. Die Mitarbeitenden werden dazu motiviert, mit dem Fahrrad oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln zur Arbeit zu fahren.

Erfolgreiches Abfallmanagement

Das konsequente Trennen der Abfälle führt dazu, dass der Gewerbeabfall massiv reduziert wurde. Lebensmittel, die sich nicht mehr für den Verkauf eignen, werden entweder an soziale Institutionen weitergegeben oder in eine Biogasanlage überführt. Aus Grünabfällen, Kaffeesatz und Orangenschalen entsteht so Energie. Weiter wird bei der Beck Glatz Confiseur AG darauf geachtet, dass die verwendeten Verpackungen aus recycelbaren Materialien bestehen.

Umweltmanagement als Chefsache

Für Thomas Glatz ist klar, dass Umweltmanagement Chefsache ist. Der leidenschaftliche Unternehmer setzt sich

persönlich für die Umsetzung energiesparender und umweltschonender Massnahmen ein - und berücksichtigt dabei ganz bewusst die Anliegen seiner Mitarbeitenden. Laufend werden Verbesserungsvorschläge und neue Ideen von Mitarbeitenden und Kunden geprüft und erfolgreich umgesetzt. Zudem wird das Engagement sowohl nach innen als nach aussen aktiv kommuniziert und dadurch auch weitergetragen. Sei es in der Backstube oder in den Verkaufsstellen und Cafés: Bei der Beck Glatz Confiseur AG wird Umweltmanagement mit viel Herzblut und Engagement betrieben.

Ein Nachhaltigkeitsbericht, den jedermann lesen darf

Thomas Glatz betreibt eine offene Kommunikationskultur. Deshalb kann jedermann auf der Internetseite von Glatz den Nachhaltigkeitsbericht einsehen, den der Bäcker-Konditormeister und diplomierte Umweltmanager im Januar 2009 erstellt hat. Er zeigt, dass der Berner Energiepreis im Jahr 2009 dem Richtigen verliehen worden ist.

Inhalte:

1. Bericht des Umweltbeauftragten
2. Bewertung der Umwelt- und Energieziele 2008
3. Umweltkennzahlen 2008
4. Umweltziele 2009

www.mandelbaerli.ch > Engagement > Nachhaltigkeitsbericht



Das Baslerbrot - viele nennen es einfach Glatz-Brot - gilt als das Paradebrot der Beck Glatz Confiseur AG. Mehrmals täglich wird dieses Ruchbrot nach Holzofenart bis kurz vor Feierabend doppelt gebacken. Dabei entsteht jene kräftige, wunderbar duftende Rinde, dank der es lange knusprig frisch bleibt. Sogar die Amerikaner, an pampiges Weissbrot aus der Plastiktüte gewöhnt, haben das Basler Brot entdeckt. Denn das «Swissôtel Chicago» offeriert seinen Gästen seit der Eröffnung im August 1988 mit grossem Erfolg Basler Brot. Das Rezept brachte Thomas Glatz in die USA, als er als Ausbilder bei Swissôtel tätig war. (Foto: Jules Moser)