

## Nachhaltigkeit bei AöL-Unternehmen

### Dr. Klaus Karg KG

*„Nachhaltiger Genuss mit Biss“*



Der Ursprung des Betriebes liegt in der im Jahr 1950 gegründeten „Fränkische Dorfbäckerei Karg“ in Wolkersdorf, nahe Nürnberg. Seit 1997 führt Dr. Klaus Karg den Familienbetrieb in dritter Generation. 1998 erhielt die Bäckerei erstmals die Bio-Zertifizierung. Seitdem werden Brot und Brötchen in Bio-Qualität gebacken und in den eigenen Bäckerei-Filialen verkauft. Im Frühjahr

2000 etablierte Dr. Klaus Karg mit dem Bio Genießer-Knäckebrot ein zweites Standbein. Solides Handwerk, Tradition und Natürlichkeit stehen bei Dr. Karg an erster Stelle. Kein Wunder also, dass eines der ersten Produkte Bioknäckebrote waren. Inzwischen gilt Dr. Karg als europäischer Marktführer bei Bio-Knäckebrot mit einem Sortiment, welches derzeit sieben Knäckebrotsorten und vier Knäcke-Snacks umfasst.

Statement Dr. Klaus Karg: „Legt man auf Nachhaltigkeit Wert, kommt man an Bio nicht vorbei. Bio heißt für mich nicht nur bessere Lebensmittel, sondern vor allem auch der bessere und natürlichere Umgang mit unseren Ressourcen. Als dreifacher Vater ist mir das sehr wichtig!“

### **Traditionelles Handwerk bei höchster Effizienz**

Natürlich werden die Produkte nicht mehr einzeln von Hand gebacken. Dennoch sind sie nach handwerklicher Art hergestellt – vom Grundteig bis zum Endprodukt. Dabei sind die Produkte nach EG-Öko-Verordnung zertifiziert und die Produktion erfüllt höchste Hygienestandards mit der Zertifizierung „IFS Food Version 6 Higher Level und BRC Grade A“. Neben der Qualität der Produkte



stehen insbesondere die Mitarbeiter im Zentrum des unternehmerischen Handelns und zusätzlich zu moderner Technik wird im Betrieb noch viel auf Handarbeit gesetzt. Vom Bestücken der Stikken-Öfen bis zum Verpacken der Knäckebrotsscheiben verlässt sich Dr. Karg auf das Können, die Erfahrung und das Engagement der Mitarbeiter. Diese werden stetig durch zielgerichtete interne und externe Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen gefördert. Zudem ist der Betrieb um eine hohe Übernahmequote aus Zeitarbeitsverträgen – welche zur Abfederung von Arbeitsspitzen eingesetzt werden müssen – bemüht. In den letzten Jahren wuchs die Mitarbeiterzahl so stetig auf insgesamt rund 200 an. Da nur gut

arbeitet, wer gut isst, erhalten die Mitarbeiter im Kantinenraum Brot, Brötchen und Gebäck aus der Bäckerei – natürlich kostenlos. Um das Betriebsklima stetig auf hohem Niveau zu halten, wurde zudem ein Werteteam aus Mitarbeitern des Unternehmens gebildet. Hier kann sich jeder Mitarbeiter bei Problemen, Fragen oder Verbesserungswünschen zu Wort melden. Alle Anliegen werden hierbei sehr ernst genommen und regelmäßig mit der Geschäftsleitung besprochen.

Auch werden regionale Traditionen und soziale Aktivitäten am Standort in Schwabach gefördert. Besonders Vereine und Jugendprojekte der Region werden mit Sach- und Geld-Spenden unterstützt. Zuletzt wurde beispielsweise eine Jugend-Fußballmannschaft mit Trikots ausgestattet.

Da die Qualität der Rohstoffe über den Geschmack entscheidet, setzt die Dr. Klaus Karg KG auf langfristige Lieferantenbeziehungen und bezieht die Rohstoffe, wo möglich, regional. Hier spielt neben Qualitätsaspekten insbesondere auch die Beachtung von kurzen Transportwegen eine Rolle. Die optimierte Lagerhaltung tut ihr Übriges.

Wo immer es möglich ist, wird versucht, die Energieeffizienz zu steigern und unnötige Energieverschwendung zu vermeiden. Beispielsweise wird die heiße Abluft der Öfen durch Wärmerückgewinnung für Warmwasser und zur Beheizung der Gärräume genutzt. Regeltechniker ermitteln fortlaufend neue Energieeinsparungspotentiale. Zudem werden ab sofort alle Öfen sukzessive von Öl auf Gas umgestellt, um effizienter und umweltfreundlicher zu heizen.

Nach Meinung der Dr. Klaus Karg KG sollte nachhaltige Wirtschaftlichkeit für jeden Betrieb die ökonomische Sichtweise ergänzen, egal ob Bio oder konventionelle Ware produziert wird. Dazu zählen auch Maßnahmen des optimalen Rohstoffeinsatzes sowie das Vermeiden von Lebensmittelverschwendung. Hierzu setzt das Unternehmen auf auftragsbezogene Produktion, um unnötige Überproduktionen zu verhindern. Produkte, die während des Verpackens zerbrechen, werden als „Bruchknäcke“ in den Filialen der „Fränkischen Dorfbäckerei“ zum halben Preis verkauft. Bei den Verpackungen setzt man auf Wiederverwertbarkeit und auf geringen Packmitteleinsatz statt auf Mogelpackungen. Am ersten Nachhaltigkeitsbericht wird gearbeitet.