



Backen bedeutet für die Biobäckerei Kaiser Handwerk. Frisch, lecker und kontrolliert biologisch

Fotos: Harald Friedl

ARBEITSZEIT ALS LEBENSZEIT

Geht doch: erfolgreich ein Unternehmen führen, gesunde, nachhaltige Lebensmittel produzieren und allen mit Fairness begegnen, die an diesem Prozess beteiligt sind. Volker Schmidt-Skories zeigt mit der Biobäckerei Kaiser, dass beseeltes, sinnstiftendes Arbeiten und nachhaltiges Wirtschaften funktionieren kann.

Für Volker Schmidt-Skories sind Unternehmen lebendige Organismen und keine mechanischen oder digitalen Konstrukte. In dem Buch »Der Bäcker und sein Brot« beschreibt er seine Auffassung von einer verantwortungsbewussten Unternehmensführung, wie man sie auch in seinem Biobäckereibetrieb in Wiesbaden erleben kann. Hier kümmert er sich um ein Arbeitsklima, in dem jeder der rund 300 Mitarbeiter bei Eigeninitiative und Interesse mitgestalten und sich weiterentwickeln kann. Natürlich müsse jedes Unternehmen auch wirtschaftlich arbeiten, aber es gehe eben nicht nur um Gewinnmaximierung und Profit, sondern auch um ethische Werte und den Sinn des Arbeitens, betont er. »Was kann ein Unternehmen für die Menschen und das Gemeinwesen leisten unter maximaler Schonung aller natürlichen Ressourcen?«, lautet die grundsätzliche Frage, die intern im Unternehmen immer wieder gestellt wird.

»Etwas anders machen als die leistungsorientierte Gesellschaft« wollte der Pädagoge Schmidt-Skories schon 1977, als er Teil des Kollektivs von acht Männern und Frauen in Theo Kaisers Schrotbäckerei wurde. Alle Entscheidungen wurden gemeinsam getro-

fen, Aufgaben regelmäßig gewechselt, um der Monotonie entgegenzuwirken. Jeder bekam 700 DM im Monat als Gehalt. Drei Jahre später scheiterte die soziale Idee einer Lebens- und Produktionsgemeinschaft. Schmidt-Skories verfolgte aber seinen Plan weiter, in einem verantwortungsbewussten Unternehmen aus naturbelassenen Rohstoffen gesunde Lebensmittel herzustellen.

»Ich bin ein leidenschaftlicher Unternehmer, aber in erster Linie leidenschaftlicher Mensch.«

Volker Schmidt-Skories

Auch heute gelten in seinem Betrieb noch die Grundsätze, Bio-backwaren aus kontrolliertem biologischem Anbau herzustellen, vieles in eigener Mühle zu mahlen, den Menschen in seiner Vielfalt und Unterschiedlichkeit zu achten und zu schätzen sowie die Arbeit als sinnvolle Wertschöpfung und als einen Prozess des lebenslangen Lernens zu sehen.

So hat Schmidt-Skories, der auch als Unternehmensberater arbeitet, nur eine Mindestervartung an die Rendite, nämlich 5 Prozent. Alles, was darüber hinausgeht, wird geteilt. Ziel ist es, die Beteiligten an der Wertschöpfungskette, nämlich Bauern, Müller und Mitarbeiter, wieder teilhaben zu lassen. So können sie auch stille Gesellschafter an der GmbH werden. »Alle müssen von der Arbeit, die sie leisten, auch leben können«, fordert Schmidt-Skories.

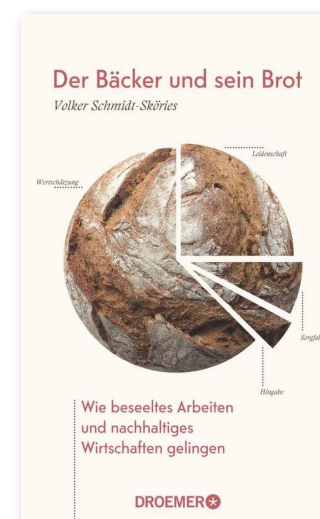
Das Unternehmen etabliert sich als sozial-ethische Marke, was sich auch künftig in der Unternehmensstruktur spiegeln soll. Geplant ist, einen gemeinnützigen Gesellschafter zu 49 Prozent an der GmbH zu beteiligen. Viele Klimaschutzprojekte werden zurzeit gefördert. So verzichtet das Unternehmen zum Beispiel immer freitags auf 50 Prozent der Netto-Einnahmen einer Verkaufsstunde zugunsten der Bewegung Fridays for Future. Für die Biobäckerei wurde das Ziel ausgerufen, in fünf Jahren CO₂-neutral zu arbeiten.

Im kommenden Jahr nimmt jede der 16 Filialen teil an dem Projekt, Spenden zu sammeln, um über die Organisation »Hand in Hand« für eine Familie in Indien ein Haus zu bauen. »So merken auch die Kunden, dass sie mit ihrem Beitrag Teil einer guten Sache sind«, freut sich Schmidt-Skories. Er ist überzeugt, dass gerade der Beruf des Biobäckers sich besonders gut dafür eignet, Anstifter großer Veränderungen zu sein – in ökologischer, sozialer und ethischer Hinsicht. Schließlich gehöre das Brot seit Jahrtausenden wesentlich zu unserer Kultur. »Machen wir Brot so, dass es zum Symbol eines gedeihlichen Umgangs mit Mensch und Natur wird«, lautet daher auch sein abschließender Wunsch im Buch.



Foto: Helmut Wimmer

VIVART SERVICE



Volker Schmidt-Skories: Der Bäcker und sein Brot. Wie beseeltes Arbeiten und nachhaltiges Wirtschaften gelingen kann. 256 Seiten. Verlag Droemer HC, 2019, ISBN: 978-3426277911; 19,99 EUR

www.ihre-bio-baekerei.de