



IN GUTEN WIE IN SCHLECHTEN ZEITEN

Die Bäckerei „Die Lohners“ schaut auf eine über 110jährige Unternehmensgeschichte zurück. Sie hat zwei Weltkriege überstanden und sich stets weiter entwickelt – in guten wie in schlechten Zeiten. Heute gibt es über 170 Filialen. Doch wie sieht die Zukunft der Bäckerei aus, wenn es Sicherheiten in der Energieversorgung braucht?

„Ich fordere Planungssicherheit in der Energieversorgung!“

Marc Kranz, „Die Lohners“

Die Bäckerei „Die Lohners“ ist ein Traditionsunternehmen wie es im Buche steht. Sie blickt auf eine 110jährige Familienhistorie zurück und hat vor allem in den vergangenen 40 Jahren eine beeindruckende Unternehmensentwicklung hingelegt. Das mittelständische Unternehmen hat 177 Filialen zwischen den Großräumen Köln, Trier und Wiesbaden und etwa 2 200 Beschäftigte.

Ein beständiger und wachsender Partner war die Bäckerei „Die Lohners“ von Beginn an: 1912 haben Josefine und Josef Lohner die Bäckerei in Cochem übernommen. 50 Jahre führte der älteste Sohn Josef Lohner junior das Geschäft weiter. Bereits weitere 14 Jahre später übernahm Achim Lohner nach dem plötzlichen Tod seines Vaters die Bäckerei. Mit viel Ehrgeiz, Kreativität und unternehmerischem Denken eröffnete Achim Lohner vier Filialen, sodass die Backstube in Cochem schnell zu klein wurde. 1987 stand daher ein Umzug der Backstube nach Hambuch an. Doch auch der Standort war bald ausgeschöpft und Lohner suchte sich einen neuen Standort und kam 1996 an den heutigen Firmensitz nach Polch. Zu dem Zeitpunkt hatten das Unternehmerehepaar Ellen und Achim Lohner bereits 34 Filialen und weit über 100 Mitarbeiter. Auch in Polch folgten zahlreiche Anbauten und Investitionen, vor allem in der Backstube, aber auch in der Verwaltung, sowie ein stetiger Ausbau des Filialnetzes.

2012 feierte man das 100jährige Bestehen mit inzwischen 115 Filialen und knapp 500 Mitarbeitern. 2019 wurde das Familienunternehmen in die „Achim und Ellen Unternehmensstiftung“ umgewandelt. Zu dem Zeitpunkt hatte die Bäckerei bereits 157 sowie 23 fremdbetriebene Fachgeschäfte und 1 955 Mitarbeiter. Seit 2019 wurden zudem 1,5 Mio. Euro in nachhaltige Energie investiert: Die Photovoltaikanlagen erzeugen 500 000 Kilowattstunden Strom pro Jahr – alles für eigenen Verbrauch.

2021 übergab das Ehepaar Lohner seinen Bäckereibetrieb in die Hände einer neuen Geschäftsführung und startete in einen neuen Lebensabschnitt. Die „Achim und Ellen Lohner Unternehmensstiftung“ ist alleiniger Gesellschafter der Bäckerei. Damit bleibt das Unternehmen unverändert langfristig bestehen und demonstriert Zuverlässigkeit als Partner der Kunden und Lieferanten und als Arbeitgeber gegenüber den Mitarbeitern.

Hauptgeschäftsführer Marc Kranz führt mit Helmut Moll (Geschäftsführer Vertrieb), Angelika Wimmer (kaufmännische Leiterin) und Rainer Pauken (Betriebsleiter und Prokurist) das Unternehmen in die Zukunft. Doch wie sieht diese Zukunft aus? Vor allem aufgrund der aktuellen Krisen sind die Zeiten unbeständig. Die Energiekrise macht dem Bäckerhandwerk, so auch der Bäckerei Lohner, zu schaffen. Wie können Sicherheiten gewährleistet werden und was



IM BLICKPUNKT

braucht das Bäckerhandwerk, um sicher für die Zukunft planen zu können? Mit diesen Fragen hat sich Geschäftsführer Marc Kranz auseinandergesetzt.

EIN POTPOURRI AN UNSICHERHEITEN

Marc Kranz sieht Bund, Länder und jede einzelne Kommune in der Pflicht, mehr Sicherheit durch klas-

sische Energiearten und vor allem durch Erneuerbare Energien zu schaffen.

Kranz verweist auf ein „Potpourri der Unsicherheiten“: „Erst Corona, dann die Flut an der Ahr und schließlich der Krieg gegen die Ukraine mit all’ seinen schrecklichen unmittelbaren Folgen und mit den mittelbaren ökonomischen Auswirkungen wie den steigenden Preisen für Rohstoffe, Grundstoffe der

In den Filialen wird traditionelle Handwerkskunst gezeigt. Auf dem Dach des Firmensitzes geht es dahingegen hochmodern zu: Die PV-Anlagen sorgen für den Strom: 500 000 Kilowattstunden pro Jahr – alles für eigenen Verbrauch.

INTER NORGA

10. – 14.03.2023

Alle zusammen.

Die Zukunft wird das, was wir
gemeinsam daraus machen.



Jetzt Tickets
sichern!

internorga.com



Traditionelles Handwerk wird seit über 110 Jahren bei der Bäckerei „Die Lohners“ gezeigt. Zahlreiche Preise und Auszeichnungen sprechen für die Qualität der Backwaren und die Leidenschaft zum Handwerk.



Die Lohners

Adresse | Rudolf-Diesel-Str. 18, 56751 Polch

Telefon | 0 26 54/94 84-0

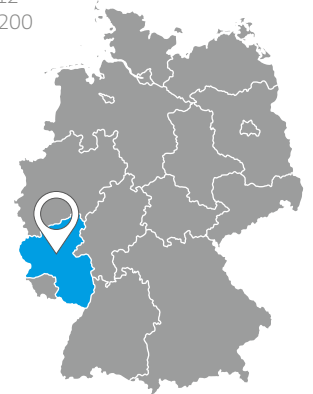
E-Mail | info@die-lohners.de

Internet | www.die-lohners.de

BAKO-Mitgliedschaft | BAKO Rhein-Mosel

Gründung | 1912

Mitarbeiter | 2 200



Lebensmittelherstellung und eben auch für Energie. Und Energie ist für uns überlebenswichtig.“

Die Energiepreise seien für sein Unternehmen 2022 gegenüber 2021 um etwa 70% gestiegen. Die übrigen Einkaufspreise seien im gleichen Zeitraum um etwa 30% gestiegen. In der Summe sei die Kosten-



„ICH WILL ALS MITTELSTAND ÜBERLEBEN“

Hauptgeschäftsführer **Marc Kranz** führt das Traditionsbäckerei „Die Lohners“ in die Zukunft. Doch wie sieht es mit der Energieversorgung zukünftig aus? Ein Dilemma sieht Kranz auf Bäckereiunternehmen – den Mittelstand – zukommen.

Herr Kranz, wie lautet Ihre Forderung?

Ich fordere Planungssicherheit in der Energieversorgung! Ich möchte wissen, welche Energieart mir zu welchen Preisen bis 2030 zur Verfügung steht.

Was ist der Auslöser für Ihre Forderung?

Wir erleben Unsicherheiten: Corona, die Flut an der Ahr und der Krieg gegen die Ukraine. Darum muss ich wissen: Wie viel Energie aus welchen Quellen steht mir bis 2030 zur Verfügung? Denn ganz klar sehe ich das Dilemma: Der Anteil der Erneuerbaren Energien an der Stromerzeugung muss nach Angaben des Bundeswirtschaftsministeriums bis 2030 von etwa 40 auf 80% verdoppelt werden. Stattdessen ist der Anteil des Stroms aus konventionel-

len Quellen 2021 gegenüber 2020 sogar gestiegen und der Anteil erneuerbarer Quellen an der Stromerzeugung entsprechend gesunken! Diese Fakten sprechen für sich.

Was ist aus unternehmerischer und aus politischer Verantwortung zu tun?

Wir als Unternehmen, aber auch wir als Gesellschaft müssen alles tun, um diese Versorgungslücke möglichst aus eigener Kraft schnell zu schließen, damit wir auch in Zukunft sicher, zu kalkulierbaren und zu vertretbaren Preisen mit Energie versorgt werden. Wir haben als Unternehmen schon in Photovoltaik und Anlagen zur Wärmerückgewinnung investiert und wir prüfen die Investition in die Herstellung von Biogas und Windstrom. Und so verantwortlich soll-

ten wir uns auch Gesellschaft verhalten. Dort, wo wir es können, sollten wir Energie sparen und zugleich welche erzeugen. Ich sehe uns alle in der Pflicht und selbstverständlich auch die Politik, die gesellschaftliche Prozesse moderieren und gestalten muss, sei es im Bund, im Land, in der Region, im Landkreis und in der Kommune. Überall können wir einen Beitrag leisten, das Delta zwischen 40 und 80% EE beim Strom zu schließen. Ich frage mich als mittelständischer Unternehmer: Wer operationalisiert die Aufgabe, damit man das Ziel erreicht? Ist das Ziel überhaupt realistisch? Ich fordere einen ideologiefreien Raum für den Diskurs: Wie decken wir das Delta, das in der Versorgung mit EE klafft? Und dann sollten wir schleunigst handeln. ■



Dem eigenen Anspruch gerecht werden: „Dort, wo wir es können, sollten wir Energie sparen und zugleich welche erzeugen.“

steigerung „nicht einfach auszugleichen“. Nicht nur die Bäckerei, auch Zulieferer spürten steigende Energiepreise, wenn sie Mehl, Hefe, Zucker, Früchte, Eier und andere Vorprodukte herstellten und physisch in die Backstube lieferten. Kranz verdeutlicht an zwei Beispielen, wie komplex die Preise von Energie und anderen Gütern die Preise in seinem Einkauf beeinflussen:

- Der Preis für Eier habe sich nahezu verdoppelt und sei aktuell in Bezug auf die physische Versorgung so kritisch wie nie. Grund dafür sei eine Verknappung des Angebots durch konsequentes Handeln der Legehennenhalter. Wegen explodierender Kosten für Futter und Energie haben diese ihre Bestände reduziert.
- Der Preis für Reinigungsmittel sei explodiert – eine der Ursachen sei die Mangellage an Natriumhydroxid, umgangssprachlich auch Lauge genannt. Der Grund hierfür sei die Verknappung des Angebots durch die Schließung oder Drosselung von Produktionskapazitäten, weil die Kosten für elektrische Energie so stark gestiegen seien.

„WIR SOLLTEN HANDELN“

Er wolle aber als mittelständischer Unternehmer – mit dem Familienunternehmen, mit den Mitarbeiter(inne)n und mit attraktiven Standorten, die Lebens- und Erlebnisqualität in unsere Dörfer und Städte bringen –, überleben, betont Kranz.

„Darum muss ich wissen: Wie viel Energie aus welchen Quellen steht mir bis 2030 zur Verfügung?“, fragt er sich und zeigt im Kurzinterview das Dilemma zwischen dem Ist- und Sollzustand 2030 auf.

Ebenso verantwortlich wie die Unternehmen sollten sich auch Gesellschaft und Politik verhalten. „Dort, wo wir es können, sollten wir Energie sparen und zugleich welche erzeugen“, fordert Kranz und fordert: „Wir sollten schleunigst handeln!“ Dass die Traditionsbäckerei „Die Lohners“ handeln kann, hat sie in der Vergangenheit in über 110 Jahren Familienbäckerei bewiesen. Handlungsgeschick, Fortschritt und einen nachhaltigen Energieanspruch im eigenen Unternehmen beweist sie jeden Tag, damit kann es in die Zukunft gehen – in guten wie in schlechten Zeiten.

| Linda Brömser |

frischli

Erste Sahne für Bäckereien

