

## Nicht nur Zahlen sind geil



Lars Hennemann  
**CHEFSACHE**

**Chefsache** Marc Kranz führt seit 2021 die Bäckerei Lohners – und ruht viel weniger als manch ein Brotteig.

Von RZ-Chefredakteur Lars Hennemann

Man könnte Marc Kranz für einen Menschen halten, der nur an Zahlen denkt. Klar, er ist das ein gehöriges Stück weit auch und muss es in seiner Tätigkeit auch sein. Der Hauptgeschäftsführer der Großbäckerei Lohners hat den Besuchern am Unternehmenssitz in Polch große Zahlen zu bieten. Diese etwa: Bis zu 25 000 Brote verlassen die Großbäckerei täglich und werden in 177 Filialen ausgeliefert. Hinzu kommen etwa

150 000 Brötchen, 50 000 Teilchen, 5000 Kuchen und 22 000 Croissants. Die Rücklaufquote beträgt je nach Produkt zwischen 8 und 10 Prozent. In zwei oder drei Jahren soll daraus Biogas gewonnen werden.

Man hört zu, ist beeindruckt und beginnt, sich ein Bild zu machen. Aber dann streut Kranz auch andere Worte in das Gespräch beim Rundgang über das Firmengelände ein. „Teigruhe“ zum Beispiel. Bis zu 72 Stunden (wiederum je nach Produkt unterschiedlich), in denen – betriebswirtschaftlich glatter Luxus – Teig eben nicht sofort weiterverarbeitet wird, sondern von Menschen und Maschinen in Ruhe gelassen wird. „Was so entsteht, schmeckt einfach geiler“, sagt Marc Kranz.

Spricht so ein komplett nüchterer Zahlenmensch? Kranz kam

2021 nach Polch, um von Achim und Ellen Lohner die Leitung des in dritter Generation geführten und seit seiner Gründung im Jahr 1912 bereits enorm gewachsenen Unternehmens zu übernehmen. Zuvor hatte er als kaufmännischer Geschäftsführer der Division Food Service der Schweizer Valora-Gruppe gearbeitet. Ein Name, der es bei Szenekundigen klingeln lässt: Valora hatte vor gut einem Jahrzehnt die Mainzer Ditsch

GmbH übernommen. Jene Laugengebäckschmiede, deren auf einem Ofen mit Rollgitter erhitzte Teigschlingen es sogar bis nach New York geschafft haben ...

Wie Kranz es nach seinem Studium und einer ersten Station bei Colgate in die Welt des Backens verschlagen hatte, wäre damit also geklärt. Und jetzt wirbelt er –

einen anderen Begriff gibt es dafür nicht, wenn man ihm zusieht – in Polch und versucht, eine alles andere als einfache Gleichung aufzulösen. „Unsere Branche ist sehr kleinteilig aufgestellt. Das zu erhalten, wird immer schwieriger. Aber überall, wo ein Bäcker verschwindet, verschwindet ja mehr



Hauptgeschäftsführer Marc Kranz

Foto: Jens Weber



Ein Video zum Thema gibt es unter: [rz-forum.de/lohnern](https://rz-forum.de/lohnern) oder mit diesem QR-Code.

sehr viel mehr hängt als nur der Verkauf von Brötchen“, ist sich Kranz sicher. Worte, die wohl alle unterschreiben. Nur: Die Probleme der Branche gehen davon trotzdem nicht weg. Wenn man so will, sitzen sie in Polch genau zwischen den Extremen. Ein traditioneller Kleinbäcker ist man schon lange nicht mehr. Ebenso wenig ist man aber seelenlose Großindustrie und will das auch nie werden. Wie kann dieses Rezept gelingen? Am Ende entscheiden – um im Bild zu bleiben – auch die Zutaten. Beim Rundgang durch den Betrieb steht

Zentrale und den belieferten Filialen liegen. „Ansonsten könnten wir unsere Ansprüche an Frische nicht aufrechterhalten“, sagt Kranz. Also ist im Süden etwa im Raum Mainz-Wiesbaden Schluss, im Norden im Großraum Köln, im Westen in Trier, im Osten in Limburg. Wollte man weiter gehen, müsste man dann doch zu den Aufbackautomaten anderer greifen. Das will Kranz aber definitiv nicht. „Wir gehen durchaus auch in die Supermärkte, etwa zu Rewe. Aber nur dann, wenn wir zu unseren Preisen und Konditionen anbieten dürfen.“ Man will und muss sich weiter unterscheiden. „Die Industrie pennt nicht, die weiß auch sehr gut, wie man backt“, lacht Kranz.

Und wie steht es um eine andere Ressource, die auch immer öfter über Erfolg oder Misserfolg eines Unternehmens entscheidet – gute und gut qualifizierte Mitarbeiter? Bei diesem Thema dreht Kranz so richtig auf. „Ganz ehrlich, ich kann das Wort Fachkräftemangel nicht mehr hören. Natürlich muss man sich kümmern. Aber wenn man sich kümmert, kommt man immer noch an die, die man braucht.“ In Polch habe man im vergangenen Jahr 700 Neuzugänge von Lohners „überzeugen“ können. Ein Wort, das Kranz mit Bedacht wählt. In den weitläufigen, mittlerweile auf sieben Bauabschnitte erweiterten Gebäuden findet sich unter anderem eine komplett eingerichtete Schulungsbackstube, in der alles erprobt werden kann. Auch einige Trophäen wie der Große Preis des Mittelstandes finden sich dort.

Beim Rundgang herrscht eine lockere, vertraute Atmosphäre. „Ich habe die Du-Kultur eingeführt. Das ist mehr als nur ein Symbol“, ist Kranz überzeugt. Es hilft ihm bestimmt, wenn er ab und an auch nachts die Produktion verfolgt. In Polch sagt man auch dann „Guten Morgen“, wenn am frühen Abend langsam die Produktion anläuft. Da muss der Chef Teampspieler sein.

Kranz muss sich dafür nicht verstellen, das merkt man schnell. Der Draht zu den Männern und

man zum Beispiel irgendwann vor einer Stahltür mit dem Schild „Eierschlagmaschine“. Frische Eier zu bekommen, ist aber alles andere als einfach geworden. „Im Moment bekommen wir sie leider nicht alle aus Deutschland“, sagt Kranz. Warum? „Viele Bauern haben aufgegeben.“ In Polch braucht man etwa 220 000 Eier im Monat. Noch so eine Zahl, bei der man als unbedarfter Zuhörer eine Ahnung von der Dimension des Begriffes „Lieferketten“ bekommt. 10 000 Tonnen Mehl braucht man (im Jahr) übrigens auch ...

Eine weitere Zahl: 130. Mehr als etwa 130 Kilometer Entfernung sollen nicht zwischen der

Frauen an den Teigeimern, Fließbändern oder dort, wo die Croissants weiterhin mit echter Butter „laminiert“ werden, ist kurz und direkt. Um diese Nähe herstellen zu können, wohnt er auch unter der Woche in Polch, während die Familie in Eltville im Rheingau zu Hause ist. Am Wochenende oder in der Freizeit gibt es dann Ausflüge. Etwa den nach Heidelberg, von dem Kranz dann wieder mit Zahlen zurückkommt: „Ich habe 30 Fotos auf dem Handy, davon zwei von der Familie.“ Die anderen 28 haben eher etwas mit Auslagen von Backwaren zu tun. Vielleicht findet ja eine so fotografierte Idee auch Eingang in neue Lohner'sche Rezepturen. Und wenn dann ein Kunde in ein neues Produkt beißen und sagen würde „Schmeckt geil“, dann wüssten sie in Polch, dass die Schlichte zwischen Handwerk und Industrie noch lange nicht geschlagen und das Konzept bislang aufgegangen ist.

### Zum Unternehmen

**Achim Lohner GmbH & Co. KG**, bekannt als „Die Lohners“

- 2200 Mitarbeiter (davon 270 in der Polcher Bäckerei)
- 177 Filialen
- gegründet 1912 in Cochem
- 1987 Umzug nach Hambuch, seit 1996 am heutigen Standort in Polch
- Bis 2019 in dritter Generation geführt von Achim und Ellen Lohner
- 2019 Umwandlung in eine Stiftung, die alleinige Gesellschafterin der Bäckerei ist
- Seit 2019 1,5 Millionen Euro in nachhaltige Energie investiert
- Fotovoltaikanlagen erzeugen 500 000 Kilowattstunden Strom pro Jahr (alles für eigenen Verbrauch).
- Seit 2021 produziert man auch ein eigenes, bereits preisgekröntes Ginz („The Bread Knight“).

### Zur Person

**Marc Kranz**, Jahrgang 1981, nach Studium in Osnabrück und Großbritannien Abschlüsse als Diplom-Kaufmann und Diplom-Controller. 2014 Master of Business Administration an der Fachhochschule Nordwestschweiz. 2024 soll die Promotion stehen. Berufliche Stationen unter anderem Porsche, Colgate-Palmolive und Valora. Seit 2021 Hauptgeschäftsführer der Achim Lohner Verwaltungsgesellschaft mbH. Seine Lieblingsprodukte von „Die Lohners“ sind die Raubritter und das Walnussbrot.



Sahnertorten werden verfeinert.



Brote kommen frisch aus dem Ofen und werden für den Versand in die Filialen vorbereitet.



Betriebsleiter Rainer Pauken kontrolliert fertige Brotwaren.



Blick in die Backstube: Neuer Hefeteig wird in großen Schüsseln hergestellt.