

Evertzberg: Ein Croissant braucht drei Tage

Die Remscheider Bäckerei hat ihre Produktion komplett umgestellt. Sie setzt auf Qualität, eigene Herstellung – und Zeit.

Von Peter Klohs

Die Remscheider Handwerksbäckerei Evertzberg wurde 1945 von Johann Evertzberg in Lennep gegründet, damals noch in einem Haus, in dem nicht nur die Backstube untergebracht war, sondern auch die gesamte Familie wohnte. Inzwischen unterhält Evertzberg im Bergischen Städtedreieck mehr als 40 Filialen und drei Spezialgeschäfte für Brot in Köln, Düsseldorf und Essen. Mehr als 400 Mitarbeiter sind für die traditionelle Handwerksbäckerei tätig.

Geschäftsführer Oliver Platt weiß zahlreiche Einzelheiten aus der spannenden Firmenhistorie zu berichten. Er erinnert sich deutlich an das Jahr 1986, als in Remscheid das Allee-Center eröffnet wurde und die Evertzberg-Filiale im Center beinahe überrannt wurde. „Wir hatten damals acht Filialen“, erzählt Platt. „Der Kundenansturm im Allee-Center hat uns alle überrascht und dem Unternehmen einen richtigen Schub gegeben.“

Vor mehr als 25 Jahren stellte sich Evertzberg dann von Grund auf infrage. Eine Sendung des Politmagazins Monitor war der Anlass. Damals begriffen die Evertzberg-Mitarbeiter den Monitor-Beitrag zunächst als aggressiv, hatte das TV-Magazin doch behauptet, die Bäcker wüssten gar nicht mehr, was so alles in ihren Pro-

dukten stecken würde. Nach der ersten Empörung kam der heutige Geschäftsführer Platt dann zu der Überlegung: „Aber stimmt das denn nicht? Ich reiße doch auch nur gelieferte Säcke auf und denke über die Inhaltsstoffe nicht nach.“

Diese Erkenntnis setzte ein Umdenken in Gang, das das ganze Unternehmen bis heute prägt. Dieser Prozess dauerte zehn bis fünfzehn Jahre und hat dazu geführt, dass Evertzberg heute eine der modernsten Handwerksbäckereien Europas ist. „Zu einer Zeit, als die Bäckerei-Branche ein Hoch hatte, haben wir alles geändert“, erzählt Thomas Bischzur, neben Oliver Platt der zweite Geschäftsführer des Unternehmens. „Das Umdenken war ein sehr mühsamer Prozess. Ein Industriebrötchen kann in zwei Stunden hergestellt werden. Wir benötigen dazu dreißig.“

In der Bäckerei gibt es 24 unterschiedliche Arbeitszeiten

„Was daran liegt“, ergänzt Oliver Platt, „dass wir unsere Backwaren von Grund auf selbst herstellen, ohne Backhilfsmittel, ohne Zusatzstoffe. Ein Evertzberg-Croissant braucht vom Anfrischen des Vorteiges bis zur Auslieferung drei Tage. Unsere Produktionskette hat sich komplett verändert und ist in der Bäckerei-Branche selten zu finden.“

Die Evertzberg-Geschäftsführer Oliver Platt (l.) und Thomas Bischzur in der Produktion im Gewerbegebiet Hohenhagen.

Foto: Roland Keusch



Die Tage, an denen ein Bäcker seine Produktion kurz nach Mitternacht beginnt und um acht Uhr Feierabend hat, sind zumindest bei Evertzberg vorbei. „Es passiert immer etwas“, wissen die Geschäftsführer. „Produktionsanfang ist immer. Die Produktionskette ist durchaus vergleichbar mit einem Domino-Day. Stellen Sie sich eine endlose Schleife vor, die an manchen Stellen ineinandergreift. Wenn man das weiß, dann machen auch die 24 unterschiedlichen Arbeitszeiten bei Evertzberg Sinn.“

Qualität ist für die Handwerksbäckerei das A und O. „Unser Qualitätsanspruch ist extrem hoch, was einen Mehrwert für unsere Kunden bedeutet. Billig zu produzieren ist für uns keine Alternative. Es hat uns lange Zeit gekostet, bis wir eine Mühle gefunden hatten, die unsere Anforderungen an das Mehl mittragen konnte und wollte. Unser Mehl darf nicht durch die Zugabe von Mehlbehandlungsmitteln verändert werden, weder mit Enzymen, noch mit Ascorbinsäure. Und wirklich alles, vom Teig bis zum

Vanillepudding, wird von Grund auf bei uns ohne Trickereien selber hergestellt.“

Das Familienunternehmen befindet sich zur Zeit im Wechsel von der zweiten in die dritte Generation. Seit 2012 sind Zentrale und Produktion im Gewerbegebiet Hohenhagen (Karl-Kahlhöfer-Straße) ansässig. „Wir beschäftigen Mitarbeiter aus neunzehn Nationen“, berichtet Thomas Bischzur. „Die Beschäftigung und Integration von Mitarbeitern mit Migrationshintergrund ist für uns selbstverständlich.“

Oliver Platt sieht zuversichtlich in die Zukunft. „Von ursprünglich mehr als 100 Bäckern in Remscheid gibt es jetzt noch vier. Wir sind dabei, und es wird uns auch in 20 Jahren noch geben. Die Menschen wollen wissen, was im Produkt steckt, und wir können es ihnen mit gutem Gewissen erklären. Das alles funktioniert nur, weil die Menschen, die hier arbeiten, das mit Überzeugung und Herzblut machen. Alle haben unser Motto verinnerlicht: ‚Weil ehrlich einfach besser schmeckt‘.“

UNTERNEHMEN

GRÜNDUNG Die Handwerksbäckerei Evertzberg GmbH & Co. KG wurde 1945 von Johann Evertzberg gegründet.

MITARBEITER Zurzeit arbeiten mehr als 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in mehr als 40 Filialen im Bergischen Land.

UMSATZ Evertzberg generiert einen Umsatz von 27,5 Millionen Euro.

 www.evertzberg.de