

# Unser täglich Brot

Bei der Bäckerei Görtz sorgen 480 Mitarbeiter in der Neuhöfer Zentrale und den über 50 Filialen im Raum Ludwigshafen, dass Brot auf den Tisch kommt. Die Energie zum Backen kommt von der Thüga.



Es ist 18 Uhr. Die Bäckerei in der Siemensstraße im Gewerbegebiet Neuhofen erwacht zum Leben. 125 Mitarbeiter beginnen, die Teige zu bereiten, zu formen und zu wiegen, die hinterher als Brot, Laugenbrötchen, Mohnschnecke oder Croissant den Gaumen erfreuen werden. Ab 22 Uhr kommt der Betrieb auf

Temperatur – die heiße Phase des Backens beginnt. „Schuss um Schuss“ heißt es im Fachjargon, wenn die Backwaren non-stop in die Öfen „eingeschossen“ werden. Und das sind immerhin 25 Tonnen täglich. 15 Öfen gibt es, davon werden der größte, ein computergesteuerter, rund zehn Meter hoher Etagenofen, sowie zwei weitere begehbare Stickelöfen mit Erdgas betrieben.

## **Erdgas: sauber, bequem, immer da**

Seit dem vergangenen Jahr versorgt die Thüga Rheinhessen-Pfalz ein Drittel des 4.000 Quadratkilometer großen Betriebs. „Die Gründe, auf Erdgas umzusteigen, waren erstens das gute Preisangebot der Thüga“, berichtet Peter Görtz. Er leitet in der zweiten

Generation die kaufmännische Seite des Betriebs, während sein Bruder Frank für Produktion und Einkauf zuständig ist. „Zweitens ist die Versorgung komfortabler. Vorher mussten wir immer darauf achten, dass genug Öl vorrätig ist. Auch war die Wartung der Öltanks und Filteranlagen bei unserem Großverbrauch sehr aufwändig. Und drittens ist Erdgas einfach eine saubere Sache.“

Der ökologische Aspekt ist Peter Görtz wichtig. So wird das Bürogebäude komplett über einen Rauchgaswärmetauscher von der Abwärme aus den Öfen geheizt. Auch die Warmwasserbereitung, zum Beispiel für die Großspülmaschine, in der täglich 10.000 Plastikkörbe gereinigt werden, erfolgt über einen Erdgasbrenner. In Zukunft wollen die Gebrüder Görtz alle Öfen auf Gasbetrieb umstellen; ein ganz neuer Erdgasofen ist fürs nächste Jahr geplant. Doch auch der Umgang mit den Ressourcen geschieht in der Backzentrale sehr bewusst: „Unsere Körbe werden nach dem Spülen nur angetrocknet; bis sie über ein Laufband an der Decke in der Verpackstation ankommen, sind sie von alleine trocken“, nennt Geschäftsführer Görtz ein Beispiel.





*Produktions- und Einkaufsleiter Frank Görtz betreibt zusammen mit seinem Bruder Peter einen der größten Bäckerei-Familienbetriebe in der Region.*

der Region. „Wir schaffen einerseits hier Arbeitsplätze. Andererseits beziehen wir unsere Zutaten von den Feldern gleich nebenan. Ich kenne die Bauern und weiß, wie sie ihr Getreide behandeln – ohne Insektizide und Wachstumsregler. Das ist etwas ganz anderes, als wenn es von irgendeinem anonymen Lieferanten mit dem Schiff käme.“ Was im Übrigen auch unökologisch und nicht mit der Philosophie des Pfälzer Backunternehmens im Einklang wäre. Auch der Müller, der das Korn mahlt, kommt aus einer Nachbargemeinde.



### Warum in die Ferne schweifen?

Um Mitternacht ist nicht etwa Geisterstunde bei Görtz in Neuhofen, das Gegenteil – es läuft alles auf Hochtouren. Die fertigen Leckereien werden in Körbe für die jeweiligen Kunden verpackt. Bis etwa vier Uhr morgens verlassen 80 Prozent der Ware den Betrieb und werden von den 17 Lieferwagen in die Görtz-Filialen, aber auch zu Großkunden wie Krankenhäusern, der BASF, DaimlerChrysler und Roche gebracht.

Alle Görtz-Kunden und -Filialen befinden sich in der Region. Und das ist so gewollt: „Nähe schafft Vertrauen“, ist das Credo von Peter Görtz. Das heißt auch: Zu einem bewussten und ökologischen Wirtschaften gehört die Verantwortung gegenüber

### Bäckerei Görtz auf Wachstumspfad

Um das Bewusstsein für den Zusammenhang zwischen Zutaten und Endprodukt früh zu wecken, bietet die Bäckerei Görtz regelmäßig Exkursionen für Schulen und Kindergärten an. Dabei geht es hinaus aufs Feld, in die Mühle und in den Betrieb. Dieses Konzept des transparenten und nachbarlichen Wirtschaftens zahlt sich aus. Immer mehr Kunden wissen das Angebot von Görtz zu schätzen. Das spiegelt sich auch im Umsatz wider: 22,5 Millionen Euro erwartet das Unternehmen für dieses Jahr. Das Wachstum der vergangenen zehn Jahre betrug durchschnittlich jeweils 20 Prozent zum Vorjahr. Weitere Filialen, demnächst auch in Südhessen, sind geplant.

Es ist Mittag geworden in Neuhofen. Noch immer verlassen Lieferwagen das Gelände. Ansonsten ist großes Reinemachen angesagt. Die ruhigeren Stunden brechen an. Nur im Büro stehen die Telefone nicht still. Und am frühen Abend beginnt alles wieder von vorn, sieben Tage die Woche, 365 Tage im Jahr.



*In den frühen Morgenstunden werden die Brote von Görtz an einem gasbetriebenen Backofen gebacken. Einige Stunden später werden die Brote in einer der mehr als 50 Bäckereien in der Region verkauft.*



## Informationen

Bäcker Görtz GmbH, Siemensstraße 4,  
67141 Neuhofen,  
Telefon: (0 62 36) 50 91-0,  
Internet: [www.baecker-goertz.de](http://www.baecker-goertz.de)