

NEW DEALS

Dortmunder
Personalmanagement
Prädikat
Ausgezeichnet 2020

BÄCKEREI WILHELM KANNE GMBH & CO. KG

LÜNEN

Maßnahme: Unternehmenskultur, Ausbildung, Diversity



Branche: Bäckerei, Konditorei, Partyservice | **Leistungsprofil:** Herstellung von Backwaren und Konditoreiprodukten, Vertrieb über eigenes Filialnetz | **Beschäftigte:** 370

Mit dem Dortmunder Personalmanagement Prädikat wurde die Bäckerei Wilhelm Kanne GmbH & Co. KG nun schon zum zweiten Mal ausgezeichnet. Sie verbindet traditionelle Handwerkskunst, nachhaltige Unternehmensphilosophie und gutes Personalmanagement.

HISTORIE

Seit über einem Jahrhundert stehen in der Handwerkskunst des Brotbackens bei Kanne das Wohl der Menschen und deren gesunde Ernährung im Vordergrund. Nach dem Motto „Nachhaltig. Natürlich. Regional.“ wird nach wie vor auch heute noch gebacken.

Im Jahre 1904 gründeten Wilhelm Kanne I. und seine Frau Marie die Bäckerei Kanne in Lünen-Süd. Seitdem wird sie, mittlerweile in der 5. Generation, von der Familie Kanne weitergeführt. Die ersten Filialen in Lünen eröffneten schließlich in den 1960er-Jahren.

Um dem Wachstum des Betriebs gerecht zu werden, wurde im Jahre 1969 die neue 1800m² große Bäckerei in Altlünen gebaut, in die die Firma umzog. Seitdem wuchs die Bäckerei Kanne stetig auf rund 25 Filialen und Cafés an, darunter auch eine Filiale in Dortmund-Derne. In den letzten 10 Jahren wurde zusätzlich noch ein Cateringservice etabliert.

„Außergewöhnlich gute Backwaren erkennt man am Geschmack und daran wie sie gemacht werden.“

1981 wurde außerdem die Kanne Brottrunk GmbH & Co. KG in Lünen gegründet, deren Kanne Brottrunk® nicht nur in der Region ein Begriff ist. Er beinhaltet für eine gesunde Ernährung wichtige Vitamine, Mineralstoffe, Fermente, Enzyme und Milchsäure.

Auf das rein natürliche Backen konzentrierte man sich bei Kanne verstärkt seit den 1970-er Jahren: Vor über 50 Jahren, in Zeiten, zu denen Lebensmittelverträglichkeiten und -allergien für viele noch Fremd-

wörter waren, begann man mit der Entwicklung des „Kanne-Reinheitsgebots“. Es besagt, dass keine chemischen Backmittel und Emulgatoren für Brot, Brötchen und Weizengebäck verwendet werden. Auch auf Fertigmehle und fertige Mischungen wird in der Backstube verzichtet.

Die nachhaltige Unternehmensphilosophie bleibt auch auf dem Hof nicht unentdeckt: Eine Bio-Gärtnerei seit 1987, eine eigene Windkraft- und Photovoltaikanlage und viele Teichanlagen gehören zur Bäckerei Kanne. Rund 370 Mitarbeitende, davon 47 Auszubildende in verschiedenen Ausbildungsberufen sind heute in der Bäckerei, den Filialen und der Produktion des Kanne Brottrunks beschäftigt.



PORTFOLIO

Die Filialen der Bäckerei und Konditorei werden jeden Tag mit über 150 verschiedenen Produkten versorgt: Die rund 25 verschiedenen Sorten Brötchen und mehr als 40 Brotsorten, viele davon vegan, bieten von Buttermilchstuten über Olivenciabatta und Tiroler Steinmühlenbrot bis hin zum Bio-Walussbrot alles, was das Herz begehrt.



Dazu kommen Kuchen und andere Backwaren, eigene Pralinen sowie Marzipanprodukte und bei besonderen Anlässen kommen die Kunden und Kundinnen beispielsweise in den Genuss einer individuell gestalteten Motiv- oder Hochzeitstorte.

Das Sortiment bei Kanne glänzt nicht nur durch Vielfalt, auch die eigene Herstellung auf natürliche Weise überzeugt. Brot wird aus hauseigenem Natursauerteig gebacken, für Vollkornprodukte wird ausschließlich biologisches Getreide verwendet. Auch bei anderen konventionellen Rohstoffen werden Lieferanten mit Produkten aus der Region bevorzugt. Und über allem steht selbstverständlich seit über 50 Jahren das Kanne-Reinheitsgebot, sodass alle Waren ohne chemische Backmittel hergestellt werden.

Neben den Filialen werden mit dem Partyservice und Catering der Firma auch die Teilnehmer*innen bei Betriebsfeiern, Familienfeiern oder Messen kulinarisch verwöhnt.

Zu guter Letzt zählt zum Angebot auch der Kanne Bio Brottrunk®, der in den 1980er-Jahren zum ersten Mal der Öffentlichkeit vorgestellt wurde. Dabei handelt es sich um ein alkoholfreies, veganes Gärgetränk, das aus Bio-Weizen, Bio-Roggen, Bio-Hafer, Natursauerteig, Quellwasser und Steinsalz gewonnen wird.

NEW DEALS

Unternehmens- und Führungskultur

Die Bäckerei Kanne steht für eine besonders offene und motivierende Unternehmenskultur, die auch durch die starke Einbindung der Familie Kanne geprägt wird. Die Führung setzt vor allem auf fairen, kollegialen Umgang miteinander, die Einbindung der Beschäftigten und einen Austausch mit dem Betriebsrat auf Augenhöhe.



Zu dem Anspruch „sozial und familiär“ bei Kanne gehört außerdem, dass die Belegschaft ausschließlich aus eigenen Stammkräften und einigen Aushilfen besteht. Leihkräfte werden nicht beschäftigt.

Zum einen ist es die wertschätzende Unternehmensphilosophie, die diese Ansprüche mit sich bringt, zum anderen wurde hier aber auch erkannt, wie wichtig die Kultur für den Arbeitsalltag und das Wohlbefinden der Beschäftigten ist: „Nur wer glücklich ist, kann glücklich Brötchen verkaufen.“

In allen Bereichen der Bäckerei herrscht das gelebte Prinzip der offenen Tür: Geschäftsführung, Führungskräfte, Betriebsrat sind jederzeit ansprechbar. Die Belange der Beschäftigten werden ernst genommen und für Schwierigkeiten eine Lösung gesucht. So unterstützt die Bäckerei beispielsweise schon mal Mitarbeitende, die den Führerschein machen wollen, oder leitet an passende Beratungsstellen bei psychischen Belastungen weiter. „Hier zählt der Mensch, nicht die Personalnummer“, erklärt Geschäftsführer Wilhelm Kanne Junior.

Das Unternehmen lebt vom Austausch und der Interaktion: Beschäftigte können und sollen nicht nur persönliche Anliegen, sondern auch Ideen anbringen. Den einzelnen Abteilungen und Abteilungsleitungen wird viel Selbstständigkeit und Eigenverantwortung übertragen, sodass zum Beispiel Teamsitzungen selbst organisiert werden, die Urlaubsplanung im Team abgestimmt wird und nicht jede Entscheidung über den Tisch der Geschäftsführung geht.

Vertrauen steht bei Kanne im Vordergrund: Auszubildende werden von Anfang an voll in den Betriebsablauf integriert, das Vertrauensverhältnis der Mitarbeitenden zu Führungskräften ist gut und die Zusammenarbeit mit dem Betriebsrat basiert auf lösungsorientierten Ansätzen.

Nachwuchssicherung

Neben der Philosophie, die Umwelt mit nachhaltigen Konzepten zu schützen, spielt bei Kanne auch gesellschaftliche Verantwortung eine Rolle. Die gleichen Chancen auf eine fundierte Ausbildung und sichere Arbeitsplätze gerade für junge Menschen liegen der Familie Kanne am Herzen.

Mit heute 47 Auszubildenden zählt die Bäckerei mit zu den größten Ausbildungsbetrieben in Lünen. Jungen Menschen wird hier eine Zukunftsperspektive geboten, während die Bäckerei gleichzeitig gute Fachkräfte ausbildet und für sich gewinnt.

Das Ziel der Ausbildung ist immer die Übernahme nach Abschluss. Auch wenn in der Bäckerei Kanne gerade keine Stelle frei ist, gibt es eine Übernahmegarantie. Geschäftsführer Wilhelm Kanne jr. fasst zusammen: „Es wird für jede und jeden ein Plätzchen gefunden.“

Für die Auszubildenden im kaufmännischen Bereich als auch im Backhandwerk, die alle Bereiche im Betrieb durchlaufen, werden Prüfungsvorbereitung und andere Schulungen angeboten. Hierfür wurden

eigens feste interne Schulungsteams aus jüngeren Mitarbeitenden zusammengestellt, sodass Schulungen „auf Augenhöhe“ stattfinden und die Auszubildenden in einer vertrauensvollen Atmosphäre lernen können. Der Bäckerei Kanne ist es wichtig, dass auch Auszubildende früh eigenverantwortlich arbeiten können.

Für Auszubildende werden immer wieder neue Angebote und Aktivitäten entwickelt, damit sie sich weiterbilden und entfalten können, so zum Beispiel zuletzt in Kooperation mit der Berufsschule Hamm ein Auslandspraktikum in Wien.



Neben der Erstausbildung gibt es eine weitere Säule der Fachkräftesicherung: die Förderung der Potenziale der eigenen Belegschaft und die Offenheit für Quereinsteiger*innen, auch solchen mit „bunten“ Biografien. Wenn die Beschäftigten sich interessiert und motiviert zeigen, können sie in den Feedbackgesprächen oder bei Bedarf individuell ihre Schulungswünsche mit dem Betrieb abstimmen. Die Personalentwicklung orientiert sich an den betrieblichen Bedarfen und den Potenzialen der Beschäftigten.

Dies gilt auch im Bereich des Führungsnachwuchses, wenn es gilt, fachlich-handwerkliche Köpfe zu ebenso guten Führungskräften zu entwickeln. Dabei

übernimmt der Betrieb die Kosten für Fortbildungen sowie die Meister-Ausbildung.

Die Erfahrung hat gezeigt, dass nicht alle Mitarbeitenden „mehr wollen“. Bei der Bäckerei Kanne werden Beschäftigte daher gefördert, aber nicht überfordert.

Diversity und Chancengleichheit

Die kulturelle Vielfalt der Belegschaft unterschiedlichster Nationalitäten wurde bei der Bäckerei Kanne schon immer als eine Bereicherung für Ideen, Geist und Individualität betrachtet. Menschen mit Migrationshintergrund oder unterschiedlichen Religionen werden hier gleichberechtigt behandelt, ihnen sollen aber auch die Werte und die Sprache unseres Landes vermittelt werden, um gegenseitiges Verständnis zu fördern.

Die Bäckerei zeichnet sich zunächst durch die Integration vieler Geflüchteter in den Betrieb aus. Der Mensch steht hier im Vordergrund und wer motiviert ist, wird unterstützt – unabhängig von der kulturellen Herkunft oder den anfangs oftmals geringen Sprachkenntnissen. Die gesamte Belegschaft trägt mittlerweile die positive Einstellung gegenüber Vielfalt mit und lernt die neuen Kollegen und Kolleginnen aus anderen Ländern immer mehr schätzen. Hier wird sich klar gegen Diskriminierung und Rassismus positioniert.





Die jungen Menschen aus dem Ausland werden während der gesamten Ausbildung durch enge Anleitung gefördert. So gibt es beispielsweise spezielle Bücher, die Fachwörter in andere Sprachen übersetzen und Bilder dazu abbilden, um den Geflüchteten den Einstieg ins Bäckerhandwerk zu erleichtern. Außerdem entwickelte die Bäckerei in Zusammenarbeit mit der Berufsschule ein Konzept, das geflüchteten Azubis ein der Ausbildung vorgeschaltetes Jahr Deutschkurs ermöglicht.

Das Konzept Chancengleichheit und Diversity zeigt sich aber auch in anderen Aktivitäten und Projekten der Bäckerei: Beispielsweise werden Praktikant*innen aus Indonesien gern bei Kanne aufgenommen. Sie werden von den Kollegen und Kolleginnen im Arbeitsalltag als Bereicherung empfunden. Die Kooperation mit der Hochschule Südwestfalen in Soest, durch welche die jungen Menschen aus dem Ausland kommen, ist ein großer Erfolg für alle Seiten.

Bei der Bäckerei Kanne arbeiten außerdem viele Deutsche mit Migrationshintergrund. Auch mit dem Multikulturellen Forum besteht eine enge Zusammenarbeit, aus der immer wieder Ausbildungsverhältnisse hervorgehen. Und auch Menschen mit weniger „geradlinigen“ Lebensläufen erhalten hier eine Chance. Was zählt, sind Spaß an der Arbeit und Motivation. Hier wird Vielfalt gelebt.

Weitere Angebote

Ebenso vielfältig wie die Belegschaft des Unternehmens sind auch die Arbeitszeitmodelle in Produktion und Verkauf. Früher Beginn hier, lange Öffnungszeiten dort – auch am Wochenende – stellen einen permanenten Spagat zwischen betrieblichen Notwendigkeiten und privaten Wünschen und Verpflichtungen dar.

Das Unternehmen agiert wie in allen Bereichen auch hier sehr flexibel und versucht, den Bedürfnissen der Beschäftigten anlass- und einzelfallbezogen gerecht zu werden. Dies gilt natürlich auch für den Wiedereinstieg nach der Elternzeit oder der Möglichkeit, die Ausbildung auch in Teilzeit zu absolvieren.

„Sozial und familiär - dies ist der Anspruch unseres Unternehmens.“

Für die Gesundheitsförderung bei der Bäckerei Kanne werden immer wieder neue Ideen gesammelt und Konzepte erprobt. Sie ist gerade hier, in einem Handwerksbetrieb, von großer Bedeutung und neben dem wertschätzenden Umgang miteinander ein Faktor, der das Wohlbefinden der Beschäftigten prägt.

In allen Bereichen werden selbstverständlich Getränke zur Verfügung gestellt. In den Filialen gibt es zusätzlich für Mitarbeitende außerdem Personalverzeehr, d.h. 50% Rabatt auf alle Lebensmittel.

Im Unternehmen vor Ort hat bereits ein Gesundheitstag mit der Berufsgenossenschaft stattgefunden, bei dem v.a. für die Backstube spezifische Themen wie richtiges Heben und Tragen sowie Mehlstauballergien behandelt wurden. Ein Gesundheitstag speziell für die Filialen und weitere Angebote im Bereich Fitness sind geplant.



www.baeckerei-kanne.de

DIE INITIATIVE UND DAS PRÄDIKAT



NEW
DEALS

Dortmunder
Personalmanagement
Prädikat

Unter dem Label **NEW DEALS** haben sich 2004 Akteure der Dortmunder Wirtschafts- und Arbeitsmarktpolitik zusammengeschlossen, um gemeinsam das **Dortmunder Personalmanagement Prädikat** auszuloben.

Das Prädikat gilt als Qualitätslabel für eine zeitgemäße Personalpolitik und den gelungenen Ausgleich zwischen wirtschaftlichen und sozialen Interessen im Betrieb. Für die Vergabe gefragt sind innovative Konzepte und kreative Lösungen zur intelligenten Nutzung der betrieblichen Humanressourcen sowie zur Beschäftigungssicherung in Betrieb und Region.

Ausgezeichnet werden innovative Konzepte für ein ganzheitliches modernes Personalmanagement.

Unsere Unterstützer



Stadt Dortmund
Wirtschaftsförderung



DEW21



NEW DEALS Büro
c/o Soziale Innovation GmbH

Ansprechpartner:
Dr. Uwe Jürgehake

Tel: 0231 - 88 08 64 - 22

E-Mail: team@newdeals.de

**Ansprechpartnerin
Wirtschaftsförderung Dortmund:**

Gundula Grzesik

Tel: 0231 - 50 29 240

E-Mail: gundula.grzesik@stadtdo.de

Weitere Infos unter:

www.newdeals.de

**Kontaktieren Sie einfach
unverbindlich das NEW DEALS
Team, wenn Sie Fragen oder
Interesse am Prozess haben.**

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen

