

Gute Ideen, die aufgehen

Warum Dr. Oetker in Mecklenburg beim Thema Energieeffizienz ganz vorn mitmisch

Wittenburg beweist gern guten Geschmack. Man könnte sagen, er ist das Markenzeichen dieser westmecklenburgischen Kleinstadt. Da ist das weiße, an eine filigrane Ritterburg erinnernde Rathaus; die backsteinrot in der Morgensonne schimmernde Bartholomäuskirche oder das Flour Art Museum, das die große Vielfalt des weltberühmten Nahrungsmittels Mehl präsentiert. Wahrhaft internationales Flair aber hat vor allem das Familienunternehmen Dr. Oetker nach Wittenburg gebracht. Abgesehen davon, dass es auch eine Menge mit Mehl zu tun hat, entsteht hier die große Vielfalt weltberühmter Pizzasorten.

Neben einer breiten Auswahl an Tiefkühlspezialitäten produziert Dr. Oetker in Wittenburg jährlich rund 170 Millionen Pizzen für den guten Geschmack der deutschen und europäischen Verbraucher.

Auch die Stadt hatte ihn wieder bewiesen, als sie hier vor 21 Jahren mit dem Traditionsunternehmen einen zugkräftigen Wirtschaftsmotor installierte und eine beeindruckende Erfolgsgeschichte startete: Von einst 80 auf fast 950 Mitarbeiter; von den ersten Baggern und Baugruben zu Gebäuden und Kühltürmen im Wert von 200 Millionen Euro.

Immer, wenn Michael Kirk sich auf der A24 der Abfahrt Wittenburg nähert, sieht er schon von Weitem sein Werk. Er ist dort der technische Leiter, auch unter seiner Regie ist es so gewachsen. Dr. Oetkers Betriebe stehen in

Südafrika und Brasilien, in China und Australien; überall auf der Welt. Michael Kirk würde jeden einzelnen von Weitem erkennen.

„Wegen unserer Corporate Identity“, sagt er. Allerdings arbeitet er lieber in Wittenburg. Ihm gefällt Mecklenburg-Vorpommern, er liebt die urwüchsige Natur. Der blonde Hamburger joggt und segelt gern. Die Ruhe dabei pegelt ihn innerlich aus, denn hier, im Unternehmen, beflügelt ihn die Motivation, sich und sein Team zu immer neuen Höchstleistungen zu führen.

„Um unsere Pizza Tradizionale auf den Markt zu bringen“, berichtet er stolz. „brauchten wir nur zwölf Monate – vom Projektbeginn bis zur Auslieferung.“ Das seien sagenhafte sechs Monate weniger als üblich. Dem Ingenieur steht noch viel von dieser Euphorie ins Gesicht geschrieben. Er geht in sein Büro und überlegt, ob er sich setzen sollte. Viel lieber scheint er sich zu bewegen, mit seinem Team in Aktion zu sein, Energie in Leistung in Erfolg für Dr. Oetker umzuwandeln.

Überhaupt ist Energie ein großes Thema im Unternehmen. Nicht erst seit die Preise für Strom, Wasser und Gas in schwindelerregende Höhen geprescht sind, sondern seit man weiß, dass weniger Verbrauch besser für die Natur ist. „Eine Herzensangelegenheit der Familie“, sagt Michael Kirk und fügt nickend hinzu, das Dr. August Oetker, der Urenkel des Firmengründers, in den neunziger Jahren als Umweltmanager des Jahres ausgezeichnet worden ist. „Unsere Sparziele müssen sich nicht sofort in den Bilanzen auswirken. Das kommt von ganz allein.“

Energieeffizienz an sich kommt freilich nicht von ganz allein. Für diesen Bereich hat der Betrieb sogar einen eigenen Posten geschaffen: den des Projektmanagers Energieeffizienz, den von Marc Schröder.

Der junge Mann trägt eine leise, angenehme Fröhlichkeit mit sich. Sie wirkt ansteckend. Sie passt zu seinem Job, in dem er auch anstecken und

begeistern muss, um Brücken zwischen energetischen Visionen und Taten zu bauen.

Als er 1983 einen Steinwurf von hier entfernt geboren wurde, war die Fläche, auf der jetzt ein Unternehmen mit Weltruf steht, Brachland. Er hat als Kind die Kühltürme aus dem Boden wachsen sehen und bald mitgekriegt, wie gute und sichere Arbeit den Charakter einer ganzen Region verändern kann.

„Meine Verwandten und Freunde haben hier angefangen“, erinnert sich der ausgebildete Energieelektroniker. „Und ich wollte das auch.“ Er hat vor anderthalb Jahren in dem Betrieb seine Abschlussarbeit geschrieben, während die Oetkers jemanden suchten, der sich auch am Wittenburger Standort maßgeblich um Energiefragen kümmert. Auf einmal passte es für Marc Schröder, war er Teil des Erfolgsteams Dr. Oetker.

„Die Familie will innerhalb von zehn Jahren fünfundzwanzig Prozent Energie sparen“, unterstreicht Michael Kirk die Bedeutung von Marc Schröders Wirken. Die Familie, das hört man hier oft. Das hat etwas Vertrautes, Halt gebendes in Zeiten von Spekulationsblasen und Gewinnmaximierung.

„Hier zu arbeiten tut gut“, sagt der junge Projektmanager.

„Und ich habe einen großen Gestaltungsspielraum“, erklärt Michael Kirk den Unterschied zu vielen anderen Firmen. „Bei uns werden gute Ideen auch Wirklichkeit.“

Manchmal kommt so eine Idee auch von außen. Wie vor etwa zwei Jahren, als sich auf einer örtlichen IHK-Veranstaltung das Energie-Effizienz-Netzwerk MV/HH vorstellte. Michael Kirk wusste sofort: „Da machen wir mit.“ Obwohl der sorgsame Umgang mit Ressourcen seit langem im Unternehmen verwurzelt ist, lud es die Rostocker Energieagentur M-Vena nach Wittenburg ein. Die Spezialisten für Energieeffizienz haben das Netzwerk vor drei Jahren

gemeinsam mit der Envidatec GmbH gegründet. Mittlerweile vereint es elf Firmen mit unterschiedlichsten Produktkatalogen.

„Gerade das liefert uns wertvollen Input“, sagt Marc Schröder, der gleich nach seinem Start bei Dr. Oetker zu diesem Projekt stieß. „Wir blicken gemeinsam über den Tellerrand.“ So lernen die Beteiligten voneinander den effizienteren Umgang mit verschiedenen Energieformen.

„Zum Beispiel mit Druckluft.“ Der junge Mann erzählt nicht ohne Stolz, dass für deren Ersparnis eine ganze Produktlinie umgerüstet wurde. „Die pneumatischen Zylinder der Teigpressen haben wir durch Servoantriebe ersetzt.“ Macht 50.000 KWh weniger Energie pro Jahr.

Noch mehr bewirkt Energieeffizienz in der Kälteerzeugung. Marc Schröder jongliert souverän mit Begriffen wie Unterfrierschutz und Kältekreisläufe und bringt noch größere Zahlen ins Spiel.

„Insgesamt gut eine Million Kilowattstunden sparen wir uns jedes Jahr.“ Die Augen beider Männer strahlen. „Ist alles schon umgesetzt.“ Demnächst wollen sie noch einmal soviel rausholen.

Schnee wirbelt in dicken Flocken vor dem Bürofenster. Irgendwo im Weiß da draußen zeichnet sich die Silhouette des Alpincenters Wittenburg ab. Sein riesiges, schräg zum Himmel ragendes Dach wirkt wie die greifbar gewordene Erfolgslinie Dr. Oetkers, von 1891 bis jetzt.

„Für uns ist eben Qualität das beste Rezept“, resümiert Michael Kirk. Das sagt alles. Dr. August Oetker hatte einst in der Hinterstube einer Bielefelder Apotheke sein erstes Backpulver gemischt. Jetzt beschäftigt die Firma mehr als 26.000 Mitarbeiter in der ganzen Welt. Schon lange geht es um mehr als um Backpulver, aber eben auch um das. Erfolg entsteht bei Dr. Oetker aus der Treue zu Bewährtem, aus der Akribie, jedes Produkt weiterzuentwickeln, bis es das Beste ist.

Und welches Produkt hält ein technischer Leiter, der seit zwölf Jahren hier arbeitet, für das Beste?

„Mir schmecken die Culinaria-Pizzen“, sagt er überzeugt, lehnt sich zurück und umspannt mit gefalteten Händen seinen schlanken Bauch. „Am besten die im American Hot Dog Style. Mit Würstchen und Honig-Senf-Sauce.“ Er schaut auf seine Uhr, es scheint, als schätze er die Zeit bis zum Mittag ab. Doch das täuscht. Ihn drängt es zu seinem Team, zu neuen Höchstleistungen.

„Ich liebe es ja eher exotisch“, ergänzt Marc Schröder. „Hähnchenbrust und dazu thailändische Gewürze.“ Irgendwann will er selbst mal nach Asien.

Die beiden Männer beweisen einen guten Geschmack.

„Aber unsere Kunden haben den besten“, sagt Michael Kirk augenzwinkernd.