

Tenter's Backhaus sichert Arbeitsplätze

Zurück in der Spur: Wie das Unternehmen nach der Insolvenz die Wende schaffte

VON FLORIAN SCHWIEGERSHAUSEN

Bremen. Es ist ein Name, der irgendwie seit vielen Jahrzehnten zu Bremen dazugehört: „Tenter's Backhaus“. Doch das Unternehmen, dessen Wurzeln auf das Jahr 1886 zurückgehen, musste Ende 2012 Insolvenz beantragen. Die Beschäftigten der Bäckerei am Bremer Kreuz und der anderen gut 25 Filialen wussten über mehrere Wochen nicht genau, wie es weitergeht. Doch dann kam Thomas Stockinger von der Bäckerei Meyer-Mönchhof und gab ein Gebot ab. Der Betrieb aus Ganderkesee erhielt den Zuschlag. Geschäftsführer Stockinger war es, der den Namen „Tenter's Backhaus“ beibehielt. Aus heutiger Sicht entstand dadurch ein Zusammenschluss, den man heutzutage wohl als „Win-Win-Situation“ bezeichnen würde.

Stockinger hätte nach der Übernahme den Namen sterben lassen können, wie es andere Bäcker auch nach der Übernahme eines anderen Betriebs gemacht haben. Das wollte er aber nicht. „Der Name und die Marke waren in Bremen bekannt und hatten eine Bedeutung, auch mit einer ehrenwerten Geschichte“, sagt er.

1886 wurde die Dampfbäckerei Barth gegründet, die auch viele Schiffe mit Brot belieferte, unter anderem auch die Auswandererschiffe in Richtung Amerika. 1933 übernahm Heinrich Tenter aus Mülheim an der Ruhr den Betrieb und führte in Bremen das Oberländer-Brot ein, das auch heute noch immer nach dem gleichen Rezept gebacken wird. Sein Sohn Manfred entwickelte den Betrieb in den 1960er-Jahren zu einem modernen Unternehmen und führte auch die Marke Anker-Brot ein.

Mehrfacher Besitzerwechsel

Einige Jahre vor der Insolvenz wechselte der Besitz der Bäckerei einige Male. Mit Thomas Stockinger und Meyer-Mönchhof kam endlich wieder Ruhe ins Unternehmen. Was Stockinger bei der Übernahme damals wichtig war: „Die Mitarbeiter von Tenter sollten ihre Identität für das Unternehmen behalten.“ Auch auf diese Weise sollten sie weiter wertgeschätzt werden.

Mit der Übernahme gingen auch die Rezepte in den Betrieb von Stockinger über. Gemeinsam mit seinem Team schauten sie nun, was davon vielleicht auch für das Sortiment von der Bäckerei Meyer-Mönchhof interessant sein könnte und was man bei Tenter auf alle Fälle beibehalten sollte, weil die Kunden immer danach fragen.

Doch auch die Übernahme damals war keine einfache Zeit, wie Stockinger sich erinnert: „Wir hatten gerade selbst unsere Bäckerei erweitert und bekamen auf einen



Thomas Stockinger (vorn) zusammen mit seinem Tenter-Team Juliane Even (l.), Angelika Schlamm und Niels Krüger in Ganderkesee auf dem Gelände der Bäckerei Meyer-Mönchhof und Tenter's Backhaus.

FOTO: INGO MOELLERS

Schlag Tenter mit all seinen Filialen hinzu.“ Damit war die eigene Produktion besser ausgelastet, doch in der Branche hätte es einige Menschen gegeben, die meinten, Meyer-Mönchhof übernehme sich. Zu der Zeit expandierten außerdem die Discounter mit Backautomaten in ihren Filialen.

Doch Tenter's Backhaus und Meyer-Mönchhof gibt es immer noch, während so einige andere Traditionsbäcker nicht zuletzt in Konkurrenz zur Discounter-Expansion aufgeben mussten. Die Übernahme von Tenter Ende 2012 sei aus heutiger Sicht genau zum richtigen Zeitpunkt gekommen, meint Stockinger: „Da haben wir uns insgesamt hinterfragt und überlegt, was wir den Discountern mit ihrer SB-Ware entgegensetzen können.“

So überlegten sich Stockinger und sein Team, wie sie den Filialen ein moderneres angenehmes Ambiente verpassen konnten mit entsprechendem Farb- und Lichtkonzept. Aber auch der Duft nach frischen Backwaren und frischem Kaffee sei elementar wichtig gewesen.

Doch mit der Verpackung der Filialen müsse auch der Inhalt stimmen. So werden ab dem neuen Jahr alle Filialen von Meyer-Mönchhof und Tenter mit Ökostrom betrieben, seit über einem Jahr hat das Dach der Produktionshalle eine Fotovoltaik-Anlage mit einer Leistung von 220 Kilowatt. Mit einem verbesserten Planungsmanagement der Backöfen lasse sich nochmals Energie einsparen. Außerdem verwende man möglichst viel Getreide aus regionalem Anbau, bei Eiern setze man zudem nicht auf Billigware aus dem Ausland.

Zusätzlich hat Stockinger für die Beschäftigten eine Betriebsrente eingeführt: „Nun haben 90 Prozent eine Betriebsrente“, freut sich der Geschäftsführer. Damit wolle man gegen die Altersarmut angehen. 15 Prozent zahle der Arbeitgeber, hinzu kämen jedes Jahr 400 Euro pro Mitarbeiter für Gesundheitsleistungen – jeder Mitarbeiter könne entscheiden, ob das für eine Brille, Zahnbehandlungen oder Medikamente sei.

Das Unternehmen hat zudem für die Beschäftigten eine Firmenkarte eingeführt, die

monatlich – abhängig von der Arbeitsstundenzahl – mit 20 bis 32,88 Euro aufgeladen werde und mit der die Beschäftigten bei 80 regionalen Partnern zwischen 25 und 30 Prozent Rabatt bekommen. „So wollen wir ein attraktiver Arbeitgeber sein“, sagt Stockinger. Denn gerade seine Branche habe mit Fach- und Arbeitskräftemangel zu kämpfen.

Tenter sei nun in vielen Einkaufszentren anzutreffen, während Meyer-Mönchhof in Bremen und der Umgebung viel Präsenz habe. Es solle mit gesundem Wachstum weitergehen ohne Expansion um jeden Preis. Was für Stockinger für die Zukunft wichtig ist: „Auch wenn man als Unternehmen größer wird, muss man trotzdem menschlich, offen, zugänglich und ehrlich bleiben und auch halten, was man verspricht.“ Ein Großauftrag für Silvester steht schon: In den Bäckereien werden 55.000 Berliner und weit über 20.000 Viktoria gebacken.

Eine Insolvenz muss nicht das Ende sein. In unserer Serie „Zurück in der Spur“ stellen wir Unternehmen vor, die es geschafft haben.