

Senioren on Tour

Wie werden in einer Großbäckerei Brot, Gebäck und die anderen Teigwaren hergestellt, und wie wird beispielsweise der biologische Kreislauf gewährleistet? Diesen und weiteren Fragen gingen 32 Senioren aus den Gemeinden Bönen, Fröndenberg und Selm nach.

Dazu besuchte die Seniorengruppe am 19. Mai 2015 die Großbäckerei Kanne in Lünen. Diese wurde 1904 gegründet und hat 30 Bäckereifachgeschäfte. Insgesamt werden 390 Arbeitnehmer beschäftigt, einschließlich der 80 Auszubildenden, die in 5 Berufen ausgebildet werden.

Bevor die Führung begann, wurde zu einem zünftigen Mittagessen eingeladen.

Bei der anschließenden Besichtigung stellte die gut gelaunte Seniorengruppe fest, dass die oft schwere Backarbeit mittlerweile durch übergroße Maschinen wie Rührtröge, Auswalzmaschinen etc. durchgeführt wird, wobei diese, wie auch die Kühlkammern und Backöfen computergesteuert sind. So geht ein Arbeitsgang in den nächsten über.

Täglich werden ca. 3 Tonnen Teig und etwa 5000 Eier verarbeitet – wohlgemerkt - alles bio! Es werden keine chemischen Zusatzstoffe verwendet, genau das fanden alle gut! Deshalb ist dieser Betrieb mit dem Biozertifikat ausgezeichnet worden.

Außerdem betreibt die Firma ein eigenes Windrad und hat eigene Tiefbrunnen. Sämtliche Restmaterialien werden wieder- und weiterverwendet und sorgen so für die Entlastung der Umwelt. Es gibt auch eine eigene Gärtnerei, in der benötigtes Gemüse angebaut und verwertet wird. So bleibt der biologische Kreislauf geschlossen!

Nach der Führung gab es Kaffee und Kuchen aus der eigenen Hausbäckerei.

Alle Teilnehmer erhielten zum Abschied einen Leinenbeutel mit Prospekten und Produkten. Zudem konnte alles günstig eingekauft werden.

24. Mai 2015

Text: AB/JK/RS

Fotos: AB









