

Das Unternehmen unterhält mittlerweile 45 Filialen in Remscheid und Umgebung – zum Teil mit neuem Konzept

# Traditionsbäckerei Evertzberg bleibt innovativ und erfindet sich neu

Von Michelle Jünger

Seit mehr als 75 Jahren ist die Bäckerei Evertzberg tief verwurzelt im Bergischen Land. Seit der Gründung 1945 hat sich das Remscheider Unternehmen stetig weiterentwickelt und unterhält mittlerweile 45 Filialen in Remscheid und Umgebung. Dabei steht aber nach wie vor die Handwerkskunst im Vordergrund. Oliver Platt, Geschäftsführer und zuständig für die Bereiche Produktion und Innovation, bezeichnet das Unternehmen gerne als „modernste Handwerksbäckerei Europas“.

Das Unternehmen ist modern und innovativ ausgestattet, gleichzeitig wird zentral

für alle Filialen zu 100 Prozent selbst gefertigt. „Einige Wettbewerber kaufen vorgefertigte Teiglinge wie Brezeln oder Croissants zu, die man in den Filialen nur aufbacken muss.“ Das passiert bei der Bäckerei Evertzberg nicht – und deshalb arbeiten dort ausgebildete Bäcker und Fachkräfte.

Neben den handwerklichen Skills will die Bäckerei von unnötigen E-Nummern und anderen Zusatzstoffen nichts wissen. Dort soll nur reinkommen, was in ein gutes Backwerk gehört. Dabei ist sich das Unternehmen auch stets seiner großen Verantwortung gegenüber seinen Mitarbeitern gewahr, sagt Thomas Bischzur,



Der neue Flagship-Store an der Fritz-Reuter-Straße in Lennep kam bei der Eröffnung vor dem Lockdown sehr gut an. Foto: Thomas E. Wunsch

ebenfalls Geschäftsführer bei der Bäckerei Evertzberg. „Gemeinsam mit unserer Feel-Good-Managerin tun wir viel für unsere Mitarbeiter und helfen ihnen in allen Lebenslagen“, erklärt Bischzur. Sprachliche Eingliederung oder Flüchtlingsintegration sind ebenso Bestandteil wie Mitarbeitermotivation.

Mit Blick auf die Coronapandemie ist gerade das Thema Personal allgemein problematisch, bei der Bäckerei Evertzberg musste aber bisher kein Mitarbeiter gehen, obwohl der finanzielle Einbruch durch den Wegfall von 32 Cafés im Lockdown schwer zu schaffen macht. Brötchen und Co.

müssen trotzdem weiter frisch von Hand produziert werden. Es ist ein schwieriger Weg gewesen, aber auch ein erfolgreicher. „Wir haben die Herausforderung einfach angenommen. Ich empfinde großen Respekt und viel Dankbarkeit für die Leistung der Belegschaft“, sagt Oliver Platt stolz. „Wirtschaftlich war 2020/2021 eine absolute Katastrophe, aber innovativ war es genial.“

## Flagship-Store in Lennep wurde mit Begeisterung aufgenommen

Tatsächlich hat es die Bäckerei Evertzberg geschafft, sich neu zu erfinden, und sucht sogar neues Personal, da sie sich vergrößern kann. Es gibt schon

konkrete Pläne für den „Restart“. Mit dem neuen Deli-Konzept will der Anbieter in neuem Erscheinungsbild und mit neuem Sortiment in Zukunft überzeugen. Der neue Flagship-Store an der Fritz-Reuter-Straße in Lennep, wo seit Oktober edles Fast Food auf gemütliche Gastronomie trifft, sei mit großer Begeisterung aufgenommen worden, obwohl das Café vor dem Lockdown nur kurz geöffnet war.

Die Traditionsbäckerei möchte dennoch einen Schritt nach dem anderen gehen, um auch den Kunden die Möglichkeit zu geben, sich wieder an offene Cafés zu gewöhnen.

[www.evertzberg.de](http://www.evertzberg.de)