

Bäcker Bauer macht's nachhaltig

Ökomanagement NÖ unterstützt NÖ Betriebe auf dem Weg zu mehr ökologischer und sozialer Verantwortung. So hat auch die Bäckerei Bauer im nördlichen Weinviertel im Jahr 2024 eine CO₂-Bilanz erstellt und im Betrieb umfassend darauf reagiert.

Die Bäckerei Karl Bauer GmbH hat – unterstützt durch eine geförderte Beratung – entlang der gesamten Wertschöpfungskette analysiert, wo die größten Emissionen entstehen. Die Ergebnisse dieses fundierten Nachhaltigkeitsberichts sprechen eine klare Sprache: Über 6.500 Tonnen CO₂e verursacht das Unternehmen pro Jahr – den Großteil davon in den Bereichen Energie, Transport, Verpackung und Rohstoffe. „Wir wollten es genau wissen – nicht aus Pflicht, sondern aus Überzeugung“, so Karl Bauer, Eigentümer und Gründer. „Die Klimakrise betrifft uns alle. Und als Bäckerei, die tief in der Region verwurzelt ist, haben wir auch eine Verantwortung gegenüber unserer Gemeinschaft.“

Emissionen reduzieren. Auf Basis der CO₂-Bilanz wurden konkrete Zielwerte definiert und eine Nachhaltigkeitsstrategie entwickelt. Ziel ist es, den CO₂-Ausstoß

um 25% zu reduzieren. Erreicht werden soll das unter anderem durch die Installation weiterer Photovoltaikanlagen (aktuell decken sie bereits 30% des Strombedarfs), die Umrüstung auf LED-Beleuchtung, den Einsatz energieeffizienter Backöfen sowie ein neu eingeführtes Monitoring für Wasser- und Energieverbrauch.

Nicht verkaufte Gebäck geht an soziale Institutionen oder an Bauernhöfe für die Tierfütterung.

Im Sinne der Kreislaufwirtschaft wurde ein umfassendes Abfallmanagementsystem etabliert: Nicht verkaufte Backwaren gehen an soziale Organisationen oder werden als Tierfutter an regionale Bauern weitergegeben. Das spart Ressourcen – und stärkt die Verbindung zur Region.

Regional einkaufen, sozial handeln. Besonders im Einkauf setzt die Bäckerei Bauer Maßstäbe: 80% der Rohstoffe stammen bereits aus der Region, 25% aus biologischem Anbau. Durch langfristige Kooperationen mit Bauern der Umgebung wird nicht nur Qualität sichergestellt, sondern auch die lokale Landwirtschaft gestärkt. Auch die Arbeitsbedingungen stehen im Fokus: Flexible Schichtmodelle, Gesundheitsprogramme und Weiterbildungsmöglichkeiten fördern die Mitarbeiterbindung – ein zentrales Thema in einer Branche mit oft belastenden Arbeitszeiten. „Nachhaltigkeit beginnt bei den Menschen“, betont Therese Mayer, Prokuristin der Bäckerei. „Wir tun viel dafür, dass sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wohlfühlen – von Gesundheitschecks über familienfreundliche Modelle bis hin zu kurzen Wegen zur Arbeit.“

Warum ein Nachhaltigkeitsbericht? Er macht nicht nur Emissionen sichtbar, sondern eröffnet auch ökonomische Chancen: Durch effiziente Geräte und Routenplanung konnten bereits 10% Energie eingespart werden. Der Wasserverbrauch wurde um 5% gesenkt, die Recyclingquote erhöht. Ein Elektrofahrzeug ersetzt mittlerweile einen Lieferwagen mit Dieselantrieb. „Diese Analyse war ein Augenöffner. Viele der Maßnahmen zahlen sich nicht nur ökologisch, sondern auch wirtschaftlich aus“, so Karl Bauer. ◀

MAG.^a PETRA SCHWANZER, Projektmanagerin Ökomanagement NÖ, ConPlusUltra GmbH



Die Bäckerei Bauer versteht sich nicht nur als Nahversorger, sondern auch als sozialer Knotenpunkt: Lebensmittelgeschäft, Café, Postpartner – alles unter einem Dach.