

## „Jeder Krümel hilft!“ oder wie die MwSt-Senkung Kindern hilft

Backmanufaktur „Joonas Brotbude“ wird die gesparte Mehrwertsteuer dem Kinderschutzbund spenden

Ab dem 1. Juli sinkt die Mehrwertsteuer. Das macht vieles günstiger, doch gerade bei Produkten, deren Preis sich im Cent-Bereich bewegt, führt dies auch zu einem erheblichen Mehraufwand, der in keinem Verhältnis zum Nutzen steht. Dazu gehören Brot und Brötchen, bei denen die gesparten Beträge so gering sind, dass kaum ins Gewicht fallen. Von der Masse an 1- und 2-Cent-Münzen abgesehen, die sich bei einer Auszahlung unweigerlich in den Portemonnaies der Kundschaft ansammeln. Die Backmanufaktur „Joonas Brotbude“ in Bremen-Grohn hat sich deshalb dazu entschlossen, die Mehrwertsteuersenkung nicht auf die Produkte umzulegen, sondern mit den gesparten Cents etwas Gutes zu tun.

### **Kleinstbeträge ergeben am Ende etwas Großes**

Nach dem Motto „Jeder Krümel hilft!“, wird die eingesparte Mehrwertsteuer am Ende der für die Senkung veranschlagten sechs Monate zusammengerechnet und die Gesamtsumme an den Kinderschutzbund Bremen gespendet. Mit Krümel sind die Kleinstbeträge gemeint, die zum Beispiel beim Kauf eines Brötchens entstehen. Wie Brotkrumen fallen sie im Einzelnen kaum auf, doch wenn sich viele Krümel sammeln, ergäbe das irgendwann etwas Großes, das wirklich hilft, erklärt Jonna Hellweg. „Mit jedem Brot und Brötchen, das unsere Kunden im nächsten halben Jahr kaufen, unterstützen sie damit ein tolles Projekt“, so der Bäckermeister.

### **Klares Konzept: Wasser, Mehl, Salz und Liebe**

Nachhaltigkeit und die Rückbesinnung auf die Tradition des Handwerks stehen im Mittelpunkt von „Joonas Brotbude“. Eröffnet wurde die kleine Backmanufaktur im Dezember 2018. Seither hat sie sich zu einem gefragten Anlaufpunkt für all jene entwickelt, die traditionelle Herstellungsweisen und Natürlichkeit im Backhandwerk zu schätzen wissen. Und das sind nicht wenige, wie die täglichen Schlangen vor dem Geschäft beweisen. Darunter auch immer wieder Kunden, die aus dem Umland anreisen, um sich mit Brot und Brötchen zu bevorraten.

Das Geheimnis der Produkte, die Namen tragen wie „Dicker Bazi“, „Joonas Schrotty“ oder „Vulkanesen Stulle“ liegt in den Zutaten. „Wasser, Mehl, Salz und Liebe: Mehr braucht es nicht, um richtig gutes Brot zu backen“, weiß Jonna Hellweg. Die Produkte kommen ganz ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe, Fertigmischungen und Co. aus. Damit sie ihr volles Aroma entfalten können, lässt man ihnen genügend (Ruhe-)Zeit, den Rest machen die kräftigen Getreide und regionalen Zutaten von allein.

## **Soziales Engagement auf vielen Ebenen**

„Jeder Krümel hilft!“, ist nicht die erste Aktion, die vom sozialen Engagement des mit dem Unternehmerpreis ausgezeichneten Handwerksbetriebs spricht. So werden die wenigen Produkte, die am Ende des Tages übrig bleiben an die Tafeln gespendet. Was nicht mehr essbar ist, wird zu Paniermehl verarbeitet oder verfüttert. In der Corona-Krise setzte das Unternehmen außerdem auf Zusammenhalt und gegenseitige Unterstützung, indem es einem Bremer Start-up dabei half die schwierigen Wochen zu überbrücken. Während die Brotbude sonst ausschließlich ihre eigenen Produkte verkauft, können Kunden dort nun auch regional hergestellte Limonaden kaufen. Und auch bei den eigenen Mitarbeitern steht der soziale Aspekt im Fokus, weshalb die Arbeitszeiten so gewählt wurden, dass für jeden zwei zusammenhängende freie Tage gewährleistet sind.

### **Kontakt:**

Die Brotbude - Joonas Brotbude – Backmanufaktur, Friedrich-Humbert-Straße 120, 28759 Bremen. Telefon: 0421 / 62 63 73 73  
[www.brotbude.de](http://www.brotbude.de)