

Nach dem Chaos jetzt wieder obenauf

Durch schnelle Versicherungsleistung nach einem Jahr im Neubau

Riesa (pöt). Unvergessen bleibt der 15. August 2002 für Matthias und Steffi Brade und ihre 35 Mitarbeiter: An jenem Tag versank ihre Bäckerei in Röderau bei Riesa bis unter die Decke in den schlammigen Fluten des Elbe-Hochwassers.

Zwei Millionen Euro haben Brades in ein neues Betriebsgebäude in Riesa und in die technische Ausstattung investiert, damit hat der Betrieb etwa wieder den gleichen Umfang wie vor der Flut. Beides entstand ebenfalls neu, nur einige Meter höher gelegen. Sein alter Betrieb war keinesfalls alt, er hatte ihn erst 1994 im neuen Gewerbegebiet Röderau-Süd errichtet.

Dankbar erinnert sich der Bäckermeister an die schnelle Reaktion seiner Versicherung, der Allianz. „Sie hat den Schaden sehr schnell – innerhalb nur eines Monats – bearbeitet und ebenso schnell gezahlt.“ Trotzdem hatte Brade Glück im Unglück, denn fast als einziger in Röderau-Süd hatte er auch eine Gebäudeversicherung gegen Hochwasserschäden abgeschlossen, deren Mittel zur Finanzierung des Neubaus er mit einplanen konnte. „Aber an eine Gefahr habe ich nicht ernstlich geglaubt –

zweistöckige Gebäude von rund 1.000 Quadratmetern Grundfläche kann sich sehen lassen. Im Obergeschoss wurde ein Café mit 35 Sitzplätzen und einem weiten Panoramablick von eingerichtet, vom Laden aus führt eine Freitreppe dort hinauf. Auch die großzügigen Büros von Brades liegen oben, Steffi Brade leistet die gesamte Verwaltungsarbeit für das Unternehmen einschließlich Umsatzkontrolle. Von einer Galerie aus kann man die neue, helle Produktionshalle überblicken.

Produktionsabläufe jetzt optimal organisiert

Bei der Einrichtung der Produktionsstätte konnte Brade all seine Erfahrungen aus den vergangenen Jahren in praktisch-organisatorischer wie hygienischer Hinsicht optimal verwirklichen. Die Innensilos sind im separaten Lagerraum untergebracht. Befüllt werden sie von innen, nach Brades Ansicht bietet das einen wirksamen Schutz gegen das Eindringen von Schad-Insekten. Silos sowie die computergestützte Verwiegestation stammen von AT Hefe. Von Diosna kommen die beiden Kneten, der größte mit ausfahrbarem Kessel. Fünf

im Vergleich zur vorherigen Anlage mit Heizschlangen sehr gering und es lässt sich viel unkomplizierter reinigen.“

An die Fertigung schließt sich umfangreiche Klimatechnik in einem Block und die Öfen an, beides stammt vorwiegend von WP. Brade nutzt die Möglichkeiten der Bäckerkälte in großem Maße: Er hat zwei TK-Lager für Brötchen und Feingebäck, zwei Gär-Vollautomaten und einen Gärhalbautomaten. Von der Aufarbeitung bis zur Kälte sind es nur wenige Schritte. Brot wird im Matador gebacken, dessen fünf Herde voll mit Stein ausgekleidet sind. Steinofenbrot mit seiner kräftigen Kruste und der saftigen, aromatischen Krume war schon immer eine Spezialität der Bäckerei Brade. Zwei Stikkenöfen werden für Brötchen und Spezialbrot genutzt. Für das Feingebäck wollte Brade nicht auf einen Elektroofen von Wachtel verzichten, wie er ihn schon in der „alten“ Produktion nutzte, weil man beim Elektroofen jeden Herd sowie Ober- und Unterhitze separat steuern kann. Der Ofen schließt sich unmittelbar an die Feingebäck-Aufarbeitung an. Die in den Bau integrierte Garage für vier Lieferfahrzeuge wurde durch Rolltore von der Produktion abgeschottet. Zwei Räume sind direkt von der Garage aus erreichbar, einer zur Erfassung der Retouren und ein Kistenspülraum. So können die unverkauften Reste und verschmutzte Kisten nicht mit der neuen Produktion in Berührung kommen.

Beste Voraussetzungen für Hygiene geschaffen

Über einen separaten Raum verfügt die Konditorei. Zum Spülen steht ebenfalls ein extra Raum neben der Konditorei und den Feingebäcklinien bereit, damit die benutzten Geräte auf kürzestem Wege zum Spülzentrum kommen. Weil die Imbiss- und Snackproduktion künftig eine noch größere Rolle bei Brades spielen soll, wurde auch dafür an einen separaten Raum gedacht. Schon heute werden 15 Prozent des Umsatzes mit Snacks erwirtschaftet. Die Zubereitung erfolgt in den Filialen nach detaillierten Vorgaben. Die Zutaten werden von der Bäckerei aus mit an die Filialen geliefert, so dass das Snackgeschäft trotz dezentraler Fertigung genau kalkuliert und kontrolliert werden kann – eine Erfahrung schon aus der Zeit vor dem Hochwasser.

Hygienefragen wurde bereits im ersten Neubau von Brades die gebührende Aufmerksamkeit gewidmet, denn ein Gutteil des Umsatzes wurde mit Lieferungen realisiert. Es gab vorbildliche Lösungen vom Umkleideraum bis zum Versand sowie detaillierte Maßnahmenpläne und die Verantwortlichen kontrollierten regelmäßig ihre Einhaltung. Brades konnten mit ruhigem Gewissen Lieferpartner durch ihren Betrieb führen. Vor allem wegen des Liefergeschäftes hatten Brades als eine der ersten Handwerksbäckereien bereits 1999 ein nach der DIN-ISO-Norm 9001 zertifiziertes Qualitäts-Sicherungssystem eingeführt. Bevor Brades an eine Neuzertifizierung denken können, sind wichtigere Aufgaben zu lösen, wie der Ausbau des Umsatzes auf das Niveau vor dem Hochwasser. Noch heute hat das Unter-



Das Betriebsgebäude mit Produktion, Laden und Café wurde in Rekordzeit an sicherer Stelle neu errichtet.

nehmen die Auswirkungen der Naturkatastrophe nicht voll überwunden. Doch Matthias Brade ist vol-

ler Optimismus: Jetzt, wo der Neubau steht, kann er sich der Gewinnung neuer Kunden widmen.



Blick von der Galerie in die neue, auch unter Hygieneaspekten optimal eingerichtete Produktionshalle. Fotos: Pöttsch

sonst hätte ich dort bestimmt nicht gebaut.“

Das Jahr ohne eigene Produktionsstätte konnte der Familienbetrieb vor allem auch dank der großzügigen Hilfe der Bäcker Mittel- und Ostachsen und weiterer Lieferanten überleben.

Zum Glück hatten Matthias und Steffi Brade seit der Wende ihren Betrieb so organisiert, dass die Verantwortung auf breite Schultern verteilt worden war. Es gab einen Produktionsleiter, eine Verkaufsleiterin und weitere Bereichsverantwortliche und Stellvertreter, die in der Lage waren, das Tagesgeschäft auch ohne die Chefs zu organisieren. Der Firmenchef und seine Frau brauchten ihre ganze Kraft, um den Neuaufbau zügig auf den Weg zu bringen. Kurz nach der Flut konnten sie sogar ihr Filialnetz um eine auf sechs Filialen erweitern. Obwohl Brades Läden alle entlang der Elbe liegen, blieben diese glücklicherweise vom Hochwasser verschont.

Weil die Versicherung die nötige Summe für den Wiederaufbau ohne Verzug bereitgestellt hatte, konnten Brades unverzüglich ans Werk gehen. Als ein neues geeignetes Firmengrundstück auf einer Anhöhe in der nahen Stadt Riesa gefunden war, sollte der Neubau in Rekordzeit errichtet werden. Dietrich Fertigbau aus Schlangen nahm die Herausforderung an. Das

Fertigungslinien schließen sich an: Das Gros der Brötchen – doppelte und langerollte, geschnittene – wird auf einer kleinen Fortuna-Anlage mit automatischer Absetzung produziert. Eine zweite Linie wurde für Spezialbrötchen eingerichtet, die mit Hilfe einer Fortuna-Tellerschleifmaschine aufgearbeitet werden. Für die Brotlinie steht ein bewährter Teigteiler von Winkler zur Verfügung, der nur noch aus zweiter Hand, aber wieder hergerichtet, zu bekommen war.

Runde Kuchen betonen die handwerkliche Qualität

Zwei Feingebäck-Linien dienen zur Fertigung von Plunder- und Blätterteiggebäck und Blechkuchen. Eine Rondo-Doge-Ausrollmaschine leistet die Vorarbeit, weiter geht es in Handarbeit. Brade bietet nur kleine, runde Blechkuchen von 28 cm Durchmesser an, das ist vielleicht etwas aufwändiger als die üblichen eckigen Blechkuchen, aber für ihn überwiegen die Vorteile: „Damit betonen wir die handwerkliche Qualität und können das Umsetzen einzelner Stücke auf andere Bleche bei der Kommissionierung vermeiden. Auf diese Weise kann jeder Filiale eine große Sortenvielfalt zur Verfügung gestellt werden.“ In die äußerste Ecke kam das neue Fettbackgerät, ein heizschlangenloses von Opelka. Brade lobt das System: „Der Fettverbrauch ist