

Ein Computermodell verschafft schon vor dem Baubeginn einen guten Eindruck, wie die zukünftige Produktion einmal aussehen wird.

Foto: Dietrich Fertigbau 2020

Schon **heute** an die **Zukunft denken**

Bei der **Planung einer neuen Produktion** sollte man die Flächen am besten etwas **großzügiger kalkulieren**, um die mögliche Entwicklung der kommenden Jahre bereits **zu berücksichtigen**.

Bei einem Produktionsneubau wird der Flächenbedarf häufig unterschätzt. Das gilt nicht nur für die Grundstücksfläche, sondern innerhalb der Backstube insbesondere auch für die Expedition und die Bereitstellung der Backerzeugnisse. Für optimale Prozesse in der Produktion und in der Logistik sollte das Grundstück etwa drei- bis viermal so groß sein wie die geplante Hallenfläche – und idealerweise eine rechteckige längliche Form haben. Eine zentrale Lage hält dabei die Lieferwege zu Kunden und Filialen möglichst kurz. Grenzt die lange Seite der Halle an die Zufahrtsstraße, so kann man diese auch für eine gut sichtbare Eigenwerbung nutzen. Für die heute fast schon zum Standard gehörenden Bäckereicafés direkt am Produktionsstandort sollte die Zufahrtsstraße zudem gut frequentiert sein. Gleichzeitig muss aber eine staufreie Auslieferung möglich sein. Um den neuen Produktionsstandort für die Kunden des Bäckereicafés attraktiver zu machen, sind heute hochwertigere Fassaden der Gebäude üblich. Um dabei das Handwerkliche des eigenen Betriebes zu unterstreichen, kommen vorzugsweise natürliche Baustoffe wie Holz oder Klinker zum Einsatz. Das Interesse der Kunden lässt sich dabei noch weiter steigern, wenn es eine direkt an das Bäckereicafé angegliederte

Schanzenbäckerei in 22047 Hamburg

Neubau der Produktionsstätte mit Lager, Versand, Sozialräumen, Verwaltung und Werksverkauf im Jahr 2019.

Gesamtfläche: ca. 4.200 qm

- *Eingeschossige Produktionshalle mit Stahlbetonstützen und Brettschichtholz-Leimbindern als Dachtragkonstruktion.*
- *Dachhaut und Außenwände aus wärmedämmten Sandwichblechelementen.*
- *Tageslichteinfall durch Lichtkuppeln im Dach und Fensterflächen in der Produktion.*
- *Zweigeschossiger Gebäudeabschnitt mit Spannbetondecken, zwei Treppenhäusern und behindertengerechtem Personenaufzug, Stahlbetonaußenwände mit Wärmedämmverbundsystem.*
- *Fliesen-Rüttelboden in der Backstube.*
- *Moderne Büro- und Sozialräume im OG mit Fliesenboden in eleganter Holzoptik.*
- *Extensive Dachbegrünung beim zweigeschossigen Gebäudeteil.*



Foto: Dietrich Fertigbau 2020

Bäckerei Feihl in 92318 Neumarkt i.d. Oberpfalz

Neubau der Produktionsstätte mit Lager, Versand, Sozialräumen und Verwaltung im Jahr 2018.

Gesamtfläche: 4.500 qm

- Eingeschossige Produktionshalle mit Stahlbetonstützen und Brettschichtholz-Leimbindern als Dachtragkonstruktion.
- Dachhaut, Außenwände sowie nichttragende Innenwände aus wärmedämmten Sandwichblechelementen.
- Tageslichteinfall durch Lichtband im Dach aus transparenten Polycarbonat-Hohlkammerplatten und großzügige Fensterflächen in der Produktion.
- Lüftungsanlage mit Heizregister, Filter und Textilschlauch zur Belüftung und Beheizung der Backstube. Das sorgt für ein konstantes Raumklima und minimalen Mehlstaubgehalt in der Luft.
- Fliesen-Rüttelboden in der Backstube.
- Zweigeschossiger Gebäudeabschnitt mit Stahlbetonzwischendecke für Lager und Sozialräume im Erdgeschoss sowie Verwaltungsräume im Obergeschoss.
- Moderne Büro- und Sozialräume im Obergeschoss, Bürotrennwände teilweise mit raumhohen Glaselementen.



[1] Bei der Planung einer neuen Produktion sollte man unbedingt genug Fläche für die Gebäude inklusive Erweiterungsmöglichkeiten, aber auch für die Parkplätze einkalkulieren.

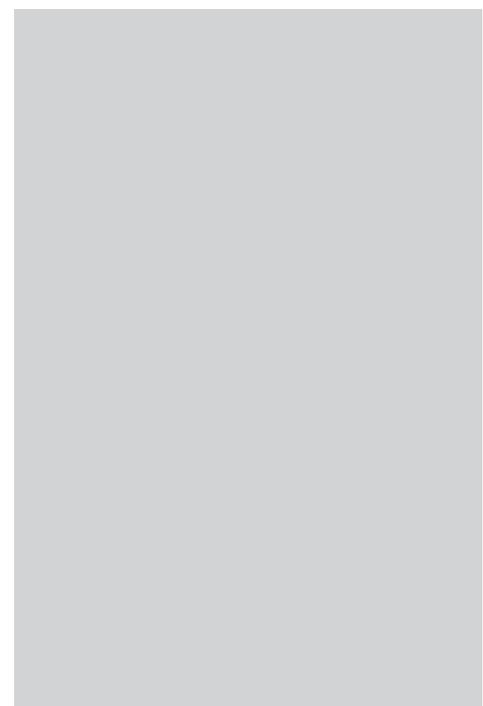


gläserne Produktion gibt. Ein solches Konzept muss dann jedoch von allen Mitarbeitern gelebt werden, durch einen einwandfrei sauberen Arbeitsbereich vor den großen Fenstern, sodass die Kunden die handwerkliche Produktion live mitverfolgen können. Eine Aufstellung von Frosteranlagen vor den Fenstern wäre dagegen eher kontraproduktiv.

Wichtige Vorarbeiten. Um unerwünschte Überraschungen zu vermeiden, sollte der Bäcker vor dem Grundstückskauf immer ein Bodengutachten erstellen lassen. Ein solches Gutachten verschafft unter anderem Klarheit über die Druckfestigkeit des Bodens oder die Höhenlage des Grundwasserspiegels. Und die Untersuchung zeigt, ob es sich beispielsweise um aufgefüllten Boden handelt oder ob der Boden vielleicht sogar kontaminiert ist. Alle diese Faktoren helfen dann dabei, einen angemessenen Grundstückspreis realistisch einschätzen zu können. Ebenso wichtig ist im Vorfeld eine baurechtliche Analyse mit Prüfung des jeweiligen Bebauungsplanes. So gestattet das örtliche Baurecht zum Beispiel nicht grundsätzlich die Einrichtung eines Bäckereicafés oder Ladenverkaufs. Daher empfiehlt sich eine frühzeitige Anfrage beim Bauamt. Im Zusammenhang mit Anforderungen des Bauamts können zudem weitere Kosten entstehen, beispielsweise durch den Einbau einer zusätzlichen Brandmeldeanlage mit Aufschaltung zur Feuerwehr. Auch werden häufiger weitere Unterlagen wie Geruchsgutachten oder Schallschutzgutachten angefordert, deren Mehrkosten bei der Baufinanzierung einzukalkulieren sind.

Anbau oder Neubau? Optimierte Arbeitsabläufe, geringere Wartungs- und Reinigungskosten, ein angenehmeres Arbeiten und ein friedliches Verhältnis zu den örtlichen Hygieneämtern sind gute Argumente für einen Produktionsneubau. Die auf absehbare Zeit niedrig bleibenden Zinsen relativieren dabei die im Vergleich zum Anbau höheren Finanzierungskosten. Für eine verlässliche Planung sollte zudem erst eine Bestandsaufnahme der bestehenden Produktion erfolgen. Dann müssen auf Basis der Umsatzentwicklung der vergangenen fünf Jahre mögliche Soll-Zahlen entwickelt werden. Dazu zählen beispielsweise die Mitarbeiter, die Raumgröße, die Si-

Anzeige



Bio- und Vollkornbäckerei Meffert in 32657 Lemgo

Neubau der Produktionsstätte mit Lager, Versand, Sozialräumen, Verwaltung und Café mit Drive-in im Jahr 2017.

Gesamtfläche: 1.165 qm

- Eingeschossige Produktionshalle mit Stahlbetonstützen und Brettschichtholz-Leimbindern als Dachtragkonstruktion.
- Dachhaut, Außenwände sowie nichttragende Innenwände der Produktionshalle aus Sandwichblechelementen mit Wärmedämmung aus Polyurethan-Hartschaum.
- Tageslichteinfall durch Lichtband im Dach aus transparenten Polycarbonat-Hohlkammerplatten und großzügige Fensterflächen in der Produktion.
- Lüftungsanlage mit Heizregister, Filter und Textilschlauch zur Belüftung und Beheizung der Backstube. Das sorgt für ein konstantes Raumklima und minimalen Mehlstaubgehalt in der Luft.
- Fliesen-Rüttelboden in der Backstube.
- Zweigeschossiger Gebäudeabschnitt mit Spannbetondecken für Café im Erdgeschoss sowie Verwaltung und Sozialräume im Obergeschoss.
- Extensive Dachbegrünung beim zweigeschossigen Gebäudeteil.



[2] Bei einem zweigeschossigen Gebäude kann die Verwaltung für kurze Wege direkt über der Backstube angesiedelt sein. So hat es auch die Bäckerei Feihl gemacht. [3] Heute ist es oft sinnvoll, in das Produktionsgebäude auch einen Verkaufsraum zu integrieren, wie es auf dem Bild bei der Schanzenbäckerei umgesetzt wurde.



lokapazitäten oder auch die Zahl der Auslieferungsfahrzeuge. Mit diesen Eckdaten wird eine erste Vorplanung erstellt. Dann folgt der konkrete Zuschnitt auf das vorgesehene Grundstück, unter Berücksichtigung des dafür gültigen Bebauungsplans. Ein Unternehmen, das Neubauten bis hin zur schlüsselfertigen Projektierung anbietet, ist beispielsweise Dietrich Fertigbau mit eigenen Fabriken für Betonfertigteile und eigenem Architekturbüro. In den Kästen dieses Artikels stellen wir einige Projekte vor, die in den vergangenen Jahren von Dietrich Fertigbau realisiert worden sind. Das Unternehmen prüft aber als Alternative zum Neubau immer auch eine Betriebserweiterung. Diese ist in der Regel dann sinnvoll, wenn das vorhandene Grundstück noch genügend Reserven für eine positive Entwicklung des Betriebes in den nächsten 20 Jahren bietet. Ist dagegen in zehn Jahren ohnehin ein kompletter Neubau erforderlich, sind Anbauten nicht wirtschaftlich. Gegen Anbauten kann zudem die vorhandene Bausubstanz sprechen. Es kann sein, dass sich eine Renovierung des Bestandsgebäudes einfach nicht mehr lohnt, weil sich beispielsweise steigende Hygieneanforderungen und wirtschaftliche Abläufe einfach nicht mehr umsetzen lassen.

Mehr Nachhaltigkeit. Im Zuge der aktuellen Diskussionen über die Klimaerwärmung und Nachhaltigkeit ist auch ein CO₂-neutraler Produktionsneubau eine Überlegung wert. Dabei sollte man aber realistisch sein, denn mit Bordmitteln ist dieses Ziel nicht erreichbar. Es ist im ersten Schritt jedoch relativ einfach, das Dach der neuen Gebäude mit einer Photovoltaik-Anlage auszustatten und den Strom zumindest zum Teil gleich selbst zu verbrauchen – beispielsweise für hauseigene Kältekonzept, das Tag und Nacht durchläuft und dazu kontinuierlich Energie benötigt. Voraussetzung dafür ist eine entsprechende statische Auslegung des Neubaus, sodass eine Photovoltaik-Anlage mit Gewichten von etwa 25 Kilogramm pro Quadratmeter überhaupt aufgestellt werden kann. In der Regel ist eine solche Belastung heute aber kein Problem mehr. Sind in der Backstube ölbeheizte Öfen im Einsatz, ist eine Photovoltaik-Anlage jedoch nicht sinnvoll, weil die Solarmodule stark verschmutzen und der daraus folgende Reinigungsaufwand erheblich ist. Im zweiten Schritt zu mehr Nachhaltigkeit ist auch die Umstellung des Fuhrparks auf Elektromobilität denkbar, wenn der Lieferradius mit der Reichweite der Fahrzeuge zusammenpasst. Der Energiebedarf der Öfen, den größten Verbrauchern in einer Backstube, lässt sich aber ebenso wie der weiterer Maschinen und Anlagen nicht selbst decken. Hier lässt sich CO₂-Neutralität bisher nur durch den Zukauf von CO₂-Zertifikaten erreichen, um auf diese Weise den eigenen Ressourcenverbrauch zu kompensieren.

Stefan Schütter





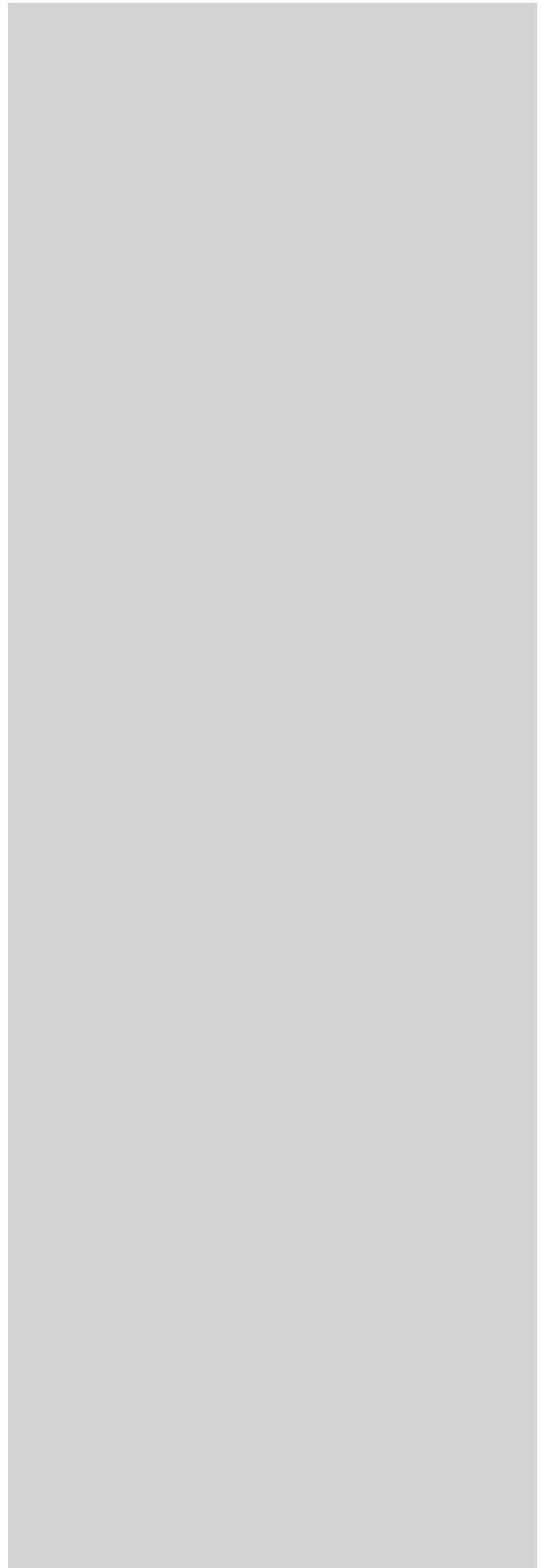
Foto: Dietrich Fertigbau 2020



Foto: Dietrich Fertigbau 2020

[4] Typisch für Dietrich Fertigbau ist die stützenlose Produktionshalle mit Brettschichtholz-Leimbändern als freitragende Dachkonstruktion wie hier bei der Bäckerei Feihl. [5] Eine Lüftungsanlage mit Heizregister, Filter und Textilschlauch gewährleistet nicht nur in der Bäckerei Franzes ein konstantes Raumklima und minimiert den Mehlstaubgehalt der Luft.

Anzeige



Bäckerei Franzes in 59872 Meschede

Neubau der Produktionsstätte mit Lager, Versand, Sozialräumen, Verwaltung im Jahr 2017.

Gesamtfläche: 1.135 qm

- Stützenlose eingeschossige Produktionshalle mit Stahlbetonwänden und Brettschichtholz-Leimbändern als freitragende Dachkonstruktion.
- Dachhaut aus hochwärmegedämmten Sandwichblechelementen, Kern aus Polyurethan-Hartschaum.
- Massive Außenwandkonstruktion mit Wärmedämmverbundsystem.
- Tageslichteinfall durch Lichtband im Dach aus transparenten Polycarbonat-Hohlkammerplatten und großzügige Fensterflächen in der Produktion.
- Lüftungsanlage mit Heizregister, Filter und Textilschlauch zur Belüftung und Beheizung der Backstube. Das sorgt für ein konstantes Raumklima und minimalen Mehlstaubgehalt in der Luft.
- Fliesen-Rüttelboden in der Backstube.



Foto: Dietrich Fertigbau 2020