

Neu bauen

Interview mit Projektleiter Dipl.-Ing. Sebastian Ranft und Vertriebsmitarbeiter Dipl.-Ing. Janez Jakobic von Dietrich Fertigbau.

Die Fragen stellte Christian Bremicker, Bäckermeister

DBZ Magazin: Ich möchte eine neue Backstube bauen. Wie lange vorher muss ich mit den Planungen beginnen?

Dietrich Fertigbau: Bevor der erste Spatenstich tatsächlich getätigt werden kann, sind im Vorfeld eine Reihe an Planungen, Untersuchungen und Berechnungen erforderlich. In der Regel dauert die planerische Vorbereitungszeit länger als die Bauzeit. Hinzu kommt, dass auch die Genehmigung des Bauantrags durch die Bauämter noch einige Zeit in Anspruch nehmen kann. Insofern sollte der Bäcker mit mindestens einem Jahr Vorbereitungszeit rechnen.

DBZ Magazin: Welche Daten muss ich mitbringen, wenn ich das erste Mal zu Ihnen komme?

Dietrich Fertigbau: Es wäre gut, wenn der Bauherr sich ein Grundstück ausgesucht, jedoch noch nicht gekauft hat. Wir empfehlen hierfür zunächst eine Vorabprüfung der baurechtlichen Fragestellungen. Dies geschieht durch die Einsicht und Prüfung eines Bebauungsplans mit den dazugehörigen textlichen Festsetzungen und einem Vorgespräch mit der zuständigen Baugenehmigungsbehörde. Es ist wichtig, sowohl für den Bauinteressenten als auch für uns als Planer, ob zum Beispiel eine Verkaufsfiliale an eine Produktionsstätte gebaut werden darf oder nicht und welche Einschränkungen hinsichtlich eines nächtlichen Betriebs im Bebauungsplan festgesetzt wurden. Des Weiteren benötigen wir Angaben unter anderem zur Personalstärke, zu Betriebsabläufen und auch zu Umsatzzahlen.

DBZ Magazin: Bauen Sie auch Backstuben für kleinere Betriebe? Wie groß sollte der Betrieb mindestens sein?

Dietrich Fertigbau: Wir sind ein Unternehmen, das sich sowohl auf die Planung als auch schlüsselfertige Errichtung von Produktionsbäckereien innerhalb Deutschlands, Österreich und der Schweiz spezialisiert hat und diese zum Festpreis baut. Die zu bauende Backstubengröße sollte mindestens 300 Quadratmeter groß sein.

DBZ Magazin: Angenommen, alle nötigen Genehmigungen sind erfolgt, wie sieht es mit der Bauzeit aus?

Dietrich Fertigbau: Zunächst muss man wissen, dass die Bauzeit aus drei Stufen besteht. Die erste Stufe ist die Baureifmachung des Grundstücks. Darunter fallen alle im



[1]

[1] Projektleiter Dipl.-Ing. Sebastian Ranft. [2] Vertriebsmitarbeiter Dipl.-Ing. Janez Jakobic.



[2]

Vorfeld erforderlichen Arbeiten, um mit den eigentlichen Gründungsarbeiten für die Backstube zu beginnen. Dies können zum Beispiel der Abbruch von bestehenden Gebäuden, Rodungen, Bohrpfahlgründungen,

Wasserhaltungsmaßnahmen, Bodenaustausch oder Erdbewegungen sowie der Aufbau einer Tragschicht für die Baustelleneinrichtung und fürs Gebäude sein. In der zweiten Stufe folgt die Bauzeit für den Rohbau und den Innenausbau gemäß vorheriger Planung und der vereinbarten Leistungsbeschreibung. In Stufe drei ist die Errichtung der Außenanlagen wie

Wegbefestigung, Parkplätze, Einfahrten und mehr erforderlich. Sofern möglich, sollten diese Arbeiten auch bereits während der Innenausbauphase vom Gebäude starten, damit beides gleichzeitig zum Beginn der Nutzungsphase fertiggestellt ist. Ein wichtiger Faktor bezüglich der Bauzeit ist auch, wann mit den Bauarbeiten begonnen werden kann – Winter- oder Sommerzeit? Wenn wir uns alle drei Stufen anschauen und die möglichen zeitlichen Einschränkungen durch die aktuelle Corona-Pandemie mal unberücksichtigt lassen, geben wir eine Bauzeit je nach Baugröße zwischen sechs und zehn Monaten an.

DBZ Magazin: Welchen Stellenwert hat das Thema Nachhaltigkeit bei Ihren Projekten?

Dietrich Fertigbau: Die Nachhaltigkeit hat bei uns einen hohen Stellenwert. Allein bei der Materialauswahl achten wir darauf, dass beispielsweise Glasschaumschotter oder Recyclingmaterial Verwendung finden. Ökologische und ökonomische Ressourcen werden von uns nur soweit verwendet und gebraucht, dass sie auch für zukünftige Generationen in gleicher Qualität zur Verfügung stehen können. Dieser Aufgabenstellung fühlen wir uns verpflichtet.

DBZ Magazin: Welche Möglichkeiten zu nachhaltigem Bauen sind Ihrer Meinung nach sinnvoll? Photovoltaik, Dämmung, Eisspeicher und so weiter.

Dietrich Fertigbau: In letzter Zeit machen sich immer mehr Bauherren Gedanken darüber, wie Sie energetisch weitestgehend autark werden können. Die Verbrauchspreise für Öl, Gas, Strom und Wasser steigen stetig an. Daher kommen inzwischen vielfach Photovoltaik- beziehungsweise Solaranlagen, Windkraftträder, Wärmepumpenanlagen, Pufferspeicher und eine Wärmerückgewinnung und Geothermie immer mehr zum Einsatz. Auch alte Öfen und Kühl-

zellen, die nicht mehr dem neusten Stand der Technik und Nachhaltigkeit entsprechen, werden durch neue Techniken ersetzt. Sinnvoll sind diese alle, wenn wir unsere Umwelt mit weniger Schadstoffen belasten wollen.

DBZ Magazin: In den Backstuben fällt durch Ofen- und Kälteanlagen häufig viel Energie an, die noch genutzt werden kann. Stichwort: Wärmerückgewinnung. Können Sie diese Ressource im Gebäude nutzen?

Dietrich Fertigbau: Heutzutage wird in nahezu jeder neuen Backstube die Energie aus der Wärmerückgewinnung effizient genutzt für die Warmwasserbereitung – vor allem für den Korbspülbereich – sowie für die Beheizung der Büro- oder Sozialräume und der Produktionshalle, mittels Lüftungsanlage.

DBZ Magazin: Beraten Sie Ihre Kunden auch in Fragen der Finanzierung?

Dietrich Fertigbau: Hierfür sind Banken zuständig, jedoch bereiten wir für unsere Kunden vorab eine Gesamtrichtwertermittlung vor. Das Finanzierungsinstitut braucht diese Unterlage, damit dem Bauherrn auf dieser Basis ein Finanzierungsangebot unterbreitet werden kann. Der Bauherr kann mit unserer Aufstellung zu mehreren Banken gehen, um sich Vergleichsangebote einzuholen. In verschiedenen Bereichen werden auch Fördergelder zur Verfügung gestellt.

DBZ Magazin: Zuletzt die Preisfrage: Können Sie eine ungefähre Preisspanne nennen, in der sich die Kosten pro Quadratmeter für eine neue Backstube von Dietrich Fertigbau bewegen?

Dietrich Fertigbau: Diese Frage können

wir so pauschal nicht beantworten. Sie müssen verstehen, jeder Bäcker hat individuelle Vorstellungen was seine Backstube, Büro- und Sozialräume, aber auch was die Innen- und Außenarchitektur angeht. Dabei spielt auch das Länderbaurecht und deren Bestimmungen eine wesentliche Rolle, was den Preisspiegel angeht. Wir sind immer gern bereit, ein unverbindliches Gesamtrichtwertangebot zu unterbreiten, wenn man uns zu einem Gespräch einlädt.

DBZ Magazin: Vielen Dank für das Gespräch.

Anzeige