

Ein großer Schritt

Die Poensgen Brot GmbH aus Eschweiler konnte in ihrer neuen zentralen Produktion **die Abläufe rationalisieren** und ist nun auf alle **zukünftigen Entwicklungen gut vorbereitet**.



René Poensgen führt mit seinem Bruder Jan die Bäckerei und ist mit dem Neubau von Dietrich Fertigbau sehr zufrieden.

Foto: BJ / Stefan Schüttler 2022

Die Brüder René und Jan Poensgen führen die gleichnamige Bäckerei in der fünften Generation mütterlicherseits. „Unser Vater ist erst durch einen Zöliakiefall in der Familie in die Branche eingestiegen und hat sich 1983 mit einer 100% glutenfreien Bäckerei selbstständig gemacht. Den Betrieb haben wir 2006 in zweiter Generation übernommen“, erklärt René Poensgen. Die Kunden wurden zuerst nur direkt mit glutenfreiem Frischbrot beliefert. Dann stellte Poensgens Vater auf Paketversand um, seitdem ist die Bäckerei kontinuierlich gewachsen. Schon bald kamen die ersten Reformhäuser als Wiederverkäufer dazu, später haben die beiden Brüder auch den LEH gewinnen können. „Es war natürlich etwas Glück dabei, die Zeit war einfach reif für glutenfreie Produkte im Supermarkt. Unser Frischbrot gibt es allerdings bis heute nur im Onlineshop.“ Durch das kontinuierliche Wachstum kamen zur Produktion bald vier weitere Standorte hinzu. Eine zweite und eine dritte Produktion, eine Halle für Verpackung und Kommissionierung und schließlich ein Lager für vorproduzierte Saisonware, wie etwa Weihnachtsartikel. „Letztendlich wurde es trotzdem wieder zu eng. Wir wollten aber nicht noch einen weiteren Standort, daher haben wir uns entschieden, neu zu bauen. Schließlich mussten wir jeden Tag alle Standorte anfahren, das war aufwändig und fehleranfällig.“

Langer Prozess. Zu Beginn der Planungen haben sich die Poensgens mit einem großen Bogen Millimeterpapier hingekritzelt und darauf die aus ihrer Sicht ideale Produktion gezeichnet. Eine Basis für die Größe der neuen Halle war die Summe der Quadratmeter aller vorherigen Standorte, zuzüglich einer Flächenreserve für das künftige Wachstum. Dieser erste Grundriss ist letztendlich auch so realisiert worden. Lediglich die ein oder andere Wand wurde ein paar Meter verschoben. Trotzdem zog sich die Planung über insgesamt fünf Jahre hin. „Zu Dietrich Fertigbau hatten wir schon früh Kontakt, aber dann lag das Projekt zwischenzeitlich zwei Jahre auf Eis.“ So lange hat es gedauert, das passende Grundstück zu finden. 2018 hat die Stadt Eschweiler den Poensgens dann ein Grundstück vermittelt, das RWE nicht mehr benötigte. Der Baugrund passte vom Zuschnitt her genau zu den Vorstellungen der Brüder. Er liegt zudem nur einen Steinwurf von der nächsten Autobahnauffahrt entfernt. „Die Tiefbauarbeiten für unsere neue Produktion haben Ende Januar 2021 begonnen. Hätten wir gewusst, wie sich die Lage 2022 entwickelt, hätten wir den Baubeginn aber noch aufgeschoben. Andererseits haben wir das Grundstück genau zum richtigen Zeitpunkt gekauft, heute würde der Quadratmeter das Doppelte kosten.“ Der Innenausbau der neuen Produktion war im Juli 2022 allerdings noch immer nicht ganz abgeschlossen, denn Handwer-



[1] Die Projekttafel steht noch auf dem Gelände. Draußen und auch im Gebäude waren einige Restarbeiten Ende Juli noch nicht ganz abgeschlossen. [2] An die beiden Lagerbereiche – hier das Rohstofflager – können die LKW von Lieferanten und auch von der Bäckerei bequem auf Ladehöhe andocken. [3] Der große Parkplatz ist bereits fertiggestellt. Toranlage, Zaun, Schranke und die Bepflanzung der Grünflächen fehlen noch.

ker sind derzeit in der Region kaum zu bekommen. Die Firmen sind mit der Beseitigung der Hochwasserschäden in Eschweiler und Stolberg durch den Fluss Inde im Juli 2021 noch immer mehr als ausgelastet. Von der Flut war auch die Bäckerei Poensgen am alten Standort betroffen. „Glücklicherweise blieb die Produktion weitgehend verschont, aber unser Büro stand 1,80 Meter unter Wasser. Als Übergangslösung haben wir einen Bürocontainer aufgestellt, von dort sind wir dann direkt in unseren Neubau umgezogen.“

Durchdachtes Konzept. Die große Halle ist auf eine lineare Produktion ausgelegt. Diese beginnt auf der einen Seite mit dem Wareneingangslager, dann folgen die Produktion, die Verpackung und das Warenausgangslager. In der Mitte schließt sich auf der

Vorderseite der Halle das zweistöckige Verwaltungsgebäude mit einem großen Parkplatz an. Auf der Rückseite grenzt zusätzliches Bauland direkt an die Halle. Die Breite der Halle soll dauerhaft so bleiben. Die rückwärtigen Hallenwände bestehen aber nur aus leicht demontierbaren Sandwich-Elementen mit Stützen. Zudem sind die einzelnen Produktionsbereiche zugleich separate Bauabschnitte mit eigenen Brandschutzmaßnahmen. So können ganz nach Bedarf nur einzelne Bereiche oder auch die gesamte Halle in der Tiefe auf die doppelte oder dreifache Fläche erweitert werden. „Ergänzend können wir bei Bedarf auf die Verwaltung eine weitere Etage drauf setzen. Wenn sich unser Wachstum verlangsamt, ist es aber auch nicht schlimm. Dann haben wir eine schöne Wiese hinter dem Haus. Es ist jedoch auf jeden Fall sichergestellt, dass



[4] Dank der Wärmerückgewinnung an den Öfen hat die Bäckerei bisher kein einziges kW Gas für die Heizung oder warmes Brauchwasser benötigt. [5] In den Hochregalen des Auslieferungslagers stehen die Gebäcke mit langem MHD fertig verpackt und palettiert zum Versand bereit. [6] Die IFS-Zertifizierung verlangt eine Hygieneschleuse in Kombination mit definierbaren Zutrittsrechten. Zudem gibt es beispielsweise Vorgaben zu Boden und Personalräumen.





Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

[7]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

[8]



[9]

Foto: BJ / Stefan Schütter 2022



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

[10]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

[11]



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

[12]

[7] Die Produktionshalle verfügt über eine säulenlose Dachkonstruktion mit dekorativen Leimholzbindern. Eine breite Lichtstraße sorgt dabei für möglichst viel Helligkeit. [8] Wie es in modernen Backstuben üblich ist, hat auch Poensgen nun einen eigenen Technikraum, der sich im ersten Stock über der Produktion befindet. [9] Dieser Gang mit Rolltoren sorgt dafür, dass alle Bereiche der Produktion direkt zu erreichen sind, ohne durch die Backstube laufen zu müssen. [10] Seit der Eröffnung am 1. Mai 2022 werden Besucher am Empfang der neuen Produktion gleich auf einem großen Bildschirm über das Sortiment informiert. [11] Als wichtige Neuerung hat der Neubau nun einen repräsentativen Besprechungsraum mit moderner Technik. [12] Der Vertrieb der Backwaren erfolgt per Onlineshop und im neuen Werksverkauf (im Bild) an Direktkunden sowie über den LEH mit eigenen Marken und auch Eigenmarken. [13] „Weil wir finden, dass glutenfreie Backwaren so aussehen, riechen und schmecken sollten wie herkömmlich hergestellte, tun sie das bei uns auch. So einfach ist das“, erklärt Poensgen.



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

[13]

wir nicht noch einmal über mehrere Standorte verteilt arbeiten müssen.“ Eine Lüftungsanlage sorgt im gesamten Gebäude für angenehme Temperaturen und saubere Luft. „Wir stellen viele Produkte mit langem MHD her, die wir über eine Tiefziehanlage verpacken. Da ist eine gute Luftqualität eine Voraussetzung für die lange Haltbarkeit.“ Jeder Bereich ist zudem mit dem passenden Boden ausgestattet. Überall dort, wo nur geschlossene Produkte lagern und keine Feuchtigkeit auftritt, also im Rohstoff- und im Auslieferungslager, wurde ein Industriebetonboden aufgetragen. In den anderen Bereichen besteht der Boden aus Rüttelfliesen mit verschiedenen Rutschklassen. In

der Spülzone mit der höchsten Rutschklasse, in der Produktion mit einer niedrigeren. „In der alten Backstube hatten wir einen Epoxidharzboden, den wollten wir nicht mehr. Sein Vorteil ist, dass er keine Fugen hat. So können sich keine Verunreinigungen absetzen, aber der Boden nutzt sich mit der Zeit ab. Wenn dann ein kleines Loch entsteht, muss man es schnell flicken, sonst geht der ganze Boden kaputt. Allmählich entstand so ein regelrechter Flickenteppich.“

Viele wichtige Details. Eine edle Fassade war den Poensgens nicht so wichtig, es sollte nur ordentlich aussehen. Daher ist die Bürofront einfach verputzt und weiß gestrichen. „Schließlich

IN KÜRZE

Poensgen Brot GmbH
 Dürwißer Str. 38
 52249 Eschweiler
 Tel.: 02403 / 951131-0

Internet: www.poensgen-brot.de
 E-Mail: info@poensgen-brot.de

Geschäftsführung: Jan Poensgen,
 René Poensgen
 Verkaufsstellen: keine

Mitarbeiter: ca. 100
 Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:
 ca. 250 Artikel

Preise ausgesuchter Produkte:
 Brötchen glutenfrei 4 Stück: 2,49 Euro
 Dunkles Brot glutenfrei 500 g:



Foto: BJ / Stefan Schütter 2022

2,49 Euro

Fitnessbrot glutenfrei 750 g: 5,19 Euro
 Croissants glutenfrei 4 Stück: 3,99 Euro
 Berliner glutenfrei 4 Stück: 4,99 Euro

Kirschstreusel glutenfrei 500 g: 4,99 Euro
 Marmorkuchen glutenfrei 350 g: 4,99 Euro

› Das Problem

Für ihren Neubau nahmen die Brüder Poensgen mit drei Firmen Kontakt auf: einem Bauunternehmen aus Würselen, einem großen Ingenieurbüro, das auch Bäckereien baut, sowie Dietrich Fertigbau. „Die Gespräche mit dem lokalen Bauunternehmen waren schnell beendet, dort hatte man zu wenig Erfahrung mit Bäckereien. Dann habe ich mit dem Geschäftsführer einer in Aachen ansässigen Bäckerei telefoniert, der mit einem Ingenieurbüro gebaut hat. Die Halle ist auch toll geworden, wir haben sie uns angeschaut, aber die Geschäftsführung war ein ganzes Jahr lang sehr intensiv in den Bauprozess eingebunden. Mein Bruder und ich wollten und konnten uns jedoch nicht so lange aus dem Tagesgeschäft herausziehen“, erklärt René Poensgen.

› Die Lösung

Dietrich Fertigbau bot an, bei dem Projekt als Generalunternehmer aufzutreten. „So hatten wir in Schlangen einen festen Ansprechpartner für alles. Und bei uns vor Ort waren zwei sehr gute Poliere, mit hoher Kompetenz und viel Erfahrung. Auch die vielen beteiligten Gewerke hat Dietrich beauftragt und beaufsichtigt. So ein Generalunternehmer spart dem Bauherrn einfach enorm viel Zeit.“ So schlägt der Generalunternehmer unter anderem für die unzähligen Bauteile bewährte Standardkomponenten vor, beispielsweise Edelstahl-Türklinen. „Die konnten wir natürlich auf Wunsch bis ins Detail ändern. Ein Ingenieurbüro legt dagegen dicke Kataloge vor, aus denen man die passende Türklinke aussuchen soll. So hätten wir unzählige Details entscheiden müssen, und das Ingenieurbüro hätte die Ausschreibungen dazu begleitet. Die Auftragsvergabe hätten wir dann wieder entschieden.“

› Details

- Dietrich Fertigbau errichtet Bäckereien zwischen 300 m² und 6.000 m².
- Fest planbarer Umzugstermin.
- Finanzierungssicherheit durch Festpreis.
- Nach einem ersten Informationsgespräch vor Ort werden ein Grundriss und ein Ablaufplan als Arbeitsgrundlage für die weitere Planung erstellt.
- Nach Beendigung der Planungsarbeiten bereitet Dietrich Fertigbau den Bauantrag sowie alle weiteren Genehmigungen vor.
- Nach der Erteilung der Genehmigung kann der Bau sofort beginnen. Nach spätestens sechs Monaten ist die neue Produktionsstätte dann schlüsselfertig.

› Alternativen

Aktuell gibt es im Bereich Produktionsneubau auch weitere Anbieter, wie zum Beispiel FactoryXperts International, Vollack oder die Schwan Projekt GmbH.

haben wir hier zwar einen Werksverkauf, aber kein luxuriöses Fachgeschäft. Für Besucher gibt es jedoch einen repräsentativen Besprechungsraum.“ Die neue Produktion sollte zudem möglichst attraktiv für die Mitarbeiter sein, darum legten die Poensgens zum Beispiel Wert auf einen schönen Pausenraum und eine bequeme Umkleide. Zudem zahlen sie schon seit dem 1. Januar 2022 den neuen Mindestlohn und haben auch das Lohngefüge insgesamt entsprechend nach oben angepasst. „Personal ist immer schwieriger zu bekommen, da muss man schon etwas bieten.“ Den Gasengpass konnten die Brüder jedoch nicht voraussehen. Während die alte Backstube mit ölbefeuerten Öfen arbeitete, stehen in der neuen Produktion nun seit drei Monaten gasbefeuerte Öfen von Miwe. „Immerhin haben wir jetzt die eco:nova zur Wärmerückgewinnung. Zudem überlegen wir, prophylaktisch noch eine Ölleitung verlegen zu lassen. Dann könnten wir schnell einen Tank hinzufügen und die Brenner umrüsten.“ Einen eigenen Trafo für die Verpackungsmaschinen hat die Bäckerei zwar schon, dessen Leistung würde für den zusätzlichen Betrieb von Elektroöfen aber nicht ausreichen. Die alte Produktion nutzt die Bäckerei nun als Lager, denn die Poensgens haben jüngst größere Chargen von Rohstoffen und Verpackungsmaterial bestellt. Mit den Mengenrabatten möchten sie die steigenden Preise ein Stück weit auffangen, zudem ist so die bestmögliche Verfügbarkeit sichergestellt. Das ist auch aufgrund der IFS-Zertifizierung wichtig, denn die Bäckerei ist dadurch an festgelegte Rezepturen und Verfahren gebunden. Es ist nicht möglich, einfach eine Verpackungsfolie oder einen Rohstoff zu wechseln. Die IFS-Zertifizierung ist für die Bäckerei aber unverzichtbar, sie ist die Voraussetzung für Lieferungen an den LEH. „Wir haben uns in diesem Zusammenhang auch schon Gedanken über eine Schwarz-Weiß-Trennung gemacht, obwohl die noch gar nicht vorgeschrieben ist. Schließlich ist die neue Produktion auf Wachstum ausgelegt.

Stefan Schütter