

Bauen mit nur einem Ansprechpartner

Peter Pescher, geschäftsführender Gesellschafter der Hans Dietrich Fertigbau GmbH & Co. KG beantwortet Fragen zum Bau von Bäckereien.

Herr Pescher, wie steht es um die bauende Branche? Wie laufen die Geschäfte in diesem Jahr?

Die Geschäfte laufen in diesem Jahr sehr gut. Wir haben kürzlich zwei Bäckereien fertiggestellt, bei einer Bäckerei wird die Baustelle eingerichtet und drei weitere Objekte befinden sich in der Baugenehmigungsphase. Aufgrund der regen Nachfrage und der vielen Kontaktgespräche rechnen wir mit einer wachsenden Bauleistung.

Was sind die Leistungen von Dietrich Fertigbau?

Dietrich Fertigbau plant und baut Bäckereien schlüsselfertig. Dies bedeutet, dass wir sowohl die Entwurfs-, Genehmigungs- und Ausführungsplanung übernehmen als auch anschließend als Generalunternehmer die Bäckerei errichten, so dass der Bauherr bis zum Einzug nur einen Ansprechpartner hat. Die Haustechnik gehört dabei mit zu unserem Angebotsprogramm, allerdings keine Betriebseinrichtungen wie Öfen, Kühlzellen, Siloanlagen usw. Die Finanzierung der Objekte gehört nicht zu unserem Leistungsspektrum. Diese wird in der Regel seitens des Bauherrn unter Mithilfe seiner Steuer- und Unternehmensberater abgewickelt.

Welche Leistungen sind besonders gefragt? Nur Bau oder komplette Planung?

Die reine Planungsleistung wird in der Regel nur bei Projekten ange-



Peter Pescher, geschäftsführender Gesellschafter der Hans Dietrich Fertigbau GmbH & Co. KG, setzt mit seinem Unternehmen auf die schnelle und bewährte Bauweise mit Fertigteilen.

fragt, die außerhalb unserer Lieferreichweite liegen. So haben wir zum Beispiel die Planung einer Bäckerei in Bozen und auf Teneriffa durchgeführt. Um ein Objekt anbieten zu können, müssen vorab Pläne erstellt werden. Insofern sind wir grundsätzlich immer mit Planungsaufgaben beschäftigt. Sofern die Bauherren fertige Pläne haben, bauen wir natürlich auch nach deren Vorgaben. Hierbei findet aber immer eine Optimierung statt, die unsere umfangreichen Erfahrungen im Bäckereibau in die bestehende Planung einfließen lässt.

Welche Schwerpunkte sehen Sie, eher Erweiterungen oder eher Neubauten?

Dies hält sich im langfristigen Trend in etwa die Waage. Da wir seit 1993 Bäckereien bauen, ist natürlich nach

fast 20 Jahren das Geschäft mit Erweiterungsbauten tendenziell steigend.

Neubau oder Erweiterung? Woran entscheidet sich diese Frage?

Die Alternative Erweiterung wird zunächst immer geprüft. Sie scheidet aus, sofern das Grundstück für die kommenden 20 bis 25 Jahre kein ausreichendes Erweiterungspotenzial hat. Ein jetzt gebauter Anbau ist natürlich unwirtschaftlich, wenn der Neubau in 10 Jahren dennoch unumgänglich wird. Desweiteren ist ein Neubau immer dann angeraten, wenn der Bestand stark renovierungsbedürftig ist. Manche Bausubstanz lässt sich auch mit größten Mühen nicht mehr retten und ist für die Produktion eines Lebensmittelbetriebes schlichtweg ungeeignet. Hier würde eine Renovierung zur Geldvernichtung führen. Für

den Neubau sprechen die dann optimierten Arbeitsabläufe einer Neubauplanung, die neue Standortwahl ohne die ggf. vorhandenen sich beschwerenden Nachbarn, mit kurzen Wegen zu den Verkaufsstellen, der Entfall von Reparaturkosten und einfach ein schöneres und angenehmeres Arbeiten für alle Mitarbeiter. Die teilweise höheren Finanzierungskosten der Alternative Neubau als potentiell größter Nachteil werden heute aufgrund der Niedrigzinsphase glücklicherweise erträglich.

Worauf achten Sie bei Neubauten besonders? Worauf bei Umbauten?

Bei Neu- und Umbauten achten wir vor allem auf optimale Abläufe, eine Bauweise, die allen Vorgaben des IFS (International Food-Standard) ent-

Wir sind häufig schon bei der Grundstücksauswahl mit beteiligt. Auf diese Weise unterstützen wir mit unserer Erfahrung und unserem Know-How den Bauherrn von Beginn an bei den zu bewältigenden Aufgaben und Problemstellungen. Schließlich soll sich unser Auftraggeber möglichst nur auf sein Tagesgeschäft konzentrieren müssen.

Welche Fehler werden von Ihren Kunden im Vorfeld am häufigsten gemacht? Welche Fehler sind aus Ihrer Sicht die gravierendsten?

Häufig wird die Größe des erforderlichen Grundstücks unterschätzt. Ein Café erfordert auch auf dem Grundstück liegende Kundenparkplätze. Ein Anteil von 30 % Grünflächen sind Standard. Bei einer

„Die teilweise höheren Finanzierungskosten der Alternative Neubau als potentiell größter Nachteil werden heute aufgrund der Niedrigzinsphase glücklicherweise erträglich.“

spricht, auf ein gutes Raumklima mit Tageslichtbeleuchtung sowie auf eine Raumgestaltung, die eine leichte und kostengünstige Reinigung erlaubt. Bei Neubauten achten wir zudem auf die richtige Grundstückswahl und -größe, die auch eine zukünftige Entwicklung der Firma gewährleistet. Hier wird eine zweckmäßige Erweiterung gleich mit geplant.

Wie steht es um Reserven und Erweiterungsmöglichkeiten? Gibt es da Standardwerte?

In die Zukunft kann man nicht schauen. Aber in der Regel wird eine Firma, die in den letzten Jahren regelmäßig gewachsen ist, auch in Zukunft eher wachsen als eine Firma, die konstante Umsätze hat. Entsprechend werden die Reserveflächen angepasst. Diese schwanken insofern zwischen 10 und 50 %.

Ab wann sind Sie mit im Boot? Wie weit reicht die Unterstützung?

Produktionsstätte ist die mittlere Entfernung zu den Verkaufsstellen entscheidend, weniger der Grundstückspreis selbst, da Fahrerlohn und Benzinpreise ja weiter steigen werden. Die Erschließungskosten hinsichtlich Gas, Wasser und Strom sind zu berücksichtigen. So kann beispielsweise die Beantwortung der Frage, ob mit oder ohne Trafostation gebaut werden kann, bereits über eine zusätzliche notwendige Investition von mehreren zehntausend Euro entscheiden.

Wie verläuft eine Beratung in der Regel?

Die Beratung erfolgt am Ort des Kunden, d.h. den bestehenden Betrieb und die in Frage kommenden Grundstücke sollte der Planer kennen. Die Information des Bauherrn über die Größe und Engpässe der vorhandenen Betriebsstätte sowie die aktuellen und geplanten Backwarenumsätze ermöglichen die Er-

„Hinsichtlich des Baukonzepts ist aus unserer Sicht entscheidend, dass die Bäckerei in Massivbauweise erstellt wird.“

arbeitung eines Neubaukonzeptes. Aus dem Konzept können Baukostenbudgets abgeleitet werden, so dass der Neubauinteressent sehr kurzfristig weiß, mit welchen Gesamtkosten er zu rechnen hat. Diese Beratung ist bei Dietrich Fertigbau kostenfrei und wird gerne wahrgenommen.

Worauf erstrecken sich Ihre Leistungen? Gibt es irgendeine Art von Gelingensgarantie?

Mit unserer Planungsleistung wird ein funktionelles, architektonisch und wirtschaftlich attraktives Gebäude genehmigungsreif entworfen. Die Rahmenbedingungen für die Erstellung der Gebäude wird in der VOB (Verdingungsordnung für Bauleistungen) geregelt. Wir nehmen in unseren Werkverträgen Bezug auf diese Verordnung.

Was zählt beim Kunden?

Von großer Wichtigkeit ist die Festpreisgarantie. Diese verhindert Nachfinanzierungen und gibt Planungssicherheit. Bei uns werden auch keine Vorauszahlungen verabredet. Die erste Rate erfolgt nach Fertigstellung der Bodenplatte. Unsere Devise lautet: erst leisten, dann zahlen.

Die Schnelligkeit ist in Hochzinsphasen natürlich ein viel gewichtigeres Argument als in Niedrigzinsphasen, da einfach die Einsparung von Zwischenfinanzierungskosten höher ausfällt.

Die von uns gewählte Bauweise mit

ZUR PERSON

Peter Pescher setzt als geschäftsführender Gesellschafter der Hans Dietrich Fertigbau GmbH & Co. KG in 4. Generation die 1895 begonnene Bautätigkeit eines Urgroßvaters fort. Zum Firmenverband gehört ein Fertigteilwerk, spezialisiert auf großformatige Betonelemente und ein Betonwarenwerk mit Schwerpunkt Straßenentwässerung. Im Rahmen seiner operativen Tätigkeit berät Pescher Bäckereibetriebe bei anstehenden Baumaßnahmen.



Dietrich Fertigbau plant und baut Bäckereien schlüsselfertig, so dass der Bauherr bis zum Einzug nur einen Ansprechpartner hat. Die Massivbauweise gewährleistet besten Wärmeschutz, im Sommer wie im Winter. Für den Neubau, der aufgrund der Niedrigzinsphase derzeit zu oft recht günstigen Konditionen zu realisieren ist, sprechen u.a. die dann optimierten Arbeitsabläufe.

Fertigteilen ist schnell und bewährt. Da wir ausschließlich Bäckereien bauen, haben wir auch die Bauweise rein auf Backbetriebe ausgerichtet. Der Kunde erhält ein bewährtes Produkt und keinen Prototypen. Backbetriebe, gebaut wie ein modernes Autohaus, sind eben nicht sinnvoll.

„Bei Neubauten wird eine zweckmäßige Erweiterung gleich mit geplant.“

Sie bauen in Massivbauweise?

Ja, hinsichtlich des Baukonzeptes ist aus unserer Sicht entscheidend, dass die Bäckerei in Massivbauweise erstellt wird. Es geht um den sommerlichen Wärmeschutz. Die Massivwände sorgen für den notwendigen Temperatenausgleich im Tagesablauf. Des Nachts wird über die Lüftungsanlage kühle Luft in die Halle eingeblasen, so dass sich die Wände abkühlen um dann tagsüber die Wärme aus der Raumluft wieder aufnehmen können. Es herrscht ein angenehmes Klima ganz ohne kostenintensive Kühlgeräte. Im Winterbetrieb ist die Massivbauweise natürlich auch von Vorteil. Die während der Produktionszeit in den Massivwänden gespeicherte Wärme

„Backbetriebe, gebaut wie ein modernes Autohaus, sind nicht sinnvoll.“

steht am nächsten Tag bei Produktionsbeginn noch zur Verfügung. Die Halle kühlt eben nicht aus und ein kostenintensives Aufheizen vor Produktionsbeginn entfällt.

Die Baubetreuung gehört natürlich zu Ihren Leistungen. Wie erzielen Sie die, wenn die Objekte nicht in unmittelbarer Umgebung liegen?

Vor Ort befindet sich während der gesamten Bauzeit ein fachkundiger Polier, der schon mehrere Bäckereien realisiert hat. Desweiteren wird eine Bauleitung eingesetzt, die mehrere Bauobjekte betreut und regelmäßig zu Koordinierungszwecken und Baustellenbesprechungen vor Ort erscheint.

Energiekosten sind ein großes Thema, wie hat sich vor diesem Hintergrund die Planung verändert? Welche Rolle spielt heute eine energieoptimierte Bauweise?

Die Energiekosten eines Backbetriebes entstehen vorwiegend durch den Betrieb der Backöfen und Kälteanlagen. Aufgrund der Wärmeabstrahlung der Backöfen und der Backprodukte benötigt eine Bäckerei keine zusätzliche Heizenergie.

Die erforderliche Beheizung der Büro-, Sozial- und Bistroräume sowie die Erwärmung des Wassers für Wasch- und Spülzwecke erfolgt über die Wärmerückgewinnung, welche bei den Öfen und/oder Kälteanlagen „andockt“. Das Potential an dort abgreifbarer Wärme ist wesentlich größer als der Wärmebedarf für den Betrieb der Bäckerei. Insofern haben wir erste Projekte gebaut, die ihre Nachbarn wärmetechnisch mit versorgen. Die Bäckerei wird zum Energielieferanten.

Bauen 2000 und 2012, welche Unterschiede gibt es?

Die Wärmedämmwerte unserer Bäckereien lagen 2000 weit über den gesetzlichen Vorschriften und mussten insoweit nicht angepasst werden. Eine Bäckerei – 2000 von Dietrich Fertigbau gebaut – entspricht den heutigen Ansprüchen an den Wärmeschutz. Die Wärmerückgewinnung war 2000 allerdings kein Standard.

Herr Pescher, vielen Dank für das Gespräch.

Mit Peter Pescher sprach Hermann Kleinemeier.