



Mit dem Bau der neuen Halle wurde in neue Technik für die Konditorei – u.a. in Form einer Kälteanlage von Koma und Stikkenöfen von Wachtel – investiert.

Alle Fotos: BackMedia

# Nichts zu verbergen

Die Bäckerei Goeken Backen erweiterte ihre Produktionsfläche durch einen Anbau um 1.000 m<sup>2</sup>. Partner bei der Erstellung war Dietrich Fertigbau.

**W**ächst ein Unternehmen, dann bietet die zunächst vorhandene Produktion zwar in der Regel immer Möglichkeiten der Erweiterung und besseren Flächennutzung um einzelne Produktionsschritte umzustellen oder auch Ofen- bzw. Kälteflächen zu vergrößern, irgendwann aber sind Grenzen erreicht. Kommt es zu Engpässen in der Produktion, können wegen mangelnder Kapazitäten neue Standorte nicht realisiert werden und lässt sich die angestrebte Qualität nicht mehr im gewohnten Maße erzielen und sicher stellen, werden grundsätzliche Überlegungen und Neuplanungen notwendig.

Räumlich an ihre Grenzen stieß auch die Bäckerei Goeken Backen in Bad Driburg. Aufgrund des rasanten Wachstums des Unternehmens in den vergangenen Jahren waren Defizite aufgetreten, die das Unternehmen zum Handeln veranlassten. „Die Produktent-

wicklung und auch die Sozialräume blieben in den letzten Jahren auf Grund der räumlichen Enge auf der Strecke“, weiß Benedikt Goeken, offizieller Bauherr und mit seinem Vater Matthias die treibende Kraft beim Umbau.

Der Erwerb eines 11.000 m<sup>2</sup> großen Nachbargrundstücks am Siedlerplatz in Bad Driburg schuf die Voraussetzung für eine Erweiterung. Mit der Firma Elektrom, in deren Hand die Gesamtplanung liegen sollte, gab es bereits 2009



Der neue Bereich bietet für Konditorei, Feingebäck und Snacks beste Voraussetzungen.

erste Gespräche. Die Erweiterung der Produktionsfläche, ein neuer Bürotrakt und genügend Platz für neue Sozialräume waren die dort erarbeiteten groben Aufgabenstellungen, die als Planungsgrundlagen dienen sollten. Die Entwicklungsplanung lag in den Händen von Dirk Marben von Elekom, mit der Bauplanung wurde die Firma Dietrich Fertigbau, die ganz in der Nähe in Schlangen angesiedelt ist, betraut. Klar, dass es für das Unternehmen auch eine Prestige-Angelegenheit war, das Projekt durchzuführen.

Eine 3D-Animation gab Hinweise, wie das Gebäude später aussehen sollte. Dietrich übernahm auch die Ausschreibung der verschiedenen Gewerke. Dabei war die Umsetzung des Wunsches der Bauherren nach Einbeziehung regionaler Handwerksbetriebe recht leicht zu verwirklichen, liegen doch Bad Driburg und Schlangen nicht weit auseinander. „Wir bemühen uns immer,

in gewohntem Maße aufrecht zu erhalten und dabei auch die Hygiene nicht außer Acht zu lassen.

### Baugenehmigung

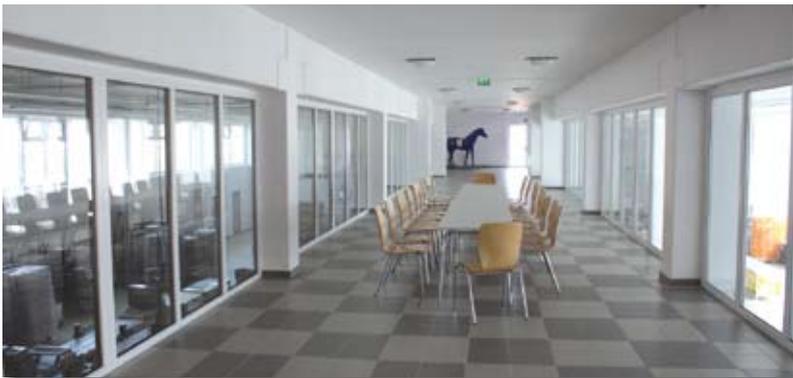
Ein wichtige Hürde, die es bei Erweiterungen wie Neubauten zu nehmen gilt, ist die Baugenehmigung, denn nicht immer gehen die Pläne eines Betriebs und der Stadtentwicklung konform. Auch am Siedlerplatz musste der Bebauungsplan geändert werden. „Die Stadt und die genehmigungspflichtigen Behörden haben uns keinerlei Steine in den Weg gelegt“, äußert sich Matthias Goeken zufrieden über die Zusammenarbeit. Mit aktuell ca. 280 Mitarbeitern und 18 Mio. Umsatz ist Goeken Backen schließlich auch durchaus einer der größeren Arbeitgeber. „Die Planungszeit ist wichtig“, resümiert Benedikt Goeken seine Erfahrungen und empfiehlt: „Es ist besser, das Projekt zu beginnen, wenn die Planung bereits

## DAS SAGEN BENEDIKT UND MATTHIAS GOEKEN:

„Mit dem Neubau bieten sich uns auch wieder Chancen, neue Projekte ins Auge zu fassen. Wir konzentrieren uns darauf, die Vorkassenzonen zu verlassen und eigene Filialen mit Cafés mit Vollkonzession zu besetzen und so auch viel mehr feine Backwaren und Konditoreiwaren zu verkaufen, für deren Herstellung in der Vergangenheit der Platz fehlte. Dem Motto Qualität statt Quantität können wir mit der neuen Produktion sicher besser folgen. Eine große Rolle spielt natürlich auch die Hygiene in der Produktion, die sich dank der Hygieneschleusen jetzt viel leichter einhalten lässt. Unser Grundgedanke war es, Offenheit und Transparenz auch im Baukörper abzubilden. Das ist sehr gut gelungen. Die BackGalerie war sicher nicht zwingend notwendig, aber mit ihr konnten wir uns einen kleinen Traum erfüllen, der von den Besuchern unseres Holzofen-Cafés gut angenommen wird.“



nehmung vor, das weitere Verfahren gestaltete sich jedoch recht zügig. Nach dem Gießen der Bodenplatte in der Größe von 24 x 40 Metern wurden die Stützen mit den Auflegern aufgestellt und später mit den Fertigbauteilen für die Wände verbunden. Die gesamte Halle entstand mit weit ausladenden



Neben dem Holzofencafé an der Produktion ist die neue, 350 m<sup>2</sup> große BackGalerie eine zweite Attraktion. Vom Café aus gelangt der Besucher über einen hellen Gang, in dem an den Wänden Interessantes und Wissenswertes zur Geschichte der Bäckerei abgebildet wurde, hinüber zur Goeken-Galerie, die einen perfekten Blick in die Konditorei-Produktion bietet.

derartige Wünsche auch umzusetzen“, so Sebastian Ranft, in dessen Händen die Betreuung der Baumaßnahmen für Dietrich Fertigbau lag. „Das ist nicht immer so einfach wie in diesem Fall, aber viele Kunden legen großen Wert darauf, mit dem regionalen Handwerk zusammenzuarbeiten. Wir stehen als Generalunternehmer natürlich für die Gewährleistung in unseren Gewerken gerade, aber viele Kunden möchten auch kommunizieren, dass sie mit der Baumaßnahme auch in der Region zur Sicherung von Arbeitsplätzen und Kaufkraft beigetragen haben.“

„Unsere Erfahrungen mit den regionalen Handwerkern waren sehr gut“, weiß Benedikt Goeken. Insgesamt wurden 3 Millionen Euro investiert. Mindestens einmal pro Woche, manchmal auch öfter, war Ranft in der Bauzeit vor Ort in Bad Driburg, um den Bau zu betreuen. Die Kunst bestand darin, während der Bauphase die Produktion

komplett abgeschlossen ist. Das war bei uns nicht ganz der Fall.“ Neben den Bauleistungen waren auch Planungen für ein Energiekonzept und natürlich ebenfalls die Büros notwendig.

Im Oktober 2010 standen die ersten Pläne von Dietrich. Der Baubeginn erfolgte im Frühjahr 2011 mit dem Bau der Parkplätze. Damals lag zwar erst für einen Teil des Gesamtprojekts die Ge-

24 m langen Bindern aus Spannbeton. „Eine Standardlösung war der Bau für uns ganz sicher nicht“, so Ranft. In der Gestaltung ging es von Anfang an darum, schon durch das Gebäude eine hohe Transparenz zu vermitteln, eine Offenheit, die nicht zuletzt durch große Lichtbänder und Fensterflächen auch nach außen hin sichtbar werden sollte. „Die gewünschte Glasfassade



Im Obergeschoss fanden auf 1.000 m<sup>2</sup> Büro- und Servicefläche Platz. Die Planung lag in den Händen der Firma POPO GmbH aus Bremen. Auch für eine kleine Kommunikationsecke reichten die räumlichen Gegebenheiten.

stellte schon besondere Ansprüche in der Realisierung, aber wir haben uns dieser Herausforderung gestellt.“ Und auch die Vorgabe der Bauherren, ebenso zweckmäßig wie schön und kostengünstig zu bauen, konnte nicht zuletzt durch die Dietrich typische Bauweise mit gut isolierten Fertigbauelementen gewährleistet werden.

## AUF DEN PUNKT GEBRACHT



■ Die Leitungen wurden kostengünstig auf den gefliesten Wänden verlegt.



■ Da keine aufwendige Belüftungsanlage installiert wurde, können die Fenster bei Bedarf geöffnet werden. Schutz vor Insekten gewährleisten entsprechende Gitter.

■ Zum Schutz der Fliesen wurden verschiedene Leisten aus Kunststoff angebracht.



■ Geheizt wird über Flächen-Deckenstrahler.



■ Der Fliesenboden wurde im bewährten Rüttelverfahren verlegt.



■ Der Fliesenboden wurde im bewährten Rüttelverfahren verlegt.

## HYGIENE

Ohne ein Durchschreiten der neuen Hygieneschleuse lässt sich die Konditoreiproduktion nicht betreten. Das Waschen und Desinfizieren der Hände ist damit ebenso gesichert wie die Reinigung der Schuhe bei Betreten und Verlassen der Produktionsräume. Weiße Fliesen im kompletten Produktionsbereich, Hygieneschleusen zum Betreten und Verlassen, auch für den Gang zur Toilette, Mietwäsche sind u.a. Bestandteile des Gesamtkonzepts.



## SEIT 1898

Die Bäckerei Goeken Backen wird heute in vierter Generation von Matthias Goeken geleitet, mit Sohn Benedikt (der 24-jährige Bäcker- und Konditormeister studiert derzeit an der TU München Betriebswirtschaft) ist die nächste Generation als Gesellschafter bereits im Unternehmen tätig. Mit ca. 280 Mitarbeitern (umgerechnet auf Vollzeitstellen), darunter 68 Auszubildende sowie 18 mit Handicap, ist die Bäckerei einer der größeren Arbeitgeber in der Region. In 45 Verkaufsstellen im Umkreis von ca. 50 km rund um Bad Driburg, viele davon bereits mit Café, wird das breite Sortiment angeboten. Wie bei der Gründung 1898 ist der Drei-Stufen-Sauerteig Grundlage der Brotqualität. Ebenso wird Pudding frisch gekocht, Äpfel frisch geschnitten, Mohn vor Ort gemahlen und bedampft. Bis 2013 ist es Ziel, völlig auf vorverarbeitete Rohstoffe zu verzichten. Für das laufende Jahr strebt die Familie eine moderate Umsatzsteigerung von 18 auf ca. 19 Mio. Euro an.



Das Dach des neuen Gebäudes bot beste Voraussetzungen zur Installation einer selbst genutzten Photovoltaikanlage.

### Eröffnung am 31.3.2012

Nach einem Jahr, im März 2012, konnte bei laufender Produktion an einem Wochenende der Umzug der Konditoreiabteilung vollzogen werden. Gleichzeitig wurde die Back-Galerie eröffnet und zog auch das Büro in die neuen, hellen Räume um. Die Planung dieser Räume lag in den Händen der Firma POPO GmbH aus Bremen. Im Obergeschoss fanden auf 1.000 m<sup>2</sup> Büro- und Servicefläche Platz. Offenheit, Transparenz und Kommunikation waren auch die Vorgabe zum Ausbau dieses Bereiches. Am 31. März eröffnete die Familie gemeinsam mit 300 Gästen die neuen Räumlichkeiten.

Die Vergrößerung um 1.000 m<sup>2</sup> war moderat, denn die Bäckerei blieb am ursprünglichen Ort, hat aber jetzt mehr Platz zur Verfügung, während der neue Bereich für Konditorei, Feingebäck

und Snacks beste Voraussetzungen bietet. Ein großes Kühlhaus sorgt für eine ununterbrochene Kühlkette bei Konditoreiartikeln, Torten und Snacks. Für eine sichere Teiglingslagerung vor dem Transport in die Filialen steht heute ebenfalls entsprechende Kühlfläche zur Verfügung. Auch im Bereich der Hygiene ist Goeken Backen bestens aufgestellt und erfüllt hohe Anforderungen. Weiße Fliesen im kompletten Produktionsbereich, Hygieneschleusen zum Betreten und Verlassen, auch für den Gang zur Toilette, Mietwäsche sind Bestandteile des Gesamtkonzepts. Und die neue Laderampe ist nicht nur praktisch zum Be- und Entladen der Lieferfahrzeuge, sondern schützt zusätzlich auch vor Ungeziefer. Die große Kitzinger Spülmaschine, deren Wasser über die Wärmerückgewinnungsanlage mit einem 8.000 Liter



Nach dem Gießen der Bodenplatte in der Größe von 24 x 40 Metern wurden die Stützen mit den Auflegern aufgestellt und später mit den Fertigbauteilen für die Wände verbunden.



Drei Millionen Euro fließen in die erste von drei geplanten Ausbaustufen. Auch die Kunden werden über die Pläne informiert.

großen Pufferspeicher beheizt wird, läuft täglich mehrere Stunden, nicht zuletzt auch, weil heute jeder Korb, der wieder in den Betrieb kommt, zunächst einen Spülgang absolviert. Energieeffizienz wird nicht nur durch die Wärmerückgewinnungsanlage, sondern auch durch die Photovoltaikanlage auf dem Dach sowie den Einsatz besonders sparsamer LED-Beleuchtung erreicht.

Beste Möglichkeiten zur Weiterbildung bietet der neue Schulungsraum. Ausgestattet mit aktueller Theke, Ladenbackofen und Kaffeemaschine dient er zur praxisnahen Wissensvermittlung für das Verkaufspersonal. Externe Weiterbildung betreibt die Bäckerei bereits seit einigen Jahren sehr erfolgreich durch Schulungen an der Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe. 75 Quereinsteigerinnen wurden in speziellen Kursen bereits zur „Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei“ ausgebildet.

Ein ganz besonderes Highlight ist der Fitnessraum für die Mitarbeiter. Hier haben diese die Gelegenheit, nach der Arbeit an modernsten

Fitnessgeräten kostenlos etwas für ihre Gesundheit zu tun.



### Galerie als Besonderheit

Mit dem Holzofencafé an der Produktion, dessen Name auf den täglich befeuerten großen Produktionsholzofen zurückgeht, hatte die Bäckerei bislang bereits eine an sieben Tage in der Woche beliebte Attraktion zu bieten, mit der neuen, 350 m<sup>2</sup> großen BackGalerie kommt eine zweite dazu. Vom Café aus gelangt der Besucher über einen hellen Gang, in dem an den Wänden Interessantes und Wissenswertes zur Geschichte der Bäckerei abgebildet wurde, hinüber zur Goeken-Galerie, die einen perfekten Blick in die Konditorei-Produktion bietet.

## FACTS

Goeken Backen GmbH  
Am Siedlerplatz 11-13  
33014 Bad Driburg  
Tel.: 05253 935000



Geschäftsführer: Matthias Goeken  
Gegründet: 1898  
Verkaufsstellen: 45

Mitarbeiter: 280 (Vollzeit)  
Auszubildende: 68  
Meister: 15

Sortiment (Sorten täglich)  
Brot: 25 wechselnd  
Brötchen/Kleingebäck: 15  
Feingebäck: 15  
Snacks: 10 Grundsorten

Preisniveau (eig. Einschätzung): mittel

Preise (Euro)  
Brötchen: 0,30  
Mischbrot 1.000 g: 3,10  
Spezialbrot 750 g: 3,20  
Obstplunder: 1,60  
Berliner: 0,95

Umsatz: ca. 18 Mio. Euro

Hermann Kleinemeier/  
kleinemeier@backmedia.info/  
0234 915271-32