



[1] Seit März 2013 backt die Bio-Bäckerei Postler in ihrer neuen Produktion in Burgebrach. Die reine Bauzeit der massiven Fertigteilkonstruktion betrug ein gutes halbes Jahr. [2] Bäckermeister Roland Postler leitet den 1949 gegründeten Familienbetrieb seit dem Jahr 2000 und stellte bis 2008 das vollständige Produktprogramm auf Bio-Qualität um.

[1]

## Auf **grüner** Wiese

Aufgrund stetig wachsender Nachfrage nach ihren ökologischen Backwaren bezog die **Bio-Bäckerei Postler** einen **Produktionsneubau** im Bamberger Umland, den sie mit der Firma **Hans Dietrich Fertigbau** realisierte.

irgendwann steht wohl jeder aufstrebende Bäckermeister angesichts steigender Produktionsmengen und enger werdenden Produktionsräumen vor der Frage, wohin er sein Unternehmen führen will: Die vorhandenen Gegebenheiten weiterhin nutzen und umsatzmäßig auf der Stelle treten oder neu bauen und weitere Möglichkeiten erschließen? Für Bäckermeister Roland Postler, der die Bamberger Bio-Bäckerei Postler seit dem Jahr 2000 leitet, war die Antwort klar: „Auf längere Sicht kam für mich nur ein Neubau in Frage, denn so wie gehabt in unserer alten Backstube am Stammsitz an der Langen Straße in der Bamberger Innenstadt weiter zu produzieren, wäre mir zum einen zu langweilig gewesen, zum anderen waren unsere Kapazitätsgrenzen zu Spitzenzeiten ohnehin schon erreicht und teilweise, zum Beispiel vor Feiertagen, weit überschritten“, berichtet Postler. So waren im alten Betrieb aufgrund der räumlichen Aufteilung kaum noch fließende Arbeitsabläufe möglich, was beispielsweise

die Arbeitszeiten der Mitarbeiter verlängerte und somit die Herstellungskosten unnötig erhöhte. Da das bisherige Grundstück von drei Seiten umbaut ist, gab es zudem Probleme bei der Anlieferung von Rohstoffen beziehungsweise beim Abtransport der fertigen Backwaren, da nahezu alle größeren Warenbewegungen durch ein enges Tor sowie über den Bürgersteig erfolgen mussten. Einen weiteren Nachteil der alten Produktion sah Postler auch darin, dass sich durch den dort herrschenden Platzmangel die Reinigung der Räumlichkeiten zunehmend aufwendiger gestaltete sowie neue Hygienebestimmungen immer schwieriger umzusetzen waren.

**Die Vorgeschichte.** Roland Postlers Vater begann bereits Anfang der 80er Jahre mit der Herstellung von Vollkornbackwaren und legte so den Grundstein für die Begeisterung seines Sohnes für die Vollwertbäckerei. In dieser Art des Backens sah

Fotos: BJ / Eich Meyer 2014



[3]



[4]



[5]

[3] Die Pfetten des Satteldachs bestehen aus Brettschichtholz und ragen über die Giebelwand hinaus. Sie tragen die Überdachung der Laderampe. [4] In der Backstube sorgt eine 2,50 Meter breite und über 17 Meter lange Lichtstraße aus Hohlkammer-Plexiglas für angenehmes Tageslicht. [5] Die Dachausführung mit Leimholzbindern ermöglicht eine stützenlose und hindernisfreie Gestaltung der Produktionsfläche. Die Dacheindeckung besteht aus verzinktem und kunststoffbeschichtetem Stahlblech mit dazwischenliegendem Hartschaumkern als Isolierung.

und sieht der Junior die Zukunft des Familienunternehmens und die Möglichkeit, sich mit besonderen Gebäcken klar von den Mitbewerbern abzuheben. Während seiner Gesellenzeit arbeitete er deshalb in mehreren Vollwert- beziehungsweise Biobäckereien, um sein Können und Wissen auf diesem Spezialgebiet zu erweitern und zu perfektionieren. Nachdem Roland Postler in den elterlichen Betrieb zurückgekehrt war und diesen im Jahr 2000 übernommen hatte, begann er, die Bio-Schiene konsequent auszubauen. Seit 2008 stellt Postler nun alle Backwaren in 100-prozentiger Bio-Qualität her und hat im Laufe der Jahre in Bamberg und Umgebung einen guten Ruf als Bio-Bäcker erlangt. Das eröffnete ihm unter anderem die Möglichkeit, die insgesamt 23 regional orientierten Märkte der ebl-Naturkost-Kette (ebl steht für einfach besser leben) zu beliefern, was ihm höhere Produktionszahlen bescherte. „Seit Beginn der Partnerschaft mit ebl war das Platzangebot in der alten Backstube dann permanent bis auf den letzten Quadratmeter ausgereizt, so dass es an der Zeit war, einen Neubau in Angriff zu nehmen“, erinnert sich Postler.

**Gut Ding will Weile haben.** Ursprünglich hatte Postler bereits kurz nach der Übernahme des elterlichen Betriebes geplant, eine neue, allen Anforderungen gerecht werdende Produktionshalle zu bauen. Schon damals nahm er Kontakt mit einem örtlichen Architekten und einem Ofenbauer auf und es entstanden erste Entwürfe. „Die Kostenvoranschläge waren mir aber insgesamt zu schwammig und ich konnte und wollte mir einfach keine bösen Überraschungen leisten. Was ich wollte, war ein klares Angebot für eine schlüsselfertige, neue Backstube zum Festpreis“, erinnert sich Postler. So arbeitete er vorerst in den vorhandenen Räumlichkeiten weiter, informierte sich aber nebenbei immer wieder auf Messen über Anbieter kompletter Bäckereibauten, wo auch der Kontakt mit der Firma Hans Dietrich Fertigbau aus Schlangen zustande kam. Dieses Unternehmen hat sich auf schlüsselfertige, termin- und festpreisgebundene Neu-, Um- und Anbauten für die Backbranche spezialisiert und fungiert als Generalunternehmer während der gesamten Planungs-, Genehmigungs- und Bauphase. Für die reine Bauzeit gibt Dietrich Fertigbau übrigens – selbstverständlich in Abhängigkeit von der Gebäudegröße – einen Zeitraum von drei bis sechs Monaten an, was unter anderem durch die selbst hergestellten Stahlbeton-Fertigelemente ermöglicht wird. Die Firma kann zudem auf ei-

nen reichen Erfahrungsschatz von 30 Jahren und mittlerweile über 100 fertiggestellten Bäckereien zurückgreifen. Postler: „Diese Fakten hörten sich sehr gut an und als wir unser Projekt

Anzeige

## Backöfen & Maschinen Verkauf & Service

Stikkenöfen  
Klimageräte  
Etagenbacköfen  
Knetmaschinen  
Mischtechnik

Fringand,  
Optima Etagenbacköfen

bago-line, Futura Stikkenöfen



VMI, Spiralknetter

## JOHANN PIRKL

Backofenbau - Bäckereitechnik GmbH

Johann Pirkl  
Backofenbau - Bäckereitechnik GmbH  
Ballertshofen 41  
92283 Lauterhofen

www.backofenbau.com  
Tel: 09189 / 7250  
info@Backofenbau.com

**bago-line**

**FRINGAND**

**VMI**  
THE MIXING COMPANY



[1] Der Boden der Backstube besteht aus stabilen, rutschfesten Feinsteinzeugfliesen, die mit Rütteltechnik verlegt wurden. Im oberen Bereich des Bildes ist der Textilschlauch der kombinierten Heizungs-, Be- und Entlüftungsanlage zu sehen. Er sorgt für eine ruhige Luftbewegung in der Halle. [2] Das ausreichende Platzangebot vor der Ofen- und Gäranlage ermöglicht eine störungsfreie Ofenarbeit. [3] Auch die Teigmacherei ist übersichtlich und klar gegliedert.

Neubau erneut in Angriff nahmen, fragte ich bei Dietrich Fertigbau Referenzen an – ich wollte mir ein eigenes Bild von der Qualität und den Erfahrungen der Kollegen mit ihren Bauten machen. Eine neue Backstube baut man ja schließlich nicht alle Tage.“ Nach einigen Kollegenbesuchen, unter anderem bei der Bäckerei Meyer in Erlangen, war Postler von dem Anbieter aus dem Lipperland überzeugt, so dass die ersten ausführlichen Vor-Ort-Gespräche mit dem Dietrich Fertigbau-Planungsteam um Fachberater Sebastian Ranft erfolgen konnten. Hierbei wurden die konkreten Anforderungen und Wünsche Postlers an das neue Gebäude unter Berücksichtigung gesetzlicher Vorschriften und des geplanten finanziellen Rahmens sowie der Gegebenheiten des Baugrundstücks erörtert.

**Klare Leistungsdefinition.** Nach den ersten Informationsgesprächen erstellte Dietrich Fertigbau zeitnah einen Grundriss der neuen Halle mit den festgelegten Eigenschaften sowie eine sogenannte Standard-Leistungsbeschreibung, in der Vertragsbedingungen und sämtliche Leistungen des Generalunternehmers beziehungsweise des Auftraggebers bezüglich des Bauvorhabens klar und detailliert definiert sind: Das beginnt bei der Baustelleneinrichtung und den Erdarbeiten, über die Entwässerung, den Rohbau, die Fenster, Türen, Tore und die komplette Innenausstattung bis hin zu den Elektroarbeiten und den Außenanlagen. Des Weiteren beinhaltet die Leistungsbeschreibung neben Bestimmungen zur Einhaltung sämtlicher

geltender Bau-Normen und Verordnungen durch den Generalunternehmer unter anderem auch die Erstellung eines Wärmeschutznachweises, der beispielsweise bei der Inanspruchnahme eines zinsgünstigen KfW-Kredits zwingend erforderlich ist. Ebenso ist auch die Projektierung sämtlicher technischer Gewerke von der Gas-Wasser-Sanitär-Installation, über den Einbau der Heizungs- und Lüftungsanlage bis hin zur Verlegung und Montage der elektrischen Anlage durch Dietrich Fertigbau Teil der Leistungsbeschreibung. An dieser Stelle soll nicht vergessen werden, dass der Generalunternehmer auch die Koordination der Ofen-, Kälte- und Siloanlagenbauer – in Postlers Fall sind das die Firmen Wachtel und hb-Technik – übernommen und deren Anlagen in die Planung eingearbeitet hat. „Diesen umfangreichen und zudem sehr speziellen Planungs- und Organisationsaufwand kann kein Bäcker bei laufendem Tagesgeschäft leisten. Und dann stehen ja auch noch einige Behördengänge an, wie etwa die Einholung verschiedener Genehmigungen und Abnahmen“, sagt Postler, „auch diese Vorgänge, die Routine und Erfahrung im Umgang mit Ämtern erfordern, nahm uns das Team von Dietrich Fertigbau ab.“

**Die neue Halle.** Im August 2012 erfolgte auf dem 4.200 Quadratmeter großen Baugrundstück in der circa 20 Kilometer südwestlich von Bamberg gelegenen Gemeinde Burgebrach der erste Spatenstich zum Bau der neuen, gut 28 Meter breiten und etwa 41 Meter langen Produktionsstätte. „Im Bamberger

Fotos: BJ / Erich Meyer 2014



[4] In angemessenem Abstand zur Ofenanlage befindet sich die Konditoreiabteilung. Die ganze Produktion ist übrigens mit splittergeschützten Leuchtstoffröhren-Lichtbändern ausgestattet, die, gesteuert über einen Tageslichtsensor, stets für optimales Licht sorgen. [5] Abgeschrägte, geflieste Fensterbänke verhindern das Abstellen von Gegenständen, die dort nicht hingehören, und vermindern die Ablagerung von Staub. [6] Das neue Rohstofflager ist klar und übersichtlich gegliedert.



Anzeige

[7] Als überzeugter Bio-Bäcker mahlt beziehungsweise schrotet Roland Postler sein Getreide auf einer Steinmühle, die sich in einem separaten Raum im Lager befindet. [8] Sämtliche Stromleitungen im Produktionsbereich sind in offenen Trassen verlegt. Sie bieten daher Schädlingen keinen Unterschlupf und sind leicht zu reinigen.

Stadtgebiet zu bauen, hätte unseren finanziellen Rahmen aufgrund der hohen Grundstückspreise schlichtweg gesprengt“, berichtet Postler, wohingegen sich die Preise am jetzigen Standort – der zudem nur wenige Kilometer von seinem Wohnort entfernt ist – in moderaten Grenzen hielten. Der Rohbau der Halle entstand auf einem soliden Streifenfundament mit gegossener, gut 20 Zentimeter dicker Stahlbeton-Bodenplatte, die gemäß des Wärmeschutznachweises im Rahmen der KfW-Förderung mit einer entsprechenden Perimeterdämmung aus Hartschaum und einer feuchtigkeithemmenden Polyethylenfolie unterlegt ist. Beim Gießen der Bodenplatte wurden die erforderlichen Abflüsse gleich mit eingearbeitet. Die charakteristischen, individuell vorgefertigten Dietrich Fertigungsbau-Außenwände sind als sogenannte Sandwichwände ausgeführt und bestehen aus einer 14 bis 16 Zentimeter starken, tragenden Innenschale, einer zwölf Zentimeter starken Hartschaumdämmung sowie einer acht Zentimeter starken Waschbeton-Außenwandfläche mit gefälliger Carrara-Marmoroptik. Diese Außenwände haben einen Wärmedurchgangskoeffizienten (U-Wert) von 0,27, der den erhöhten Wärmeschutzanforderungen der KfW genügt. Auch alle anderen, nach außen grenzenden Bauelemente entsprechen den genannten Vorschriften. So hat zum Beispiel die aus verzinktem und kunststoffbeschichtetem Stahlblech mit dazwischenliegendem Hartschaumkern bestehende Dacheindeckung einen U-Wert von 0,23. Die Dachkonstruktion ist als Satteldach ausgeführt und ruht auf Leimholzbindern, die sich über die gesamte Breite der Backstube erstrecken. „Dadurch gibt es keine Stützen, die beispielsweise bei der Reinigung stören würden oder bei der Aufstellung neuer Maschinen beziehungsweise Anlagen im Wege stehen könnten“, stellt Postler fest. Im Dach ist übrigens eine 2,50 Meter breite und gut 17 Meter lange Lichtstraße eingebaut, die den Produktionsraum durch natürlichen Tageslichteinfall ausleuchtet. Des Weiteren sind zur Beleuchtung splittergeschützte Lichtbänder mit gruppenweise geschalteten Leuchtstoffröhren vorgesehen, die abhängig vom Außenlicht über Sensoren und eine Steuerung für die richtige Helligkeit sorgen.



[9] An der Südseite des Gebäudes befindet sich die Laderampe für die vier Lieferfahrzeuge. Deren Beladung erfolgt über zwei Pendeltüren. Diese sind links und rechts neben dem Sektionaltor untergebracht, das zum Einbringen größerer Maschinen vorgesehen ist. [10] Von der Rampe werden rückläufige Körbe direkt der Spülküche zugeführt.

*jura*

**68 Sek.**  
für 2 Latte macchiati

- 2 Espresso in 27 Sek.
- 2 Café Crème in 38 Sek.
- 2 Cappuccini in 1 Min.

100 % Geschwindigkeit

**SPEED**  
**COFFEE**



SWISS MADE

GIGA X8 Professional –  
der schnelle Kaffee-Spezialitätenprofi  
für lange Getränke in kürzester Zeit.  
Als Tankversion oder mit Festwasseranschluss erhältlich.



Von 2 bis 180 Tassen – wir haben die perfekte Lösung.

www.jura.com **PROFESSIONAL**



[1]



[2]



[3]



[4]

[1]+[2] In einem offenen Anbau ist neben den Abfallbehältern auch die Technik der Solaranlage und der Kühlung untergebracht. [3] Die Wärmerückgewinnung erfolgt über Pufferspeicher mit einem Gesamtvolumen von 4.000 Litern. [4] Jedem Mitarbeiter stehen drei Schränke für seine Miet-Arbeitskleidung zur Verfügung.

**Das Energiemanagement.** Eine Bio-Bäckerei wäre keine Bio-Bäckerei, wenn der Bäcker nicht auch auf ressourcenschonende Energienutzung und/oder -erzeugung setzen würde. Roland Postler praktiziert beides: So hat er seine drei Backöfen – das sind ein Columbus Umwälztagenofen, ein Kompakt K Stikkenofen von Wachtel und ein Ringrohretagenofen von Mondial Forni – mit Rauchgaswärmetauschern sowie seine Kälteverbundanlage mit Plattenwärmetauschern ausgerüstet. Die zurückgewonnene Wärmeenergie der Öfen wird in einen 3.000 Liter fassenden Hochtemperatur-Schichtpufferspeicher und die der Kühlung in einen Niedrigtemperaturspeicher mit 1.000 Liter Inhalt eingespeist. Sie dient zur Erwärmung des Brauchwassers für die sanitären Anla-

gen, für die Spülmaschinen im Hygienecenter sowie zur Raumbeheizung. Diese erfolgt in den Büros und in den Sozialräumen mittels Fußbodenheizung, die Backstube hingegen wird über die vollautomatisch gesteuerte Hallenlüftungsanlage, in die ein mit dem Pufferspeicher gekoppelter Wärmetauscher integriert ist, beheizt. Seine Stromkosten senkt Postler durch den Betrieb einer Photovoltaikanlage mit 100 Kilowatt Nennleistung, die er auf den Hallendach installieren ließ. Nach eigenen Angaben deckt die Anlage etwa ein Drittel des Strombedarfs seines Betriebes.

**Der Umzug.** Anfang März 2013 erfolgte nach einem guten halben Jahr reiner Bauzeit die Fertigstellung und pünktliche Übergabe des Gebäudes. Der Wechsel der Produktion in die

**IN KÜRZE**

**Bio-Bäckerei Postler GmbH**  
 Kapellenfeld 13  
 96138 Burgebrach

**Telefon: 09546 592080**  
**Webseite: im Aufbau**  
**E-Mail: info@baeckerei-postler.de**



[5]

Inhaber:	Roland Postler	Touren pro Tag:	2
Gründungsjahr:	1949	Lieferradius:	circa 100 Kilometer
Verkaufsstellen:	4	Verkauf	
Lieferkunden:	circa 45	Backen im Laden:	ja
Mitarbeiter		Preise ausgesuchter Produkte	
Gesamt:	62	(alle in Bio-Qualität)	
Produktion:	22	Dinkelvollkornbrötchen:	0,75 Euro
Verkauf:	31	Roggenbrot (750 g):	3,30 Euro
Verwaltung:	3	Dinkelsaatenbrot (750 g):	4,60 Euro
Logistik:	6	Vollkornplunder vegan:	1,60 Euro
Sortiment		Berliner (saisonal):	1,30 Euro
Brot:	circa 20 Sorten	Technik	
Kleingebäck:	circa 30 Sorten	Backfläche:	circa 40 Quadratmeter
Feine Backwaren:	circa 80 Sorten	Kühlfläche:	circa 85 Quadratmeter
Snacks:	circa 30 Sorten		
Logistik			
Anzahl Fahrzeuge:	4		

> **Das Problem**

Die Erweiterungsmöglichkeiten am ursprünglichen Produktionsstandort der Bio-Bäckerei Postler – gelegen in der Bamberger Innenstadt – waren aufgrund von Platzmangel und steigender Produktnachfrage restlos ausgeschöpft. Ein reibungsloser Produktionsablauf wurde durch die Enge nahezu unmöglich, zudem ergaben sich bei den vorhandenen räumlichen Gegebenheiten zusätzliche Probleme in Sachen Logistik und Hygiene.

> **Die Lösung**

Der Bau einer neuen Produktionshalle vor den Toren der Stadt Bamberg löste alle Probleme des alten Standorts. Das Bauvorhaben realisierte Bäckermeister Roland Postler gemeinsam mit der Firma Hans Dietrich Fertiggbau aus dem lippischen Schlagen, die sich auf schlüsselfertige Bäckereineu- und -umbauten zum Festpreis spezialisiert hat.

> **Technische Details**

- Stützenlose Hallenkonstruktion aus massiven Stahlbeton-Fertigelementen
- Isolierte Wandelemente in Sandwich-Bauweise mit Carrara-Waschbetonverblendung
- Freitragende Dachkonstruktion mit Leimholzbindern
- Isolierte Dachelemente aus beschichteten Profiblechpaneelen mit Hartschaumisolierung
- Kombinierte, fein regulierbare Be- und Entlüftungsanlage mit Heizfunktion und einstellbarer Luftfeuchtigkeit

> **Alternativen**

Neben der Firma Hans Dietrich Fertiggbau befassen sich unter anderem auch die Firmen 3D-Architekt-Hobmaier, Punkteins und Heuing mit der kompletten Planung und schlüsselfertigen Umsetzung von Bäckereineu- und -erweiterungsbauten. Mit Stahlbeton-Fertigelementen aus eigener Herstellung wartet unseres Wissens jedoch nur Hans Dietrich Fertiggbau auf.

Fotos: BJ / Eich Meyer 2014



[6] Im Technikraum befindet sich direkt neben den Pufferspeichern die Wärmeverteilung für die verschiedenen Heizkreise, zu denen die Frischwassermodule für das Warmwasser in der Produktion, für die sanitären Anlagen und das Heißwasser für die Spülmaschinen sowie die Regelsets der Fußbodenheizung für die Büros und Sozialräume gehören. [7]+[8] Im gleichen Raum ist auch die Computersteuerung für die vollautomatische, kombinierte Heizungs-, Be- und Entlüftungsanlage untergebracht. Diese sorgt unter Berücksichtigung der Außentemperatur und der vorhandenen Luftfeuchtigkeit für ein konstantes, optimales Backstubenklima.

neuen Räume verlief ohne Betriebsunterbrechung. „Da wir ja bis auf unseren Ringrohröfen alle größeren, fest installierten Anlagen neu bekommen haben – dazu gehören die Kälteanlage, ein Stikken- und ein Etagenofen sowie die Siloanlage mit Mühle –, konnten wir an einem Wochenende umziehen: Ab Samstag früh, direkt nach Produktionsende, transportierten wir mit vereinten Kräften Tische, Maschinen, Geräte sowie Rohstoffe zum neuen Standort und bauten alles nach unserem neuen Ablaufplan wieder auf, so dass am Sonntag der Backbetrieb aufgenommen werden konnte“, erinnert sich Postler. Innerhalb der nächsten drei Wochen erfolgte der Umzug des vorhandenen Ringrohröfens, so dass den Bäckern ab diesem Zeitpunkt die volle Ofenkapazität zur Verfügung stand.

**Fazit.** „Mit unserer neuen Backstube sind wir für die Zukunft gut aufgestellt. Im Nachhinein denke ich manchmal – besonders klar wurde mir das vor Weihnachten und Ostern –, ob wir nicht doch etwas größer hätten bauen sollen“, erzählt Postler. Im Gebäude sind jedoch Reserven eingeplant, die bei Bedarf genutzt werden können, so ist beispielsweise noch Platz für je einen Stikken- und Etagenofen vorgesehen. Ansonsten ist er zufrieden: Endlich seien wieder fließende Arbeitsprozesse möglich, die Räume ließen sich aufgrund ihrer Übersichtlichkeit und der Oberflächengestaltung nun leichter, besser und schneller reinigen. „Zudem war die Backstube termingerecht bezugsfertig und auch der vorher vereinbarte Festpreis wurde eingehalten“, schließt Bäckermeister Postler zufrieden.

Erich Meyer

Anzeige

## HEIN UNIVERSAL RINGROHROFEN BACKEN AUF STEIN - DIE REFERENZKLASSE



**BIS ZU 40%  
ENERGIEEINSPARUNG**



### DER HEIN UNIVERSAL

ist ein Ringrohröfen mit gemauerter Thermosteinführung und 22mm dicken handgegossenen Steinherdplatten.

- Hervorragende Backeigenschaften.
- Weiche Hitze, kein Flämmen, auch nicht bei Teilbelegung.
- Traumhafte Backqualität (Die Backware bleibt länger optisch und geschmacklich wie frisch aus dem Ofen).
- Weniger Energieverbrauch (bis zu 40%) sowie äusserst geringe Wartungskosten.
- Allerhöchste Verarbeitungsqualität und beste Materialien. (10 Jahre Garantie)

Ausgezeichnet:



SÜDBACK TROPHY  
INNOVATIONSPREIS



SÜDBACK  
TREND AWARD



FEDIL  
UMWELTPREIS



LUXEMBURG  
EXPORT AWARD

# HEIN

BACKÖFEN & KÄLTETECHNIK

[www.hein.lu](http://www.hein.lu)