

# Solide gebaut

WAS MAN BEIM PRODUKTIONSNEU- UND UMBAU BEACHTEN SOLLTE UND WO MÖGLICHE FALLSTRICKE LIEGEN KÖNNEN, ERKLÄRT PETER PESCHER, GESCHÄFTSFÜHRER VON DIETRICH FERTIGBAU, IM INTERVIEW.

von Stefan Schütter

Herr Pescher, welche Faktoren sind aus Ihrer Sicht dafür entscheidend, ob eine Betriebserweiterung oder ein Neubau die bessere Lösung ist?

Zunächst wird immer die Alternative Betriebserweiterung geprüft. Sie ist in der Regel sinnvoll, wenn das vorhandene Grundstück, zumindest für die kommenden zwanzig Jahre, eine positive Entwicklung des Betriebes zulässt. Ein Anbau ist dann völlig unwirtschaftlich, wenn in zehn Jahren der komplette Neubau dennoch unumgänglich wird.

Neben der Grundstückssituation spielt natürlich auch die vorhandene Bausubstanz eine wichtige Rolle. Lohnt sich überhaupt die Renovierung des Bestandsgebäudes im Rahmen

der Erweiterung? Im ungünstigsten Fall ist das Gebäude schlichtweg als Backstube ungeeignet, sofern sich steigende Hygieneanforderungen und wirtschaftlichen Abläufe einfach nicht umsetzen lassen.

Für den Neubau als bessere Lösung sprechen optimierte Arbeitsabläufe, geringe Wartungs- und Reinigungskosten, ein angenehmeres Arbeiten und friedliches Verhältnis zu Hygieneämtern. Die im Vergleich zum Anbau höheren Finanzierungskosten werden glücklicherweise in der derzeitigen Niedrigzinsphase relativiert.

Wodurch zeichnet sich Dietrich Fertigbau im Vergleich zu anderen Bauunternehmen aus?

Dietrich Fertigbau hat sich seit 1992 ausschließlich



**[1]** Beim Produktionsneubau wird inzwischen mehr Wert auf eine hochwertige Fassade gelegt, weil oft ein Bäckereicafé neben der Backstube dazugehört. Im Bild eine Klinkerfassade im Stile der Industriearchitektur der Jahrhundertwende

sich eine Überschussliquidität von 124 Mrd. Euro. Angesichts von gesetzlichen Rahmenbedingungen, deren Auswirkungen noch nicht in voller Tragweite überschaubar sind – etwa Mindestlohn, Rente mit 63, Umsetzung der LMIV, Energiepolitik oder auch eine mögliche Entscheidung des Bundesverfassungsgerichtes, die Erleichterungen für Betriebsvermögen bei der Erbschaftssteuer zu streichen, ist eine solche „Wartestellung“ auch bei einer günstigeren Kreditbeschaffung durchaus nachvollziehbar.

## Stichtag 31.12.2014 – Was muss noch in diesem Jahr erledigt werden?

Anschaffen und möglichst sofort wieder Gewinn und Steuern mindernd abschreiben – das werden Unternehmer im Regelfall versuchen. Auswirkungen hat das entsprechend auf die Abschreibungspraxis und die Nutzung von Wahlrechten (siehe Kasten auf Seite 26). Allerdings gilt es zum Stichtag 31.12.2014 auch zu prüfen, ob sich aus der Inanspruchnahme von investitionsfördernden Tatbeständen der Vergangenheit im laufenden Jahr noch ein konkreter Investitionsbedarf ergibt, der bis Jahresende umzusetzen ist. Konkret gilt dies insbesondere, wenn der Betrieb von seinem Gewinn 2011 einen Investitionsabzugsbetrag (IAB) für geplante Investitionen abgezogen hat (§ 7g Abs. 1 EStG), die Investitionen aber noch nicht getätigt wurden. Passiert das nicht bis zum 31.12.2014, muss der IAB wieder aufgelöst werden.

Auf die Frist zum Jahresende ist auch bei der Vorbereitung des Energie-Spitzenausgleichs zu achten: Wer als produzierendes Unternehmen von Energie- und Stromsteuerrückerstattungen für das Jahr 2014 profitieren will, der muss gemäß der Spitzenausgleichs-Effizienzsystemverordnung (SpaEfV) bis zum 31.12.2014 einen Nachweis durch ein amtliches Formblatt erbringen. Darauf hat der TÜV Süd jetzt noch einmal hingewiesen. Zu belegen ist, dass ein Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001 oder ein alternatives System für KMU implementiert ist oder sich im Aufbau befindet. Für das beglaubigte Testat ist eine Begutachtung vor Ort durch den jeweiligen Auditor jedoch Pflicht, darauf weist Michael Weigl, Projektleiter Energie bei der TÜV Süd Management Service GmbH, hin. Wer es aus dem Vorjahr noch anders kannte, muss sich umstellen: Diesmal muss das Audit vor Ort schon bis zum 31.12.2014 vollständig durchgeführt sein.

## Welche veränderten Rahmenbedingungen zwingen zu Investitionen?

Neben dem alljährlichen Stichtag 31.12. sind es derzeit zwei Stichtage, die auch für das Thema

Investitionen eine Rolle spielen: Am 13.12.2014 tritt die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) in Kraft, und zum 1.1.2015 wird in Deutschland flächendeckend der gesetzliche Mindestlohn in Höhe von 8,50 Euro eingeführt.

– Die verbindliche Allergenkennzeichnung für lose Ware ist nicht nur ein Investitions-, sondern auch ein Managementthema. Dennoch war die Regelung bei den Anbietern von EDV- und Kassensystemen auf der südback natürlich ein wichtiger Diskussionspunkt. Neben den möglichen direkten Investitionen (etwa in IT-Branchenlösungen) kann das Thema LMIV natürlich auch indirekt einen Investitionsbedarf begründen, wenn beispielsweise Rezepturen verändert werden sollen und die dafür benötigten Rohstoffe bzw. Rohstoffqualitäten einzukaufen sind.

– Ähnlich ist es auch mit dem Reizthema Mindestlohn. Anbieter von Software zur Personaleinsatzplanung betonen angesichts des bevorstehenden Mindestlohns natürlich die Vorteile einer PEP-Lösung zur bedarfsgerechten Zuweisung und effizienten Kontrolle der Mitarbeiterstunden (und -leistungen). Überlegenswert ist es aber beispielsweise auch, über Fortbildungen in die Personalqualität zu investieren. Wer Premium sein will, aber nur bereit ist, in ein Lohnniveau des Mittelmaßes zu investieren, wird seinen Anspruch nur schwer umsetzen können.

– Noch eine andere Investitionsentscheidung kann durch die veränderten Rahmenbedingungen in der Tarifpolitik angestoßen werden: Die Frage, welche Standorte wie lange besetzt werden, wann man sich von einem Standort trennt, der den nötigen Deckungsbeitrag nicht (mehr) erwirtschaften kann – und wie mit den Mietereinbauten und der Ausstattung zu verfahren ist.

Anzeige



**Der Spezialist für den kompletten Backstubenbau**  
Kompetenz in Planung und Ausführung durch über 60 gebaute Bäckereien. Schlüsselfertig zum Festpreis. Massivbau mit glatten Innenwänden und wartungsfreien Fassaden. Individueller stützenfreier Grundriss.

**DIETRICH FERTIGBAU**  
Hans Dietrich Fertigungsbau GmbH und Co. KG • Hermannstraße 2 • 33189 Schlagen  
Telefon (0 52 52) 98 76 30 • Fax (0 52 52) 98 76 50 • www.dietrich-fertigungsbau.de

auf den Bau von Bäckereien konzentriert. Diese Spezialisierung auf ein Produkt ist im Baubereich völlig ungewöhnlich. Wir sehen hier den klaren Vorteil, ausgereifte Baukonzepte für die Bäckerbranche anbieten zu können.

Welche Vorteile bietet die von Dietrich Fertigbau entwickelte stützenlose Hallenkonstruktion mit in die Bodenplatte eingespannten Wandelementen? Die stützenfreie DF-Konstruktionsweise mit durchgehend glattflächigen Innenwänden erlaubt die Herstellung von Produktionsräumen ohne die üblichen Schmutzecken rund um störende Innenstützen. Die Räume lassen sich ohne Rücksicht auf

---

**„Ein Anbau ist dann völlig unwirtschaftlich, wenn in zehn Jahren der komplette Neubau dennoch unumgänglich wird.“**

---

die Pfeilervorlagen einrichten, so dass optimale Arbeitsabläufe zur Steigerung der Produktion möglich werden.

Kann der Bäcker schon selbst Vorarbeiten leisten und/oder benötigte Unterlagen beschaffen, damit möglichst bald mit der Planung bzw. dem Bau begonnen werden kann?

Um in der Sache zügig voran zu kommen, muss sich der Planer von Dietrich Fertigbau zunächst einen Überblick über den bestehenden Betrieb machen. Aus der Bestandsaufnahme werden dann im Gespräch mögliche Sollzahlen entwickelt. Dies betrifft Mitarbeiterzahlen, Raumgröße, Umsatzentwicklung der letzten fünf Jahre, Silokapazitäten, Zahl der Auslieferfahrzeuge usw. Aus diesen Eckdaten erfolgt eine erste Vorplanung. Insofern ist es wichtig, dass diese Zahlen verfügbar sind.

Da eine konkrete Planung immer auf ein bestimmtes Grundstück zugeschnitten wird, benötigen wir die entsprechenden Planunterlagen und textlichen Festlegungen aus den Bebauungsplänen.

Bei Planungen zu Anbauten sind exakte und aktualisierte Bestandspläne absolute Voraussetzung.

In welchen Fällen sollte der Bäcker besser mit einem Architekten aus Ihrem Team zusammen arbeiten und wann kann ein eigener örtlicher Architekt sinnvoll sein?

Bei unserem Konzept „alles aus einer Hand“ bieten wir die Architekten- und Bauleistung zusammen an. Nur so kann der Festpreis auch garantiert

werden. Die Einschaltung eines örtlichen Architekten kann im Rahmen der Grundstückssuche und der Vorabklärung, ob ein Backstubenbau genehmigungsfähig ist, sinnvoll sein.

Gibt es typische Fehler, die bei einem Backstubenneubau besonders häufig gemacht werden? Welche sind das beispielsweise?

Typische Fehler sind zu kleine Grundstücke und unterdimensionierte Bereiche für Expedition und Bereitstellung der Backerzeugnisse.

Welche Anforderungen sollte das „ideale“ Grundstück für einen Produktionsneubau erfüllen?

Das Grundstück sollte das drei- bis vierfache der geplanten Hallenfläche betragen, mit einer rechteckigen, länglichen Form. Die lange Seite sollte längs zur angrenzenden Straße liegen. Die Lage sollte verkehrsreich sein (Eigenwerbung), aber wegen der eigenen Auslieferung dennoch staufrei. Hinsichtlich der Lieferkosten ist eine zentrale Lage mit kurzen Wegen zu den Filialen zwingend erforderlich.

Bei Backstuben ist die Belüftung immer ein besonderes Problem, da einerseits die Teiglinge nicht verhautes dürfen, die Mitarbeiter aber andererseits angenehme Temperaturen und eine geringe Mehlstaubkonzentration erwarten dürfen. Welche Lösung haben Sie dafür gefunden?

---

**„Typische Fehler sind zu kleine Grundstücke und unterdimensionierte Bereiche für Expedition und Bereitstellung der Backerzeugnisse.“**

---

Wir empfehlen hier eine Lüftungsanlage mit textilen Schläuchen. Durch die kontinuierliche, aber langsame Luftbewegung über die perforierten Ausblassschläuche werden sowohl Mehlstaubverwirbelungen als auch Zugluftzonen vermieden. Die Filtereinheiten in den Lüftungsgeräten erlauben auch im reinen Umluftbetrieb eine Reinigung der Hallenluft. Über den Frischluftanteil in der Mischkammer wird dann die Raumfeuchte gesteuert.

Die Anlagen laufen fremdüberwacht und vollautomatisch, so dass sich der Bäcker um das Thema Raumluft nicht mehr kümmern muss.

Bei Ihren Angeboten auf Festpreisbasis kann so etwas ja nicht vorkommen, aber im Zuge von Bauprojekten hört und liest man immer wieder von deutlichen, nicht vorhersehbaren Kostensteigerungen. Wie können Sie diese immer erfolgreich vermeiden?

„Viele Köche verderben den Brei.“ Da bei Dietrich Fertigbau die planende Abteilung und auch die ausführende ist, sind Abstimmungsprobleme von Planung und Ausführung und daraus resultierende



[2] So sieht eine moderne Backstube aus: Die einzelnen Produktionsbereiche sind klar strukturiert und das Gebäude ist lichtdurchflutet sowie mit einer Lüftungsanlage ausgestattet.

Mehrkosten per System ausgeschlossen. Mehrkosten aufgrund spezieller Auflagen der Behörden im Rahmen des Baugenehmigungsverfahrens sind grundsätzlich nicht auszuschließen. Aufgrund unserer Erfahrung im Bäckereibau sind die zu erwartenden Auflagen aber schon vorab in den Planungen berücksichtigt. Insofern besteht hier nur ein geringes Restrisiko bis zur Genehmigung. Eventuelle Zusatzaufträge und Auftragsänderungen werden beim Bau mit Dietrich Fertigbau grundsätzlich mit dem Bauherrn abgestimmt, so dass dieser zu jeder Zeit den Kostenüberblick behält.

Wird aufgrund der aktuellen Niedrigzinsphase derzeit verstärkt gebaut, oder zumindest ein höherer Anteil der Baukosten fremdfinanziert?

Die Höhe des fremdfinanzierten Anteils an der Gesamtinvestition wird seitens der Banken auf Beträge zwischen 70% und 90% begrenzt. Aufgrund der Niedrigzinsphase ist die Bereitschaft der Bäcker zur Investition in einen Neubau zwar gestiegen – wir sehen dies an einem regen Beratungsinteresse – dieses wird allerdings seitens der Banken nicht immer begleitet.

Wie hoch sollten die Eigenmittel bei einem Bauvorhaben aus Ihrer Sicht in jedem Fall sein? 10% bei einem überdurchschnittlich erfolgsversprechenden Businessplan, ansonsten 20%.

Welche Rolle spielen energetische Gesichtspunkte in Bezug auf das Gebäude? Gibt es zur Steigerung der Energieeffizienz noch andere Optionen als eine Wärmerückgewinnung, die die Fußboden- bzw. Gebäudeheizung speist?

Energetische Gesichtspunkte spielen bei Bäckereibauten bezogen auf die Wärmedämmung der Gebäudehülle nur eine untergeordnete Rolle, da über Prozesswärme mehr Energie freigesetzt wird als über eine Wärmerückgewinnung sinnvoll wieder genutzt werden kann.

Die Wärmerückgewinnung ersetzt zunächst die traditionelle Heizung in einer Bäckerei. Sie dient der Brauchwassererwärmung für die Spülmaschine, Kistenwaschanlage, Duschen, Waschen und Putzen. Des Weiteren versorgt sie die Gebäudeheizung über Fußbodenheizung oder Heizkörper bzw. Heizregister in der Lüftungsanlage sowie die Beheizung der Gärräume.



[3] Peter Pescher ist geschäftsführender Gesellschafter der Hans Dietrich Fertigbau GmbH & Co.KG.

In Forschungsprogrammen wird der Einsatz der Wärme aus der Wärmerückgewinnung zum Betrieb von Absorptionskältemaschinen für Kühlung und in Kombination mit einem BHKW auch für den Tiefkühlbereich untersucht. Die Technik besitzt allerdings noch keine Serienreife.

Kommt es im Zuge der Energiewende verstärkt vor, dass das Gebäudedach mit einer Photovoltaik-Anlage ausgestattet wird? Wann ist das aus Ihrer Sicht sinnvoll und wann eher nicht?

Die Tendenz zur Realisierung von Photovoltaik-Anlagen steigt. In der Regel werden die Bäcker-

„Die Höhe des fremdfinanzierten Anteils an der Gesamtinvestition wird seitens der Banken auf Beträge zwischen 70% und 90% begrenzt.“

eineubauten heute statisch so ausgelegt, dass eine Photovoltaik-Anlage mit Gewichten von ca. 25 kg/qm überhaupt aufgestellt werden kann. Die Anlagen mit reiner Südausrichtung und entsprechend kurzen Tages-spitzenleistungen werden von Anlagen abgelöst, die eine über den Tagesverlauf eher gleichmäßige Stromabgabe ermöglichen und der reinen Eigenversorgung dienen. Bei engem Finanzrahmen sollte allerdings die Möglichkeit des Nachrüstens gewählt werden. Wir raten dann von Photovoltaik-Anlagen ab, wenn ölbeheizte Öfen im Einsatz sind, da die Solarmodule stark verschmutzen und der daraus folgende Reinigungsaufwand erheblich ist.

Wie haben sich die Anforderungen an ein Produktionsgebäude in den vergangenen Jahren verändert, sei es durch neue Vorschriften oder auch von Seiten der Bäcker selbst?

Die gesetzlichen Rahmenbedingungen für Produktionsgebäude haben sich im Wesentlichen mit dem Thema Energieverbrauch, Wärmebrücken usw. beschäftigt. Dietrich Fertigbau hat den Baustandard der Bäckereien immer an den Normen des Wohnungsbaus ausgerichtet, so dass hier kaum Verbesserungsbedarf bestand.

Im Zeitablauf geändert hat sich die zunehmende Nachfrage nach Bistros/Cafés direkt am Produktionsstandort. Dies war früher die Ausnahme, heute die Regel. Im Zuge dieser Veränderung wird auch mehr Wert auf eine hochwertige Fassade gelegt. Eine gerade fertig gestellte Bäckerei in Düsseldorf sowie eine weitere im Bau befindliche Bäckerei in Kiel, jeweils mit einer hochwertigen Klinkerfassade ausgestattet, belegen diesen Trend.

Herr Pescher, vielen Dank für das Gespräch.

Anzeige



## Grevenbrock Kältetechnik GmbH & Co. KG

Verkaufscontainer  
(auch als Drive-In)  
Jetzt auch zu mieten!

Mieten Sie jetzt bei Umbau Ihrer  
Großküchen, Mensas etc. den  
passenden Verkaufscontainer inkl.  
Verkaufstheken, Kühlungen und  
Kühlhaus, um Ihr Tagesgeschäft  
aufrecht zu erhalten!

Südring 10 | 46342 Velen-Ramsdorf | Tel. 0 28 63 / 51 51 | Fax 0 28 63 / 56 92 | [www.grevenbrock.de](http://www.grevenbrock.de)