

# Links des Rheins

Im März 2014 bezog die **Bäckerei Oehme** ihre neue Produktion mit Verwaltung und Bistro in Düsseldorf-Heerdt. Das Projekt wurde mit **Hans Dietrich Fertigbau** realisiert.

Foto: BJ / Eich Meyer 2015



Im vorderen Bereich des neuen Firmensitzes der Bäckerei Oehme sind im Erdgeschoss der Verkauf mit integriertem Bistro, die Zufahrt zum Rohstofflager und im ersten Stock die Verwaltung und ein Teil der Sozialräume untergebracht.

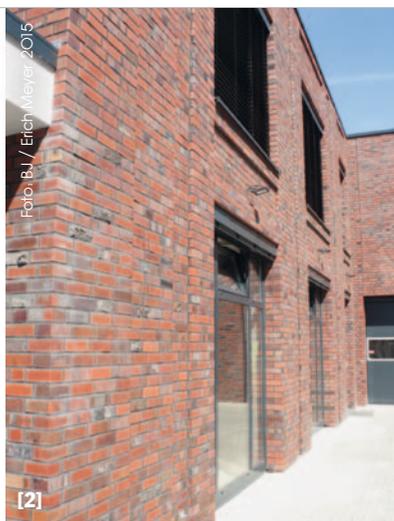
**D**er Werdegang der Bäckerei Oehme beginnt in der Schadowstraße 80 in der Düsseldorfer Stadtmitte, wo Konditormeister Günter Oehme 1961 den Grundstein für das heute 38 Filialen zählende Familienunternehmen legt. Ende der Achtziger Jahre stieß die alte Backstube endgültig an ihre Kapazitätsgrenzen und der erste Umzug der Produktion stand an: „Ab 1990 produzierten wir dann in einer gemieteten Immobilie im Stadtteil Oberbilk. Die ehemalige Großküche erfüllte bereits viele bauliche und hygienetechnische Voraussetzungen, sodass sich der Aufwand zum Umbau in eine Bäckerei in überschaubaren Grenzen hielt“, berichtet Bäckermeister Ralf Oehme, der 1987 mit in die Geschäftsleitung des Familienunternehmens einstieg und dessen Geschicke seit 1994 als Geschäftsführer leitet. Für knapp 24 Jahre sollte die zuletzt etwa 1.700 Quadratmeter große Backstube in Oberbilk die Firmenzentrale sein, bis auch hier infolge steigender Nachfrage nach Oehmes Produkten und der Erweiterung des Filialnetzes alle Anlagen- und Raumreserven restlos ausgeschöpft waren. „Durch die begrenzten Leistungskapazitäten unserer damaligen Öfen und Anlagen

bekamen wir Probleme, unsere Ware auch trotz vorverlegtem Produktionsbeginn rechtzeitig fertigzustellen. Doch damit nicht genug: Wegen der schlechteren Anbindung des alten Standortes kam es aufgrund des hohen innerstädtischen Verkehrsaufkommens immer öfter zu Verzögerungen bei der Belieferung unserer Filialen“, erinnert sich Oehme. Diesen Zustand, der für die Geduld die Kunden eine echte Zerreißprobe darstellt und zum dauerhaften Verlust derselben führen kann, wollte er auf möglichst schnellem Wege abstellen. Da auf dem gemieteten Gelände keine weitere räumliche Expansion mehr möglich war, begann der Unternehmer etwa Mitte 2010, mit Hilfe eines Maklers ein geeignetes Grundstück zum Bau eines eigenen Stammsitzes im Düsseldorfer Stadtgebiet zu suchen.

**Erfolgreiche Suche.** Im Herbst 2010 entdeckte Oehmes Makler im linksrheinischen Stadtteil Heerdt an der Willstätterstraße ein gut 9.200 Quadratmeter großes Gelände einer ehemaligen Spedition, das zum Verkauf stand. Im hinteren Bereich war das länglich geschnittene Grundstück bereits mit einer größeren La-



[1]



[2]



[3]

[1] Direkt an den vorderen Flachdachbau schließt sich die gut 75 Meter lange, stützenlose Produktionshalle mit freitragendem Satteldach an. [2] Die Außenwände des zweigeschossigen Büro- und Bistrotgebäudes bestehen aus vorgefertigten, wärmedämmten Fertigbeton-Wandelementen. Im Falle der Bäckerei Oehme wurde dieser Gebäudeteil mit einer individuellen Klinker-Verblendung ähnlich dem Gründerzeitstil versehen. [3] Die ebenfalls vorgefertigten, knapp 40 Zentimeter dicken Stahlbeton-Wandelemente der Produktionshalle werden in Sandwichbauweise hergestellt und mit einer innenliegenden Wärmedämmschicht aus Polyurethan-Hartschaum versehen.

gerhalle bebaut, für deren Verwendung Oehme bereits konkrete Ideen hatte. „Im vorderen Bereich befanden sich teilweise Parkplätze benachbarter Unternehmen, zu denen unter anderem die Niederlassung eines weltweit agierenden Elektronik-Bauteile-Herstellers, die Europazentrale eines chinesischen Anbieters für Kommunikationstechnik und unter anderem auch ein Fitness-Studio gehören. Durch die vielen, in den Büros beschäftigten Menschen bot sich die Lage geradezu an, um dort zusätzlich zur Backstube mit Verwaltung eine Verkaufsstelle mit angeschlossenen Bistro und Café zu realisieren“, berichtet Oehme. Zudem lag das Grundstück verkehrstechnisch gesehen weitaus günstiger als das des alten Standortes und verfügte obendrein über zwei Zufahrten. Ralf Oehme ließ sich diese Gelegenheit nicht nehmen und sicherte sich die Liegenschaft, jedoch ohne bereits eine Genehmigung zum Bau einer Bäckerei in der Tasche zu haben: „Da hier laut Bebauungsplan keine Industriebetriebe angesiedelt werden dürften, mussten wir den Behörden erst einmal beweisen, dass wir ein echter Handwerksbetrieb sind“, schildert der Bäckermeister den Beginn seines mitunter beschwerlichen Weges durch den teils sehr speziellen Verwaltungsapparat seiner Heimatstadt, bei dem ihm sein späterer Generalbauunternehmer, die Firma Hans Dietrich Fertiggbau hilfreich zur Seite stand.

**Aus einer Hand.** Trotzdem noch keine offiziellen Genehmigungen vorlagen, machte sich das Führungsteam um Firmenchef Ralf Oehme intensive Gedanken zur Gestaltung des neuen Betriebes an der Willstätterstraße. „Natürlich hatten wir uns schon lange vorher bewusst die Neubauten anderer Betriebe angesehen. Einer dieser Kollegen hatte seine neue Produktion mit Dietrich Fertiggbau realisiert und war mit der Zusammenarbeit dieses Unternehmens und dem Resultat recht zufrieden“, erinnert sich Oehme. Seit Mitte der 80er Jahre beschäftigt sich Dietrich Fertiggbau aus der Stadt Schlangen im Lipperland mit dem Neubau und der Erweiterung von Bäckereibetrieben. Das Baukonzept umfasst neben den reinen Bautätigkeiten wie der Vorbereitung des Geländes, des Hallenbaus und der Innenausstattung auch die komplette Planung nach den Vorgaben des Bäckers, die Erstellung und das Einreichen des Bauantrags, das Einholen nötiger Genehmigungen, die Koordination aller Gewerke sowie die schlüsselfertige Übergabe des fertigen Gebäudes an den Bauherrn. Die Erfahrungen und neuen Erkenntnisse aus über 100 realisierten Backbetrieben, die bei Dietrich Fertiggbau immer wieder in die neuesten Projekte einfließen, überzeugten Oehme, sodass er Kontakt mit dem Geschäftsführer des Unternehmens aufnahm. „Schon beim ersten, bereits sehr kooperativ



[4]



[5]

[4] Die stilvolle Innenausstattung des kombinierten Verkaufs-, Bistro- und Cafébereiches wurde von der Konzeptwerkstatt Merge aus Mettingen realisiert. Neben einem umfangreichen Programm handwerklich hergestellter Back-, Feinback- und Konditoreiwaren aller Kategorien bietet Oehme hier unter anderem auch mediterrane Salate, Pastagerichte oder eine Auswahl verschiedener Pizzen an, die im Sichtbereich der Kunden in einem gasbeheizten Kuppelofen gebacken werden. [5] Im Sitzbereich sorgen warme Farben bei Wand- und Bodenbelägen sowie bei den Einrichtungsgegenständen für eine gemütliche, leicht nostalgisch angehauchte Atmosphäre.



Foto: BJ / Erich Meyer 2015



Foto: BJ / Erich Meyer 2015

[6]

[7]

[6] Tagsüber sorgt in der Backstube eine 2,50 Meter breite und knapp 65 Meter lange Lichtstraße aus lichtdurchlässigen Hohlkammer-Plexiglas-Elementen für angenehmen Tageslichteinfall. Links im Bild befindet sich über der Thermoöl-Backofenanlage von Heuft ein geschlossener Technikraum, in dem unter anderem die zwei Heizkessel für das Thermoöl und drei dazugehörige Pufferspeicher mit je 3.000 Litern Inhalt untergebracht sind. Die Dachtragkonstruktion mit Leimholzbändern ermöglicht eine stützenlose und hindernisfreie Produktionsfläche. [7] Vom Betriebsleiterbüro im ersten Stock lässt sich die komplette Produktion bis hin zum Versand gut überblicken.

und konstruktiv verlaufenen Anruf sprachen Herr Pescher und ich die gleiche Sprache, was für mich die Basis einer guten Zusammenarbeit bildete, die ich bis heute nicht bereue“, so Oehme.

**Ein Weg mit Hindernissen.** So fanden Anfang Dezember 2010 die ersten Planungsgespräche statt. Bereits kurze Zeit darauf konnte der erste Entwurf des neuen Betriebsgebäudes mit gut 4.600 Quadratmetern Nutzfläche vorgelegt werden, in den fast alle Wünsche des Bauherrn eingeflossen waren und in den auch die bereits vorhandene Halle als Lager und Hygiene-Center mit einbezogen wurde. Nachdem man in Abstimmung mit den Lieferanten der neuen Ofentechnik, in diesem Fall der Firma Heuft, und der Kältetechnik die genauen Standorte der betreffenden Anlagen und weitere wichtige Details, wie die Laden- und Bistroeinrichtung von der Konzeptwerkstatt Merge festgelegt hatte, stellte Dietrich Fertigbau den Bauantrag fertig und reichte ihn am 23.02.2011 beim Bauaufsichtsamt der Stadt Düsseldorf ein. „Dort machte man es uns nicht leicht und bis zur Genehmigung verging eine lange Zeit. Währenddessen mussten wir zahlreiche Gutachten beibringen, deren Glaubwürdigkeit das Amt dann trotz anerkannter Gutachter auch noch anzweifelte und für die dann Gegengutachten, die natürlich auch wir bezahlen durften, fällig wurden“, schildert Oehme, der im Raum Düsseldorf immerhin rund 350 Menschen beschäftigt, die nicht so ganz erfreuliche

Situation. Anfang April des darauffolgenden Jahres erfolgte dann die Genehmigung des Bauantrags und die ersten vorbereitenden Arbeiten für den Bau, wie das Auffüllen des Bodens auf die erforderliche Höhe oder das planmäßige Verlegen der Abwasserrohre, konnten endlich aufgenommen werden.

**Das neue Gebäude.** Der 95 Meter lange und an seiner breitesten Stelle gut 30 Meter messende Neubau, der sich heute direkt an die ehemalige Speditionshalle anfügt, entstand auf einem soliden Streifenfundament mit gegossener, gut 20 Zentimeter dicker Stahlbeton-Bodenplatte. Diese ist mit einer Perimeterdämmung aus einer 12 Zentimeter starken Polyurethan-Hartschaumschicht und einer feuchtigkeitshemmenden Polyethylenfolie unterlegt. Beim Gießen der Bodenplatte wurden beispielsweise die erforderlichen Rohrleitungen Abflüsse oder die von den Anlagenherstellern vorgegebenen Vertiefungen für Öfen und Kältezellen gleich mit eingearbeitet. Der Neubau unterteilt sich genau genommen in zwei Gebäudeteile, nämlich im vorderen Grundstücksbereich in den zweigeschossigen Verkaufs- und Verwaltungstrakt sowie im hinteren Bereich in die eingeschossige Produktionshalle. Deren vorgefertigte Außenwände sind als Sandwichwände ausgeführt und bestehen aus einer 18 Zentimeter starken, tragenden Innenschale, einer 12 Zentimeter starken Hartschaumdämmung und einer acht Zentimeter starken, glatten Außenwand-

**„KOMPETENTER PARTNER“**

**Erfahrungen von Bäckermeister Ralf Oehme:**

„Mit dem Team der Firma Hans Dietrich Fertigbau haben wir seit dem ersten Gespräch, über den Beginn der Planungen, während der gesamten Bau- und Umzugsphase sowie auch darüber hinaus einen kompetenten Partner an unserer Seite.

Der hat uns nicht nur eine schlüsselfertige Produktion mit angeschlossenem Verkauf und Bistro gebaut, sondern uns als Generalunternehmer auch tatkräftig beim teilweise recht komplizierten Umgang mit den Düsseldorfer Ämtern und Behörden unterstützt. Mit Dietrich Fertigbau würde ich jederzeit wieder bauen.“

Foto: BJ / Erich Meyer 2015



Foto: BJ / Erich Meyer 2015

Im Technikraum befindet sich neben den insgesamt fünf Pufferspeichern die Wärmeverteilung für das Warmwasser der sanitären Anlagen, das Heißwasser für die Spülmaschinen und die Beheizung der Verkaufs-, Büro- und Sozialräume.



Foto: BJ / Erich Meyer 2015

Die vollautomatische Heizungs-, Be- und Entlüftungsanlage sorgt unter Berücksichtigung der Außentemperatur und der Luftfeuchtigkeit für ein konstantes Backstubenklima. Die temperierte Luft gelangt über einen Textilschlauch (sichtbar in den vorigen Bildern in Deckennähe) zugfrei in die Backstube.

fläche. Diese Außenwände haben einen U-Wert von 0,27, der beispielsweise den erhöhten Wärmeschutzanforderungen der KfW genügt. Die aus verzinktem und kunststoffbeschichtetem Stahlblech mit dazwischenliegendem Hartschaumkern bestehende Sandwich-Dacheindeckung hat einen U-Wert von 0,23. Die Dachkonstruktion ruht auf Leimholzbindern, die frei sich über die komplette Breite der Backstube spannen und mit Pfetten aus Brettschichtholz verstärkt sind. Somit gibt es im Raum keine Stützen, die bei der Aufstellung von Maschinen und Anlagen im Wege stehen könnten oder Arbeitsabläufe behindern würden. Im Dach befindet sich ein 2,50 Meter breites und fast 65 Meter langes Lichtband aus Hohlkammer-Plexiglas, das die Backstube tagsüber durch natürlichen Lichteinfall ausleuchtet. Die Außenwände des zweigeschossigen Gebäudeteils, also dem Verkaufs- und Verwaltungsbereich, bestehen ebenfalls aus Stahlbeton-Fertigteilen mit einer Dämmung gemäß Wärmeschutznachweis. „Um dem vorderen Teil des Neubaus ein repräsentatives, zeitloses Gesicht mit hohem Wiedererkennungswert zu geben, entschlossen wir uns dazu, ihn mit einem rustikalen Klinkerstein nach Art stilvoller Gründerzeit-Industriebauten zu ummauern“, berichtet Oehme. Das Dach ist als Flachdachkonstruktion aus Spannbeton-Elementen mit Dampfsperre, Wärmedämmung gemäß Wärmeschutznachweis und abschließender Folieneindeckung ausgeführt.



Foto: BJ / Erich Meyer 2015

Der Boden der Produktionsfläche besteht aus rutschfesten Feinsteinzeugfliesen, die mit Rütteltechnik verlegt wurden. Die größeren der neun Lieferwagen können direkt an die Segmenttore andocken und barrierefrei beladen werden.

Anzeige

tray-cleaner.com



blechputzmaschinen.de

Software für die moderne Bäckerei

**Leistung macht  
den Unterschied.**



www.ok-gmbh.com

## Alles für die Backofenbeschickung

vom einfachen Handgerät bis zum kompletten Beschickungsautomaten

### Ofenlader von **AHLBORN**

AHLBORN-LIFTMASTER

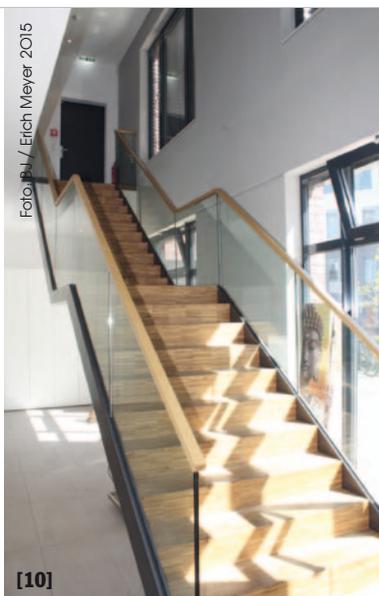


- **LIFTCAR** Etagenofen-Beschickungswagen mit Hubantrieb
- **LIFTBOY** Etagenofen-Beschickungshilfe
- **LIFTMATIC** Die Etagenofenbeschickung für den Handwerksbetrieb
- **LIFTMASTER** Der komplette Beschickungsautomat
- **ABS** Automatisches Beschickungssystem für Stikkenöfen, beschickt Stikkenwagen in weniger als 20 Sekunden

**AHLBORN**

**Karl Ahlborn**  
Maschinenfabrik KG  
Vor dem Scheuerchen 17  
37247 Großalmerode

Tel: 05604-7033 www.karl-ahlborn.de Fax: 05604-6651



[8]

[9]

[10]

[11]

[8+9] Alle kippbaren Fenster in der Produktion sind mit festen Insektenschutzgittern versehen. Abgeschrägte Fensterbänke verhindern das Abstellen von Gegenständen, die dort nicht hingehören, zum Beispiel Getränkeflaschen. [10] Vom Empfang im Erdgeschoss führt eine selbsttragende Stahlbetontreppe, die in einem Stück gefertigt und eingebracht wurde, in Verwaltung im ersten Stock. [11] Büros und Besprechungsräume sind hell und offen gestaltet, ansprechendes Parkett rundet das Bild ab.

**Energierecycling.** In der neuen Backstube sind die zehn Thermorollöfen, der Etagenofen und die zwei zugehörigen Thermöl-Heizkessel mit Schwaden- beziehungsweise Rauchgaswärmetauschern ausgerüstet. Die zurückgewonnene Wärmeenergie der Öfen wird in drei jeweils 3.000 Liter fassende Hochtemperatur-Pufferspeicher und zwei Warmwasserspeicher mit je 1.000 Liter Fassungsvermögen eingespeist. Die gespeicherte Wärme dient zum Erhitzen des gesamten Brauchwassers in der Produktion und in den sanitären Anlagen sowie zur Unterstützung der elektrischen Heizung der großen Korbspülmaschine im neuen Hygienecenter, das sich jetzt in der ehemaligen Speditionshalle befindet. Auch die Raumbeheizung erfolgt über die Wärmerückgewinnung: Während dies im Bistro, in den Büros und in den Sozialräumen mittels Fußbodenheizung geschieht, erfolgt die Beheizung der Backstube über die vollautomatisch gesteuerte, kombinierte Heizungs-, Be- und Entlüftungsanlage, in die ein mit den Pufferspeichern gekoppelter Wärmetauscher integriert ist. Die Anlage sorgt unter Berücksichtigung von Außentemperatur und Luftfeuchtigkeit für ein konstantes Backstubenklima.

Erich Meyer

**IN KÜRZE**

**Oehme Brot & Kuchen GmbH**  
Willstätterstraße 24  
40549 Düsseldorf

Telefon: +49 211 7709690  
Internet: [www.oehme24.de](http://www.oehme24.de)  
E-Mail: [info@oehme24.de](mailto:info@oehme24.de)

Inhaber: Ralf Oehme  
Gründungsjahr: 1961  
Verkaufsstellen: 38  
Lieferkunden: circa 100

Mitarbeiter  
Gesamt: 350  
Produktion: 40  
Verkauf: 287  
Verwaltung: 8  
Logistik: 15

Sortiment  
Brot: circa 20 Sorten täglich  
Kleingebäck: circa 15 Sorten täglich  
Feine Backwaren: circa 30 bis 35

Sorten  
Snacks: circa 20 bis 25 Sorten



Foto: BJ / Erich Meyer 2015

Logistik  
Anzahl Fahrzeuge: 9  
Touren pro Tag: 2  
Lieferradius: circa 30 Kilometer

Verkauf  
Durchschnittsbrot: circa 3 Euro  
Backen im Laden: ja

Preise ausgesuchter Produkte  
Brötchen: 0,31 Euro  
Mischbrot 750 Gramm: 2,88 Euro  
Spezialbrot 750 Gramm: 3,10 Euro  
Plunder: 1,48 Euro  
Berliner: 1,09 Euro

Technik  
Backfläche: circa 150 Quadratmeter  
Kühlfläche: circa 300 Quadratmeter

› **Das Problem**

Die Expansionsmöglichkeiten des vorherigen, seit 1990 angemieteten Produktionsgebäudes der Bäckerei Oehme im Düsseldorfer Stadtteil Oberbilk waren aufgrund von Platzmangel und steigender Produktnachfrage restlos ausgereizt. Auch die Verkehrsanbindung des alten Standortes ließ wegen der innerstädtischen Lage sehr zu wünschen übrig. Also suchte Bäckermeister Ralf Oehme nach einem passenden Grundstück zum Bau einer eigenen, neuen Halle mit Backstube, Verwaltung, Verkauf und Bistro.

› **Die Lösung**

Mitte 2010 bekam Oehme ein verkehrstechnisch günstig gelegenes Grundstück einer ehemaligen Spedition im Düsseldorfer Stadtteil Heerdt angeboten, das von zwei Seiten angefahren werden konnte und das genug Platz für sein Projekt bot. Das komplette Bauvorhaben realisierte das Oehme-Team von der Planung, über sämtliche Genehmigungsverfahren bis hin zur Schlüsselübergabe gemeinsam mit der Firma Hans Dietrich Fertigbau, die sich auf Bäckereineu- und -umbauten spezialisiert hat.

› **Technik**

- Neubau einer Produktionshalle mit vorgelagertem Verwaltungs- und Verkaufstrakt unter Einbeziehung einer bereits auf dem Gelände vorhandenen Lagerhalle.
- Stützenlose Hallenkonstruktion aus massiven Stahlbeton-Fertigelementen.
- Mit Hartschaum isolierte Wandelemente in Sandwichbauweise.
- Freitragende Satteldachkonstruktion mit Leimholzbindern aus Brettschichtholz.
- In die Dachfläche der Halle integrierte Lichtstraße aus transparenten Polycarbonat-Hohlkammerelementen.
- Isolierte Dachelemente aus verzinkten und kunststoffbeschichteten Profilblechpaneelen mit Hartschaumisolierung.
- In offenen Trassen verlegte Elektroleitungen, abgeschrägte Fensterbänke und integrierte Fliegengitter.
- Zweigeschossiges Büro- und Verwaltungsgebäude in Flachdachbauweise mit individueller Verklammerung im Gründerzeit-Stil.
- Kombinierte, über Wärmerückgewinnung gespeiste Be- und Entlüftungsanlage mit Heizfunktion und einstellbarer Luftfeuchtigkeit.

› **Alternativen**

Außer der Firma Hans Dietrich Fertigbau befasst sich unter einigen anderen auch die Firma Weber und Partner mit der kompletten Planung und schlüsselfertigen Umsetzung von Bäckereineu- und -erweiterungsbauten. Im eigenen Firmenverbund hergestellte, isolierte Stahlbeton-Fertigelemente bietet unseres Wissens jedoch ausschließlich die Firma Hans Dietrich Fertigbau aus dem lippischen Schlangen an.