

Foto: Weymann 2016

Nach erfolgreichem Umbau könnte der Versand der Backwaren und die Anlieferung der Rohstoffe durch den Einbau wetterfester Tore optimiert werden.



Umbau nach Plan

VERÄNDERUNGEN IN DEN STRUKTUREN DER BACKBETRIEBE UND NEUE HERSTELLUNGSVERFAHREN KÖNNEN DAS RAUMANGEBOT IN DER PRODUKTION DERART BEEINFLUSSEN, DASS EIN UMBAU NOTWENDIG WIRD. WIR GEBEN EINEN ÜBERBLICK, WORAUF ZU ACHTEN IST.

von Gregor Vogelpohl

Bäckereien sind heute ständigen Veränderungen unterworfen. Filialen werden eröffnet oder geschlossen, die Verträge mit Lieferanten laufen aus oder werden neu unterzeichnet. Kaum ein Bäcker der von sich behaupten kann, dass die Struktur seines Betriebes mit der von vor einem Jahr gleichzusetzen ist. Dieser stetige Wandel führt dazu, dass sich das Unternehmen im Ganzen und mit ihm auch einzelne Prozesse verändern. Stark davon betroffen sind unter anderem die Arbeitsabläufe in der Produktion. Wo positioniere ich die neue Trennmittelsprühanlage am besten, damit die Wege der Benutzer so kurz wie möglich sind oder wo finde ich nach der Umstellung der Teiglingsproduktion auf Langzeitführung Platz für die neuen Gärunterbrecher? Dies sind nur zwei mögliche Fragen, die der Unternehmer sich im Verlauf seines Berufslebens stellen könnte. Damit aus einem funktionierenden Ganzen nicht nach und nach ein unrentables Stückwerk entsteht, bedarf es strategischer Überlegungen

über den gesamten Produktionsprozess, die auch zu dem Ergebnis kommen können, dass ein Umbau notwendig wird. Denn nur in einer auf die individuellen Bedürfnisse der Bäckerei abgestimmten Produktion werden die Grundlagen für Qualität, gute Umsätze und Wirtschaftlichkeit gelegt.

Umbau oder Neubau

Eine Betriebserweiterung ist für Peter Pescher, geschäftsführender Gesellschafter der Hans Dietrich Fertigung GmbH & Co.KG, zunächst immer die erste Option. In der Regel ist diese Alternative sinnvoll, wenn auf dem vorhandenen Grund und Boden eine Erweiterung des Betriebes möglich ist, die den Anforderungen der nächsten zwanzig Jahre gerecht wird. Sollten die Planungen jedoch ergeben, dass ein Neubau in den nächsten zehn Jahren unausweichlich ist, dann sollte dieser auf jeden Fall einem Umbau vorgezogen werden. Neben der Grundstücksgröße

spielen weitere Faktoren bei der Entscheidung Neubau oder Umbau eine wichtige Rolle. Hier ist zum einen die Bausubstanz zu nennen. Diese sollte eine Planung der umgebauten Backstube ohne tiefgreifende Kompromisse erlauben. Viele alte Backstuben oder zugekaufte Gebäude erfüllen im Laufe der Zeit einfach nicht mehr die aktuellen Anforderungen, die ein moderner Betrieb an die Produktion stellt. Wirtschaftliche Abläufe und steigende Hygieneanforderungen lassen sich nicht mehr sinnvoll umsetzen. Sollte das der Fall sein, ist ein Neubau die bessere Alternative. Bei der Planung können die neuesten Erkenntnisse über Betriebsabläufe in der Backstube und die neuesten Vorschriften der Hygieneämter ohne Einschränkungen umgesetzt werden. So könnte bei einem Neubau eine strikte Trennung der Produktion nach dem Schwarz-Weiß-Prinzip erfolgen. Damit wäre nicht nur eine Vermischung von frischer und zurückkommender Ware ausgeschlossen, sondern auch eine Verschleppung von unerwünschten Stoffen vom schmutzigen Bereich in den sauberen. Zudem sollten die Reinigungs- und Wartungskosten in der betriebswirtschaftlichen Auswertung den ohnehin niedrig geplanten Wert nicht überschreiten. Letztlich ist Umbau oder Neubau auch immer eine Geldfrage. In Zeiten niedriger Zinsen könnte das Pendel daher vielleicht eher in Richtung Neubau ausschlagen.

Die Gegebenheiten vor Ort

Eine Backstube entwickelt sich im Laufe der Jahre und verändert ihr Bild in vielen Fällen erheblich. Maschinen werden ausgetauscht – in der Regel nicht eins zu eins – und müssen dennoch so aufgestellt werden, dass weiterhin ein wirtschaftliches Arbeiten möglich ist. Das ist nicht immer durchführbar, weil Maschinen und Anlagen unter Umständen größer dimensioniert sind und nicht mehr auf den alten Platz gestellt werden können. Oftmals sind Erweiterungen dann mit Kompromissen verbunden. Mit den Jahren verschlechtern sich so die Betriebsabläufe und die Effektivität und Qualität in der Produktion gehen verloren. Durch Betriebsblindheit wird dieser schleichende Prozess oftmals nicht erkannt oder als gegeben hingenommen. Aus diesem Grund ist es bei einem Umbau zunächst von großer Bedeutung,

[1] Um die Technik vor äußerlichen Einflüssen zu schützen, könnte diese in einem separaten Raum auf dem Dach (rechts im Bild) positioniert werden. [2] Durch die sinnvolle Verbindung von zwei nebeneinanderliegenden Gebäuden kann zusätzlicher Raumgewinn erzielt werden. [3] Umbauten oder Erweiterungen sind nur dann sinnvoll, wenn sie den Anforderungen der nächsten zwanzig Jahre gerecht werden. [4] Für den Boden bietet sich fugenloser Industriebeton an, der widerstandsfähig ist und die Belastungen in der Produktion sehr gut verkraftet. [5] Hygienische Aspekte, wie die Aufteilung der Halle nach dem Schwarz-Weiß-Prinzip, sollten bei einem Umbau berücksichtigt werden.





[6] Der Innenbereich der Halle ist offen gestaltet und erlaubt die Planung geradliniger Abläufe. [7] Durch das Öffnen und Schließen von Mauern schafft der Unternehmer neue Wege und Bereiche, die sich vorteilhaft auf den Produktionsablauf auswirken sollen. [8] Im hinteren Bereich wird das Fundament für ein neues Kühlhaus gelegt. Gerade die Größe der Kühlflächen ist in den letzten Jahren stark gestiegen.

die betrieblichen Abläufe inklusive Maschinenausrüstung in der Backstube aufzunehmen, vielleicht unter Hinzuziehung eines neutralen Fachmanns. Die Aufzeichnung des Ist-Zustands gibt Aufschluss über die aktuelle Funktionsweise des Betriebes, über Schwächen im Personal- und Materialfluss sowie über den technischen Stand der Anlagen. Wichtig sind zudem Informationen über die Technische Gebäudeausrüstung (TGA), die ein zentraler Baustein für energieeffiziente, nachhaltige Gebäude ist. Dabei geht es nicht nur um die Versorgung mit Luft und Wasser, auch die Bereiche Beleuchtung, Heizung, Klimaanlage und Müllentsorgung sind Teil der Versorgungstechnik. Auf Grund der hohen Bedeutung des Umweltschutzes sind zudem die ökologischen Aspekte der Gebäudeversorgung von Bedeutung. Es geht dabei vor allem um die effiziente und umweltfreundliche Versorgung mit Energie, etwa durch den Einsatz von Solarenergie oder einer Wärmerückgewinnung. Auch die Abgasreinigung und die Entsorgung von Abwasser sind wichtige Themen.

Die Kontrolle der Kosten

Der Umbau einer Bäckerei kann für den Bauherrn zu unangenehmen Überraschungen führen, nämlich in dem Fall, wenn die Baukosten den veranschlagten Rahmen um ein Vielfaches überschreiten. Sollte es für den Umbau notwendig sein ein Grundstück zu erwerben, dann müssen nicht nur die Kosten für den Kauf, sondern selbstverständlich auch Grunderwerbssteuer, Grundbuch- und Notarkosten mit in die Gesamtkostenaufstellung einbezogen werden. Ein weiterer Aspekt ist die langfristige Sicherung einer günstigen Baufinanzierung. Nach dem Ende der Zinsbindung sind die meisten Baudarlehen noch lange nicht abbezahlt. Sind dann aber die Zinsen deutlich gestiegen, kann die Anschlussfinanzierung für den Unternehmer teuer und die deutlich höheren Raten zum Problem werden. Eine Zinsbindung von 20 Jahren sichert in diesem Fall die zurzeit exzellenten Konditionen. Ebenso wichtig ist die pünktliche Fertigstellung des Bauvorhabens. Verzögerungen in einzelnen Gewerken können erhebliche Auswir-

kungen auf die Einhaltung des geplanten Fertigstellungstermins haben. Dies kann zu Mehrkosten führen, unter anderem durch die Nichterfüllung von zugesagten Liefervereinbarungen bis hin zum Verlust von Lieferkunden oder den verlängerten Zukauf von Backwaren durch einen externen Lieferanten. Sparen sollte der Bauherr auch nicht an einer baubegleitenden Qualitätskontrolle. Diese kostet zwar zunächst Geld, verhindert aber zuverlässig, dass Pfusch und Mängel im Nachgang zu hohen Zusatzkosten führen. Viel Ärger kann verhindert und Kosten eingespart werden, wenn im Vorfeld eine Bau- und Leistungsbeschreibung formuliert wird, welche die Aufgaben der einzelnen Gewerke detailliert definiert. Abhilfe kann hier der Einsatz von Experten schaffen. Diese können aufgrund ihrer Erfahrung das Projekt vernünftig durchkalkulieren, begleiten und wasserdichte Bauverträge und Ausschreibungen formulieren, die ein böses Erwachen verhindern.

Steuern der Schnittstellen

Im günstigsten Fall vergibt der Bäcker das ganze Bauvorhaben schlüsselfertig an ein Bauunternehmen. Neben dem eigentlichen Gebäude gehört zum Leistungsumfang dann auch die technische Gebäudeausrüstung. Durch die Bündelung aller Kompetenzen und Zuständigkeiten in einer Hand kann die Koordination der Schnittstellen schon in der Planungsphase problemlos erfolgen. Dies gilt auch für die Abstimmung mit den Herstellern und Lieferanten von Anlagen, die in der Backstube vorhanden sind oder neu gekauft werden. Die Größe der Anlagen und die Erfassung der benötigten Anschlüsse ist eine aufwändige Detailarbeit, die sehr sorgfältig ausgeführt werden muss, um im Nachgang teure Nachrüstarbeiten zu vermeiden. Bei einem Generalunternehmer sollte diese Arbeit Bestandteil der Projekt- beziehungsweise Bauleitung sein. Mögliche Leistungslücken lassen sich am ehesten vermeiden, wenn das Gespräch mit allen am Bau Beteiligten zu einem möglichst frühen Zeitpunkt gesucht und deren Anforderungen an das Gebäude und die technische Gebäudeausrüstung aufgenommen wird.



Peter Pescher ist geschäftsführender Gesellschafter der Hans Dietrich Fertighaus GmbH & Co. KG.

INTERVIEW | Erfolgreich umbauen

Herr Pescher, was sind die häufigsten Probleme bei einem Umbau?

Die häufigsten Probleme ergeben sich aus den fehlenden beziehungsweise unvollständigen Plänen des Bestandes. Des Weiteren stellen wir immer wieder fest, dass anders gebaut als seinerzeit geplant wurde und auch mit den Jahren vielfältige Bauänderungen durchgeführt wurden. Insofern ist es wichtig, sich im Detail mit dem Bestandsgebäude vor dem Umbau zu befassen. So lassen sich viele Probleme vermeiden.

Was muss bei einem Umbau beachtet werden, was bei einem Neubau nicht notwendig ist?

Die Umbauphase ist für alle Beteiligten eine sehr stressige Zeit. Es empfiehlt sich, die Umbauphase möglichst kurz zu gestalten und viel Energie in die Vorbereitung zu stecken. Da die An- und Umarbeiten bei laufender Produktion erfolgen, sind die Abstimmungsgespräche zwischen Bauherrn und Generalunternehmer im Vergleich zum Neubau noch viel intensiver zu führen.

Wie stellt man sicher, dass der laufende Betrieb so wenig wie möglich beeinflusst wird?

Sofern eine Kombination aus An- und Umbauten geplant sind, sind zunächst die Anbauten schlüsselfertig zu erstellen. Dies schafft dann Freiräume für Umbauarbeiten. Die Bauabläufe sind im Detail mit der laufenden Produktion abzustimmen und auch einzuhalten. So kann es notwendig werden, während der Umbauzeit die Warenauslieferung zu verlegen, Kühlcontainer anzumieten oder auch den kompletten Sozialtrakt zu verlagern. Wichtig ist, dass Umbauarbeiten mit einer Abtrennung (Folienwand, Zelt) zur Produktion erfolgen und dass die ausführenden Firmen, sofern erforderlich, auch sonntags, das heißt bei reduzierter Produktion, arbeiten.

Gibt es für alte Bauten Bestandsschutz oder müssen die neuesten Vorschriften berücksichtigt werden?

Dies hängt davon ab, wie umfangreich der Umbau ist. Sofern Anbauten geplant sind, wird im Rahmen des Genehmigungsverfahrens deren grundsätzliche Zulässigkeit geprüft. Sofern dem nichts im Wege steht, ist der Brandschutz zu überprüfen. Wird der Anbau brandschutz- technisch vom Bestand über Feuerschutz-

zeinrichtungen und Brandschutzwände getrennt, so hat der Bestand in der Regel Bestandsschutz. Ansonsten muss für das Gesamtbauwerk ein neues Brandschutzkonzept erarbeitet werden, welches dann auch Änderungen am Bestand, wie zum Beispiel den Einbau von Feuerschutz Türen vorsieht.

Anzeige

PLANUNG. EINRICHTUNG. WERBUNG.
für Ihren Laden

STAY DIFFERENT. STAY WITH US.

tel 07253-97770 » www.brust-partner.de

german brand award 16 nominee
GERMAN DESIGN AWARD NOMINEE 2016

HAÜSSLER
SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

Werden Sie zum **Erlebnisbäcker**

Moderne Kombination: Pelletholzbackofen und Steinbackofen. Flexibilität bei bester Backqualität. Für Laden und Backstube.

Karl-Heinz Häußler GmbH
88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71 / 93 77-0
www.haeussler-gmbh.de

Seit 1900 der Schlüssel zu allem Laugengebäck

Pfisterer Backlaugenkonzentrate®
Pfisterer Brezelglanz®
Pfisterer Brezellauge®
Frosterlauge®

Aus quecksilberfreiem Membranverfahren in bekannt guter Qualität und auf die neuzeitliche Technologie beim Verarbeiten von TK-Teiglingen und Laugengebäck abgestimmt.

Karl Pfisterer GmbH & Co. Brezellauge KG
74182 Obersulm-Willsbach
Telefon: 07134-981110 Telefax: 07134-17815
www.brezellauge.de E-Mail: info@brezellauge.de

Durch die BÄKO-Genossenschaften und Ihren Fachgroßhandel