

Schlüsselfertig, stützenfrei

Die Hans Dietrich Fertigbau GmbH & Co. KG in Schlangen ist seit 1992 auf die Planung und den Neu- oder Umbau von Bäckereien – Produktionsstätten und Cafés – spezialisiert. Peter Pescher, geschäftsführender Gesellschafter, sieht als Trends Glas, Materialmixe und stützenlose, offene Räume für viel Licht und optimale Arbeitsabläufe. Zumal immer öfter Cafés direkt am Produktionsstandort eingeplant werden.

Die Hans Dietrich Fertigbau GmbH & Co. KG plant und baut als Generalunternehmer Bäckereien schlüsselfertig, inklusive Entwurf, Genehmigung, Ausführung und Haustechnik. Die Planungs- und Bauphase dauert im Schnitt sechs Monate. Die Bauweise erfolgt mit Fertigteilen und Festpreisgarantie für maximale Planungssicherheit. Ausgangspunkt des Gesamtkonzeptes ist eine Produktionsablaufplanung in enger Abstimmung mit dem Bauherrn. Die Erfahrung von mehr als 100 realisierten Bäckereineubauten fließt dabei in die Planungsentwürfe ein.

Peter Pescher, geschäftsführender Gesellschafter der Hans Dietrich Fertigbau GmbH & Co. KG, sagt zum Thema An- oder Neubau: „Lässt das vorhandene Grundstück für die nächsten 20 Jahre eine positive Entwicklung des Betriebes zu, ist ein Anbau oft sinnvoll. Nicht aber, wenn in zehn Jahren ein Neubau doch unumgänglich wird.“ Auch veraltete Backstuben müssten oft ersetzt werden, da sie aktuellen Anforderungen an wirtschaftliche Abläufe und Hygienevorschriften nicht mehr genügen. In Zeiten niedriger Zinsen könnten sich viele Bauherren ohnehin eher einen Neubau leisten. Eigenmittel sollten laut Pescher übrigens zehn Prozent bei einem überdurchschnittlich erfolgreichen Businessplan betragen - ansonsten seien Bauanwärter mit 20 Prozent Eigenkapital auf der sicheren Seite.

Standort und Grundstück

Bei der Wahl des Standortes für einen Neubau sollten Bauherren laut Pescher darauf achten, dass das Grundstück drei- bis viermal so groß ist wie die geplante Gebäudefläche.

Pescher gibt weitere Tipps: „Eine rechteckige Form ist sinnvoll, wobei die lange Seite zur angrenzenden Straße geplant wird. Die Straße sollte verkehrsreich, aber für die Auslieferung ohne Staugefahr sein. Sinnvoll sind kurze Wege zu den Lieferanten.“ Bei der Raumplanung sei eine strikte Trennung zwischen frischer und Retouren-Ware wichtig. Die Reinigungs- und Wartungskosten in neuen Gebäuden seien zu optimieren, der Platzbedarf sei vorausschauend zu kalkulieren. Denn neue Maschinen und Anlagen brauchen oft mehr Stellfläche. Genügend Raum brauchen auch Mitarbeiter, Materialfluss, Müllentsorgung, Beleuchtung, Energie und Technik. „Die nötige Größe des Grundstücks wird oft unterschätzt. Ist ein Café geplant, muss man auch an Kundenparkplätze denken, ebenso an 30 Prozent Grünflächen.“

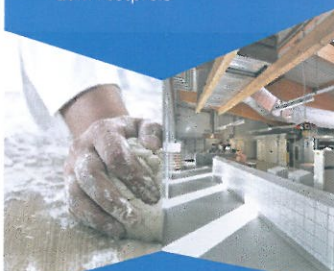
„Die nötige Größe des Grundstücks wird oft unterschätzt. Ist ein Café geplant, muss man auch an Kundenparkplätze denken, ebenso an 30 Prozent Grünflächen.“

Markenzeichen: Ohne Stützen

Im Design zeigen sich die realisierten Backstuben- und Caféhaus-Projekte abwechslungsreich: Vertreten sind die Industriearchitektur der Jahrhundertwende ebenso wie der Bauhaus-Stil, alpenländisches Flair, die Moderne und konventionelle Richtungen. Der Trend zu Cafés direkt am Produktionsstandort sorgt für mehr hochwertige Fassaden. Der Geschmack des Kunden und regionale Besonderheiten entscheiden über die Architektur der Backstube, wichtig sind laut Pescher jedoch „eine lichtdurchflutete Raumgestaltung mit hygienischen Arbeitsplätzen, die ein rationelles Arbeiten ermöglichen.“ Die Baukonstruktionen stimmt Dietrich Fertigbau speziell auf die Anforderungen der Lebensmittelherstellung ab. Das Markenzeichen des Unternehmens ist die

Handwerk hat goldenen Boden.
Wir geben ihm Raum – schlüsselfertig!

- Individuell gestaltet
- Stützenfrei geplant
- Massiv gebaut
- Zum Festpreis



DIETRICH DF FERTIGBAU

Kompetenz in Planung und Ausführung durch über 120 gebaute Bäckereien. Massivbau mit glatten Innenwänden und wartungsfreien Fassaden. Individueller, stützenfreier Grundriss – und alles schlüsselfertig zum Festpreis.

Hans Dietrich Fertigbau GmbH und Co. KG
Hermannstraße 2, 33189 Schlangen
Telefon 052 52 - 98 76 30

dietrich-fertigbau.de



Das Grundstück sollte drei bis viermal so groß sein wie die geplante Gebäudefläche. © Hans Dietrich Fertigbau

stützenfreie HDF-Konstruktionsweise mit durchgehend glattflächigen Innenwänden. Die Produktionsräume vermeiden so die üblichen Schmutzecken rund um störende Innenstützen, die Räume lassen sich ohne Rücksicht auf Pfeiler einrichten und Arbeitsabläufe und Produktion werden optimiert. Weitere Merkmale dieses Hallenkonzeptes sind Lichtstraßen zur natürlichen Raumausleuchtung, Leimholzbinder für eine angenehme Arbeitsatmosphäre (besonders belastbare Holzbalken aus zusammengeleimten Schichten), Lüftungskonzepte, die eine für Bäckereien optimale Raumluft garantieren, sowie wirtschaftliche Wärmerückgewinnungsanlagen.

Steffanie Gohr

Statement von Peter Pescher, geschäftsführender Gesellschafter der Hans Dietrich Fertigbau GmbH & Co. KG „Klarere Formen, großzügigere Planung“

Die Firma Hans Dietrich Fertigbau hat sich schon immer auf Spezialgebiete konzentriert. In den 1980ern waren dies Getreidehallen. 1992 haben wir dann in Zusammenarbeit mit einem engagierten Bäcker eine Bäckerei entworfen und gebaut. Das war der Auftakt einer Erfolgsgeschichte, denn noch im gleichen Jahr nahmen wir Aufträge für fünf weitere Bäckereiprojekte an. Wir beschlossen, ausschließlich Bäckereien zu bauen, und zwar in den Ländern Deutschland, Österreich und Schweiz.

Die Baukonstruktionen selbst sind sehr unterschiedlich. Der eine Bauherr wünscht sich den traditionellen Backstubencharakter, ein anderer hohe lichtdurchflutete Produktionsräume, ein weiterer ein Mehrzweckgebäude, das auch für andere Produktionen tauglich ist. Zur Ausführung kommen Stahlbeton-Fertigteile-Konstruktionen aus den zur Firmengruppe gehörenden drei Fertigteilewerken, wobei die Dachkonstruktionen häufig aus Leimholzbindern bestehen.

Die Hallenkonstruktionen sind frei gespannt. Innenwände, sofern notwendig, werden in Leichtbauweise erstellt, sodass sie jederzeit wieder entfernt



Peter Pescher, geschäftsführender Gesellschafter © Hans Dietrich Fertigbau

ABLAUFPLAN HANS DIETRICH FERTIGBAU

- ANALYSE
- ZIELFESTLEGUNG
- PLANUNG
- BAUVERTRÄGE UND AUSSCHREIBUNGEN
- KOSTEN
- TERMINE, FERTIGSTELLTERMIN
- MASSNAHMEN
- BAUBEGLEITENDE QUALITÄTSKONTROLLE
- ERFOLGSKONTROLLE

werden können. Die Produktionsbereiche können sich so frei und ungestört entwickeln.

Der Trend bei Bäckereien geht zu klaren Formen. Die Architektur hat die Aufgabe, einen modernen Betrieb zu präsentieren. Da es sich ja um einen Handwerksbetrieb handelt, soll zudem nicht der Charakter einer Fabrik entstehen. Dies bedeutet, dass das ‚Handwerkliche‘ in den Entwürfen symbolisiert wird.

Natürlich kommen der individuelle Geschmack und die Vorlieben des Bauherrn bei jedem Entwurf zur Geltung.

Im Trend liegt Glas. Die Transparenz ist sehr wichtig. Es wird hier von der gläsernen Bäckerei gesprochen. Weiterhin wird ein Materialmix bevorzugt. So werden Holz oder Ziegel mit Putz kombiniert. Vor Kurzem haben wir eine Bäckerei fertiggestellt, bei der unter anderen Baumaterialien auch historische Ziegel aus Abbruchgebäuden zum Einsatz kamen. Die Wirkung ist sehr stimmungsvoll.

Bei den Projektbudgets sehen wir kaum Veränderungen. Es muss gebaut werden, wenn am bestehenden Standort keine Entwicklungsmöglichkeit gegeben ist. Dies betrifft Bäcker jeder Größenordnung. Hinzu kommen die Bäcker, die in Mietobjekten produzieren. Die günstigen Zinsen lassen den Traum der eigenen Backstube wahr werden. Diese Projekte sind zum Teil auch kleiner.

Die Bistros und Cafés werden hingegen tendenziell größer. Hierbei steigt nicht unbedingt die Zahl der Sitzplätze. Der Thekenbereich wächst und der Sitzbereich wird großzügiger geplant.



Neue Maschinen und Anlagen brauchen oft mehr Stellfläche. © Hans Dietrich Fertigbau