

„Man soll Bäckerhandwerk sehen“

Etwas Neues zu schaffen, macht Freude – das gilt natürlich auch für ein neues Bäckereigebäude. Die richtige Planung des Vorhabens ist dabei das entscheidende Kernelement, damit das positive Gefühl nicht von Stress, Sorgen und Frust aufgefressen wird.

Eine Bäckerei ist ein Gewerbebetrieb und der gehört ins Gewerbegebiet. Diese Maxime scheint auf den ersten Blick hinter vielen Neubauvorhaben von Backbetrieben zu stehen, die in jüngster Zeit verwirklicht worden sind: Oftmals werden Produktionsstandorte in Wohngebieten oder Ortskernlagen, die den aktuellen hygienischen, lebensmittelrechtlichen und technischen Anforderungen nicht mehr vollauf genügen können, aufgegeben und man geht auf die „grüne Wiese“. Dabei drängt sich bei der Vorbeifahrt an so manchem Gewerbegebiet der Eindruck auf, dass in den letzten Jahren ziemlich viele „neuen Backstuben“ gebaut worden sind.

Viele Neubauten in jüngster Zeit

Reinhard Heuing, der sich seit über 40 Jahren beruflich mit dem Bäckerhandwerk befasst hat und seit 2008 Geschäftsführer seiner eigenen Firma Heuing Backstubenplanung ist, bestätigt diesen Eindruck: „Es werden zurzeit in der Tat viele neue Bäckereien gebaut“, berichtet der 70-Jährige, der Berufsabschlüsse als Bäcker- und Konditormeister sowie als Lebensmitteltechniker aufweisen kann. In den vergangenen 30 Jahren hat bei mehr als 20 Neubauten von

Bäckereiproduktionsgebäuden mitgewirkt und kennt deshalb jene Punkte genau, die für das Gelingen eines solchen Vorhabens entscheidend sind. Auf jeden Betrieb, der sich zu einem Neubau entschließt, kommt eine ganze Flut von Fragen zu. Eine überaus zentrale Grundsatzentscheidung ist, wie viele Verantwortlichkeiten – und damit auch Kontroll- und Einflussmöglichkeiten – man innerhalb des eigenen Kompetenzbereichs behalten will. Generell gibt es dabei hinsichtlich der Realisierungsphase des Baus zwei Möglichkeiten. Erstens: Man beauftragt einen Generalunternehmer, der von der Planung bis zur Schlüsselübergabe die einzelnen Schritte und Arbeiten weitgehend autonom und mithilfe von bei ihm bewährten Partnern durchführt. Oder zweitens: Man lässt Planung und Konzeption des Gebäudes von einem Architektur- und Ingenieurbüro durchführen und wendet dann für die Bauarbeiten das Verfahren der Einzelvergabe an. Dann kann man sich die einzelnen zu beauftragenden Firmen selbst aussuchen (muss es aber auch). Beide Verfahren haben ihre Vor- und Nachteile. Sie passen jeweils zu unterschiedlichen Unternehmertypen und – das ist das Wichtigste – sie können beide zu her-

vorragenden Ergebnissen führen. Die beiden folgenden Beispiele zeigen das deutlich.

Zwei unterschiedliche Beispiele

Andreas Brante, Inhaber von Feinbäcker Brante, hat Ostern dieses Jahres seine neue Backstube in Bad Oeynhausen in Betrieb genommen. Er entschied sich für die Zusammenarbeit mit „dem Spezialisten“ für Bäckereineubauten in Deutschland: Dietrich Fertigbau aus Schlangen. „Das war genau richtig“, meint der 55-jährige Bäcker- und Konditormeister hinterher. „Ich konnte zu dem Bauleiter von Dietrich einen sehr vertrauensvollen Kontakt aufbauen und das hat gut gepasst.“ Mit dem Ergebnis ist Andreas Brante ebenfalls zufrieden: „Wir haben viele verschiedene Varianten überlegt und uns zuerst Vorschläge von einem Architekturbüro machen lassen. Die haben mich – besonders in Bezug auf die Praxistauglichkeit – aber nicht überzeugt.“ Matthias Bantel, Betriebsberater mit Schwerpunkt Backstubenplanung bei der Ebäcko in Münster, brachte dann Dietrich Fertigbau in die Diskussion ein. „Bei Dietrich Fertigbau bekommt man erfahrungsgemäß ein Konzept aus einem Guss und einen klaren Finanzie-



Architekturvorschläge konnten nicht überzeugen: Die Produktionsstätte der Feinbäckerei Brante ist von Dietrich Fertigbau und somit „aus einer Hand“ gefertigt.

rungsrahmen, der meistens auch eingehalten wird“, erläutert er seinen Ratschlag. Nach der Entscheidung für den Generalunternehmer Dietrich begann die Bauphase mit dem ersten Spatenstich im September 2015.

Zu dieser Zeit war Jochen Baier, Traditionsbäcker aus Herrenberg, zweimaliger Bäcker- und Konditorenweltmeister und bekannt aus der TV-Show „Deutschlands bester Bäcker“, noch beim Tüfteln, denn er wollte „bewusst kein fertiges Konzept wie etwa von Dietrich Fertigbau“. Sein Ziel beschreibt der 44-Jährige mit einem kurzen Satz: „Ich will einfach nur gutes Brot backen und dafür die besten Bedingungen haben.“ Der Weg dorthin war aber nicht so einfach: „Wir haben – glaube ich – zwanzig bis dreißig verschiedene Backstuben angeschaut“, erinnert er sich. Um darauf aufbauend seine Vorstellungen zu realisieren, entschied sich Jochen Baier für die Beauftragung des Architekturbüros Kohler & Nickel, mit dem er auch schon bei anderen Vorhaben zusammengearbeitet hat. „Dadurch bekam ich die Ingenieurleistungen zum Festpreis und die anderen Gewerke haben wir dann einzeln an örtliche Firmen vergeben.“ Bei der Bäckerei Baier begann die Bauphase dann Anfang März 2016. Der Backbetrieb in der neuen Produktion

wurde unmittelbar nach der Fertigstellung Mitte Juni 2016 aufgenommen und die offizielle Einweihung des „Backhauses“ erfolgte am 17. September 2016.

Gute Nerven sind notwendig

Eine interessante Konsequenz aus dieser unterschiedlichen Herangehensweise von Andreas Brante und Jochen Baier zeigt sich bei den Antworten auf die Frage, was denn für sie das „nervigste“ Element im gesamten Neubauprozess von der Entscheidung bis zur Einweihung war. Während Andreas Brante kurz und bündig meinte: „Die Finanzierung – ohne das gute Verhältnis zu den beiden regionalen Kreditinstituten hätten wir das nicht stemmen können“, fällt die Antwort bei Jochen Baier etwas länger aus: „Das Nervigste war, dass wir unseren ersten Bauantrag wieder zurückziehen mussten“, fängt er an und schildert dann, dass sein ursprüngliches Wunsch-Bauvorhaben, das er zusammen mit mehreren Partnern – darunter auch Berater Josef A. Hartmayer vom LIV Württemberg – erarbeitet hatte, aufgrund verschiedener Hindernisse nicht umsetzbar war.

„Wir nahmen den Antrag zurück und reichten ihn dann in abgeänderter Form wieder ein. Das

war schon zum Teil frustrierend.“ Aber letztlich wohl auch heilsam, denn: „Es ist auch ein Lernprozess. Und so, wie das Backhaus jetzt dasteht, bin ich sehr zufrieden damit“, meint Baier zurückblickend.

Erkennbares Bäckerhandwerk

Das neue Backhaus in Gültstein ist ein zweigeschossiges Gebäude in einem typischen Gewerbegebiet mit Nähe zur Autobahnausfahrt (A81). Da es sich in einer leichten Hanglage befindet, ist das untere Geschoss nur zum Teil sichtbar. Die Außenmaße des Flachdachgebäudes betragen 20 mal 50 Meter, sodass die überbaute Fläche genau 1 000 qm beträgt. Im oberen Geschoss, das sich nicht über das gesamte Gebäude erstreckt, sind ein Laden (100 qm) mit Café (200 qm) sowie die Büro- und Sozialräume untergebracht. Die gesamten 1 000 qm des unteren Geschosses werden für die Produktion inklusive der dazugehörigen Lagerräume genutzt. „Im Grunde ist das Gebäude eine ‚Betonkiste‘, aber wenn ich es mit unserem ca. 150 m entfernten Nachbarn McDonald’s vergleiche, dann sehe ich doch einen klar erkennbaren qualitativen Unterschied.“ Der lässt sich zunächst einmal daran festmachen, dass das Baiers Back-



Kältetechnik B.Grevenbrock

**Container in allen Varianten -
individuell und komplett auf
Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.**



**Platz für
40 Eurostikken!
6 x 5 Meter**



**Platz für 95 Eurostikken
oder 45 Palettenplätze!
12 x 5 Meter**

Bitte besuchen Sie uns:
Südback, Stuttgart,
Halle 7, Stand B 51

**Ganz nach Ihren Wünschen und in allen Größen lieferbar.
Sie haben Interesse an Mietcontainern?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!**

haus ein individuell geplantes, einzigartiges Gebäude ist, während man das typische McDrive-Gebäude so mindestens mehrere hundert Male in Deutschland finden dürfte. Dazu kommt noch die Farbgestaltung – Dunkelbraun außen und „edles“ Schwarz innen (im Laden) sowie die Verwendung von Holz für einen Teil der Außenfassade. „Wir haben das Backhaus auch gebaut, um unseren Mitarbeitern die besten Arbeitsbedingungen zu bieten“, ergänzt der Bauherr noch. Im Gebäudeinneren wird das auch sichtbar, denn große Fensterflächen ermöglichen, dass man sowohl aus dem Café als auch aus dem Bürotrakt in die Backstube – nach unten – hineinschauen kann. „Worauf es uns ankommt, ist, dass unsere Kunden klar erkennen können, dass wir hier traditionelles Bäckerhandwerk modern leben.“

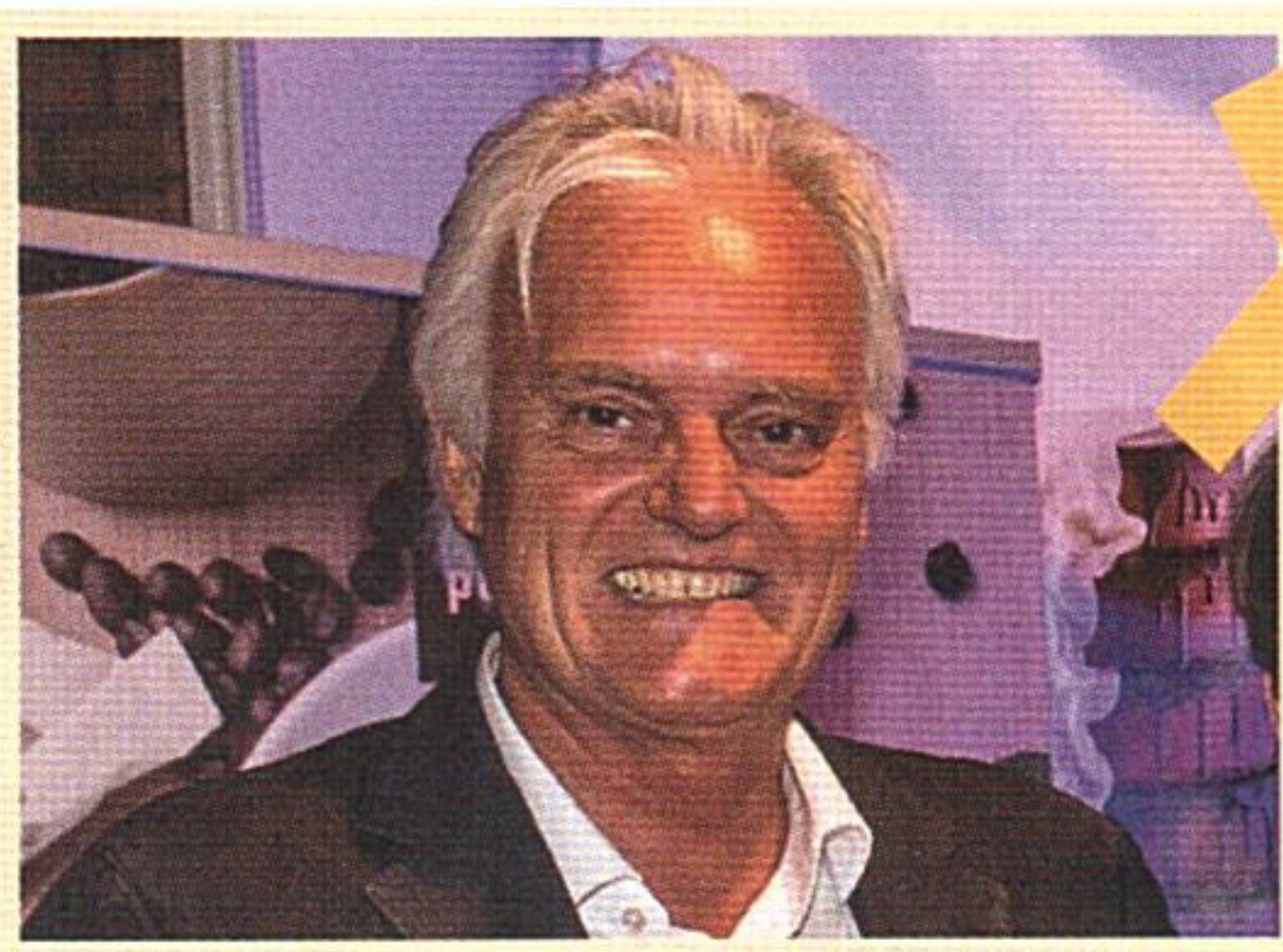
Genau diesen Punkt betont auch Andreas Brante: „Man muss aufpassen, dass die Backstube nicht zu sehr den Charakter einer Industriehalle bekommt. Aber Dietrich Fertigbau hat sich bei diesem Punkt in den letzten Jahren sehr verbessert.“ So wurde ein Teil der Fassade verklindert

und für die Dachkonstruktion wurden rustikal wirkende Leimbinder verwendet. „Es war mir ganz wichtig, dass das gesamte Ensemble die klare Botschaft aussendet: Wir sind eine Handwerksbäckerei.“ Zu diesem Ensemble gehören neben dem Hauptgebäude auch zwei kleine Nebengebäude (vor allem für den Holzbackofen), die in traditionellen Stil mit Holzfachwerk und Ziegeln ausgeführt wurden. Aber das zentrale Element ist natürlich das Bäckereigebäude mit einer schrägen Pultdachkonstruktion, das insgesamt 1 500 qm Nutzfläche bietet. Davon werden 750 qm für die Backstube und die andere Hälfte für Laden, Café, Büros und Sozialtrakt genutzt. Bei den Farben setzte Brante eher auf helles Weiß und freundliche Brauntöne.

Das richtige Grundstück

Obwohl also beide Bauherren durchaus entgegengesetzte Herangehensweisen gewählt haben und zwei ziemlich unterschiedliche Gebäude realisiert wurden, sind am Ende beide davon überzeugt, dass ihr Ergebnis eine klar handwerkliche Botschaft aussendet. Warum das so

wichtig ist, erklärt Andreas Brante: „Unser neuer Standort ist ein Ortsrand mit vereinzelter Wohnbebauung. Das Gebäude ist weithin sichtbar. Und seit es da steht – das können sie mir wirklich glauben – werden wir von der Bevölkerung ganz anders wahrgenommen. Wir sind bekannter geworden und wir werden positiver gesehen. Das Gebäude ist ganz klar ein Imagefaktor.“ Damit dieser Imagefaktor seine volle Wirkung entfalten kann, ist ein weiterer Punkt überaus wichtig, den wiederum Andreas Brante und Jochen Baier unisono betonen: das Grundstück. Bevor man mit den Planungen beginnt, sollte man auf die Auswahl des Grundstücks mindestens genauso viel Sorgfalt verwenden. Hier überließ Jochen Baier nichts dem Zufall: „Wir haben das Grundstück selbst gesucht und gefunden und haben dann die Stadtverwaltung gezielt darauf angesprochen. Die wiederum war froh, dass sie es an uns und nicht an eine Spielhalle oder Cartbahn vergeben konnte“, berichtet der Herrenberger. In Bad Oeynhausen lief es ähnlich: Andreas Brante lobt die Wirtschaftsförderung der Stadt Bad Oeynhausen, die „uns



Ein sehr spezielles Gebäude

... ist eine Backwarenproduktion in jedem Fall. **Peter Pescher** ist Geschäftsführer der Dietrich Fertigbau GmbH & Co. KG in Schlangen, die als „der Spezialist“ für Bäckereineubauten in Deutschland gilt. Er erläutert einige Kernpunkte.

» Wie viele Bäckereineubauten hat Dietrich Fertigbau bereits realisiert?

Wir haben beginnend im Jahr 1992 bisher ca. 110 Bäckereineubauten errichtet.

» Wodurch unterscheidet sich eine mittelständische Backwarenproduktion von anderen Gewerbebauten?

Ein Gebäude für die Backwarenproduktion ist ein spezielles Gebäude, welches der Herstellung von Lebensmitteln gerecht werden muss. So sollte das Gebäude beispielsweise dem IFS (International Food Standard) entsprechen. Die speziellen klimatischen Bedingungen in einer Backwarenproduktion erfordern eine besonders sorgfältige Ausführung der Gebäudedetails. Die Raumluft ist meistens stark temperiert sowie mit Feuchte und Mehlstaub belastet.

» Wer sollte bei der Realisierung einer neuen Backstube alles mitwirken?

Bei der Planung und Realisierung der neuen Backstube spielt natürlich der Bauherr die zentrale Rolle. Unterstützung erfährt er durch Betriebsberater, Backstubenplaner und natürlich auch durch die Lieferanten von Ofen- und Kältetechnik. Klassische Architekten und Bauunternehmer spielen hier nur eine untergeordnete Rolle. Sie verstehen in der Regel nicht allzu viel von den speziellen Anforderungen an einen Backwarenbetrieb und des-

sen Ablaufplanung. Unsere Firma vertritt das Konzept „alles aus einer Hand“ und vereinigt die Aufgaben des Architekten, des Bauunternehmers und des Generalunternehmers.

» Gibt es auch bei der Gestaltung von Bäckereigebäuden Trends – was ist bei den Bauherren zurzeit besonders beliebt?

Klare Formen, hochwertige Außenfassaden und größere Glasflächen stehen im Trend. Außenfassaden aus Holz sind auch beliebt, da sie das Handwerkliche des Bäckereibetriebs nach außen symbolisieren. Das Gebäude ist ja die Visitenkarte der Bäckerei. Das Handwerkliche, das Traditionelle und auch Modernität und Professionalität sollten nach außen dokumentiert werden. Die Vorlieben des Bauherrn für unterschiedliche Werkstoffe werden natürlich bei der Planung berücksichtigt.

» Was sind die Vorteile eines Neubaus einer Bäckerei gegenüber der Übernahme eines bereits bestehenden Gebäudes?

Vorhandene, bestehende Gebäude müssen in der Regel für den Betrieb einer Backwarenproduktion umgebaut werden. Die Kosten dafür werden allzu leicht unterschätzt, sodass die Gefahr der Budgetüberschreitung besteht. Weiterhin kann der Neubau auf die speziellen Bedürfnisse des jeweiligen Betriebs genau zugeschnitten werden – weder zu groß noch zu klein. Das ist ein erheblicher Vorteil. **Interview: rr**



Die Produktionsstätte der Bäckerei Baier zeigt, dass hier traditionelles Handwerk modern gelebt wird: Vom Café und den Büroräumen aus kann man direkt in die Backstube blicken.

geholfen hat, das Grundstück mit 11 500 qm zu bekommen. Es liegt zwar nicht in einem reinen Gewerbegebiet, aber für uns ist es sehr günstig.“

Steigerung der Produktivität

Der Grundstückserwerb liegt am Anfang des Neubauprozesses, am Ende liegt der Umzug. Dabei gilt wiederum: Man kann ihn noch so gut planen, letztlich läuft es doch auf Stress und Nervenbelastung hinaus. Bei Jochen Baier war es besonders eng. „Am 18./19. Juni haben wir den Umzug über Bühne gebracht und dann bereits am nächsten Tag hier das erste Brot gebacken“, schildert er den Ablauf: „Für eine Probelauf hatten wir keinen Zeitpuffer mehr. Aber das Ergebnis war dann doch gut.“ Auch Andreas Brante

fand seinen Umzug stressig, aber ihm ist es vor allem wichtig, etwas anderes zu betonen – die Unterstützung durch seine BÄKO-Genossenschaft. „Die Ebäcko kam mit Fahrzeugen und mit Mitarbeitern und die haben richtig angepackt. Sogar der Geschäftsführer und seine Frau haben mitgeholfen. Das war richtig toll“, berichtet er. Was nun auf beide Bauherren zukommt, ist die Refinanzierung der Investition. Während sich Baier dazu keine Zahlen entlocken lässt, nennt Brante die Gesamtsumme von 2,7 Mio. Euro inklusive Grundstück. Um die wieder hereinzuholen, ist eine Steigerung der Produktivitätsteigerung vonnöten. Das neue Gebäude bietet die Möglichkeiten dazu, dafür wurde es ja gebaut: „Ein große Effizienzsteigerung von heute auf

morgen gibt es aber nicht“, schildert der Westfale seine bisherigen Erfahrungen: „Wir arbeiten jetzt ein halbes Jahr in den neuen Räumen und langsam kommen die ersten Ansätze dazu.“ Der Feinbäcker Brante wird auch nicht übermäßig expandieren, aber „wir werden Chancen, wo sie sich uns bieten, nutzen“. Der Schwabe Jochen Baier wird da schon deutlicher. „Wir werden unseren Umsatz verdoppeln. Wichtiger ist jedoch, zu berücksichtigen: Ab dem Zeitpunkt, wo die Darlehen ausbezahlt sind, tickt die Uhr. Deshalb sollte keine Zeit vergeudet werden, um die Wirtschaftskraft des neuen Betriebs zu nutzen.“ Und das ist dann die wichtigste Maxime, die jeder der einen Backstubenneubau plant, immer im Hinterkopf behalten sollte. **rr**