

Gute Grundlage

Was beim **Backstuben-Neubau** zu beachten ist, erklärt **Peter Pescher**, geschäftsführender Gesellschafter von Hans Dietrich Fertigbau, im Interview.



Foto: Hans Dietrich Fertigbau GmbH & Co. KG 2017

Peter Pescher ist geschäftsführender Gesellschafter von Hans Dietrich Fertigbau.

Back Journal: Herr Pescher, welche besonderen Trends haben Sie in den vergangenen Jahren beim Bau von Bäckereien beobachtet?

Pescher: Es ist ein Trend zu Gebäuden von bester Qualität festzustellen. Im Zuge dieser Veränderung wird mehr Wert auf eine hochwertige Fassade gelegt. Das Handwerkliche der Backwarenherstellung wird nach außen dokumentiert und findet in natürlichen Baustoffen wie Holz und Klinker ihren Ausdruck.

Back Journal: Bei vielen Betrieben scheint die Errichtung einer gläsernen Produktion mit angegliedertem Café sehr beliebt zu sein. Unter welchen Voraussetzungen ist ein solches Konzept aus Ihrer Sicht sinnvoll und wann eher nicht?

Pescher: Das Konzept der gläsernen Produktion ist nur dann zu empfehlen, wenn es auch gelebt wird. Dies bedeutet absolute Sauberkeit in der Backstube und zeigenswerte Produktionsmethoden und Betriebsmittel. Der Blick auf Frosteranlagen und Vollautomaten ist da eher kontraproduktiv.

Back Journal: Welche Tipps haben Sie für den Bäcker, damit er bei der Wahl zwischen Betriebserweiterung und Neubau die richtige Entscheidung treffen kann?

Pescher: Zunächst ist immer die Alternative Betriebserweiterung zu prüfen. Sie ist in der Regel sinnvoll, wenn das vorhandene Grundstück zumindest für die kommenden 20 Jahre eine positive Entwicklung des Betriebes zulässt. Ein Anbau ist natürlich völlig unwirtschaftlich, wenn der komplette Neubau in zehn Jahren dann doch unumgänglich wird. Neben der Grundstückssituation spielt natürlich auch die vorhandene Bausubstanz eine wichtige Rolle. Lohnt sich überhaupt die Renovierung des Bestandsgebäudes? Im ungünstigsten Falle ist das Gebäude schlichtweg als Backstube ungeeignet. Die steigenden Hygieneanforderungen und wirtschaftlichen Abläufe lassen sich einfach nicht umsetzen. Für den Neubau als bessere Lösung sprechen optimierte Arbeitsabläufe, geringe Wartungs- und Reinigungskosten, ein angenehmeres Arbeiten und das Vermeiden von Streit mit Nachbarn und Hygieneämtern.

„Es ist ein Trend zu Gebäuden von bester Qualität festzustellen.“

Back Journal: Was sind die Alleinstellungsmerkmale der Bäckereiproduktionen, die Hans Dietrich Fertigbau errichtet?

Pescher: Hans Dietrich Fertigbau konzentriert sich seit 1992 ausschließlich auf den Bau von Bäckereien. Diese Spezialisierung auf ein Produkt ist im Baubereich völlig ungewöhnlich. Wir sehen hier den klaren Vorteil, ausgereifte Konzepte für die Bäckerbranche anbieten zu können. Wir errichten Bäckereien zwischen 300 und 6.000 Quadratmetern in einem Zeitraum von drei bis sechs Monaten schlüsselfertig zum Festpreis. Das bietet Finanzierungssicherheit und einen planbaren Umzugstermin. Dabei begleiten wir den Kunden von Anfang an in allen Phasen einer Baumaßnahme. So unterstützen wir Kunden in der Planungsphase neben einer kunden- und bedarfsorientierten Entwurfsplanung auch bei der Sichtung geeigneter Grundstücke und fertigen eine klassifizierte Gesamtkostenübersicht an. Ebenso gehört die Erstellung des Bauantrags unter Berücksichtigung sämtlicher Bauvorschriften und behördlicher

Vorgaben zu unserem Leistungsspektrum. Nach Vorliegen einer Baugenehmigung folgt dann die budgetorientierte Realisierung des Bauprojekts. Unser Markenzeichen ist die im eigenen Haus entwickelte stützenlose Hallenkonstruktion mit in die Bodenplatte eingespannten Wandelementen. Diese Bauweise ohne störende Stützen und mit durchgehend glattflächigen Innenwänden erleichtert die Einrichtung, optimiert die Arbeitsabläufe und ermöglicht eine zügige Reinigung der Halle. Darüber hinaus lässt die Dachausführung mit sichtbaren Holzleimbindern in den Produktionsräumen keine Enge aufkommen. Eine großzügig bemessene Lichtstraße im Dach sorgt für angenehmes Tageslicht. Die wärme gedämmten Wandelemente aus Stahlbeton mit Kerndämmung in Kombination mit einer Außenfassade nach Kundenwunsch erfüllen alle Anforderungen des Wärmeschutzes, der Hygiene sowie der Wartungsfreiheit. Die massive Konstruktion sorgt dabei für den notwendigen Temperatenausgleich im Tagesablauf und bietet auf natürliche Weise ein angenehmes Klima.

Back Journal: Welche Punkte werden bei der Stellung von Anträgen und der Beschaffung von Genehmigen im Zusammenhang mit dem Bauprojekt gerne unterschätzt?

Pescher: Wir weisen darauf hin, dass, bevor ein Grundstück erworben wird, grundsätzlich ein Bodengutachten zu erstellen ist. Aus diesem Gutachten geht hervor, welche Druckfestigkeit der Boden aufweist, ob es sich um aufgefüllten Boden handelt, in welcher Höhenlage der Grundwasserspiegel liegt und ob der Boden kontaminiert ist. Der Grundstückspreis sollte immer unter Berücksichtigung der Bodenbeschaffenheiten beurteilt werden. Im Zuge des Grundstückkaufs spielt die baurechtliche Analyse eine wichtige Rolle; hierzu müssen zwingend die textlichen Festsetzungen des jeweiligen Bebauungsplanes geprüft werden. Beispielsweise möchten unsere Bauherren häufig einen Ladenverkauf an die Produktionsstätte anbauen. Es ist jedoch nicht grundsätzlich so, dass das Baurecht hier mitspielt, daher raten wir dazu, eine frühzeitige Befragung beim Bauamt vorzu-

nehmen, und zwar vor dem Ankauf des Grundstücks. Basierend auf unserem nun 25-jährigen Know-how in der Bäckereibranche und den in Zusammenhang mit den Bauämtern gemachten Erfahrungen kennen wir natürlich auch mögliche Kostentreiber, die gerne unterschätzt werden. Beispielsweise sei hier der Einbau einer zusätzlichen Brandmeldeanlage mit Aufschaltung zur Feuerwehr zu nennen. Dies wirkt sich nicht nur auf die Herstellkosten, sondern auch auf die Wartungskosten aus. Des Weiteren werden vom Bauamt Geruchs-, Schallschutzgutachten und vieles andere mehr angefordert. Natürlich ergeben sich für die entsprechenden Umsetzungen zusätzliche Mehrkosten, die vor einer Finanzierungsunterzeichnung zu berücksichtigen sind. Insofern ist es immer vorteilhaft, mit einem geeigneten und erfahrenen Partner und Branchenkenner den Bäckereineubau umzusetzen.

Back Journal: Was sind typische Fehler, die bei einem Backstubenneubau leicht gemacht werden, und wie lassen sie sich vermeiden?

Pescher: Typische Fehler sind Ankäufe zu kleiner Grundstücke und unterdimensionierte Flächen für Expedition und Bereitstellung.

„Typische Fehler sind Ankäufe zu kleiner Grundstücke und unterdimensionierte Flächen für Expedition und Bereitstellung.“

Back Journal: Was ist aus Ihrer Sicht zu beachten, damit die Zusammenarbeit mit einem externen Beratungsunternehmen reibungslos klappt, das sich auf die Inneneinrichtung der Produktion kümmert?



[1]

Foto: Hans Dieflich Fertigung GmbH & Co. KG 2017



[2]

Foto: Hans Dieflich Fertigung GmbH & Co. KG 2017

[1] Der Neubau der Bäckerei Brante in Bad Oeynhausen mit einer Grundfläche von 1.372 Quadratmetern und einem Backstubenshop wurde im März 2016 fertig gestellt. [2] Die säulenlose Hallenkonstruktion ermöglicht eine optimale Nutzung der Produktionsfläche, große Fenster lassen zudem viel Tageslicht ins Gebäude.

Pescher: Eine vertrauensvolle Zusammenarbeit sollte frühzeitig beginnen. Wichtig ist, dass die Gespräche zwischen Bauherr, externen Beratern und dem Bauunternehmer immer gemeinsam erfolgen, sodass alle Parteien den gleichen Wissensstand haben. So lassen sich später Fehler vermeiden.

Back Journal: Wie sieht das ideale Grundstück für eine Bäckereiproduktion aus und welche Kompromisse müssen Sie in der Realität am häufigsten machen?

Pescher: Die Grundstücksgröße sollte mindestens die dreifache Größe der Bäckerei haben. Bei günstigen Grundstücken mit Preisen von bis 50 Euro pro Quadratmeter wird diese Regel immer beherzigt. Bei Grundstücken über 100 Euro pro Quadratmeter bedarf es schon einiger Überzeugungskraft. Hinsichtlich der Grundstücksgröße sollten aber möglichst in keinem Fall Kompromisse gemacht werden.

Back Journal: Ein unterschätzter Aspekt in einer Bäckereiproduktion ist die Entstehung von Kohlendioxid durch die diversen Gärprozesse. Was ist für Sie nicht nur in diesem Zusammenhang eine gute Be- und Entlüftung?

Pescher: Die neuzeitlichen Bäckereien werden ebenerdig gebaut, so dass Gärgase, die ja schwerer als Luft sind, einfach „abfließen“ können. Dies ist bei Kellerbäckereien ein völlig anderes Thema. Eine gute Be- und Entlüftung hat zum Ziel, über das ganze Jahr eine Atmosphäre in der Backstube zu gewährleisten, die für die Mitarbeiter ein angenehmes Arbeiten erlaubt und gleichzeitig ein Verhärten der Teiglinge nicht zulässt. Wir empfehlen hier mechanische Lüftungsanlagen, die die Einhaltung der geforderten Standards zur Höhe der Mehlstaubkonzentration und die gewünschte Luftfeuchte der Raumluft zuverlässig gewährleisten.

Back Journal: Derzeit sind viele Handwerker voll und ganz ausgelastet. Welche Tipps haben Sie für den Bäcker, wie er dennoch kurzfristig die passenden Partnerfirmen für sein Bauprojekt gewinnen kann?

Pescher: Gerade in Zeiten, wo die Handwerker ausgelastet sind, empfiehlt sich die Zusammenarbeit mit einem Generalunternehmer zum Festpreis. Die Erstellung einer neuen Bäckerei über Einzelausschreibungen für die verschiedenen Gewerke kann schnell zu einem regelrechten Höllentrip werden.

Back Journal: Wie hat sich die Finanzierung von Bauprojekten in Zeiten niedriger Zinsen verändert? Was sollte der Bäcker für eine solide Kalkulation besonders beachten?

Pescher: Die niedrigen Zinsen vergrößern die Bereitschaft der Bäcker zu Investitionen in einen Neubau. Die Bedingungen der Banken zur Gewährung der Fremdmittel sind aber gleichgeblieben. Bei einer soliden Finanzierung ist eine langfristige Zinsbindung von entscheidender Bedeutung, sowie Eigenmittel in Höhe von zehn bis zwanzig Prozent des Gesamtfinanzierungsbedarfes.

„Die Erstellung einer neuen Bäckerei über Einzelausschreibungen für die verschiedenen Gewerke kann schnell zu einem regelrechten Höllentrip werden.“

Back Journal: Viele Betriebe setzen seit einiger Zeit verstärkt auf Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit. Welche Möglichkeiten gibt es, diese Aspekte in einen Produktionsneubau einfließen zu lassen?

Pescher: Über die Wärmerückgewinnung, die bei den Öfen und der Kältetechnik ansetzt, wird das Thema Heizen und Warmwasseraufbereitung erledigt. Für Beleuchtung ist energieeffiziente LED-Technik im Einsatz. Die Dachflächen werden zur Aufstellung von Photovoltaik-Anlagen genutzt. Dabei sind



Foto: Hans Dietrich Fertigung GmbH & Co. KG 2017

Wie dieses im September 2014 abgeschlossene Bauprojekt der Bäckerei Rönnau in Kiel mit einer Grundfläche von 1.000 Quadratmetern sieht eine moderne Backstube aus. Die großen Fenster lassen viel Tageslicht ins Gebäude und die Klinkerfassade unterstreicht neben der Leuchtschrift die traditionell-handwerkliche Ausrichtung der Bäckerei.

Bäckereineubauten heute in aller Regel statisch so ausgelegt, dass eine Photovoltaik-Anlage mit Gewichten von etwa 25 Kilogramm pro Quadratmeter problemlos aufgestellt werden kann. Vereinzelt bemühen sich zudem, über Heizzentralen mit Holzbefuerung durch die Nutzung nachwachsender Rohstoffe eine nachhaltige Produktion zu erreichen.

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

Stefan Schütter