

## Nachhaltig angetrieben

Die Bäckerei Wittmaack plant, vor der Backstube eine Windkraftanlage zu bauen.  
**Ab Seite 18**

### VERKAUFEN

### RETOURENSTEUERUNG

Wie lassen sich Retouren sinnvoll reduzieren?  
**Ab Seite 36**

### INTERVIEW

### PRODUKTIONSNEUBAU

Janez Jakobic von Dietrich Fertigbau zur Planung von Großprojekten.  
**Ab Seite 40**

### DIGITALE WELTEN

### INTERNETPREIS 2019

Welche Website unsere Jury in diesem Jahr überzeugte.  
**Ab Seite 26**

### AKTUELL

### RUNDER TISCH

Ein Kommentar von Trond Patzphal  
**ab Seite 10**



Foto: designed by freepik.com 2019

# Mammutprojekte

In den vergangenen Jahren hat Hans Dietrich Fertigbau zahlreiche Produktionsneubauten für Bäckereien geplant, begleitet und durchgeführt. Drei Beispiele.

## GOEKEN BACKEN, BAD DRIBURG

Im März 2011 begann die Planung der Bad Driburger Bäckerei Goeken backen, um einen umfangreichen Erweiterungsbau an die bereits bestehenden 2.400 Quadratmeter Produktionsfläche anzugliedern. In der Vergangenheit war der Umsatz an Konditoreiwaren und Snacks erheblich angestiegen: Die Produktionsräume für diese Artikel waren zu klein geworden und zudem der Backstubenwärme ausgesetzt. Die bisher extern untergebrachte Verwaltung sollte mit eingegliedert werden, auch wollte die Bäckerei den Kunden Einblicke in die Produktion gewähren. Gemeinsam mit der Firma Dietrich Fertigbau realisierte Goeken backen den Erweiterungsbau am bestehenden Produktionsgebäude. Im Erdgeschoss sind nun Konditorei, Snackabteilung, Feingebäckproduktion sowie die Kühl-, Lager- und Vorbereitungsräume untergebracht, im Obergeschoss die Verwaltung und Sozialräume. Eine Zwischenebene bildet der verglaste Besuchergang, der interessierten Kunden einen ungehinderten Blick in die Produktion ermöglicht.

### Technische Daten:

- Erweiterungsbau mit 2.500 Quadratmetern Nutzfläche
- Vorgefertigte, wärmeisolierte Beton-Wandelemente in Sandwichbauweise
- Dachkonstruktion mit Stahlbetonbindern
- Zwischendecke in Spannbeton- und Filigranbauweise
- Ostseitig gelegene, zusammenhängende Glasfläche von 240 Quadratmetern Größe
- Verdeckte Installation der Elektro- und Sanitärleitungen



## BIO-BÄCKEREI POSTLER, BAMBERG

Die Erweiterungsmöglichkeiten am ursprünglichen Produktionsstandort der Bio-Bäckerei Postler – gelegen in der Bamberger Innenstadt – waren aufgrund von Platzmangel und steigender Produktnachfrage ausgeschöpft. Ein reibungsloser Produktionsablauf wurde durch die Enge nahezu unmöglich, zudem ergaben sich bei den vorhandenen räumlichen Gegebenheiten zusätzliche Probleme in Sachen Logistik und Hygiene. Der Bau einer neuen Produktionshalle vor den Toren der Stadt löste alle Probleme des alten Standorts. Im August 2012 erfolgte auf dem 4.200 Quadratmeter großen Baugrundstück in der circa 20 Kilometer südwestlich von Bamberg gelegenen Gemeinde Burgebrach der erste Spatenstich zum Bau der neuen, gut 28 Meter breiten und etwa 41 Meter langen Produktionsstätte.

### Technische Daten:

- Stützenlose Hallenkonstruktion aus massiven Stahlbeton-Fertigelementen
- Isolierte Wandelemente in Sandwich-Bauweise mit Carrara-Waschbetonverblendung
- Freitragende Dachkonstruktion mit Leimholzbindern
- Isolierte Dachelemente aus beschichteten Profilblechpaneelen mit Hartschaumisolierung
- Kombinierte, fein regulierbare Be- und Entlüftungsanlage mit Heizfunktion und einstellbarer Luftfeuchtigkeit

Fotos: DBZV / Archiv

## BÄCKEREI OEHME, DÜSSELDORF-HEERDT

Die Expansionsmöglichkeiten des vorherigen, seit 1990 angemieteten Produktionsgebäudes der Bäckerei Oehme im Düsseldorfer Stadtteil Oberbilk waren aufgrund von Platzmangel und steigender Produktnachfrage restlos ausgeschöpft. 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. 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 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.

### Technische Daten:

- 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 Brett-schichtholz
- In die Dachfläche der Halle integrierte Lichtstraße aus transparenten Polycarbonat-Hohlkammer-elementen
- 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



Anzeige

tray-cleaner.com



blechputzmaschinen.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 neuzzeitliche 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.brezellaue.de E-Mail: info@brezellaue.de

Durch die BÄKO-Genossenschaften und Ihren Fachgroßhandel



# Die Erweiterung einplanen

Der Neubau einer Produktion mit angeschlossener Verkaufsstelle ist ein umfangreiches Projekt, bei dem Bäcker vieles bedenken müssen. Wir sprachen mit Janez Jakobcic von Hans Dietrich Fertigbau über die entscheidenden Meilensteine im Prozess.

Die Fragen stellte Markus Nitz

**DBZ Magazin:** Herr Jakobcic, Sie unterstützen Bäcker bei der Planung und Umsetzung von Bauvorhaben in den Bereichen Produktion und Verkaufsstandorte. Was umfassen ihre Leistungen?

**Janez Jakobcic:** Zunächst einmal hat sich Hans Dietrich Fertigbau seit 1992 ausschließlich auf den Bau von Bäckereien konzentriert. Diese Spezialisierung auf ein Produkt ist im Baubereich vollkommen ungewöhnlich. Wir sehen dadurch allerdings den klaren Vorteil, spezialisierte und angepasste Konzepte für die Bäckerbranche anbieten zu können. Eine vertrauensvolle Zusammenarbeit sollte, vor allem bei so einer wichtigen Aufgabe, frühzeitig beginnen. Wichtig ist, dass die Gespräche zwischen Bauherren, externen Beratern und dem Bauunternehmer immer gemeinsam erfolgen, sodass alle Parteien den gleichen Wissensstand haben. Die Gesamtplanung wird hierdurch optimiert und mögliche Fehler lassen sich von vornherein ausschließen. Wir bieten eine Komplettleistung an – von der Beratung beim Grundstückskauf über

die Bauantragsstellung, den schlüsselfertigen Bau bis hin zu den Außenanlagen, Abnahmen und der endgültigen Übergabe an den Bäcker.

**DBZ Magazin:** Inwieweit muss sich ein Unternehmer in die Planungen einbringen? Bis zu welchem Grad können Sie das komplett übernehmen?

**Jakobcic:** Wir sind nicht nur ein Bauunternehmen mit mehreren eigenen Betonfertigteilwerken, sondern führen auch ein Architekturbüro. Dadurch ist es uns möglich, von der ersten Stunde bis zum Einzug in die neue Backstube dabei zu sein und unsere Bäcker mit unserem Know-how tatkräftig zu unterstützen.

**DBZ Magazin:** Helfen Sie auch schon bei der Wahl des Standortes oder Grundstücks?

**Jakobcic:** Gerne können wir auf Wunsch von der ersten Stunde an mitwirken. Zwei Gesichtspunkte sind bei der Wahl des Standortes besonders zu beachten: Einerseits

sollte die Entfernung zu bereits bestehenden Filialen für eine Anlieferung nicht zu groß sein. Außerdem sollte bei Anbindung einer Verkaufsfiliale an die Backstube auf eine gute Erreichbarkeit für Kunden beachtet werden. Auch die Möglichkeit Parkplätze zu realisieren, ist entscheidend.

**DBZ Magazin:** Welche Tipps geben Sie hierfür dem Auftraggeber?

**Jakobcic:** Stark befahrene Verbindungsstraßen oder Straßenkreuzungen sind ein guter Grund zur Auswahl eines Grundstücks. Die Grundstücksgröße sollte mindestens die dreifache Größe der Bäckerei haben, um genügend Parkplätze für den Verkauf einplanen zu können. Dabei sollte, wenn möglich, immer eine Reserve für eine spätere Erweiterung der Produktionsebene berücksichtigt werden. Wir denken immer schon an die Zukunft, um auf den Bäcker keine unschönen Überraschungen bei eventuell geplanten Erweiterungen zukommen zu lassen.

**DBZ Magazin:** Woran machen Sie die zu planende Größe eines Objekts fest?

**Jakobcic:** An mehreren Gesichtspunkten. Dies geht über den derzeitigen Umsatz bis zum neu geplanten Umsatz, dabei werden die Schwerpunkte der Produktionslinien nicht unberücksichtigt gelassen. Lagerungshaltung, Anlieferungsbereich sowie mögliche weitere Expansionswünsche fließen in die Überlegungen ein.

**DBZ Magazin:** Rechnen Sie das geplante Wachstum über die kommenden Jahre ein?

**Jakobcic:** Bereits bei der Planung einer aktuellen Bäckerei berücksichtigen wir in unseren Überlegungen die Möglichkeit einer Erweiterung.

**DBZ Magazin:** Ab wann empfehlen Sie einem Bäcker, den Ladenbauer dazu zu holen?

**Jakobcic:** Dies sollte erst nach der baurechtlichen Klärung des B-Plans mit textlichen Festsetzungen und einer Erstplanung geschehen.

**DBZ Magazin:** Wie eng arbeiten Sie mit dem Ladenbauer zusammen, um die Verlegung von Ver- und Entsorgungsleitungen zu planen?

**Jakobcic:** Sehr eng. Die Entwässerungspläne müssen frühzeitig stehen, da Leitungen für Produktionsabwasser sowie fäkalienhaltiges Abwasser unterhalb der Bodenplatte verlegt werden und der Ladenbauer die Anschlusspunkte nach Fertigstellung wiederfinden muss. Die Verlegung von Versorgungsleitungen ist dagegen nicht so schwierig, da diese oberhalb der Bodenplatte verlegt werden und somit jederzeit erreichbar sind.

**DBZ Magazin:** Sind Sie auch an den Planungen des Objektes als Ganzes beteiligt, zum Beispiel was die Parkplätze angeht?

**Jakobcic:** Unsere Leistung ist als Komplettplanung zu verstehen. Da wir in den meisten Fällen bereits beim Kauf des Grundstücks beratend zur Seite stehen, werden wir selbstverständlich nicht nur den eigentlichen Bäckereibau, sondern auch die Außenanlagen, Parkplätze und gegebenenfalls die Verkaufsstelle planen und durchführen.

**DBZ Magazin:** Inwieweit fließen Arbeitsabläufe im Verkauf in die Gebäudeplanung ein?

**Jakobcic:** Die Frage nach einer der Bäckerei angeschlossenen Verkaufsstelle wird frühzeitig mit dem Bäcker und Ladenbauer geklärt, um notwendige zusätzliche Räumlichkeiten (unter anderem Vorbereitungs- und Lagerräume) direkt einplanen zu können.

**DBZ Magazin:** Es wird gesagt, dass Schaufenster heutzutage aus der Mode seien. Wie sehen Sie das?

**Jakobcic:** Das Konzept der „gläsernen“ Produktion ist nur dann sinnvoll, wenn ein Zuschauen auch interessant ist. Der Blick auf Frosteranlagen und Vollautomaten ist da eher kontraproduktiv.

**DBZ Magazin:** Welche Tipps geben Sie den Bäckern mit auf den Weg, die eine neue Backstube bauen?

**Jakobcic:** Wir geben den Bäckern gern vier wichtige Hinweise. Stellen Sie sich folgende Fragen: Wer kann eine Backstube zum garantierten Festpreis bauen? Welcher Anbieter kann die vereinbarte Bauzeit und einen festen Einzugstermin garantieren? Grundsätzlich sollten Sie vor einem Grundstückskauf auch eine Bodenuntersuchung hinsichtlich der Standfestigkeit, Verunreinigung, Wiederverwendbarkeit und Lage des Grundwasserspiegels vorgenommen lassen. Außerdem ist die frühzeitige Klärung der baurechtlichen Gegebenheiten mit den jeweiligen Bauplanungsämtern der Länder wichtig. Sind diese vier Punkte geklärt, so wird sich der Bäcker auf einem sicheren wirtschaftlichen Pfad bewegen, um seine Backstube ordentlich und ohne größere Risiken realisieren zu können.

**DBZ Magazin:** Herr Jakobcic, wir danken für das Gespräch.



Janez Jakobcic, Diplom Bauingenieur und Kundenbetreuer bei Hans Dietrich Fertigbau. Mehr Infos zum Anbieter unter: [www.dietrich-fertigbau.de](http://www.dietrich-fertigbau.de).

Foto: Hans Dietrich Fertigbau 2019

Zahlreiche Faktoren sind bei der Planung einer Produktion zu bedenken, unter anderem die Parksituation.



Doris Felber holte sich für die Umsetzung ihres Vorhabens die Energieberatung Power Solution ins Boot. Beim Investorenfrühstück im Januar gab sie ihren Unterstützern mit Geschäftsführer Roland Kuras ein Projektupdate.

# Verantwortung übernehmen

Die Energieversorgung der Wiener Bäckerei Felber ist künftig CO2-neutral. Für die Umsetzung dieses Projektes erhielt das Unternehmen Unterstützung von 120 Privatinvestoren. Sie finden: Klimaschutz geht alle an.

Von Edda Klepp

Seit Urzeiten sprechen Menschen der Zahl Sieben eine symbolische Bedeutung zu. Sie gilt als Zeichen der Veränderung, als Verbindung zwischen den vier irdischen Elementen und der Dreifaltigkeit. Für Bäckerei-Inhaberin Doris Felber aus Wien handelt es sich um eine Glückszahl, die eindeutig für den Wandel ihres Unternehmens steht. Eine Woche dauerte es nämlich, bis sie im Herbst des vergangenen Jahres einen wichtigen Meilenstein auf dem Weg zur CO2-Neutralität ihrer Bäckerei erreicht hatte: 120 private Investoren unterstützten sie bei einer Crowdfunding-Kampagne, um das ambitionierte Vorhaben in die Tat umzusetzen. „In nur sieben Tagen waren wir ausfinanziert“, freut sie sich. Vor allem junge Menschen hätten sich für das Projekt begeistern können. In Kürze soll es nun in die Umsetzung gehen.

**Nachhaltigkeitskonzept.** Drei Bausteine braucht es, um die CO2-Neutralität der Bäckerei Felber zu erreichen: erstens den Bau einer Photovoltaik-Anlage auf dem Dach der Zentrale, zweitens E-Mobilität und drittens den Ankauf von CO2-Zertifikaten. Letzteres ist notwendig, um überall dort, wo der Ressourcenverbrauch noch nicht entsprechend gestaltet werden kann, dies zu kompensieren. Schon lange ist es Doris Felber ein Anliegen, sich nachhaltig zu positionieren: „Ich komme aus einer Bäckerfamilie mit Landwirtschaft und ich gehe sehr gerne laufen. In meiner Freizeit möchte ich eine gesunde Umwelt genießen“, erklärt die Unternehmerin. „Statt auf die Politik zu warten, müssen wir selber etwas tun, damit sich die Situation ändert.“ Das Engagement der jugendlichen Schwedin Greta Thunberg findet sie enorm, vor allem

aber das gewachsene Bewusstsein der Bevölkerung für den Klimaschutz freut Felber. Die Geschäftsleitung haben die Eheleute Doris und Franz Felber gemeinsam inne. Und die nächste Generation steht auch bereits in den Startlöchern, denn zusammen zieht das Paar außerdem vier Kinder groß. Seit fünf Jahren fährt Doris Felber ein Elektrofahrzeug von Tesla, für die Bäckerei bestellte sie außerdem neun Elektro-Smart-Modelle. Die kosten derzeit zwar noch eine Menge, doch die Unternehmerin wollte konsequent ein Zeichen setzen. „Wir reden von handwerklicher Herstellung, Brot und Reifezeit. Authentisch wirkt das allerdings erst, wenn du es auch lebst“, ist sie überzeugt.

**Sonnenenergie nutzen.** Auf Dauer genügen Felber all die Einzel-Maßnahmen in ihrem Unternehmen nicht. Sie wünschte sich ein ganzheitliches Konzept und machte sich auf die Suche nach einem Partner, der die Bäckerei auf dem Weg zur CO2-Neutralität unterstützen sollte. Im Austausch mit Kollegen stieß sie schließlich auf die Energieberatung Power Solution, die 2001 in Wien gegründet wurde und seither Kunden unterschiedlicher Branchen dabei unterstützt, ihre Energiekosten langfristig und umweltverträglich zu optimieren. In Zusammenarbeit mit Geschäftsführer Roland Kuras entstand der Plan, das Unternehmen mit den drei genannten Bausteinen zur klimaneutralen Produktion zu begleiten. Herzstück des Konzeptes ist die Photovoltaik-Anlage, die mit einer Fläche von 800 Quadratmetern auf dem Dach der Felber-Zentrale

installiert wird. Die Anlage arbeitet mit einer Leistung von 100 Kilowatt Peak und erwirkt damit eine Einsparung von circa 100.000 Kilowattstunden im Jahr. Beim Photovoltaik-Verfahren wird Sonnenenergie über Solarzellen in elektrischen Strom umgewandelt. Die so erzeugte Energie kann direkt vor Ort genutzt werden. Unter anderem auch, um Elektroautos aufzuladen. So wurden bereits zwei E-Tankstellen in der Felber-Zentrale eingerichtet, weitere drei sollen Kunden zur freien Nutzung an Felber-Standorten zur Verfügung gestellt werden. „Das ist allerdings eine Herausforderung, denn hierfür müssen wir erstmal die Genehmigung bekommen“, sagt Felber. „Ich möchte gerne, dass viele meiner Verkaufskräfte ein E-Auto fahren, dafür wollen wir die Infrastruktur schaffen.“ Das Go der Behörden für den Bau der Solaranlage hat die Bäckerei kürzlich erhalten, sodass diese nun zeitnah gebaut und in Betrieb genommen werden kann.

**Nachhaltige Investitionen.** Beim Ankauf der CO2-Zertifikate riet Kuras den Felbers



So wird die Photovoltaikanlage auf dem Dach der Felber-Produktion aussehen.

Fotos: Bäckerei Felber 2019

Anzeige

**JACOBI DECOR**  
Spezialist aller Art für Konditorei- und Backwaren  
FONDANT (REGAL 5kg)



Fondant im Eimer (Regal 5kg)  
20% RABATT IM APRIL 2019!  
www.jacobi-decor.de  
info@jacobi-decor.de • Tel. 02241-397030

**Der Spezialist für den kompletten Backstubenbau**



Kompetenz in Planung und Ausführung durch über 100 gebaute Bäckereien.  
Individueller stützenfreier Grundriss.  
Schlüsselfertig zum Festpreis.  
Massivbau mit glatten Innenwänden und wartungsfreien Fassaden.



**DIETRICH FERTIGBAU**  
Hans Dietrich Fertigbau GmbH und Co. KG  
Hermannstraße 2 • 33189 Schlangen  
Telefon (0 52 52) 98 76 30 • Fax (0 52 52) 98 76 50  
www.dietrich-fertigbau.de