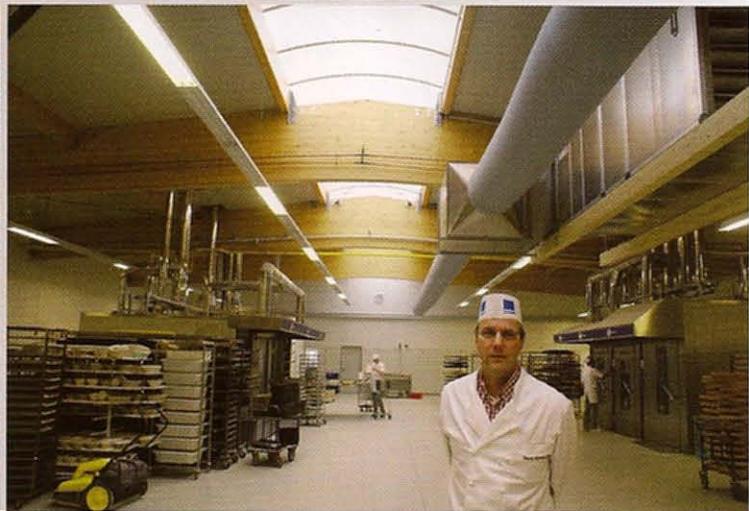
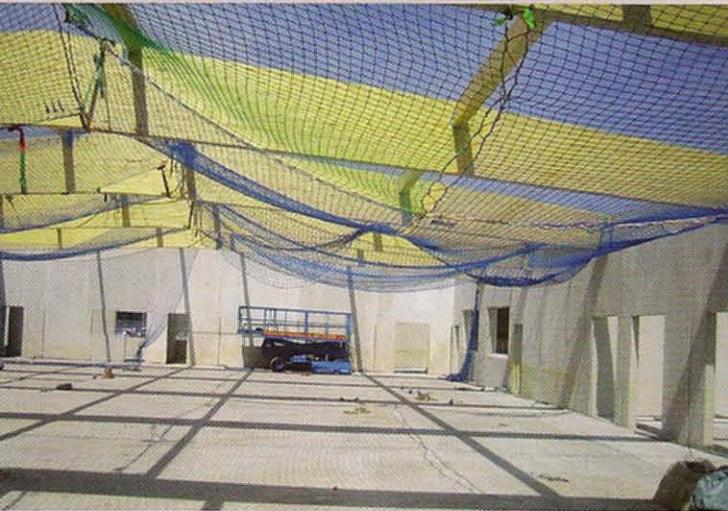


Vorher (links) – nachher (rechts): In nur sechsmonatiger Bauzeit realisierte Dietrich Fertigbau für die Bäckerei Krimphove den zweckmäßigen Neubau im Industriegebiet Loddenheide in Münster.



Nicht auf Sand gebaut

Die Bäckerei Krimphove ist eine feste Größe im stark umkämpften Markt der westfälischen Metropole. Dank der von Dietrich Fertigbau realisierten neuen Produktionshalle und besonders zugkräftigen Geschäftsmodellen präsentiert sie sich auch für die Zukunft gut aufgestellt.

„Die Neubauidée spukte mir schon fünf Jahre im Kopf herum“, berichtet der Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks Georg Krimphove über die Vorgeschichte seines repräsentativen Neubaus im Münsteraner Industriegebiet Loddenheide, einem ehemaligen Militärgebiet. Die Produktionshalle samt Verwaltungstrakt und Ladencafé auf einem 4 800 qm großen Grundstück ist nach einem schrittweisen Umzug seit Oktober 2009 am Netz und hat den alten innerstädtischen Standort damit komplett abgelöst.

Konkret wurden die Pläne auf der Südback 2007, als Krimphove mit den Komplettbauprofis von Dietrich Fertigbau ins Gespräch kam. Ein Finanzplan wurde aufgestellt, Wirtschaftsförderung erfolgreich beantragt und die allfälligen bürokratischen Hindernisse (Bauamt fordert Dachbegrünung, Bäcker und Lebensmittelüberwachung sind dagegen etc.) wurden, auch dank der Unterstützung des erfahrenen Betriebsberaters Fritz Pott hast von der Ebäcko, glücklich überwunden. Endlich stand fest: Der neue Hauptstandort wird Wirk-

lichkeit. Knapp sechs Monate nach Baubeginn im März 2009 stand der Massivbau bezugsfertig und erwartete den „Feinschliff“, der inzwischen weitgehend abgeschlossen ist. Auch die Zertifizierung nach DIN ISO 9001 ist auf einem guten Weg und soll noch 2010 erreicht werden.

Klare Vorstellungen, fixer Preis

„Wir wollten einen Zweckbau, kein Schloss“, beschreibt Krimphove die Vorgabe an Dietrich Fertigbau. Eine bezahlbare Produktion mit ei-

nem komplett nutzbaren Raum (ohne Strebepfeiler) sollte es sein, dazu ein ansprechender Laden samt Café und der Möglichkeit zur Außengastronomie: So lautete die Herausforderung, die zum (eingehaltenen!) Festpreis realisiert wurde. „Für uns ist die Preisgarantie ein wichtiges Verkaufsargument“, unterstreicht Geschäftsführer Peter Pescher von Dietrich Fertigbau. Er betrachtet das Neubauprojekt als „grundsolides Geschäft“, das sich für Krimphove auf jeden Fall innerhalb der nächsten zehn Jahre amortisieren werde. „Ausweislich



Die 150-jährige Unternehmensgeschichte ist für den Bäckermeister und Betriebswirt Georg Krimphove Ansporn und Verpflichtung zugleich.

unseres Jahresplans rechnet sich das Projekt vom ersten Tag an!", geht der Bäcker sogar einen Schritt weiter.

Die Auslastung der Produktion (derzeit im 1,5-Schicht-Betrieb) ist gut, aber noch ausbaufähig: 20% Wachstum auf bestehender Fläche sollten möglich sein. Mit dem Neubau verknüpft Georg Krimphove

jedoch keine Expansionsgedanken („Wir werden uns weiter innerhalb der Stadtgrenzen bewegen“), sondern in erster Linie eine Verbesserung der logistischen Abläufe auf breiter Front. „Frische ist die absolute Grundvoraussetzung“, unterstreicht Krimphove. Vor allem die verkehrstechnisch günstige Lage mit Zufahrt und einer ausreichenden



Die freundlichsten Bäckereifachverkäuferinnen von Münster? Das jedenfalls ist Georg Krimphoves erklärtes Ziel.

den Zahl an Parkplätzen für die sechs Lieferfahrzeuge wirkt sich positiv aus, denn die Belieferung aller 18 Filialen und das umfangreiche Liefergeschäft (20–25% Umsatzanteil) – rund 25 000 Brötchen und 2 500 Brote verlassen täglich die Backstube – werden nun von hier aus abgewickelt. Auch die nun gut zugänglich zur Ver-

fügung stehenden 100 qm Kältefläche und 74 qm Backfläche (davon 50% Stikken) sorgen für erhebliche Arbeiterleichterung. In Kälteanlagen und fünf neue Backöfen wurde ebenso investiert wie in eine neue computergesteuerte Siloanlage.

Ein nicht zu verachtender Nebeneffekt aus Sicht des Firmenchefs ist



GF Peter Pescher (r.) und Projektleiter Sebastian Ranft (l.) von Dietrich Fertigbau stehen Georg Krimphove auch nach Projektabschluss beratend zur Seite.



„Pain et Gâteau“ ist das neue Aushängeschild der Bäckerei im Zentrum Münsters.

die deutlich gestiegene Zufriedenheit der Mitarbeiter um Backstubenleiter Kay Schermer und Konditoreichef Siegfried Kühn, die durch „weiche Faktoren“ wie verbesserte Arbeitsbedingungen (= mehr Gesundheit) und Parkgelegenheiten begründet ist. Und dies wohlgemerkt in einem Betrieb, der schon 2008 als erster in Münster die Bonusstufe für betriebliche Gesundheitsförderung erreichte und dafür von der IKK ausgezeichnet wurde.

Ein dritter Aspekt ist die Verbesserung der Energiebilanz durch eine entsprechende Bauweise. Dank der Wärmerückgewinnung, die z. B. für den Betrieb der Fußbodenheizung und das gesamte Brauchwasser genutzt wird, sollen die Energiekosten um bis zu 30% sinken. Die bislang benötigte Jahresstrommenge von 750 Tsd. kWh würde sich dann auf rund 500 Tsd. kWh einpendeln. Das angeschlossene, von 5.30 bis

17 Uhr geöffnete Café bietet neben einer Auswahl an Bäckereiprodukten Frühstückskombinationen und Mittagstisch an, was nicht nur von den Beschäftigten im Industriegebiet gerne genutzt wird.

150 Jahre Bäckerfamilien-Tradition

Mit Seniorchef Heinrich, Georg Krimphove (seit 2000 am Ruder) und Sohn Christopher, der nach Ausbildung und Studium fest einsteigen will, sind drei Familiengenerationen im 1860 gegründeten Unternehmen aktiv. Das 150-jährige Bestehen wird ganzjährig mit besonderen Jubiläumspreisangeboten in den Läden gefeiert. Ein Tag der offenen Tür ist ebenfalls geplant, dazu kommt ein Rathausempfang im Juli 2010. „Wir möchten auch weiterhin als traditioneller Handwerksbetrieb überzeugen“, beschreibt der Innungsob-

meister der Gildebäcker von Münster die Unternehmensphilosophie von „Der gute Bäcker H. Krimphove GmbH“ (Firmierung). Seine Verbundenheit mit der Stadt und Region unterstreicht er seit 15 Jahren auch durch das Sponsoring des Fußballclubs Preußen Münster.

Georg Krimphove, der sich auch im Vorstand seiner Ebäcko engagiert, bezeichnet sich außerdem als einen „Freund des genossenschaftlichen Prinzips“. Umfang und Ausmaß der BAKO-Serviceleistungen seien mittlerweile einfach „toll“, die Unterstützung bei Investitionen eine große Hilfe für das Handwerk.

Kreative Geschäftsideen sind gefragt

Im hart, aber zumindest von den Innungsmitgliedern fair umkämpften Markt Münster müssen sich die Handwerksbäcker allerdings gegen eine Vielzahl von Discountern durchsetzen – dafür sind Premiumqualität und kreative Ideen gefragt. „Der Verbraucher muss den Mehrwert unseres Angebots erkennen“, fordert Krimphove. 14 Produkte werden aktuell frisch in seinen Filialen abgebacken. Erklärtes Ziel ist es außerdem, die freundlichsten Verkäufer/innen zu beschäftigen. Viermal gibt es in Münster inzwischen „Krimphoves Brotzeit“, wo das Snackangebot und auch die warmen Mittagessen nach Möglichkeit stets auf Brotbasis zubereitet werden. Doch der wohl größte Coup ist dem Unternehmen mit der Filiale

„Pain et Gâteau“ in einem denkmalgeschützten Gebäude am Michaelisplatz im Zentrum von Münster gelangt. Neben den zahlreichen Hausspezialitäten wie der „Lambertikruste“ (Roggenmischbrot) und der „Promenadenmischung“ (Mehrkornbrot mit 5% Haferanteil) wird dort, wie der Name bereits nahe legt, vor allem die belgisch-französische Back- und Esskultur gepflegt. Georg Krimphove ist bekennender Fan der französischen Backtradition mit ihrer langen Teigführung. Inspiriert von Klassikern des Genres wie „Le Pain Quotidien“ oder „Paul“ werden im „Pain et Gâteau“ Obststörtchen und Gemüsetartes serviert, französische Brotspezialitäten (zum Teil unter Lizenz von „Pain Paillasse“) und Viennoiseries wie Éclairs & Co. Das von Berner Ladenbau stilgerecht eingerichtete Geschäft mit 30 Sitzplätzen auf zwei Etagen vermittelt französisches Flair (u. a. durch einen langen Holztisch), integrierte bewusst jedoch auch klassische Münsteraner Elemente wie Ziegel, alte Kacheln, Gemälde und das Hausschild. Die Bürger von Münster haben dieses Schmuckstück jedenfalls schnell akzeptiert und frequentieren es fleißig. stf

BACKEREI KRIMPHOVE

Loddenheide 45, 48155 Münster, Telefon: 02 51/1 33 22-0, E-Mail: krimphove@krimphove.de, Internet: www.krimphove.de

Inhaber: Georg Krimphove (in 5. Generation)

gegründet: 1860

Filialen: 18

Mitarbeiter: 165 (Verkauf: 110, Produktion: 41, Sonstige: 14)

Umsatzverteilung: Brot/Brötchen 55%, Kuchen/Feingebäck 30%, Snacks 10%, Handelsware 5%

BAKO-Mitglied: Ebäcko