

Backen ist nicht **genug**

Eine zugegebene **subjektive Auswahl** der **40 innovativsten Bäcker** in Deutschland; Österreich und der Schweiz. Alle denken weit über die eigene Backstube hinaus.

Vordere Reihe: Markus Dreher, Axel Junge, Marcus Fischer.
Hintere Reihe: Dr. Gerhard Bosselmann, Jürgen Bräuninger.



Rankings über die Backbranche kann man nach vielen Kriterien aufstellen: „Die größten Bäcker“, „Die reichsten Bäcker“, „Die einflussreichsten Bäcker“ und so weiter und so weiter. Die Listen mögen auch ihre Berechtigung haben, wir finden allerdings, dass dabei ein wichtiger Punkt leicht vergessen wird: Die Innovationskraft. Schließlich ist sie es, die einen Betrieb langfristig am Leben hält. Und es sind auch die innovativen und experimentierfreudigen Bäcker, die durch ihr Vorbild die Branche in Saft und Kraft gehalten haben. Denken wir nur daran, wo das Bäckerhandwerk heute stünde, wenn nicht irgendein Kollege vor Jahren auf die Idee gekommen wäre „Was so eine Coffeeshop-Kette kann, können wir schon lange.“ Ein anderes Beispiel ist die Erschließung der Systemgastronomie.

Unsere Auswahl der 40 innovativsten Bäcker ist natürlich subjektiv. Auch, weil manche Unternehmer stellvertretend für eine Gruppe von Kollegen stehen, die gerade das gleiche gute Konzept verfolgen. Wenn Sie aber der Meinung sind, dass ein Kollege unbedingt zu den innovativsten Betrieben gehört, freuen wir uns über Hinweise. Eine weitere Klassifizierung der 40 hier vorgestellten Unternehmen verbietet sich aus unserer Sicht. Zu unterschiedlich sind einfach die Unternehmerpersönlichkeiten und wer soll auch die Frage beantworten, was innovativer ist: Das Snackkonzept, die Cafébar, die Standortpolitik, die Produktionsweise, die Logistik, die Mitarbeiterführung, die Organisation, das Marketing oder einfach die Konsequenz in der Unternehmensführung. Deshalb haben wir die Vordenker der Branche einfach in alphabetischer Reihenfolge aufgelistet. Eines fällt allerdings auf: Die von der Filialzahl her ganz großen Namen fehlen im Ranking. Vielleicht ist an der Geschichte mit den Schnellbooten und Tankern also doch etwas dran.

Dirk Wacławek, Andreas Ranft

Die 40 innovativsten Bäcker

Raphael und Matthias Bachmann, Luzern (Schweiz). Den vom Konzept vielleicht modernsten Filialbetrieb im deutschsprachigen Raum kann man in Luzern bewundern. Die Confiserie Bachmann AG betreibt zwar „nur“ zwölf Filialen, mit einer Ausnahme liegen die aber alle deutlich über einer Million Euro. Die Brüder Raphael und Matthias haben nicht nur das Unternehmen perfekt organisiert, vor allem schaffen sie in ihren Geschäften den Spagat von der klassischen Confiserie bis hin zur Systemgastronomie. So erreicht Bachmann auch eine sehr ausgewogene Kundenstruktur – alle Altersgruppen sind Kunden.

Jochen Baier, Herrenberg. Viele Bäckereien haben ohne Überzeugung Bioprodukte ins Programm aufgenommen, werben aber groß damit. Marktkiekerpreisträger Jochen Baier aus Herrenberg geht einen anderen Weg: Zwar stammt sein Mehl ausschließlich von einem Demeter Hof aus der Region, den Begriff „Bio“ stellt Baier aber gar nicht nach vorne. Kern seiner Überzeugung (und seines Marketings) ist vielmehr die regionale Herkunft der Produkte – bis hin zu den Sonnenblumenkernen, für deren Einkauf er mit sechs anderen Bäckern die „Sonnenblumeninitiative“ gegründet hat.

Siegfried und Petra Beck, Erlangen-Tennenlohe. 1994 haben wir den Beck mit dem Marktkieker ausgezeichnet und bis heute gilt das Unternehmen als einer der Benchmarks im deutschen Bäckerhandwerk, was Innovationskraft angeht – wie auch eine Reihe weiterer Preise bis hin zum „Großen Preis des Mittelstandes“ beweisen. Der Beck ist eigentlich immer dabei, wenn es Trends zu nutzen gibt. Aktuelle Beispiele sind das Beck Drive, das Casa Pane (Schaubackstube und Erlebnisgastronomie) sowie das Café 3 Zeiten, mit dem die Bäckerei den schwierigen Vorstoß ins Abendgeschäft wagt.

Jörn und Marion Beckmann, Bremen. Die kleine Filialbäckerei von Jörn und Marion Beckmann ist aus verschiedenen Gründen interessant: Das Wiederverkäufergeschäft, das Marketing für das Schiffsbrot oder auch die eigenständigen Läden. Aufgenommen haben wir sie in die Liste aber, weil der Betrieb auf besondere Weise die Motivation und die Eigenständigkeit der Mitarbeiter fördert. Ein wichtiger Punkt, wenn man als kleiner Filialbäcker nicht nur von früh bis spät arbeiten will. Innovation muss man also nicht immer von außen sehen.

K EMOTION
R individuell
E IDEEN
A Meister-
T I V
V Qualit
F O R M & F U N K T I O N
L A D E N B A U
J A E C K S T E I N
D e s i g n
E R F O L G

www.jaeckstein.de



Vielen
Dank für
Ihren
Besuch!



Bild links: Axel Junge von der Stadtbäckerei Junge aus Lübeck. Bild Mitte: Matthias und Raphael Bachmann, Inhaber der Confiseur Bachmann AG aus Luzern in der Schweiz. Bild rechts: Jörn und Marion Beckmann von Beckmanns Bäckerland aus Bremen.

Andreas Bosse, Stendal. Okay, manche Bäcker mögen schönere Filialen haben als Andreas Bosse in seiner Stendaler Landbäckerei. Ein Unternehmen in einer so schweren Schieflage zu retten, macht ihm und seiner Frau Roswitha aber so schnell keiner nach. Und das kosteneffiziente Arbeiten wohl auch nicht – die Stendaler Landbäckerei ist in einer Region mit extrem niedrigen Preisen für Backwaren unterwegs. Trotzdem bleibt Zeit für sehr schönes Marketing, beispielsweise rund um den Salzwedeler Baumkuchen.

Dr. Gerhard Bosselmann, Langenhagen. Vor rund zwölf Jahren begann ein Newcomer die Hannoveraner Bäckerszene durcheinander zu wirbeln. Dr. Gerhard Bosselmann, gelernter Landwirt, übernahm einen kleinen Filialisten und krepelte ihn um. Nur drei Jahre nach der Existenzgründung wurde der Betrieb mit dem Marktkieker ausgezeichnet und seitdem ist es bei Bosselmann nicht ruhiger geworden. Stärke des Betriebs ist, dass Bosselmann die unterschiedlichsten Lagen perfekt zu besetzen weiß. Und – obwohl kein gelernter Bäcker – den Bäckermythos pflegt wie nur wenige andere.

Franz Brandl, Linz (Österreich). In einer Seitenstraße in Linz liegt eine Bäckerei, die den Prototypen der handwerklichen Premiumbäckerei abgeben kann: Edelste Präsentation, ein kleines, aber ausgezeichnetes Sortiment und natürlich Premiumpreise. Geleitet wird der Betrieb von Franz Brandl und wir haben die stille Hoffnung, dass sich noch ein paar Kollegen das Konzept anschauen. Wer 65 Cent für seine Brötchen bekommt, muss schließlich einiges richtig machen.

Heinz Bräuer, Hamburg. Dat Backhus ist sicher eine ausgezeichnete Bäckerei, deutschlandweit von sich reden macht der Betrieb mit rund 120 Filialen aber vor allem mit seinen Ladenkonzepten. Kein Wunder, für die Prunkstücke zeichnet sich schließlich auch das Team von Stararchitekt André Poitiers verantwortlich. Dat Backhus hat so sicher den modernen Bäckereiladenbau beeinflusst und hält noch immer einigen Abstand zu den Nachahmern.

Jürgen Bräuninger und Marcus Fischer, Burgbernheim Bräuninger und Fischer sind Marktkiekerpreisträger und damit schon per se innovative Betriebe. In Zukunft darf das Bäckerhand-

werk von den beiden aber noch ein bisschen mehr erwarten: Die beiden Filialbetriebe gehen zusammen und werden damit (hoffentlich) zum Prototypen für noch weitere Fusionen unter starken Handwerksbetrieben. Gemeinsam lässt sich eine kritische Größe schließlich viel leichter erreichen, als als Einzelkämpfer. Wir sind sicher, dass noch viele gute Ideen für die Branche aus Burgbernheim, dem Sitz der neuen, gemeinsamen Produktion kommen werden.

Dirk und Heike Brinkhege, Hilter. In den letzten Jahren traf man in der Osnabrücker Innenstadt immer wieder Bäcker aus allen Teilen der Republik. Grund: Die Kollegen besuchten die Schaubackstube der Bäckerei Brinkhege in der Markthalle. Jetzt darf man die Geschwister Brinkhege allerdings nicht auf die Schaubackstube reduzieren. Im Bereich Snacks ist der Betrieb ebenso stark wie beim Kaffee. Und auch in anderen Bereichen kommen aus Hilter immer wieder Ideen, die in der Branche ausgiebig diskutiert werden – kein Wunder, musste sich der Betrieb in den letzten 20 Jahren auch immer wieder gänzlich geänderten Marktbedingungen anpassen.

Antonius und Ralf Döbbe, Mülheim an der Ruhr. Die Brüder Döbbe stehen nicht in dieser Liste wegen besonders prunkvoller Filialen, sondern eher wegen innerer Werte. Dem Unternehmen ging es vor einigen Jahren gar nicht so gut. Durch konstantes Arbeiten am Filialportfolio – wohlgernekt ohne deutliche Steigerung der Filialzahl, die bewegt sich konstant in der Größenordnung 50 – konnten Antonius und Ralf Döbbe aber den Umsatz und vor allem die Ertragslage deutlich verbessern. Das Rezept: Umstellung der Filialen auf Sitzcafés, deren Management die Brüder inzwischen perfektioniert haben.

Markus Dreher, Gengenbach. Den Versuch, auf begrenztem Raum viele Standorte zu besetzen, ohne sich dabei selbst zu kannibalisieren, überstehen nur wenige Bäcker schadlos. Wie es funktioniert, zeigt Markus Dreher vorbildlich in Gengenbach. Der Trick: Er tanzt auf allem Hochzeiten gleichzeitig. Neben den klassischen Bäckereifilialen laufen bei ihm auch Szenegastronomie, Hochfrequenzstandorte und Schulmensen. Alle Konzepte liegen in direkter Nachbarschaft. An dieser Stelle müssen wir eine Warnung aussprechen. Mit vielen Standorten, die Dreher besetzt, würden sich andere Bäcker schwertun. Er beschäftigt nicht umsonst eine eigene Controllerin.



Bild links: Andreas und Roswitha Bosse von der Stendaler Landbäckerei aus Stendal. Bild Mitte: Dr. Gerhard Bosselmann, Inhaber der Landbäckerei Bosselmann aus Langenhagen bei Hannover. Bild rechts: Elke und Jürgen Bräuninger von der Bäckerei Bräuninger aus Burgbernheim.

Peter und Frank Görtz, Ludwigshafen. Der Bäcker Görtz ist die Bäckerei des Monats in dieser Ausgabe. Deshalb an dieser Stelle nur der Hinweis: Bäcker müssen ihren Kunden folgen und das macht der Bäcker Görtz mit großer Konsequenz.

Matthias Grieser, Leipzig. Hinter dem Lukas Bäcker in Leipzig steht eine interessante Geschichte. Das Ehepaar Grieser stammt aus Württemberg, machte sich aber nach der Wende in die neuen Bundesländer auf, um eine Filialbäckerei zu gründen. Die strategisch angelegte Suche endete in Leipzig – offensichtlich keine schlechte Wahl. Mit seinen 27 Filialen ist der Schwabe Grieser von den vor Ort produzierenden Betrieben der präsenteste. Der Lukas Bäcker besetzt erfolgreich die wichtigen Standorte am Bahnhof sowie in der Innenstadt und ist auch beim Regionalmarketing vorne mit dabei.

Wolfgang Hager, St. Pölten (Österreich). Ihre Zahlen haben heutzutage ja zum Glück viele Bäcker im Griff. Wolfgang Hager aus St. Pölten (Marktkiekerpreisträger 2008) macht da keine Ausnahme, wobei er schon einen Schritt weiter ist. Da er genau weiß, was in seinem Unternehmen passiert, hat er die Zeit, intensiv an den anderen Stellrädern des Unternehmenserfolgs zu drehen. In seinem Vertriebsgebiet ist Hager deshalb der absolute Platzhirsch – und auch einer der Vorreiter des Ladenbackens. 60 Prozent des Sortiments werden vor Ort gebacken.

Volker Hansen, Wrixum auf Föhr. Von kleinen Filialbetrieben erwartet man gemeinhin nicht dieselbe Professionalität wie von den großen. Bäcker Hansen sorgt hier für eine positive Überraschung. Es gibt ein perfekt auf den Bäcker und die Insel abgestimmtes Corporate Design, eigene Markenartikel, Jahreszielplanung, strukturierte Weiterbildung, eine klare Organisation und auch einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess. Das alles nicht nur auf dem Papier, sondern auch in der Realität. Kurz: Ein Bäcker, der genau weiß, was er tut.

Anton Haubenberger, Petzingen (Österreich). Haubis ist in Österreich ein renommierter Anbieter von TK-Backwaren und liefert auch über die Landesgrenzen. Den Sprung unter die innovativsten Bäcker schafft der Betrieb aber aus einem anderen

Grund. 2008 eröffnete das Familienunternehmen mit dem Haubiversum die „Wunderwelt des Backens.“ Auf über 2.500 Quadratmetern nimmt der Besucher hier teil an der Herstellung des wichtigsten Grundnahrungsmittels. Zum Haubiversum gehören diverse Gastronomiekonzepte ebenso wie eine Kinderbackstube oder ein Getreidegarten. Die Familie Haubenberger ist also auch stark in der Eventgastronomie.

Hans und Bruno Heini, Luzern (Schweiz). Luzern scheint ein gutes Pflaster für das Bäcker und Konditorenhandwerk zu sein, jedenfalls kommt noch ein weiterer Betrieb in unserer Auf-

Anzeige



Foto: Brinkhege

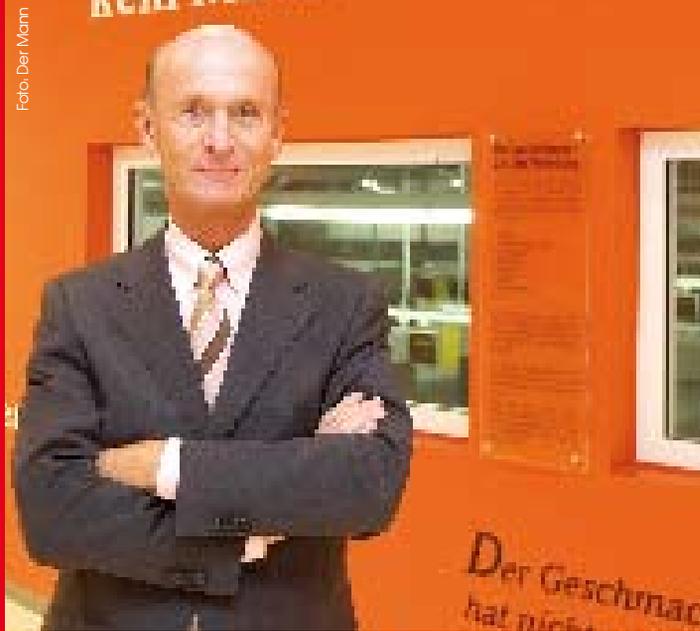


Foto: Der Mann



Foto: Dreher

Bild links: Dirk und Heike Brinkhege von der Bäckerei Brinkhege aus Hilter. Bild Mitte: Kurt Mann, Inhaber der Bäckerei Mann aus Wien in Österreich. Bild rechts: Markus Dreher, Inhaber der Stadtbäckerei Dreher aus Gengenbach.

stellung aus der Stadt. Die Meisterkonditorei Heini mit ihren fünf Geschäften und einem starken Liefergeschäft bietet dabei das Kontrastprogramm zur modernen Systemgastronomie. Die Cafés sollen Oasen der Ruhe sein, Konzept und Werbung sind perfekt auf die qualitätsbewusste Café-Zielgruppe abgestimmt – oder wie Bruno Heini sagt: „Unsere Kunden wollen nicht hip sein, also sind wir es auch nicht.“ Durch die unterschiedliche Ausrichtung kommt man sich auch nicht mit dem zweiten Vorzeigebetrieb der Stadt, Bachmann, ins Gehege.

Jens Hennig, Zwenkau. Nach der Wende entdeckten viele Großbetriebe aus Westdeutschland die neuen Bundesländer und versuchten schnell, die interessanten Standorte zu besetzen. Da ist es schön, wenn aus dem Bäckerhandwerk vor Ort Konkurrenz kommt. Einer der agilsten Bäckermeister in den neuen Bundesländern ist Jens Hennig aus Zwenkau. 2008 hat man die neue Produktion eingebaut und die Filialisierung geht weiter in schnellem Tempo voran. Hennig setzt aber auf weit mehr als Filialitis. Auch Konzept und Marketing sind tip top.

Reinhard Hesse, Kirchhundem. Jetzt, wo er seinen Betrieb mit 44 Filialen an die nächste Generation übergibt, kann man ihm das Schild umhängen: Reinhard Hesse ist der Altmeister des Bäckereimarketings. So geschickt wie er spielt kaum jemand auf der Klaviatur der Möglichkeiten, die sich einem Bäckereiunternehmer bieten. So ganz nebenbei steht Hesse aber auch für perfekte Filialorganisation und Schulung.

Josef Hinkel, Düsseldorf. Hinkel ist in den Sprachschatz des Bäckerhandwerks eingegangen. „Platz gibt es für einen Hinkel in jeder Stadt“, sagt man, wenn man ausdrücken will, dass Raum für einige tausend Premiumbäcker in Deutschland ist. Wobei man nicht verkennen sollte, dass Hinkels Auftritt gut durchdacht ist: Das prall gefüllte Schaufenster, der charmante Bäckermeister im Verkauf oder auf seinem Bäckerfahrrad und ein Butterkuchen, der mit jedem Bissen kommuniziert „Hier wird nicht am Wareneinsatz gespart.“ Hinter der freundlichen Altstadtbäckerei steckt also ein System, das sich – modifiziert und angepasst auf den jeweiligen Charakter – multiplizieren lässt.



Foto: Haubes



Foto: Back Journal

Bild links: Anton Haubenberger, Anton Walter Haubenberger und Anton Haubenberger junior, Team der Geschäftsführung von Haubis in Petzingen (Österreich). Bild rechts: Hans und Bruno Heini mit ihren Ehefrauen, Heini Conditorei AG aus Luzern in der Schweiz.



Bild links: Caroline und Marcus Fischer von der Bäckerei Fischer aus Neusitz. Bild rechts: Wolfgang Hager von der Bäckerei Hager aus St. Pölten in Österreich.

Axel Junge, Lübeck und Rostock. Bei der Frage nach den wichtigsten Bäckern in Deutschland fällt der Name Axel Junge immer an vorderster Stelle, dabei ist Junge gar kein Bäcker, sondern – gemäß der Familientradition – Kaufmann. Junge gilt in Sachen Kaffee- und Snackkompetenz sowie Organisation als einer der Vordenker der Branche. Rund 40 Prozent ihres Umsatzes in den gut 150 Filialen macht die Bäckerei mit Snacks und Getränken. Der frisch gebackene Food Service-Preisträger gehört zu den intelligentesten Vertretern und Visionären seiner Zunft.

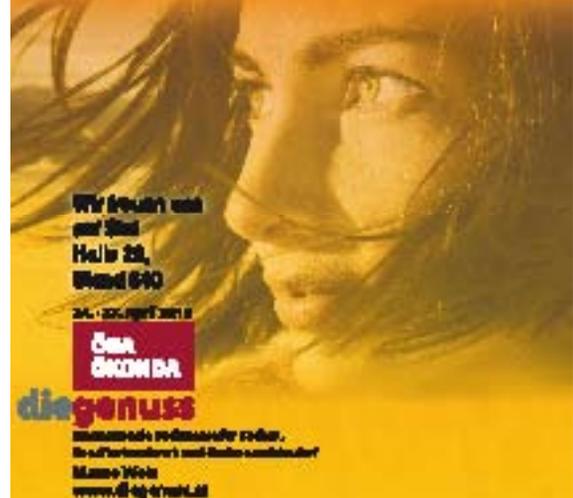
Georg Kretschmar, Düsseldorf. Die Vollkorn- und Mühlenbäckerei Herkules, 1990 ausgezeichnet mit dem Marktkieker, gehört zu den Pionieren, wenn es um die Vermarktung von Biobackwaren geht. Seine Innovationskraft hat das Unternehmen seitdem nicht verloren – auch, was die Entwicklung neuer Produkte angeht. Aktuelles Beispiel: Das Schilfroggenbrot, das aus einem ausgefallenen Getreide hergestellt wird. Das Brot mit dem kräftigen Geschmack ist zu einem A-Artikel bei Herkules geworden.

Karl Linauer und Karl Wagner, Lichtenwörth (Österreich). Linauer und Wagner sind zwei traditionsreiche Familienunternehmen, die auf mehr als 50 Jahre erfolgreiche Tätigkeit in Wien, Niederösterreich und Burgenland blicken. Zusammen betreiben sie über 35 Filialen, sind in den Bereichen Bäckerei, Café und Konditorei positioniert und seit 19 Jahren ein wichtiger Partner der Resch & Frisch-Gruppe. Beide Betriebe realisierten zusam-



Bild links: Georg Kretschmar, Vollkorn- und Mühlenbäckerei Herkules aus Düsseldorf. Bild rechts: Reinhard Hesse von der Bäckerei Hesse aus Kirchhundem.

Anzeige



Sprühen & Trennen

mit Sprühanlagen, Sprühgeräten und Bactrennmitteln vom Profi.

Sprühtechnik

- robust und wartungsarm
- sauberes Einfetten
- sparsam im Verbrauch
- einfache Handhabung
- stationär oder mobil



Bactrennmittel

- optimale Trennleistung
- sparsam im Verbrauch
- geschmacksneutral
- sichere Anwendung
- 100 % pflanzlich



Groneweg GmbH & Co. KG - Grüner Sand 72
32107 Bad Salzuffeln - Tel + 49 (0) 52 22 / 93 44 - 0
Fax + 49 (0) 52 22 / 93 44 - 55 - www.duba.de



Bild links: Josef Hinkel von der Bäckerei Hinkel in Düsseldorf. Bild Mitte: Matthias Grieser vom Lukas Bäcker in Leipzig. Bild rechts: Petra und Michael Padeffke, Inhaber der Bäckerei Padeffke aus Mössingen.

men eine gemeinsame Produktionsstätte, die am 30. Mai 2008 in Betrieb genommen wurde. Durch die Kooperation ist eine starke Marke entstanden, die im Umkreis von 50 Kilometern bekannt ist. Der Name jeder Bäckerei, die eigene Identität, sollte erhalten bleiben. Deshalb hat die Geschäftsführung eine Wort-Bild-Marke geschaffen, bei der man im Logo den Namen austauschen kann. In den Linauerfilialen treten die Bäckereien nur als Linauer auf, entsprechend in den Wagnerfilialen mit Wagner. Das gesamte Konzept baut darauf, auch in Zukunft weitere Bäckereien, die zum Beispiel keinen Nachfolger haben, in die Gruppe aufzunehmen

Achim Lohner, Polch. Die Lohners aus Polch gehören seit vielen Jahren zu den führenden Filialbetrieben in Deutschland und es steht für die Leistung des Unternehmens, wenn es in den Vorkassenzonen durchsetzen kann, dass in den Märkten keine Pre-bakestationen aufgestellt werden dürfen. Lohner tut freilich auch etwas dafür, einige seiner Schaubackstuben in Vorkassenzonen dürften Vorbild für viele andere Betriebe gewesen sein. Aber auch die inneren Werte stimmen bei Lohner. Sein ausgefeiltes Prämien-system gehört zu den wenigen im Bäckerhandwerk, die über mehr als zehn Jahre funktionieren.

Ludger Lüning, Bingen am Rhein. Wenn die Bäckerei-gastronomie in Deutschland einen Vater hat, dann ist es Ludger Lüning. 1996 erhielt er für sein Bäckerrant den Marktkieker und immer noch stehen seine Konzepte auf dem Reiseplan interessierter Bäcker. Lüning hat auch gezeigt, dass sich – richtig gemacht – mit Bäckereigastronomie Geld verdienen lässt und kann hier weiterhin als Vordenker der Branche gelten. Wobei Lüning mit seinen knapp 50 Verkaufsstellen zeigt, dass er auch ganz „normale“ Filialen betreiben kann.

Kurt Mann, Wien (Österreich). Gemeinhin bedient das Bäckerhandwerk bei der Selbstdarstellung die althergebrachten Vorstellungen des Verbrauchers. Aber kann man nicht auch zeigen, dass Bäcker heute ein moderner Beruf ist? Kurt Mann hat die Frage mit „ja“ beantwortet und in Wien den „Brotway“ eröffnet. Der Besucher erlebt in der gläsernen Produktion eine der modernsten Backstuben im laufenden Einsatz – und sieht auch hier, wie viel handwerkliche Kompetenz weiterhin zum Bäckerdasein gehört.

Anton Mareis, Vilsbiburg. Wachsen, aber nicht um jeden Preis und schon gar nicht durch die Vermehrung von Filialen. Seit 1999 führt Anton Mareis den Familienbetrieb aus Vilsbiburg in der vierten Generation. Filialen hatte er auch schon mehrere in der Region, aber sein Konzept sticht durch eine Besonderheit hervor: Während viele seiner Kollegen immer nur die nächste Verkaufsstelle zusätzlich eröffneten, schloss Mareis immer die schlechteste, um sie durch eine potenziell bessere zu ersetzen. Der Erfolg war ein kontinuierliches Wachstum, bei einer nahezu unveränderten Filialzahl. Rund um Landshut und Vilsbiburg sind es nur zehn Filialen, die zur Bäckerei Mareis gehören. Hätte er die schlechten Standorte der letzten 20 Jahre alle behalten, wären es wohl mehr als doppelt so viele. So aber betreibt er zusammen mit seiner motivierten Mannschaft, die uneingeschränkt hinter dem Unternehmen steht, eine wirtschaftlich sehr erfolgreiche und überschaubare Bäckerei.

Tobias Maurer, Winnenber. Vor den Toren von Stuttgart liegt ein Betrieb, der – still, wie die Schwaben nun einmal sind – zu den innovativsten Deutschlands gehört. Tobias Maurer betreibt für seine 38 Fachgeschäfte nicht nur ein blitzsauberes Marketing, sondern schafft es auch perfekt, sich als Bäcker in der Region zu profilieren, zum Beispiel durch Kooperationen mit örtlichen Lieferanten. Nachdem das Jahr nach dem Großbrand in der Produktion vor allem unter dem Motto „Rettung des Unternehmens“ stand, gibt Maurer jetzt wieder richtig Gas.

Wilhelm Middelberg, Bad Iburg. „Was soll denn an einem Discounter bitte schön innovativ sein?“ wird beim Namen Middelberg mancher fragen. Nun, zum einen hat es der Handwerksbetrieb Middelberg geschafft, zum zweitgrößten SB-Bäcker Deutschlands zu werden. Das gelang, weil Middelberg erfolgreich Standorte besetzte, die gemeinhin für Discounter als unrentabel schienen. Und schließlich ist es ihm gelungen, sein Unternehmen für Finanzinvestoren interessant zu machen. Die sind jetzt Hauptgesellschafter und stellen das Kapital für den nächsten Expansionsschub.

Gerhard und Magnus Müller-Rischart, München. Wir wissen schon, was jetzt mancher sagen wird: „Ja, mit einem Standort am Münchner Marienplatz wäre ich auch ein berühmter Bäcker....“ So einfach ist die Sache freilich nicht. Im

oberen Premiumbereich wird die Luft bekanntlich schnell dünn. Hinter Rischarts Erfolg steht mehr als die guten Standorte: Eine Produktion, die bewusst noch mitten in der Stadt liegt, dadurch eine einfache Logistik, ein ausgebautes Kultursponsoring und ein eigenständiges Ladenkonzept. Apropos Standorte: Rischart betreibt sogar ein eigenes Zelt auf dem Oktoberfest – und das muss man erst einmal schaffen.

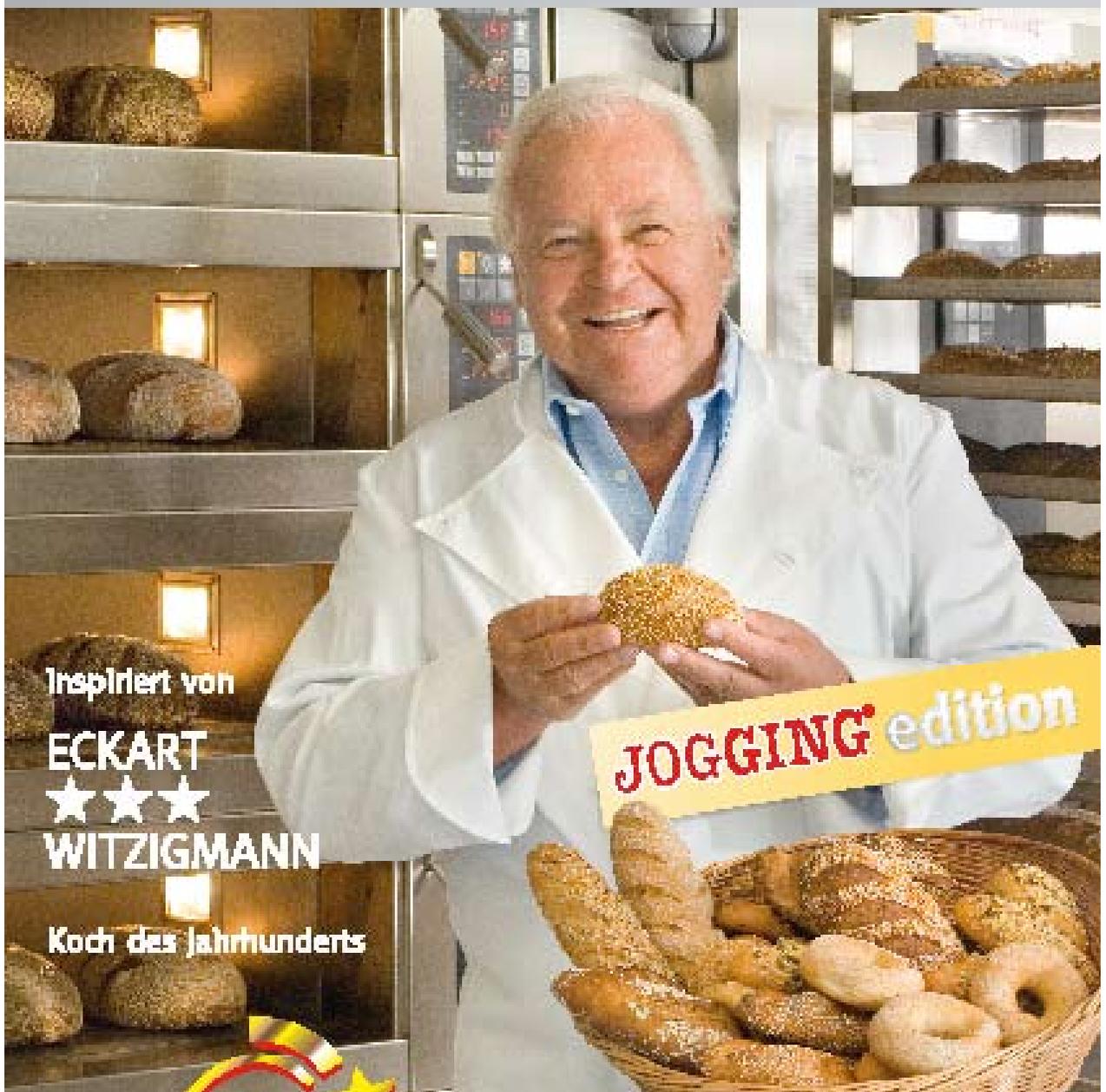
Michael und Petra Padeffke, Mössingen. Nur wenige Bäckereien in Deutschland erreichen ein konstant hohes Niveau in allen Filialen. Die Bäckerei Padeffke gehört dazu. Das allein mag noch nichts Innovatives sein, verantwortlich für den Erfolg ist aber sicher auch die Art der Mitarbeiterführung, die Michael und Petra Padeffke pflegen. Jetzt wissen wir, dass reine Demokratie in einem Unternehmen nicht funktioniert. Auf die Einbindung der Mitarbeiter zu setzen kann sich aber lohnen, selbst wenn es um Investitionsentscheidungen geht. So nebenbei: Eines der innovativsten Café Konzepte in Deutschland ist das Kaffeehaus von Padeffke in Tübingen.

Bernd Pappert und Manfred Klüber, Poppenhausen. Mit ihren Konzepten spielt Papperts Bäckerei aus Poppenhausen erst seit einigen Jahren in der Oberklasse. Kein Wunder, stand am Anfang der Filialisierung doch vor allem die Expansion im Fokus, um den Wandel von der Liefer- zur Filialbäckerei zu bestehen. Heute gehört

der Betrieb mit seinen gut 70 Filialen freilich zu den innovativsten, vom Pappert Drive über das Zweittag (einem Gutes von Gestern-Laden) bis hin zum Feuerwerk (einem Schaubackkonzept). Exemplarisch wieder: Ein erfolgreicher Filialist muss sich heute auf sehr unterschiedliche Standorte einstellen können.

Anzeige

Jeder hat sein kleines Geheimnis



Inspiziert von

ECKART



WITZIGMANN

Koch des Jahrhunderts

JOGGING[®] edition

25 Jahre
JOGGING[®]
Brot und Brötchen

uldo



Bild links: Bernd Pappert und Manfred Klüber von der Bäckerei Papperts aus Poppenhausen. Bild Mitte: Gerhard und Magnus Müller-Rischart von Rischart aus München. Bild rechts: Hans-Joachim Scherpel, Inhaber von Malzer's Backstube aus Gelsenkirchen.

Andreas Scherpel, Wattenscheid. Die Familie Scherpel findet sich gleich zwei Mal in unserer Liste wieder. Andreas Scherpel leitet eine der führenden Bio-Bäckereien Deutschlands, die neben den eigenen Filialen auch die Geschäfte von Bruder Hans-Joachim sowie Bio-Supermärkte und Reformhäuser beliefert. Aktuell wurde ein 10.000 Quadratmeter großes Nachbargrundstück erworben, man kann also davon ausgehen, dass die Zeichen stehen auf Expansionskurs stehen. Grund für den Erfolg: Backbord hat schon früh verstanden, dass Bio-Backwaren nicht in der Vollkornecke verharren müssen. Der Qualitätsanspruch des Betriebes orientiert sich an konventionellen Produkten, was den Erfolg beim breiten Publikum erklärt.

Hans-Joachim Scherpel, Gelsenkirchen. Jetzt mag an den meisten Vorkassenzonen nichts besonders Innovatives sein – die Art, wie Malzer's Backstube sie betreibt, hat aber schon etwas Besonderes. Das betrifft zunächst einmal die Qualität der Backwaren. Eine so konstante Brötchenqualität auf hohem Niveau schaffen vielleicht noch eine Handvoll weitere Betriebe in Deutschland. Das Herstellungsverfahren der Malzer Brötchen wird dann auch gehütet wie ein Staatsgeheimnis. Einher damit geht ein Organisationsgrad, der ebenfalls nur selten anzutreffen ist. Wer das Gros seiner 130 Filialen in den Vorkassenzonen des Handels betreibt, darf sich heute eben keine Schwäche mehr leisten.

Johannes Schumacher, Aachen. Leo der Bäcker & Konditor ist mit seinen 27 Filialen der wohl bekannteste Filialbetrieb. Trendsetter ist Schumacher aber noch aus einem anderen Grund: Er zeigt, dass ein handwerklicher Betrieb eine sehr erfolgreiche Lieferbeziehung mit dem Handel (Aldi) aufbauen kann. Und zwar mit einem ganz großen Namen in der Kundenliste.

Lorenz Schulz, Büdelsdorf. Lorenz Schulz mit seiner Bakteria hat ein wenig Pech mit der Lage seines Unternehmens. Wir sind sicher, dass er beispielsweise in Düsseldorf mit einigen

seiner Ideen viel mehr Erfolg hätte, als an der konservativen Nordspitze Deutschlands. Auch so kann man sich bei dem Filialbetrieb mit rund 25 Geschäften aber einiges anschauen. Das Backeria Bistro gehört zu den besten Bäckergastro-Konzepten die wir kennen und rund um seine Kaiser Wilhelm-Kekse hat Schulz ein professionelles System für bisher rund 200 Wiederverkäufer aufgebaut.

Reinhold Siegers, Erfurt. Die Elmi GmbH aus Erfurt passt eigentlich nicht so recht in diese Aufstellung, weil sie nämlich keine Bäckerei mehr ist. Aber von Anfang an: Reinhold Siegers übernahm nach der Wende von der Treuhand eine alte Kombi-natsbäckerei. Um die auslasten zu können, setzte er auf schnelle Filialisierung. Die scheiterte schließlich, die Produktion musste aufgegeben werden. Siegers machte aber das Beste aus der Pleite. Elmi agiert seitdem als Franchisegeber, die Backwaren kauft Siegers bei verschiedenen Großbäckereien nach dem Motto „Von allem das Beste“ ein. Über 50 Filialen gehören heute zu Elmi und obwohl das Unternehmen von einem Wessi geführt wird und nicht selbst produziert, ist es „unsere Bäckerei“ für viele Erfurter.

Peter Terbuyken, Düsseldorf. Ein Filialbetrieb mit 20 Geschäften, der nicht in den Läden backt, ist heutzutage entweder hoffnungslos rückständig, oder er hat sich etwas Besonders dabei gedacht. Peter Terbuyken gehört zur letzteren Gruppe. Die Filialen liegen so geschickt verteilt, dass das logistische Meisterstück funktioniert, sie bis zu fünf Mal täglich aus der Backstube zu beliefern. Terbuyken schafft es auch, dem Grundsatz „Rheinische Backkultur“ Leben zu verleihen. Bevor er das verwässert, verzichtet er lieber auf manches populäre Trendgebäck.

Michael und Dolores Wippler, Dresden. Es ist für die Glaubwürdigkeit immer gut, wenn ein Ehrenamtsträger einen funktionierenden Betrieb vorweisen kann. Das ist beim sächsischen Landesobermeister Michael Wippler der Fall. Der kleine Filialbetrieb hat nur sechs Geschäfte, aber er lebt das Bäckerhandwerk und ist seit der Eröffnung der Backwirtschaft auch



Bild links: Johannes Schumacher, Inhaber von Leo der Bäcker & Konditor aus Aachen. **Bild Mitte:** Tobias Maurer von der Bäckerei Maurer aus Winnenbergr. **Bild rechts:** Michael und Dolores Wippler von der Bäckerei Wippler aus Dresden.

zu einer richtiggehenden Pilgerstätte geworden. Wer einmal sehen will, wie das traditionsverbundene und moderne Bäckerhandwerk in Kombination aussehen kann – auf in die Landeshauptstadt Dresden.

Rainer Wolf, Augsburg. Leider sind manche erfolgreiche Bäcker Geheimniskrämer. Und leider gehört das Familien-

unternehmen Wolf aus Augsburg zu dieser Gruppe. Vor der Nennung hier hat sie das aber nicht bewahrt: Wolf gilt als einer der führenden Filialbetriebe mit ausgezeichneter Qualität, dem man auch noch große Erfolge im Brotgeschäft nachsagt. Letzteres ist bekanntlich das Sorgenkind in vielen anderen Betrieben.

Dirk Waclawek, Andreas Ranft

Anzeige



**Läden bauen können viele.
Erfolgs-Konzepte kommen von Aichinger.**

Damit Ihre **Wettbewerbsvorteile** sichtbar, erlebbar, fühlbar werden.
Für mehr **Umsatz** im Verkaufsbereich und mehr **Effizienz** im Rückbereich.
Sprechen Sie uns an und fordern Sie uns.
Komplettlösung oder Einzelleistung – Sie haben die freie Wahl!
Übrigens: Der beste Moment dafür ist jetzt: **09129/406-440**

Die Nr. 1 für individuelle
Erfolgskonzepte.
Von der Idee zur Realisierung.
Von Theke bis Flagshipstore.
Mehr unter www.aichinger.de

AICHINGER
Erfolg lässt sich einrichten.