

Karierte Maiglöckchen

De Maeckelboerger – eine klassische Filialbäckerei aus Neubrandenburg?

Nicht nur. In aller Stille haben die Mecklenburger sich zu einem Geheimtipp in Sachen „taylormade TK-Kuchen“ entwickelt.

Technik für die Basis, Handarbeit für die Verfeinerung heißt das Motto beim Maeckelboerger.



>> **Hannover Finanz Beteiligungsgesellschaft:** Gesellschafter der HF sind beispielsweise die Hannover Rückversicherung AG, die Provinzial Versicherungsgruppe Schleswig-Holstein und die Nürnberger Lebensversicherung AG.

Der Partykranz mit verschiedenen Bestreuungen ist vor allem in Dänemark ein Hit.

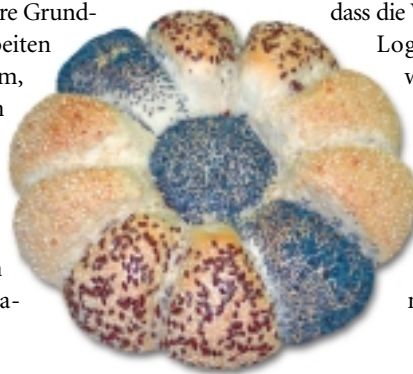
Rix-Brot, Rugenberger Backshop, Siebrecht – neben Namen aus der Backbranche finden sich in der beruflichen Vita von Wolfgang Lampel auch manch andere bekannte Lebensmittelhersteller wie Campbell Soup oder Guthof-Ei. Nachdem der umtriebige 53-Jährige nach der Wende in Ostdeutschland zwei Schlachtereien aufgebaut hatte, kam er 1994 zum Maeckelboerger. Der war zunächst im Management-Buy-Out mit Hilfe der **Hannover Finanz Beteiligungsgesellschaft** privatisiert worden, dann aber durch Missmanagement von der Pleite bedroht. 350 Arbeitsplätze standen auf dem Spiel, denn das ehemalige VEB-Kombinat produzierte nach wie vor Industrieware alten Stils, der Handwerksanteil betrug gerade mal 5% vom Umsatz.

Lampel verordnete eine Radikalkur, schloss die Industrieschiene und entließ 200 Leute. Das war 1995. Heute, gut sieben Jahre später, hat er 250 neue Arbeitsplätze geschaffen und den Betrieb seit fünf Jahren aus den roten Zahlen heraus. De Maeckelboerger ist ein modernes handwerklich produzierendes Unternehmen. Technik wird überall dort eingesetzt, wo meist auch schwere Grundarbeiten zu leisten sind, Menschen arbeiten dort, wo es um Profilierung geht, darum, sich und sein Sortiment von anderen positiv unterscheidbar zu machen.

Nachts wird das Sortiment für die 60 eigenen Filialen von Rostock bis Stralsund, Greifswald und Berlin produziert, tagsüber seit fünf Jahren für TK-Kunden. „Wir sind die Spezialisten für karierte Maiglöckchen,“ charakterisiert Lampel sein Image als TK-Lieferant. „Zu uns kommen Gastronomen und Großverbraucher, Handelsunternehmen, Caterer und Heimdienste. Hin und wieder sind auch mal Bäcker dabei, wenn es um Spezialaufträge geht, die deren eigenen Fertigungsablauf durcheinander bringen würden, aber 90% der Kunden kommen nicht aus der Backbranche. Inzwischen haben die Neubrandenburger das Image kultiviert, die Streusel werden per Hand auf die Apfel- oder Pflaumenschnitten gekrümelt, die Früchte mit den Fingern auf den Plunder arrangiert und auch die Fondantstreifen auf den Amerikanern sind echt „handmade“.

Lampel: „Wir erfinden nicht das Rad neu, aber wir geben uns Mühe bei der Produktion und lassen jede erdenkliche Sorgfalt walten. Unsere Produkte sind handgemacht und sie sehen auch so aus. Das schätzen unsere Kunden und auf der anderen Seite wissen sie, dass wir jeden Wunsch erfüllen, der irgendwie erfüllbar ist – auch wenn wir völlig neue Produkte kreieren und dafür unsere Produktion umorganisieren müssen.“ Voraussetzung allerdings ist, dass die Ware palettenweise abgenommen wird. Die Logistik läuft über Speditionen an die jeweiligen Zentrallager der Kunden.

Über Auftragsmangel kann Lampel auch ohne großen Werbeaufwand nicht klagen, aber die Produktionsräume aus alten Zeiten sind groß und lassen noch so manche Erweiterung zu. Von den ehemals 10.000 m² sind derzeit gerade mal 4.500 renoviert und in Aktion.





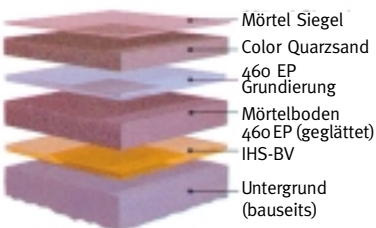
Auch bei der Verpackung gilt Sorgfalt und Schlusskontrolle durch das menschliche Auge mehr als nur Tempo und Menge.

Jedes Mal, wenn neue Räume dazukommen, ist einer mit von der Partie, der 1994 schon die ersten Umbauten mitmachte: Uwe Müller von der PIT Pro-In-Tec. Der Berliner Unternehmer ist Spezialist für Industrie-fußböden und hat weltweit bei zahlreichen Foodherstellern, aber auch bei der Mercedes-Welt in der Hauptstadt, für sicheren Grund gesorgt.

Beim Maeckelboerger war die Verlegung des Industriebodens nicht ohne Probleme und Tücken. Die Fußböden in den verschiedenen Hallen bestehen aus allen möglichen Materialien: Beton, Fliesen, Metall- und Steinplatten. Rausreißen, ausbaggern, neu aufbauen – alles viel zu teuer. Uwe Müller egalisierte die verschiedenen Untergründe mit einem 5 mm dicken Mörtelbelag, der mit einem speziellen maschinellen Flügelglätter geglättet und dabei auch stark verdichtet wurde. Darauf kamen nacheinander zwei Harzschichten, von denen eine den farbigen Quarzsand aufnahm, der schließlich als Oberfläche zu sehen ist. Eine abschließende Versiegelung ohne Lösungsmittel machte den Fußboden endgültig stabil, fettresistent und bis zu 90 °C hitzebeständig. Fünf Jahre Garantie gibt PIT Pro-In-Tec auf ihre Fußböden, und das bei einem Preis von 27 € pro m² auf eine gesamte Fläche von 3.960 m². Wolfgang Lampel ist ausgesprochen zufrieden mit der Arbeit. „Die Fußböden sind extrem belastbar und sehr haltbar. Für uns war wichtig, dass wir die Produktion nicht komplett unterbrechen mussten, sondern in mehreren Bauabschnitten den Boden schrittweise erneuern konnten.“ ■



Der Fußboden in der Kommissionierhalle ist 5 Jahre alt und sieht immer noch aus wie neu.



>>> **Fußboden-Aufbau**
Die von PIT Pro-In-Tec, Berlin, sanierten Böden haben Rutschfestigkeitsklassen von R 10 bis R 13 sowie eine Druckfestigkeit von mehr als 80 N. Die Berliner bieten die Bodensanierung als Baukastensystem an.

Zur 3-K-Standardausführung (Epoxidharz, Härter und Spezialfüllstoff) stehen mehrere Farben und Pigmente separat zur Verfügung.

**Einzigartig
 im Geschmack -
 mit dem Besten
 aus der Natur.**



Wir backen's. Gemeinsam.

Kornländer



Unser Ziel ist es, Ihnen ein Sortiment zu ermöglichen, das gleichermaßen wirtschaftlich in der Herstellung wie attraktiv in Optik und Geschmack ist. Beste Rohstoffe liefern bei **KORNLÄNDER** die Grundlage für Ihr kerniges Malz-Mehrkorn-Sortiment. Vom Kleingebäck bis zum Brot: Marktgerechte Gebäcke für zufriedene Verbraucher. Denn das ist die Basis für Ihren Erfolg.

**Mehr Korn,
 mehr Malz,
 mehr Geschmack**

IREKS GmbH
 Lichtenfelser Str. 20
 95326 Kulmbach
 Tel.: 09221 706-0
 Fax: 09221 706-306
 E-Mail: info@ireks.de
 www.ireks.de