

Ein Unternehmen umgestalten

Dipl.-Ing. Andreas Bosse hat ein Ziel: klare Verhältnisse zu schaffen. Der Geschäftsführer der Stendaler Landbäckerei GmbH hatte Anfang 2006 die Bäckerei vom Magdeburger Konsumgenossenschaftsverband übernommen und formt das Unternehmen nun nach seinen Vorstellungen.

„Bis zum 31. Dezember 2007 sollen sämtliche Verkaufsstellen auf die Marke ‚Ihr Landbäcker‘ umgestellt sein“, erklärt Andreas Bosse. Die Schaffung einer einheitlichen Marke ist das oberste Ziel des 44-Jährigen. Mit der Einführung eines gemeinschaftlichen Logos werden die anderen sieben Marken (Milde-Back, Ihr Frische-Bäcker, Stendaler Landbäckerei, Genthiner Bäckerei, Teufelsbeck, Centra und Vico) abgelöst. 75 der insgesamt 130 Verkaufsstellen sind bereits mit dem neuen Logo gekennzeichnet.

Mit dem Ende dieses „Patchworkzustands“ will Bosse den ursprünglich genossenschaftlich geprägten Charakter des Vorgängerunternehmens ablegen und seine eigene Unternehmensphilosophie verdeutlichen. „Ich möchte der Bäckerei eine Geschichte geben, um meine Mitarbeiter zu motivieren und den Kunden etwas zu bieten“, erklärt er. 572 Mitarbeiter sind in seinem Unternehmen tätig, davon 76 in der Produktion. Zur Kundenbindung gehört auch die Verwendung von Rohstoffen aus der Region. Die Mitarbeiter kreierten den „Bördekanten“, ein 80/20 Mischbrot nach altem Bosseschen Familienrezept das je Kilo für 1,95 € über den Ladentisch geht.

Produktion

Als Bosse 2003 als Sanierer nach Stendal kam, stand das Unternehmen kurz vor der Insolvenz. „Leider wurde in den Bereichen Anlagen und Mitarbeiterqualifikation seit 1999 gespart.“ Um die Konzentration auf einen Standort voranzutreiben, baute er die Produktion aus. 2003 und 2004 wurden 1,8 Mio. € in die Sanierung und den Ausbau der Produktionsstätte sowie in das Filialnetz investiert. Nach der Privatübernahme Anfang 2005 flossen weitere 1 Mio. € in den Standort. In diesem Jahr kamen bislang eine Fondantüberzugsanlage, zwei neue Kemper President 100 a Knetter sowie eine Brötchenanlage von der Emil Kemper GmbH, Rietberg, mit einer Stundenleistung von 15.000 Stück dazu.

Die Backstube in Stendal lässt sich in folgende Bereiche einteilen:

- ➔ Spezialbrötchen (Kemper Spiralknetter und Kopfmachine Kemper-Quadro mit Blechabsetzung für eckige Brötchen), wobei die Teiglinge per Hand abgesetzt werden.
- ➔ Brotherstellung mit 3 Kemper Spiralknettern und 4 Kemper-Brotanlagen.

- ➔ Brötchenherstellung mit zwei Kemper President 100 a Knettern, einer Rollmeister SC 51 von Werner & Pfleiderer sowie einer Kemper Brötchenanlage.
- ➔ Feinbäckerei mit einer Linie der Rondo Doge/Seewer AG, Burgdorf/Schweiz, sowie einer Dressiermaschine von Krumbein, rationell, Tarbarz.
- ➔ Siedegebäckherstellung mit einer Anlage von Jufeba, Günther Heim Gerätebau GmbH, Uelzen.

Die Mehllversorgung der Bereiche erfolgt automatisch aus Silokapazitäten von 180 t. Durchschnittlich 13 t Mehl verbacken



Täglich produzieren die 76 Mitarbeiter in der Produktion neben Feingebäck auch 100.000 Brötchen sowie 10.000 Brote.

die Mitarbeiter pro Tag. Zum Abbacken der Teiglinge stehen fünf Thermo-Roll-Öfen und ein Durchlaufofen Automatic-Hanseat mit sechs Etagen von der Daub Backtechnik GmbH, Hamburg, drei Roll-in CS der Miwe Michael Wenz GmbH, Arnstein, sowie ein 20 Jahre alter Netzbandofen vom VEB Nagma zur Verfügung. Bei der Ofentechnik plant Bosse mittelfristig zu investieren, da der alte Netzbandofen einfach zu viel Energie verschlingt.

Insgesamt verlassen ca. 10.000 Brote täglich die 4.300 m² große Backstube. Dazu kommen rund 100.000 Brötchen und 25.000 Stück Kuchen. Am Produktionsstandort Salzwedel produzieren die Mitarbeiter zudem jeden Tag bis zu 1,5 t Baumkuchen. Produktionsleiter Jürgen Peters (56) ist der Herr der Backstube und setzt auf das Motto „Back to the Roots“. Das bedeutet wenig Einsatz von Backmischungen und die Verwendung von Haussauerteig. Hauptumsatzprodukte sind die Brötchen mit 17% und das Landbrot mit 9%. Zudem setzt Peters auf Spezialitäten wie Baumkuchen-Geburtstags- und Hochzeitstorten, um sich von Mitbewerbern abzusetzen.

21 Lkw und 20 Pkw verteilen die Backwaren auf das Filialnetz in Sachsen-Anhalt, Brandenburg, Thüringen, Sachsen und Niedersachsen. Damit die Kleingebäcke bei den Anfahrten von bis zu 250 km frisch bleiben, setzt Bosse bei der Brötchenproduktion auf gefrostete grüne Teiglinge und will diesen Bereich

Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

...einfach kernig!



33

**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußecken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.**

**Sonderanfertigungen nach Ihren
individuellen Spezifikationen.**

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl
 Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99
 E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de



Die Kemper-Spiralknetzer gehören zu den neuesten Investitionen.

weiter ausbauen. Deshalb sind die Verkaufsstellen auch komplett mit Ladenbacköfen ausgestattet. „Wir müssen viel dafür tun, um am Markt zu bestehen“, erklärt Bosse und will in Zukunft mehr Backwaren mit rustikalem Aussehen backen

Geschichte der Stendaler Landbäckerei GmbH

1989 wird der Betrieb als VEB Backwaren Stendal aufgebaut. Die Bäckerei sollte die Grundversorgung von Stendal (ca. 51.000 Einwohner), der in der Umgebung stationierten Streitkräfte der sowjetischen Armee sowie der Mitarbeiter der Großbaustelle und des späteren Kernkraftwerks Stendal gewährleisten.

1990 wird die Stendaler Landbäckerei als Rechtsnachfolger des VEB gegründet. Die GmbH befand sich im Besitz der Treuhandanstalt, Berlin.

1994 erwirbt die BNL Beteiligungsgesellschaft Neue Länder GmbH & Co. KG sämtliche Anteile der Stendaler Landbäckerei GmbH.

1997 übernimmt Karsten Kube die Anteilsmehrheit der Bäckerei. Der Unternehmer betreibt bereits 60 Verkaufsstellen mit 300 Mitarbeitern im Raum Berlin.

1999 wird ein Gesellschafterwechsel vollzogen. Neue Gesellschafter sind der Konsumgenossenschaftsverband Magdeburg eG mit 99% und die PUG-Vario Kauf eG Salzwedel mit einem Anteil von 1%. Der Konsumgenossenschaftsverband ist gleichzeitig Eigentümer der MIDEU (Mitteldeutsche) Backwarenbetriebe GmbH, Magdeburg, mit ihren Produktionsstandorten in Magdeburg, Genthin, Kalbe/Milde und Salzwedel. Die MIDEU betreibt rund 150 Verkaufsstellen.

2001 wird die Leitung der Stendaler Landbäckerei GmbH und der MIDEU Backwarenbetriebe GmbH in Form einer Personalunion mit einem gemeinsamen Geschäftsführer, einer kaufmännischen Leitung und einer Vertriebsleitung in Stendal aufgebaut.

2002 erfolgt die Auslieferung der gesamten Waren vom Standort Stendal aus. Gleichzeitig zieht die Verwaltung vollständig nach Stendal.

2003 wird Andreas Bosse Geschäftsführer der beiden Bäckereiunternehmen. Die Banken tragen das straffe Sanierungskonzept und die Produktionsstandorte in Kalbe und Genthin werden nach Stendal verlagert. Es erfolgt eine Gesamtkonzentration auf den Standort Stendal und die 2 Produktionsstätten werden geschlossen. Heute produzieren die Mitarbeiter in Stendal sowie in Salzwedel.

Am **1. Januar 2005** übernimmt Andreas Bosse die Großbäckerei vom Magdeburger Konsumgenossenschaftsverband.



links: Bäckermeister Jürgen Peters leitet die Backstube und entwickelte zusammen mit der Fachhochschule Anhalt u.a. funktionelle Backwaren.

rechts: Andreas Bosse gehört zu den größten Arbeitgebern in der Region. Der Familienvater möchte durch Investitionen weiter wirtschaftlich und erfolgreich arbeiten.

lassen, um dem Image des Landbäckers gerecht zu werden. Bosse betont, dass das Unternehmen rentabel arbeitet. Der Umsatz im Geschäftsjahr 2005 lag bei 18,5 Mio. € und sämtliche Investitionen wurden aus dem Cash-Flow bezahlt. Um weiter profitabel zu arbeiten, stehe jede Filiale unter ständiger Kontrolle. Verkaufsstellen mit weniger als 13.000 € Umsatz pro Monat müssten mit der Schließung rechnen.

Neue Wege

Beim Thema Marketing und Produktentwicklung arbeitet der Geschäftsführer mit den Fachhochschulen (FH) Anhalt Bernburg und Magdeburg/Stendal zusammen. Unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten wurden Produkte z.B. mit einem erhöhten Anteil von Mineralstoffen und Spurenelementen als Lebensmittel mit präventiver Funktion entwickelt. Studenten der FH Stendal waren es auch, die bei einer Befragung feststellten, dass die Kunden die Bäckerei als zu anonym wahrnahmen und damit den Anstoß zur Markenbildung gaben. Nun soll in Zusammenarbeit mit der FH ein Konzept entstehen, das die Verkaufsstellen für die Kunden unverwechselbar macht.

Die Innovationsfähigkeit der Bäckerei blieb in der Region nicht unbeachtet und so wurde das Unternehmen 2005 mit dem Wirtschaftspreis der Altmark ausgezeichnet. Die Bäckerei erreichte den 3. Platz, der mit 2.000 € dotiert ist. Zusammen mit seinen Mitarbeitern formte und formt Bosse ein erfolgreiches Unternehmen. Dem Vater von 3 Kindern gelang es mit Engagement und Fleiß, die Wettbewerbsnachteile eines alten DDR-Betriebs mit 5 Jahren Investitions- und Qualifizierungsstau auszugleichen. ■

Anzeige

Steinbackofen

"Woodbake". Für 150 kg Brot



Holzbeheizt, Backfläche 7,2 m²

Rufen Sie uns an!

HAÜSSLER

SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.

Karl-Heinz Häußler GmbH

Nussbaumweg 1
88499 Helligkreuztal

Tel. 07371/9377-0
Fax 07371/9377-42

www.Backdorf.de