



Nils Peters setzt auf Rohstoffe der Region.

Von der Insel für die Insel

Nils Peters, geschäftsführender Gesellschafter der Konditorei Bäckerei Peters GmbH, Saßnitz, hat sich mit Insel-bezogenen Spezialitäten und Gastrokonzepten gut auf der Ferieninsel Rügen positioniert.

Der 30-jährige Nils Peters hat klare unternehmerische Ziele. Er will die Bäckerei zu einer wichtigen inselweiten Marke Rügens machen, für eine hohe Kundenzufriedenheit sorgen, sowie Produktions- und Vermarktungskreisläufe auf Rügen schaffen. Das Familienunternehmen ist seit der Gründung 1964 auf der Insel verwurzelt. Bäckermeister Peters und seine Mutter, Geschäftsführerin Ursula Peters, nutzen die tiefe Bindung zu Rügen auch marketingtechnisch.

„Von der Insel für die Insel“ lautet das Credo für die „echten Rügäner“. Hierbei handelt es sich um Kastenbrote, die aus Getreidesorten der Region gebacken werden. Ein Vertragslandwirt baut diese Getreide an und die Mitarbeiter der Bäckerei vermahlen die Körner in der eigenen Mühle, um daraus Vollkornprodukte zu backen. 60 Stammkräfte arbeiten in der Produktion

und den acht Verkaufsstellen. In der Hochsaison, von Mai bis September, kommen bis zu 20 Mitarbeiter hinzu. „In den fünf Sommermonaten müssen wir in dem ansonsten dünn besiedelten Gebiet den Löwenanteil des Jahresumsatzes erwirtschaften“, erläutert Nils Peters.

Ihm ist es wichtig, sein Stammpersonal den Winter über zu halten. Dies geschieht, damit es besonders in der Produktion nicht zu Störungen im Ablauf kommt. Daher arbeiten die Mitarbeiter mit Zeitkonten. Im Sommer füllen sich die Konten mit Plusstunden und in der Nebensaison können die Mitarbeiter ihre Guthaben abbummeln.

20% des Umsatzes generieren Wiederverkäufer wie Hotels oder Ausflugsschiffe. Die eigenen Verkaufsstellen liegen im östlichen Teil der Insel. Dort befinden sich die touristischen Hauptzentren und letztlich auch die einwohnerstärk-

Rügen-Fakten

Rügen ist Deutschlands größte Insel (976 km²) und besitzt einen eigenen Landkreis. Die Insel ist zehn mal größer als Sylt und hat 74.000 Einwohner, verteilt auf vier Städte und 39 Gemeinden. Laut Kreishandwerkerschaft Rügen gibt es 17 Bäckerei-Unternehmen auf der Insel.



sten Orte der Insel. „Nur zwei der acht Verkaufsstellen sind stark saisonabhängig“, erklärt Peters. Ein Schlüssel zum Unternehmenserfolg ist sicherlich auch der große Gastroanteil mit Bistro- und Cafébereich in fünf Filialen.

Ursprünglicher Sortiments-schwerpunkt waren Konditoreiprodukte. Doch der Bereich „Brot und Kleingebäck“ hat sich in den letzten Jahren stark weiterentwickelt. 150 verschiedene Produkte stellen die Mitarbeiter täglich her. Die Produktpalette erweitert sich aufgrund saisonaler Besonderheiten im Sommer auf rund 200, wobei Snacks mit Brot, wie überbackenes Ciabatta oder Bruschetta, den Schwerpunkt bilden. Die Snacks bereiten die Mitarbeiter und Mitarbeiterin-

Die echten Rügäner



Das „Dunkel“ aus Roggenvollkornschröt
Das „Feine“ aus Weizenvollkorn und Roggenvollkorn
Das „Dinkel“ aus Dinkelvollkormehl und -schröt



Die einfache Steuerung der Wiesheu-Etagenladenbacköfen überzeugte Bäckermeister Peters

nen vor Ort zu. Eine Verkaufsleiterin hat die Verantwortung für sämtliche Filialen und kümmert sich um die Warenpräsentation und die Schulung der Mitarbeiter. „Wir wollen uns mit hoher Backwarenqualität von unseren Mitbewerbern wie dem Lebensmitteleinzelhandel abgrenzen“, erklärt der begeisterte Wassersportler Nils Peters. Daher hat er die Produktion umgestellt.

Sämtliche Teige, außer Brötchenteige, teilt inzwischen ein Twin-Divider der Rheon Automatic Machinery GmbH, Düsseldorf. Das Lang- und Rundmachen geschieht per Hand. Die alte Brotanlage hat Peters ausgemustert. „Ich will nicht der Industrie hinterherlaufen, sondern mit individuellen Produkten voranschreiten“, erklärt der 30-Jährige. Bei der Kleingebäckproduktion setzt er auf die Langzeitführung. Die Brötchen werden z.B. in der Filiale in der Nähe der Strandpromenade in einem neuen Etagenofen EBO 4-68 der Wiesheu GmbH, Affalterbach,

abgebacken. „Mit den Öfen und der Langzeitführung wollen wir uns vom Supermarkt abheben“, erläutert Peters die Kaufentscheidung. Zudem überzeugte den Bäckermeister die einfache **Steuerung** der Öfen und er schwört auf die sanfte Wärmeübertragung beim Backen. Die alten Umluftöfen will Peters demnächst durch neue Etagenladenbacköfen ersetzen.

Heute arbeiten die 22 Mitarbeiter der Produktion auf einer Fläche von 480 m². Die Kapazitätsgrenze der Räume ist erreicht. Da aber keine Vergrößerung am heutigen Standort in der Innenstadt von Sasznitz möglich ist, hat Nils Peters beschlossen, eine neue Produktion auf der grünen Wiese zu bauen. Bereits im Sommer 2005 soll der Spatenstich in der Nähe des internationalen Fähranlegers auf Rügen erfolgen. Neben der Produktion soll auch ein Café entstehen. Als echter Rügäner sieht der Firmenchef genug Wachstumspotenzial auf der Insel. ■

» **Steuerung:** Die IS 500 ist eine Computersteuerung, die aus zwei Bedienelementen besteht. Sämtliche Aktionen sind wie bei einem Mobiltelefon menügeführt und lassen sich als grafische Programmaswahl über Piktogramme auch von nicht geschultem Personal leicht und sicher ausführen.

Anzeige



KLIMA - UND PROZESSLUFTTECHNIK

Wir bringen frischen Wind in Ihre Backstube, verbessern das Raumklima und schaffen ein keimarmes Produktionsfeld.

Auszug aus dem WIESSNER-Leistungsspektrum:

- Be- und Entlüftung
- Klimatechnik
- Stikkenwagenkühlung
- Entstaubung
- Reinraumtechnik
- Automation

Besuchen Sie uns auf der
Südback 2005
15.-18.10.2005 in Stuttgart!

WIESSNER GmbH · Tel.: +49 921 293-0 · food@wiessner.de · www.wiessner.de

