

# Schritt für Schritt in Richtung Bio

*brot+backwaren* befragte Bäckermeister Wolfgang Springer, Eigentümer der Bäckerei SPRINGER Bio-Backwerk, Hamburg, zum Thema „Bio“. Das Traditionsunternehmen, gegründet 1889, setzt vollständig auf kontrolliert ökologische Zutaten.



Wolfgang Springer will sich mit Bio-Backwaren von Mitbewerbern absetzen.

**b+b: Was waren die Gründe für die Umstellung auf eine Bioproduktion?**

*Wolfgang Springer:*

Zum einen die Überlegung, wie wir uns gegenüber anderen Bäckern abgrenzen können. Wir wollten unverwechselbar werden und eine eigene Identität entwickeln. Zum anderen wurde ich 1998 noch einmal Vater. Ich habe mich gefragt, was kann ich tun, um unsere Welt auch noch für unsere Kinder lebensfähig und lebenswert zu halten. Da ich schon seit 1990 Bioland Vertragsbäcker war – nur für unsere Vollkornbrote, die knapp 50% des Umsatzes ausmachten – war der Schritt nur folgerichtig.

**b+b: Hat sich die Produktrange verändert?**

*Wolfgang Springer:*

Unsere Produktvielfalt habe ich auf etwa ein Drittel reduziert.

**b+b: Mussten Rezepturen und Herstellungsverfahren verändert oder umgestellt werden?**

*Wolfgang Springer:*

Ich habe alle Rezepte geändert. Die Teigführung wurde auf bis zu 16 Stunden verlängert. Zudem sind die Teige viel weicher. Statt Ascorbinsäure setzte ich jetzt beispielsweise Acerola Kirschkpulver ein und unsere Körnerbrötchen backen wir jetzt 30 min. statt 25 min. Da wir ohne synthetische Backmittel backen, also ohne Calciumcarbonat E 170, Mono- und Diglyceride E 471, Diacetylweinsäureester (DAWE) E 472e, Cystein E 920 und Ascorbinsäure E

300, entwickeln unsere Brötchen nicht so ein großes Volumen. Um trotzdem große Brötchen zu backen, erhöhen wir die Teigeinwaage. Da die Teige deutlich weicher sind als früher, ist ein schonendes Abwiegen und Formen nur per Hand möglich.

**b+b: Wie sind bzw. wurden die Mitarbeiter qualifiziert, um den Anforderungen einer Bio-Produktion gerecht zu werden?**

*Wolfgang Springer:*

In den Monaten vor der Umstellung wurden wir von Jens Gottschalk, dem heutigen gesellschaftsführenden Gesellschafter der „Gläsernen Backstube“, begleitet, der sowohl unsere Rezepte umarbeitete als auch in der Fertigung mit Rat und Tat zur Seite stand. Aufgrund der höheren handwerklichen Anforderungen hat ein Wechsel in der Backstube stattgefunden. Heute arbeiten dort vier Bäckermeister, ein Geselle, ein Lehrling und ein Konditormeister. Durch die Teilnahme an Seminaren wird die Entwicklung kontinuierlich weitergeführt.

**b+b: Verwenden Sie Substitute zu konventionellen Backmitteln?**

*Wolfgang Springer:*

Für Brötchen ja, aber natürlich ohne die oben genannten synthetischen Zusätze.

**b+b: Wo kaufen Sie ihre Rohstoffe und warum gerade dort?**

*Wolfgang Springer:*

Gut Rosenkrantz, Neumünster, liefert alle Rohstoffe außer Getreide,

Mehl und Oliven. Vertrauensvolle und zuverlässige Zusammenarbeit ist mir wichtig. Vom Lämmerhof Detlef Hack erhalten wir seit 1990 Getreide und Mehl. Die Bauckmühle mahlt das Getreide und liefert an. Ich persönlich kenne Mühle und Hof, die Felder, die Menschen und die Leidenschaft, mit der ökologischer Landbau betrieben wird. Alle Lieferanten sind ausschließlich Erzeuger und Verarbeiter oder Händler von ökologischen Produkten. Es kann also kein Vermischen mit konventioneller Ware stattfinden.

**b+b: Mussten technische Anlagen neu angeschafft bzw. umgebaut werden, um der veränderten Technologie Rechnung zu tragen?**

*Wolfgang Springer:*

Nein, aber der Anteil der Handarbeit hat sich erhöht, da wir nur noch von Hand abwiegen.

**b+b: Lässt sich eine Bio-Produktion genauso rationell aufstellen, wie eine konventionelle Produktion?**

*Wolfgang Springer:*

Ja.

**b+b: Kaufen Sie Produkte oder Halbfertigprodukte zu?**

*Wolfgang Springer:*

Ja, wir kaufen Croissants und Laugenbrezel von der MOIN-Biologische Backwaren GmbH aus Glückstadt, da wir die Produkte nicht so rationell herstellen können. Kuchen beziehen wir von der „Bremer Backstube“. Wir haben unsere Konditorei geschlossen und stellen nur



Um 1 Uhr beginnt die Produktion in Springers Backstube.

noch Butterkuchen und Mandelhörnchen her. Ab November gibt es Berliner und Weihnachtsgebäck.

**b+b: Wie hoch ist der Umsatz und wie viele eigene Verkaufsstellen hat Ihr Unternehmen?**  
Wolfgang Springer:  
1.950.000 Euro und sechs Filialen.

**b+b: Gibt es spezielle Anforderungen an zu besetzende Standorte?**

Wolfgang Springer:  
Ideal sind 35 m<sup>2</sup> inkl. Lager. Die Miete darf max. bei 10% des erwarteten Umsatzes liegen. Der Umsatz sollte mindestens 20.000 Euro betragen. Für unsere Standorte kommen 1a-Einkaufszentren, 1a-Citylage und 1a-Stadtteillage in Frage. Ich achte darauf, dass die Bevölkerung über eine überdurchschnittliche Bildung und ein hohes Einkommen verfügt.

**b+b: Wie hoch ist die durchschnittliche Produktionsleistung pro Mitarbeiter in der Produktion per anno, wie wird der Unterschied zu konventioneller Produktion in vergleichbarer Betriebsgröße eingeschätzt?**  
Wolfgang Springer:

Unsere Produktionsleistung liegt bei 310.000 Euro. Bei konventionellen Produktionen liegt die Leistung bei 250.000 bis 275.000.

**b+b: Wie hoch sind die Verkaufskosten anteilig bezogen auf den Umsatz?**  
Wolfgang Springer:  
24,5%.

**b+b: Wie viele Mitarbeiter werden in welchen Bereichen beschäftigt?**

Wolfgang Springer:  
In der Backstube arbeiten sieben Mitarbeiter. Im Versand beschäftige ich eine Person. Zudem arbeiten noch ein Fahrer und ein Subunternehmer für mich. In der Verwaltung sitzt eine Person und im Verkauf sind insgesamt 33 Angestellte tätig.

**b+b: Wie wird die Rückverfolgbarkeit für Rohstoffe und Produkte dokumentiert?**

Wolfgang Springer:  
Da wir nur mit zertifizierten Betrieben zusammenarbeiten, können wir den Warenfluss lückenlos zurückverfolgen.

**b+b: Stellen Sie eine Präferenz für Bio bei bestimmten Kundengruppen fest?**

Wolfgang Springer:  
Besonders Mütter mit Kindern kaufen unsere Produkte. Ich versuche mit Marketing-Aktionen, wie z.B. zur Einschulung, die Kundinnen anzusprechen.

**b+b: Vielen Dank für das Gespräch.**

# HOMMEL

## Restbrotzerkleinerer

# ROTORMAT

### Sensationell:

## Restbrot frisch reiben mit Zugabemengen bis 20%

und somit wesentlicher Steigerung von Geschmack und Frischhaltung!

### Ersparnis im Jahr:

- Kleinbetrieb:
  - ca. 12.000 EUR
- Mittelbetrieb
  - ca. 20.000 EUR
- Großbetrieb
  - ca. 50.000 EUR

... schon allein für Ihre **KÖRNERBROTE** lohnt sich diese Maschine!

### Auch Brötchen frisch reiben

und im Brötchenteig wieder verarbeiten: ergibt besseren Geschmack und bindigere Krumenstruktur! Zugabe auch bis 20%

### Großzügiger produzieren!

d.h. volles Brotprogramm bis zum Ladenschluss! Sie verkaufen viel mehr, haben zufriedene Kunden und trotzdem geht Ihnen kein Brot verloren.

### Clever sein - Direktline

**02058-3911**

Kauf ohne Risiko: 8 Tage zur Probe!



### Der ROTORMAT ist ein Alles-Könner:

- Restbrotvermahlung FRISCH und trocken
- Paniermehl mahlen
- Nüsse mahlen
- Käse reiben
- Kartoffeln reiben
- Zwiebeln schneiden
- Früchte zerkleinern TROCKEN und FRISCH
- Auch Brötchen frisch reiben!

So urteilen viele ROTORMAT-Besitzer:

„Der ROTORMAT ist die ideale SPARBÜCHSE im Betrieb!“

## M & A HOMMEL GMBH

### MASCHINEN- UND APPARATEBAU

D-42489 Wülfrath · Osterdelle 11  
Telefon (0 20 58) 39 11 · Telefax (0 20 58) 39 23