

Am 30. März weihte die Bäckerei Goeken ihre neue Backgalerie mit rund 2.500 Quadratmetern Nutzfläche ein. Die 240 Quadratmeter große Fensterfläche repräsentiert die Transparenz, die in diesem Familienunternehmen gelebt wird.



Foto: Back Journal

Gelebte **Transparenz**

Die Bad Driburger **Bäckerei Goeken backen** lässt sich seit der Einweihung ihrer Backgalerie buchstäblich auf die Finger schauen: Realisiert wurde das Projekt mit dem Spezialisten Dietrich Fertigbau.

Eine Erweiterung der Produktionsräume der Bäckerei Goeken backen im westfälischen Bad Driburg war eigentlich schon längst erforderlich: Da das mittlerweile 45 Filialen zählende Unternehmen in den vergangenen sechs Jahren starke Umsatzzuwächse in den Bereichen Snacks und Konditorei verzeichnen konnte, reichte der ohnehin schon knapp bemessene Platz zur Herstellung dieser aus hygienischer Sicht empfindlichen Artikel, der zudem in Nähe der Backöfen lag, nicht mehr aus. Auch die Umkleideräume mitsamt den sanitären Anlagen waren zu klein geworden und die bisher in einem benachbarten Wohnhaus untergebrachte Verwaltung sollte endlich mit in den Betriebskomplex integriert werden. Diese und weitere Umstände nahmen sich die drei Bäckermeister-Generationen Georg, Matthias und Benedikt Goeken zum Anlass, einen umfangreichen Erweiterungsbau an die bereits bestehenden 2.400 Quadratmeter Pro-

duktionsfläche anzugliedern. „Während unserer Planung entstanden dann noch viele weitere Ideen und Möglichkeiten, die wir mit der Firma Dietrich Fertigbau aus dem 30 Kilometer entfernten Schlangen umsetzten“, berichtet Benedikt Goeken, der mit seinen 24 Jahren als Bauherr für das Drei-Millionen-Projekt verantwortlich zeichnete. Neben der Erstellung des Bauantrages und der Erwirkung der Baugenehmigung war Dietrich Fertigbau als Generalunternehmer auch für die Planung, praktische Ausführung und Koordination sämtlicher Bauarbeiten verantwortlich.

Drei Ebenen. Ende März vergangenen Jahres begannen die ersten Vorbereitungen zum Bau der 25 Meter breiten, fast 40 Meter langen und gut elf Meter hohen „Backgalerie“, wie das neue Gebäude genannt wird. Die Halle entstand in typischer Dietrich-Bauweise auf einem



Foto: Back Journal



Foto: Back Journal



Foto: Back Journal

Bild links: Im westlichen Erdgeschoss befindet sich die komplette Feingebäckaufarbeitung, im hinteren Bereich ein separater Raum zur Herstellung von Massen und Krems. **Bild Mitte:** Im östlichen Teil sind Konditorei und Snackabteilung untergebracht. Die Koma-Kälteanlagen, installiert unter dem Besuchergang, wirken wie ein Raumtrenner. **Bild rechts:** Fest installierte Schutzgitter aus Edelstahlgeflecht verhindern das Eindringen von Insekten, schräge Fensterbänke das Abstellen von Gegenständen.



Bild links: Der 350 Quadratmeter große Besuchergang erstreckt sich über die komplette Länge der neuen Backgalerie und gewährt Interessierten Einblicke in das Arbeitsgeschehen. Versorgungsleitungen verlaufen verdeckt unter dem Fußboden sowie in den Seitenfeilern und sind über Wartungsluken erreichbar. **Bild rechts:** Blick in die lichtdurchflutete Konditorei: An der Decke befinden sich Flächenheizkörper, die später in umgekehrter Funktion auch zur Kühlung der Räume genutzt werden sollen.

soliden Streifenfundament mit gegossener Stahlbeton-Grundplatte. Nahezu sämtliche Fertigelemente stellt eine Schwesterfirma von Dietrich Fertigbau selbst her, so auch die großflächigen, individuell auf jede Gebäudekonstruktion zugeschnittenen und hoch wärmege-dämmten Wandelemente. Die äußere Oberfläche der 40 Zentimeter starken Außenwände wurde der des bestehenden Gebäudes angepasst. Das Dach, eine Konstruktion aus Trapezblechen mit hoch effektiver Isolierung, ruht auf einteiligen, 25 Meter langen Stahlbetonbindern. Die Zwischendecke, gleichzeitig Boden für das Obergeschoss, ist als Spannbetondecke ausgeführt. Unterhalb des Technikraums ist hingegen eine Filigrandecke zur Aufnahme von hohen Nutzlasten eingebaut. Hier befinden sich unter anderem vier Pufferspeicher mit je 2.000 Litern Warmwasser, das aus der Abwärme der Koma-Kälteanlage und der beiden Wachtel-Stikkenöfen gewonnen wird. Zwölf Stahlbetonpfeiler stützen nicht nur die Zwischendecke, sie tragen in der Hallenmitte auch den Besuchergang, der sich mit seinen Glasflächen direkt an die Decke anschließt. An der Ostseite der Backgalerie befindet sich eine 240 Quadratmeter große Fensterfläche, gefertigt aus Wärmeschutzglas und stabilen Aluminiumprofilen: „Zum einen wollten wir helle Räume mit natürlichem Licht, zum anderen steht die große Fensterfläche symbolisch für die Transparenz, die wir unseren Kunden vermitteln wollen: Wir haben nichts zu verbergen, jeder ist herzlich eingeladen, uns über die Schulter zu schauen“, verrät Matthias Goeken. Seit Ende März stehen ihm und seinem Team nun 2.500 Quadratmeter zusätzliche Nutzfläche auf drei Ebenen – nämlich dem Unter- und Obergeschoss, sowie dem Besuchergang als Zwischenebene – zur Verfügung, die vielseitig genutzt werden.

Konditorei, Feingebäck und Snacks. Das neue Gebäude, das sich der Abwärme der großen Backöfen entzieht, bietet nun ideales Klima beispielsweise zur Herstellung von tourierten Teigen: So ist im westlichen Teil des Erdgeschosses die komplette Feingebäckaufarbeitung untergebracht. Ein gesonderter Raum ist für die Zubereitung von Krems und Füllungen sowie zum Anschlagen von Massen aller Art, ein weiterer zur Vorbereitung von Obst und Gemüse vorgesehen. „Wir verarbeiten fast nur noch Frischware und keine getrocknete oder anders konservierte Ware mehr, um uns mit traditioneller Qualität vom Wettbewerb abzuheben“, bekräftigt Benedikt Goeken. Im östlichen Gebäudeteil befindet sich, abgegrenzt durch die lange Front der Kühlanlagen, die kalte Konditorei und die Snackabteilung. Die temperaturempfindlichen Erzeugnisse dieser Abteilungen werden hier nach ihrer Fertigstellung sofort in Kühlboxen gesetzt und direkt im großen Kühlraum, der wie eine Klimaschleuse wirkt, nach Filialen geordnet bis zum Versand zwischengelagert. Somit ist eine lückenlose Kühlkette gewährleistet.

Hygiene. In das nahezu perfekte Hygienekonzept des Betriebes flossen umfangreiche Erfahrungen in ein, die Dietrich Fertigbau und das Goeken backen-Team in langjähriger Praxis sammeln konnten. So sind sämtliche Gas-, Strom- und Wasserleitungen verdeckt untergebracht, was eine leichte Reinigung der gefliesten Wände ermöglicht und dem Staub wenig Auflagefläche bietet. Abgeschrägte, glatte Fensterbänke verhindern das Abstellen irgendwelcher Gegenstände, fest installierte Insektenschutzgitter aus Edelstahlgewebe das Eindringen von Ungeziefer. Das Betreten aller Produktionsräume ist nur nach dem ordnungsgemäßen Durchlaufen einer Hygieneschleuse des Herstellers Mohn möglich.

Anzeige

KUNSTSTOFFKÄSTEN

für den sicheren Transport Ihrer gekühlten Ware



65x45 cm
für belegte
Thekenbleche



60x40 cm
das kompatible
Normmaß

cool durch
den Sommer



Kombiniert mit
Standardkästen stapelbar
Einfache Reinigung für
optimale Hygiene
Für eine lückenlose
Kühlkette

Galerie. Längs in der Mitte der neuen Halle, direkt über den Kälteanlagen von Koma und unter der Geschosdecke befindet sich der gläserne, etwa 350 Quadratmeter große, helle Besuchergang. Er ist täglich von sechs bis 18 Uhr für jeden Interessierten frei zugänglich und bequem über einen gläsernen Aufgang vom bereits bestehenden Holzofencafé zu erreichen. Die Besucher erhalten hier einen Einblick in die laufende Produktion von Feinen Backwaren sowie aller Konditoreiartikel von Grund auf, das Anschlagen aller Massen und das Belegen der Snacks inbegriffen. „Der Kunde soll ruhig alles, was wir hier tun, sehen können. Beispielsweise auch, wenn mittags die Reinigungskräfte ihre Arbeit machen oder nachmittags die Produktion ruht. Das gehört alles mit dazu und wird auch so kommuniziert“, sagt Benedikt Goeken. Die Mitarbeiter, die jetzt im Blickfeld des Publikums arbeiten, hätten damit kein Problem, im Fokus zu stehen, verrät uns Matthias Goeken. Es wäre jetzt schon ein anderes, saubereres und ordentlicheres, aber trotzdem konzentriertes

Das Problem

In den vergangenen sechs Jahren stieg der Umsatz an Konditoreiwaren und Snacks erheblich: Die Produktionsräume für diese Artikel waren zu klein geworden und zudem der Backstubenwärme ausgesetzt. Die bisher extern untergebrachte Verwaltung sollte mit eingegliedert werden, auch wollte man den Kunden Einblicke in die Produktion gewähren.

Die Lösung

Gemeinsam mit der Firma Dietrich Fertigtbau realisierte die Bäckerei einen Erweiterungsbau am bestehenden Produktionsgebäude. Im Erdgeschoss sind nun Konditorei, Snackabteilung, Feingebäckproduktion sowie die Kühl-, Lager- und Vorbereitungsräume untergebracht, im Obergeschoss befinden sich Verwaltung und Sozialräume. Eine Zwischenebene bildet der verglaste Besuchergang, der interessierten Kunden einen ungehinderten Blick in die Produktion ermöglicht.

Technik

- Erweiterungsbau mit 2.500 Quadratmeter Nutzfläche
- Vorgefertigte, wärmeisolierte Beton-Wandelemente in Sandwichbauweise
- Dachkonstruktion mit Stahlbetonbindern
- Zwischendecke in Spambeton- und Filigranbauweise
- Ostseitig gelegene, zusammenhängende Glasfläche von 240 Quadratmetern Größe
- Verdeckte Installation der Elektro- und Sanitärleitungen

Alternativen

Neben Dietrich Fertigtbau befassen sich unter anderem auch die Firmen 3D-Architekt-Hobmaier, Elekom, BWG-Bau und Heuing mit der Planung und schlüsselfertigen Umsetzung von Bäcker-eine- und -erweiterungsbauten. Mit der Fertigelementbauweise aus eigener Herstellung kann jedoch nur Dietrich Fertigtbau aufwarten.

Arbeiten. „Wenn oben mal ein Gast an die Scheibe klopft, schauen natürlich alle kurz hoch“, räumt Benedikt Goeken ein, „Schon im nächsten Augenblick geht es aber normal weiter“. Auf der Ebene des Besucherganges laden Sitzgelegenheiten zum Verweilen ein. Einige Backstuben-Relikte, Grundstock einer geplanten Ausstellung über die Entwicklung unseres Bäckerhandwerks, sind hier zu sehen. In nächster Zeit soll dort auch das beliebte Backen für Kinder stattfinden, was an diesem Ort ohne Gefahren, die in der großen Backstube allgegenwärtig sind, möglich ist.

Verwaltung. Im Obergeschoss befindet sich unter anderem auf etwa 325 Quadratmetern die komplette Verwaltung des Unternehmens. Neben zwei Chefbüros mit zentralem Besprechungsraum und fünf weiteren, lichtdurchfluteten Büros für Finanz- und Lohnbuchhaltung, Personalwesen, Bestellannahme und Qualitätssicherung ist auch das Firmenarchiv in der Chefetage untergebracht. Für die Computertechnik ist ein separater Serverraum vorgesehen, in dem sich auch die Technik der etwa 1.000 Quadratmeter großen Photovoltaikanlage befindet, die auf dem Hallendach installiert wurde.

Weiterbildung und Soziales. Auf der westlichen Seite des Obergeschosses sind zwei große Umkleieräume mit den zugehörigen sanitären Anlagen für insgesamt 180 Mitarbeiter untergebracht. Die Oberseiten der Spinde sind abgeschrägt, so dass darauf nichts abgestellt werden kann: Herumstehende Getränkeflaschen oder ähnliche, gern „vergesene“ Dinge sucht man hier vergebens, Ordnung ist somit vorprogrammiert. Für Raucher und Nichtraucher stehen separate Pausenräume mit zwischengelagerter Schleuse zur Verfügung. Da die Fortbildung der Mitarbeiter bei Goeken backen einen besonders hohen Stellenwert besitzt – Insgesamt drei selbst initiierte Spezialkurse für betriebszugehörige Quereinsteigerinnen im Verkauf an der Olper Bäckerfachschule belegen dies – entstand auf knapp 75 Quadratmetern ein großzügiger Schulungsraum mit einer kompletten Ladeneinrichtung, in der auch ein Etagen-Ladenbackofen nicht fehlt. „Qualitativ hochwertiges Backen im Laden erfordert praktische und theoretische Grundkenntnisse, die wir unseren Verkäuferinnen hier eindrucksvoll vermitteln wollen“, erläutert Benedikt Goeken. Zur Schulung der Kaffeekompetenz steht eine umfangreiche Ausstattung von der einfachen Filterkaffeemaschine, über einen Vollautomaten für verschiedene Kaffeespezialitäten bis hin zur zweigruppigen Siebträgermaschine zur Verfügung. Durch Öffnen einer mobilen Trennwand kann der Raum um weitere 50 Quadratmeter vergrößert und beispielsweise für Betriebsfeiern oder Versammlungen genutzt werden.



Bäcker- und Konditormeister Benedikt Goeken (links) fungierte als Bauherr der Backgalerie und absolviert zur Zeit ein Betriebswirtschaftslehre-Studium in München, sein Vater Matthias leitet das 114-jährige Familienunternehmen seit 1997.



Unsere Erfahrung
—
Ihr Erfolg!



- B.I.T.-Warenwirtschaftsprogramm
- B.I.T.-POS Touch Kassen
- B.I.T.-LOGI das Warenverteilsystem
- B.I.T.-Backstubencomputer
- B.I.T.-Kundenkartensystem
- B.I.T.-Einkaufsfunktion
- B.I.T.-Filialabrechnung
- B.I.T.-Retourenoptimierung
- B.I.T.-Vorproduktionsplanung
- B.I.T.-Nährwertberechnung
- 3RS Personalzeiterfassung
- 3RS Personaleinsatzplanung

Kassen mit

Kundenkartensystem

- Mehr Umsatz durch Kundenbindung
- Bargeldlos Bezahlen
- Sammelaktivitäten anregen
- Verbesserte Kundenansprache
- Umsatz pro Kunde steigern
- Höheres Marktdurchdringen



ULMER-KEMO GmbH & Co.KG

Daimlerstr. 27 • 76316 Malsch

Tel. 0 72 46/70 61-10

Fax 0 72 46/70 61-11

info@ulmer-kemo.de

www.ulmer-kemo.de



Foto: Bock Journal



Foto: Bock Journal



Foto: Bock Journal



Foto: Bock Journal

Oben li.: Im Obergeschoss ist in gläsernen Büros die Unternehmensverwaltung untergebracht. Gut zu erkennen: die mächtigen Stahlbetonbinder, auf denen das Dach ruht. **Oben re.:** Im Fitnessraum können alle Firmenangehörigen sämtliche Muskelgruppen programmgemäß trainieren. **Unten li.:** Zur Schulung der Verkäuferinnen gibt es einen vollständigen Verkaufsraum. **Unten re.:** Die Meisterbriefe von aktuell 15 Bäcker- und Konditormeistern zieren den Aufgang zur Backgalerie.

Fitness. Auch das Wohlbefinden der Mitarbeiter liegt dem Führungsteam von Goeken backen sehr am Herzen: Gab es in der Vergangenheit Kooperationen mit ortsansässigen Fitness-Studios, so können jetzt alle Betriebsangehörigen vor oder nach der Arbeit den ebenfalls im Obergeschoss gelegenen Fitnessraum nutzen. „Hier geht es nicht um Bodybuilding, bei dem sich die Leute verausgaben“, erklärt Matthias Goeken. „Die zehn Fitnessgeräte bilden einen Parcours, den der Mitarbeiter in einer definierten Zeit durchläuft. Dabei werden alle Muskelgruppen schonend trainiert, die intelligenten Geräte stimmen die Belastung für den Benutzer selbsttätig ab“, so Goeken weiter. Das Fitnessangebot findet großen Anklang nicht nur bei den Bäckern, die wohl den größten körperlichen Belastungen ausgesetzt sein dürften, sondern auch beim Büro- oder Verkaufspersonal, das sogar längere Anfahrtswege aus weiter entfernten Filialen in Kauf nimmt.

Zukunft. In 114-jähriger Familientradition ist die Bäckerei seit nunmehr fünf Generationen stetig gewachsen. Ein großer Schritt war 1997 der Umzug vom Stammhaus des Betriebes aus dem benachbarten Ort Buke in die 1.200 Quadratmeter große Halle am jetzigen Standort, deren Fläche schon 2006 nicht mehr ausreichte und verdoppelt wurde. Im gleichen Jahr eröffnete Matthias Goeken im gleichen Gebäude auch das Holzofencafé, das die Familientradition besonders eindrucksvoll widerspiegelt. Seit wenigen Monaten ist nun das neue Gebäude in Betrieb. Weitere Expansion ist vorgesehen: „Sicher wollen und werden wir besonders im Bereich Bäckergastronomie und -café wachsen. Jedoch nicht mit aller Gewalt, sondern besonnen und überschaubar“, verrät Bäcker- und Konditormeister Benedikt Goeken. Dafür hat Dietrich Fertigbau die Backgalerie flexibel gestaltet: Die Außenwände in westlicher und nördlicher Richtung sind dank der Fertigbauweise demontierbar ausgeführt, der Baugrund für eine eventuelle Erweiterung ist bereits vorbereitet.

Erich Meyer



Foto: Bock Journal

IN KÜRZE

Bäckerei Goeken GmbH
Am Siedlerplatz 11-13
33014 Bad Driburg

Telefon: 05253 935000
Internet: www.goeken-backen.de
E-Mail: info@goeken-backen.de

Inhaber: Matthias Goeken
Gründungsjahr: 1898
Filialen: 45

Mitarbeiter
Gesamtanzahl: 280
(umgerechnet auf Vollzeitarbeitsplätze)
Auszubildende im Verkauf: 56
Auszubildende Produktion: 12

Verkauf
Durchschnittsbrot: 3,30 Euro
Backen im Laden: ja, ausschließlich auf Etagenöfen

Sortiment
Brot: circa 25 Sorten wechselnd
Brötchen: circa 15 Sorten ständig
Feine Backwaren: circa 15 Sorten ständig
Snacks: circa 10 Grundsorten

Preise ausgesuchter Produkte
Brötchen: 0,30 Euro
Mischbrot 1.000 Gramm: 3,10 Euro
Spezialbrot 750 Gramm: 3,20 Euro
Fruchtplunder: 1,60 Euro
Berliner: 0,95 Euro

Logistik
Anzahl Fahrzeuge: 9 LKW
Touren pro Tag: 2-3
Lieferradius: 86 Kilometer

Technik
Backfläche: 280 Quadratmeter
Kühlfläche: 750 Quadratmeter