

Dieser Tage ist es so weit: Die Badische Backstub' feiert am 03. April den erfolgreichen Umzug in die neue zentrale Bäckerei. Wilfried Weber, Geschäftsführender Gesellschafter des 1880 in Oberhessen gegründeten Unternehmens: «Das ist die größte Veränderung in unserer Firmengeschichte».

Badische Backstub':

Große Freude über den gelungenen Neubau



Innenansicht der neuen Badischen Backstub': Eine lichte und freundliche Atmosphäre bestimmt den sorgfältig durchdachten Betrieb. Großflächige Fenster sorgen zusätzlich für Wohlbefinden.

Ettlingen. (30.03. / ele) Zuletzt verfügte das Familienunternehmen in fünfter Generation über eine Handvoll Produktionsstätten im Raum Karlsruhe, bevor Anfang April 2003 der Spatenstich für die Zentralbäckerei erfolgte. Mit der Projektentwicklung und Begleitung beauftragte Weber die Spezialisten von ELEKOM aus Buchholz / Nordheide. Stichpunkte zum Projekt-Umfang:

- Innerbetriebliche Flussentwicklung, bautechnische Entwicklung;
- Bauantragsplanung und Bauantrag;
- Budgeterstellung und -überwachung;
- Ausschreibung, Angebotsvergleiche, Vergabeverhandlungen und Vertragsgestaltung für das Gebäude und die Bäckereitechnik, wie etwa Kälte, Öfen oder Silos;
- Begleitung Detailplanung;
- Ausführungsüberwachung / Terminkontrolle;
- Abnahmen Bau und Technik;
- Mängelbearbeitung;
- Bauherrenübergabe / Einweihung im April 2004.



Von links: Josef Offele, zur Zeit des Spatenstichs (April 2003) Ettlings Oberbürgermeister; Kerstin und Wilfried Weber; Geschäftsführer Wolfgang Mössner vom Bäckerinnungsverband Baden; Obermeister Karl-Heinz Jooß von der Bäckerinnung Karlsruhe.

Das neue Ettlinger Grundstück misst 12.300 Quadratmeter, die Nutzfläche 3.420 Quadratmeter. Die 'Badische Backstub' hat sich für einen modernen, neun Meter hohen, zweigeschossigen Neubau entschieden. Die Verwaltung auf 610 Quadratmetern und ein Bäckerfachgeschäft befinden sich im Kopfbau. Der Sozialbereich ist in einem Teilbereich des Obergeschosses der Backstube integriert. Die Produktionsfläche beträgt 2.450 Quadratmeter. Dabei betont das Unternehmen insgesamt eine lichte und freundliche Atmosphäre durch die Gestaltung großer Fensterflächen, eine im Dach integrierte Lichtkuppel, Holzleimbinder und helle Farben. Großer Wert wurde natürlich auf geradlinige Produktionsabläufe und klar gegliederte Funktionsbereiche gelegt.



Außenansicht auf den Neubau der 'Badischen Backstub' mit dem 100 Quadratmeter großen Bäckerfachgeschäft.

Anfang Januar zog als erstes die Verwaltung in den Neubau. Bald darauf wurden das der zentralen Bäckerei angegliederte Fachgeschäft mit dazugehörendem Cafe eröffnet. Die rund 90 Mitarbeiter/innen in der Produktion nahmen Ende Januar den Betrieb auf. Insgesamt betreibt die Badische Backstub' heute 23 Bäckereifachgeschäfte und setzt rund 13 Millionen Euro brutto per Anno um.

Für künftige Expansionen hervorragend ausgestattet

Dass der Umzug «relativ geräuschlos» vonstatten ging, ist natürlich auch den rund 160 Mitarbeiter/innen im Verkauf zu verdanken sowie den über 20 Auszubildenden in Produktion und Verkauf der Badischen Backstub'.



Die Freude über den gelungenen Umzug ist groß und ELEKOM-Geschäftsführer Jörn Wunderlich ist sicher: «In Verbindung mit aktuellsten Standards, sowohl in Bauweise als auch in technischer Ausstattung, ist der Betrieb auch für künftige Expansionen hervorragend ausgestattet.»

Info: <http://www.badische-backstub.de>
oder <http://www.elekom.de>



Neben zwei 12-herdigen MIWE ideal Umluftöfen verfügt die Badische Backstub' über weitere zwei MIWE ideal Steinbacköfen, einen Umluft-Etagenbackofen nur für Laugengebäcke, einen für die Konditorei sowie drei MIWE thermostatic Wagenöfen. Insgesamt mehr als 160 Quadratmeter Backfläche, der gut 320 Quadratmeter Gär- und Kühlflächen -- MIWE Bäckerkälte -- gegenüberstehen.



Das automatische Be- und Entladen der beiden 12-herdigen MIWE ideal Umluftöfen erledigt der MIWE athlete.



Blick in die Versandbereitstellung, wo DispoTool von ToolBox Software für Effizienz sorgt.