

# Eine „handwerkliche Backstube“ entsteht

Zusammenschluss in Burgbernheim: Neustädter Bäckerei Bräuninger und Bäcker Fischer aus Neusitz

**BURGBERNHEIM (ww) - „Bäcker Fischer“ als der größte Backbetrieb im westmittelfränkischen Gebietsstreifen an der baden-württembergischen Grenze, mit 24 Filialen unter anderem auch in Bad Windsheim, wird seine Zentrale und seine Produktion 2010 von Neusitz bei Rothenburg nach Burgbernheim verlagern. Das Unternehmen verschmilzt am neuen Standort mit der Bäckerei Bräuninger. Diese hat ihren Stammsitz in Neustadt. Von dort aus bedient sie vor allem den östlichen Teil des Landkreises Neustadt/Aisch-Bad Windsheim und den Kreis Fürth mit insgesamt 20 Außenstellen.**

„Unser Ziel ist es, am neuen Standort ein gemeinsames und noch leistungsfähigeres Handwerksunternehmen zu schaffen. Das bringt viele Synergieeffekte. Außerdem verteilen sich die Aufgaben an der Spitze von zwei auf vier Schultern“, betonen Marcus Fischer (40) und Jürgen Bräuninger (40), die Chefs der beiden bis jetzt noch eigenständigen Backbetriebe, übereinstimmend im Gespräch mit unserer Redaktion und benennen damit Beweggründe für die getroffene Entscheidung.

Sie kennen sich schon lange und sagen von sich, dass sie „gleich ti-

cken“ - im Geschäftlichen und im Privaten. Jeder weiß vom anderen: Auf den ist Verlass genug, um den gemeinsamen Schritt wagen zu können. Seit 15 Jahren verbindet die beiden Bäcker eine enge Freundschaft und sie scheinen ihre Betriebe in einer Synchronität zu führen und auszurichten, die bis ins Detail abgesprochen und abgestimmt ist. „Wir telefonieren mindestens einmal täglich, oft sogar mehrmals“, erzählt Marcus Fischer. Mit dem Qualitätsanspruch findet man sich, garniert mit eigenem Backrezept aus dem jeweiligen Betrieb, nicht zufällig in dem ganz frisch aufgelegten Buch „Brot“ Seite an Seite in der Elite unter Deutschlands Meisterbäckern.

„Intensive Zusammenarbeit“ nennt Jürgen Bräuninger den geschäftlichen Part dieser Verbindung. Vieles geschieht schon seit Längerem im Doppelpack: Einkauf, die Werbung, die Elektronische Datenverarbeitung (EDV), die Schulung und Fortbildung der Mitarbeiter, der Ladenbau und viele andere verwandte Bereiche. Folgerichtig sind in wesentlichen Punkten die technischen und sonstigen Voraussetzungen in den Betrieben gleich, bis hin zu den Filialen und Ladenge-

schäften. Die logische Konsequenz aus Sicht der Unternehmer: Über die Vorteile einer Verschmelzung nachzudenken, um so „selbst die Antwort auf die wachsenden Anforderungen des Marktes im Bäckerhandwerk zu finden“.

Eine umfassende Analyse lieferte den letzten Anstoß, dass die beiden bisher schon recht erfolgreichen Unternehmerfamilien perfekt zusammenpassen. Eine „gemeinsame Handwerks-Backstube“ nennen Fischer und Bräuninger ihr Projekt, das die bisherige Zusammenarbeit krönen wird und auf die nächst höhere Ebene stellt. Wie der Betrieb heißen wird, steht noch nicht fest. „Wir überlegen noch,“ heißt es dazu. Die bestehenden Filialen und Bäckereien jedenfalls werden auch weiterhin unter ihrem bisherigen Namen geführt.

Keine Mitarbeiterin und kein Mitarbeiter muss fürchten, dass sie oder er durch den Zusammenschluss seinen Job verliert. „Im Gegenteil“ betonen die beiden Unternehmer, und versichern, dass jede und jeder Beschäftigte im Produktionsbereich den Arbeitsplatz behalten wird.

## Ziel: rund 500 Beschäftigte

Darüber hinaus werde es für so manche Interessierte und so manchen Interessierten, die bisher weder bei Fischer noch bei Bräuninger auf der Lohn- und Gehaltsliste stehen, Chancen zum Einstieg geben. Zusätzliche Arbeitsplätze werden entstehen, wird angekündigt, „in der gemeinschaftlichen Backstube und in den weiteren Fachgeschäften“. Die Rede ist von insgesamt 500 Beschäftigten, die in absehbarer Zeit im entstehenden Betrieb arbeiten werden.

Beim „Bäcker Fischer“ (270 Beschäftigte) war die Produktionsfläche in den letzten Jahren schon bis zum Äußersten ausgereizt und nach fehlgeschlagenen Versuchen, am bisherigen Standort zu erweitern, machte sich Ernüchterung breit. Bäcker Bräuninger (191 Beschäftigte) blickt auf eine Phase starken Wachstums zurück und sieht das Vorhaben, ebenso wie sein Kollege, als wichtige Voraussetzung für die weitere Fortentwicklung.

Als Standort für den neuen Betrieb war die geografische Mitte

zwischen den beiden bestehenden Betrieben angepeilt. Diese liegt eigentlich ziemlich genau im Bereich von Bad Windsheim. Nur konnte die Stadt keine entsprechende Fläche anbieten, so dass man aufs wenig entfernte Burgbernheim auswich.

Für Bürgermeister Matthias Schwarz war es kein Problem, im großen Gewerbegebiet zwischen Stadt und Bundesstraße die gewünschten 20 000 Quadratmeter zu offerieren. Durch einen Geländetausch machte der mit seinem Produktionsbetrieb schon vor Jahren von Rothenburg nach Burgbernheim gekommene Unternehmer Kurt Erhard das Geschäft perfekt. Marcus Fischer: „Er hat uns prima unterstützt.“ 6000 bis 7000 Quadratmeter wird der neue Backbetrieb

überspannen, der dort ab Ende März aus dem Boden wachsen soll. Beim Investitionsvolumen für das Gebäude wird mit einem zweistelligen Millionenbetrag gerechnet. Im Spätherbst kommenden Jahres soll Einzug und Aufnahme des Backbetriebs sein.

Dass sie der Gemeinde beziehungsweise der Stadt, in der sie bisher ansässig waren - Bräuninger blickt immerhin auf elf Generationen Backbetrieb in Neustadt zurück, Fischer auf drei Generationen in Rothenburg und Neusitz - den Rücken kehren müssen, bedauern die beiden Unternehmer aufrichtig. Aber die betriebswirtschaftlichen Zahlen und Überlegungen lassen keine Wahl. „Bürgermeister Rudolf Glas und auch Oberbürgermeister Walter Hartl haben wirklich alles getan, um meine Firma zu halten, und sich bis zuletzt eingesetzt. Ihnen gehört wirklich mein ganzer Respekt“, berichtet Marcus Fischer, der nicht zuletzt auch um die Bedeutung seines Betriebes als guter Ge-



Sie backen künftig gemeinsam: Marcus Fischer (links) und Jürgen Bräuninger. Fotos: Weber



In unmittelbarer Nachbarschaft von Erhard Sport soll ab März die gemeinschaftliche Handwerks-Backstube entstehen. Der entsprechende Bauantrag wird in der Sitzung des Burgbernheimer Stadtrates am kommenden Donnerstag behandelt. Fotos: Weber

werbsteuerzahler weiß. An der Grenze der Gemarkungen Neusitz und Rothenburg wäre im Schnellverfahren eine Fläche der benötigten Größe bebaubar gemacht worden. Fischer: „Aber wir müssen uns einfach aus strategischen Gründen in der Mitte zwischen den bestehenden Betrieben treffen, so dass dieser wirklich gut gemeinte Vorschlag dauerlicherweise nicht zum Tragen kommen kann.“ Auch Neustadts Bürgermeister Klaus Meier versuchte vor diesem Hintergrund vergeblich, den Betrieb von Jürgen Bräuninger zu halten.

Der Fischersche Backbetrieb in Neusitz soll nach der Eröffnung in Burgbernheim zunächst einmal als Lager dienen, bis eine Nachfolgelösung für die Halle gefunden ist. Die Bäckerei Bräuninger hat ihre Produktion in einer gemieteten Halle im Neustädter Gewerbegebiet Kleinerlbach. Dort läuft die Suche nach einem Nachmieter, um die Zeit von Herbst 2010 bis zum Auslauf des Mietvertrags zu überbrücken.