



Hier wird auf Hochtouren gebacken: Diese Fotos von der Produktion im Backhaus Wedemann sind vor wenigen Tagen im Nachteinsatz am Großmoorbogen entstanden.

Der Unausprechliche hat schon so manchem die Sprache verschlagen: Nicht nur Fluggesellschaften und Tourismusveranstalter litten unter der Asche, die der isländische Vulkan Eyjafjallajökull in den Himmel schoss. Auch auf die heimische Wirtschaft wirkte sich das eruptive Geschehen aus – zum Beispiel beim Backhaus Wedemann am Großmoorbogen in Harburg. Inhaberin und Geschäftsführerin Franziska Wedemann leitet das Unternehmen in der vierten Generation. Sie sagt: „Als die Aschewolke über Deutschland zog und der Flugverkehr eingestellt wurde, hieß das für uns mal eben eine kurzfristige Stornierung von einigen 100 Brötchen. Wir beliefern die Lufthansa-Catering-Gesellschaft LSG Sky Chefs. Wird nicht geflogen, braucht man keine Brötchen.“ Auch die Caterer im HSV- sowie im Weserstadion (Bremen) gehören zu den Großkunden. Schon jetzt kann sich Franziska Wedemann darauf einstellen, dass in der nächsten Saison weniger Brötchen verkauft werden – weil der HSV die Europa-League verpasst hat. Zu jedem Heimspiel werden für die Bratwurstbuden rund 25 000 Brötchen ins Stadion geliefert. Gerade diese starken, oft sogar sehr kurzfristigen Schwankungen sind für die Großbäckerei jedoch kein Problem, sondern eher das tägliche Geschäft. Die 46-jährige Unternehmerin: „Die Bewältigung der Logistik zeichnet uns aus. Das war schon immer unsere Stärke. Anders war es allerdings, als vor vier Jahren der Tornado über Harburg wütete und eine ganze Nacht lang der Strom ausfiel. Da hatten wir ein richtiges Problem, denn keine Maschine lief.

Wenn der Eyjafjallajökull Feuer spuckt, werden in Harburg weniger Brötchen gebacken . . .

Backhaus Wedemann: So wirken sich vulkanische Aschewolken und verlorene HSV-Spiele auf die Auftragslage am Großmoorbogen aus

Also riefen wir unsere Mitarbeiter an und sammelten überall die Brötchen ein. Unsere Mitarbeiterinnen saßen hier bei Kerzenlicht und schmierten Brötchen. Mein Vater machte die Distribution, und am Ende dieser Nacht war es uns gelungen, die Top-100-Kunden zu versorgen. Wir können unser Geschäft.“

► DIE LOGISTIK IST ENTSCHEIDEND ◀

Dass Wedemann nicht nur Masse, sondern auch Klasse beherrscht, zeigt ein anderes Beispiel: Für eine arabische Fluggesellschaft werden ebenfalls die Brötchen geliefert – darunter stets zwei (!) besondere Einzelanfertigungen für die First Class. Franziska Wedemann: „Zur Lieferung gehört dann ein Karton, in dem für den jeweiligen Flug diese beiden besonderen Brötchen liegen, die wir speziell auf Wunsch des Kunden entwickelt haben.“

Täglich werden in Harburg im Durchschnitt rund 50 000 Brötchen gebacken. Zum Sortiment im Backhaus Wedemann zählen etwa 40 verschiedene Brötchen- und 30 Brotsorten. Hinzu

kommt ein umfangreiches Kundensortiment, das im speziellen Fall – wie jetzt zur Fußball-Weltmeisterschaft – auch gern mal erweitert wird (siehe Seite 1). Franziska Wedemann: „Die logistische Dienstleistung ist das Entscheidende: Wir liefern unseren Kunden, was sie wollen, wann sie wollen und wohin sie wollen.“ Wobei sich das Geschäft durchweg auf den Großraum Hamburg beschränkt.

Tag für Tag wickeln die fast 100 Mitarbeiter rund 450 Einzelaufträge ab – vom Großkunden Lufthansa (Hamburg) über verschiedene Uni-Mensen, Kantinen großer Unternehmen und die Restaurants zweier schwedischer Möbelhäuser bis zu den 45 Netto-Filialen im Hamburger Raum und etlichen Bratwurstbuden in der Innenstadt. Und wenn Hamburg den Hafengeburtstag feiert, dann starten zusätzlich schon mal vier Lastwagen mit Brötchen.

Um diese logistische Leistung zu erbringen, unterhält Wedemann einen eigenen Fuhrpark mit mehr als einem Dutzend Fahrzeugen und beschäftigt zusätzlich Subunternehmer. Von den fast 100 Mitarbeitern arbei-

ten 20 in der Bäckerei, 15 in der Konditorei – alle anderen sind in den Abteilungen Logistik, Verwaltung und Verkauf tätig. Wobei zum Verkauf auch der große Laden am Großmoorbogen zählt, der sich nicht nur zum Nahversorger im Gewerbegebiet, sondern auch zum

beliebten Anlaufpunkt vieler Kunden aus der weiteren Umgebung entwickelt hat (geöffnet ab 5.30 Uhr). Präsent ist Wedemann auch mit einem Verkaufswagen beim Harburger Wochenmarkt auf dem Sand, einem Laden am Reeseberg – der Keimzelle des Unterneh-

mens – und mit einer Filiale im Hamburger Hauptbahnhof (Südsteig). Eine Filiale am Veritaskai im Binnenhafen ist geplant.

Franziska Wedemann: „Wenn ich morgens in den Laden komme und hier sitzen die ersten Kunden beim Frühstück und lesen Zeitung, dann denke ich: Ja, das ist es! Ein gutes Brötchen – das ist ein guter Start in den Tag.“ Und daran wird auch der unaussprechliche Eyjafjallajökull nichts ändern . . . wb

►► @ IM WEB:

www.backhaus-wedemann.de

► Unter der Adresse <http://de.wikipedia.org/wiki/Media:Eyjafjalla%20B6kull.ogg> hören Sie, wie man den isländischen Vulkan Eyjafjallajökull ausspricht.

Das Backhaus Wedemann



Das Backhaus Wedemann wurde vor 122 Jahren von Otto Wedemann gegründet, dem Urgroßvater von Franziska Wedemann. Er übergab an seinen Sohn Otto (II.) und der wiederum an seinen Sohn Otto (III.).

Franziska Wedemann: „Wenn die Hebamme sagte ‚Es ist ein Junge‘, dann standen zwei Dinge fest: Er wird Bäcker, und er heißt Otto.“ Bis heute ist das Backhaus Wedemann ein Familienbetrieb. Die Otto-

Tradition endete allerdings mit der jetzigen Inhaberin, die die Verantwortung für die Großbäckerei 2008 übernahm. Sie sagt: „Den Namen Ottilie verhinderte meine Mutter, und ich bin auch keine Bäckerin, sondern Betriebswirtin.“ Die

Wedemänner waren immer sehr technikbegeistert und hatten Sinn für die Logistik. Zunächst wurde mit dem Pferdewerkzeug ausgeliefert, später dann mit dem Auto. In den 60er-Jahren wurde eine vollautomatische Brötchenbackanlage in Betrieb genommen – was zu allerlei Aufregung in der Bäckerei-Szene führte. Heute wird am Großmoorbogen an sieben Tagen in der Woche halbautomatisch gebacken. Der Jahresumsatz der Großbäckerei liegt im achtstelligen Bereich. wb

Kuga. Der Crossover von Ford.

Dynamisches Design, außergewöhnliche Details in einem echten Crossover: der Ford Kuga. Entdecken Sie Front- oder Allradantrieb mit dem kraftvollen 2,0 l TDCi Dieselmotor und erleben Sie innovative Technik. Jetzt auch mit PowerShift-Automatikgetriebe.

Der Ford Kuga
2,0 l TDCi Motor, 103kW (140 PS), schon für
€ 24.800,-

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km nach RL 80/1268/EWG oder VO (EC) 715/2007): 14,6-7,5 (Innerorts), 7,8-5,0 (außerorts), 10,3-5,9 (kombiniert). CO₂-Emissionen: 244-156 g/km (kombiniert).



Abbildung zeigt Wunschausstattung gegen Mehrpreis.

Tobaben



★★★★★ www.fair-und-freundlich.de

Harsefeld · Buxtehuder Str. 2 · Tel. 0 41 64 - 89 99 0
Stade · Altländer Str. 9-11 · Tel. 0 41 41 - 95 37 0
Buxtehude · Westende 4 · Tel. 0 41 61 - 7 25 40
Harburg · Buxtehuder Str. 84-92 · Tel. 040 - 76 62 61 0