

Backstube wandert in den INNOPARK

05.07.2017 09:46:00

Backstube wandert in den INNOPARK

Der Start der Kitzinger Bäckerei Will war 1851. Da gab's erste Brote in der Falterstraße.

Die Backstube platzte aber aus allen Nähten. Die Lösung: *der Innopark*.

Mit einer finanziellen Kraftakt hat sich die Bäckerei Will neu für die Zukunft aufgestellt: Die Backstube in der Innenstadt (Ecke Falter- und Rosenstraße) ist in den Innopark gewandert. Dort – in der einstigen Kantine der US-Armee in der Larson Barracks – hat in der sechsten Generation geführte Familienbetrieb sein Backhaus mit 1600 Quadratmetern Fläche und nagelneuer Backtechnik bezogen – und steckt schon voll in der Produktion.



Umzug in die „Dining facility“

Innopark im nichtöffentlichen Teil. Gebäude 486: Der große Backsteinbau, den markante Edelstahl-Kaminrohre prägen, ist das neue Herz des vor 166 Jahren gegründeten Traditionsbetriebs. Über Pfingsten ist der ins neue Domizil gewandert, wo laut Inhaber Marcus Will rund 20 der insgesamt 70 Mitarbeiter tätig sind.

Der Einzug in die einstige „Dining Facility“ ist für den Bäckermeister die Lösung vieler Probleme. Vor allem der Platz fehlte in der alten Backstube an der Falterstraße. Immer mehr Mitarbeiter drängelten sich auf engstem Raum. Und die litten dann im Sommer unter großer Hitze. Arbeitsbedingungen, die laut Will in den Zeiten des Kampfs um jeden Mitarbeiter im Handwerk, schnell zu Personalengpässen führen können.

Viel Platz und neue Kältetechnik

Freuen dürfen sich auch die Anlieferer und die Fahrer der Will-Fahrzeuge, die die Filialen beliefern. Am Backhaus im Innopark gibt's Rangierplatz satt. Der Produktionsbetrieb auf den Höhen von Kitzingen hat nicht nur seine Nutzfläche vervierfacht. Das Unternehmen hat viele Anlagen neu gekauft: Backöfen und Kältetechnik sind laut Will jetzt auf dem neuesten Stand. Vor allem die Kühlkammern, die drei Mal so viel Fläche bieten wie am alten Standort, sollen die Nacharbeit verkürzen und den Backprozess stärker Richtung Tag verschieben: „Wir wollen einfach die Frische erhöhen“, sagt Marcus Will.

„Wir wollen keine Großbäckerei werden“

Die gestiegenen Backkapazitäten sollen aber nichts an der handwerklichen Ausrichtung des Traditionsbetriebs verändern: „Wir wollen keine Großbäckerei werden“, betont Ehefrau Katja Will.

Die Bäckerei bleibe ein bodenständiger Betrieb, der alle seine Produkte selber mache, mit regionalen Rohstoffen und handwerklichem Geschick.

Trotzdem hat der Familienbetrieb in der viermonatigen Umbauzeit im neuen Backhaus viel Geld in eine moderne Zukunft gesteckt. Marcus Will spricht von einem „hohen sechsstelligen Betrag“, den der Umbau in der einstigen Kantine schlang und in der neuen Backtechnik steckt, aber auch energetische Extras.

So würden rund 40 Prozent der Wärmeenergie aus dem Backprozess zurückgewonnen. Die gehe komplett ins Warmwasser und werde in Teilen in der Heizanlage landen. Energie sparen auch die neuen Öfen, die Will zufolge 30 Prozent weniger Brennstoff brauchen und damit die Ökobilanz der Bäckerei verbessern.

Die Idee von der gläsernen Backstube

Mit dem Umzug der Backstube werden in der Falterstraße, wo der Laden und die Verwaltung weiter ihren Sitz haben, rund 400 Quadratmeter räumliche Kapazitäten frei. Um die kreisen schon einige Ideen. Will denkt über ein Erlebnis-Café nach, „so eine Art gläserne Backstube“.

Noch ein wenig Zukunftsmusik sind auch Pläne, die neue Backstube im geschlossenen Teil des Innoparks bekannt zu machen. Betriebsführungen seien auf Wunsch möglich, erklärt Will. Mehr Öffentlichkeit

verspricht er sich allerdings von einem Tag der offenen Tür, der für Anfang 2018 geplant sei und der – auch im neuen Backhaus – Wills Leitspruch verdeutlichen soll: „Wir machen alles selbst“.

QUELLE: MainPost