

Der Standort wird gestärkt

Mehr als 120 Jahre Familienbetrieb: Die Traditionsbäckerei Voigt erweitert ihr Produktionsgelände in Heimerzheim

VON RALF PALM

BORNHEIM/SWISTTAL. Auch nach vielen Jahren Firmengeschichte der Bäckereifamilie Voigt lehnen sich die beiden Geschäftsführer Theo (56) und Andreas Voigt (52) nicht zurück. Und für dieses Jahr planen sie die Erweiterung ihres Filialnetzes um drei neue Standorte. Einer davon öffnet am 19. Februar in Bonn-Plittersdorf. Ende 2015 sind die Brüder dann Inhaber von 48 Filialen und führen von der Firmenzentrale in Swisttal-Heimerzheim mehr als 480 Mitarbeiter.

Doch Theo Voigt, der sich im Unternehmen mit der kaufmännischen Seite befasst, gibt sich damit nicht zufrieden. So ist in diesem Jahr die Optimierung der Kassensysteme vorgesehen. Ebenfalls stehen neue Backmaschinen auf der Einkaufsliste des 1894 in Bornheim-Merten gegründeten Familienbetriebes. Sein wichtigstes Investment sieht Voigt aber im Bereich der Mitarbeiter. „Wir wollen qualifizierte und gut geschulte Mitarbeiter, die vernünftig bezahlt werden. Die Themen 'Wertschätzung' und 'Motivation' stehen dabei ganz oben auf der Agenda“, so der gelernte Konditormeister. Im Gespräch mit dem GA fielen aber auch immer wieder Begriffe wie „Optimale Qualität“, „Frische“ sowie „Geschick und handwerkliches Können der Mitarbeiter“.

Um künftig weiter wettbewerbsfähig agieren zu können, planen die Mertener Brüder neben Prozessoptimierungen im Produktionsbereich einen Ausbau ihres Firmensitzes in der Dützhofer Straße in Heimerzheim. Dafür hatten Sie bereits im vorvergangenen Jahr ein angrenzendes Grundstück gekauft. „Zunächst errichten wir ein Gebäude mit 500 Quadratmetern Grundfläche. Im Erdgeschoss entsteht ein neues Hygienezentrum mit einer Hochleistungsspülanlage“, erklärt Theo



In den 1950er Jahren entstand dieses Foto mit Firmenchef Fritz Voigt in der Mertener Backstube. FOTO: FIRMA VOIGT



Große Pläne: Theo und Andreas Voigt wollen ihren Betrieb in Heimerzheim erweitern. FOTO: BERGER-BÜGEL

Die Geschichte eines Familienunternehmens

Der **Bäckergeselle Theodor** und seine frisch angetraute Frau **Theresa Voigt** waren 1893 auf Hochzeitsreise, als sie den damaligen Pfarrer von Merten, **Gottfried Köllen**, trafen. Dieser erzählte ihnen, dass in der Nähe des Pfarrhauses eine Bäckerei leerstehe. Ein Jahr später eröffnete das Paar an der Martinstraße die Bäckerei Voigt, die nun seit mehr als 120 Jahren Brot, Brötchen und Gebäck für die Region herstellt. In den 1970er Jahren begann die Expansion des kleinen Bäckereibetriebes. Zwischen 1973 und 1993 entstanden in Bornheim, Weilerswist, Euskirchen und Buschhoven acht Filialen. Der Betrieb wurde moderner und bot zum 100-jährigen Bestehen 45 Angestellten in der Produktion, im Versand und im Verkauf einen Arbeitsplatz. Da die Back-



Das erste Fahrzeug: Das Datum der Aufnahme ist unbekannt.

stube in Merten trotz verschiedener Anbauten zu eng wurde für die tägliche Produktion, entschlossen sich 1994 die **Brüder Theo und Andreas**, die 1989 in das Geschäft ihrer Eltern eingestiegen waren, die Produktion in Heimerzheim durch einen Neubau zu erweitern.



Firmenchef Friedrich Voigt mit VW-Bus in den 50er Jahren.

Während der gelernte Bäckermeister Andreas Voigt jeden Tag in der Backstube für die Abläufe verantwortlich ist, liegt der Schwerpunkt von Konditormeister Theo Voigt auf der kaufmännischen Seite. Gemeinsam ist es den Brüdern gelungen, ein Filialnetz von bald

50 Standorten aufzubauen. „Mit 450 Mitarbeitern gilt es, die Verantwortung auf mehrere Hände zu verteilen, sich strukturiert aufzustellen und systematisch zu arbeiten“, erläutert Theo Voigt die Veränderungen, die das Arbeiten der vierten Generation der Bäckerei Voigt prägt. Heute werden in der Dützhofer Straße in Heimerzheim jährlich 1200 Tonnen Weizenmehl, 230 Tonnen Roggenmehl, 65 Tonnen Zucker und 60 Tonnen Sahne zu den verschiedensten Leckereien verarbeitet. Nach 20 Jahren und einer erfolgreichen Entwicklung des Geschäfts wird auch die Backstube im Heimerzieher Industriegebiet zu eng, in der es an 360 Tagen im Jahr im Zweischichtbetrieb von abends 21 Uhr bis nachmittags 16 Uhr heiß her geht und verführerisch duftet. *bep*

Voigt die anstehende Baumaßnahme. Diese Investition ist laut Voigt nötig geworden, da täglich bis zu 8000 Körbe und 1500 Kuchenbleche gereinigt werden müssen und die alten Maschinen aus Kapazitätsgründen nicht mehr ausreichen. In der neuen Spülanlage können 1500 Körbe in der Stunde gereinigt werden.

Im Obergeschoss des Neubaus entstehen Büroräume für den Verwaltungsbereich. Der Spatenstich ist im Frühjahr geplant, den Bauantrag dazu hatte Theo Voigt im Dezember beim Rhein-Sieg-Kreis eingereicht. 2016 folgt ein zweiter Anbau. Dazu Theo Voigt: „Wir wollen unsere Produktions- und Versandflächen für die Versorgung der Filialen noch einmal deutlich erweitern.“ Und auf der zugekauften Grundfläche entsteht die 49. Filiale der Bäckereikette, ein 450 Quadratmeter großes Café.

Auch hat sich Theo Voigt das Thema Energieeinsparung auf die Agenda gesetzt: „Wenn wir zehn Prozent Energie einsparen könnten, dann ist das schon eine riesige Hausnummer.“ An den Konzepten dafür arbeitet er mit Hochdruck und denkt beispielsweise über die Nutzung der Ofenwärme für die Warmwasseraufbereitung der Spülanlage nach.

Zu seinen Überlegungen gehören auch schnell umzusetzende und unkonventionelle Maßnahmen wie verkürzte Vorheizzeiten der Backanlagen. „Warum muss eine 45-Kilowatt-Backanlage für Berliner drei Stunden vor der Nutzung eingeschaltet werden, wenn eine Stunde auch völlig ausreichend ist?“

Zukünftig teilen sich nicht nur Theo und Andreas Voigt die Verantwortung innerhalb der Geschäftsführung. Martin Voigt, der 22-jährige Sohn von Theo Voigt ist seit Oktober des vergangenen Jahres als dritter Geschäftsführer in die Firmenleitung eingestiegen.

Wer spielt vor der Legende?

Der Verein Rheinbach Classics sucht zum Jubiläum eine Nachwuchsband als Vorgruppe von „Sweet“

RHEINBACH. Die Rheinbach Classics feiern in diesem Jahr ihr zehnjähriges Bestehen. Zum Auftakt spielt am Freitag, 17. Juli, die Musik-Legende „Sweet“ auf dem Himmeroder Wall, der Vorverkauf läuft bereits. Neben der Bonner Rockformation „RockSteady“, die 2013 schon im Vorprogramm von „Foreigner“ begeisterten und die zum Eröffnungskonzert ebenfalls spielen, sucht der Verein Rheinbach Classics zusammen mit Konzertveranstalter Ernst-Ludwig Hartz jetzt noch zusätzlich eine Nachwuchsband aus Rheinbach und der Region, die die Chance bekommt, vor großem Publikum und auf großer Bühne am 17. Juli ihr Können unter Beweis zu stellen.

„Zum Zehnjährigen wollten wir uns etwas Besonderes einfallen lassen“, sagt Hartz, der auch die Konzerte auf dem Bonner Kunst!Rasen veranstaltet. „Es ist sicherlich spannend und ein Erlebnis für junge Musiker aus unserer Region, einmal ihre Songs auf einer so großen Bühne mit einer



Eine junge Band aus der Region bekommt die Chance, wie hier die Bonner Formation „RockSteady“, vor großem Publikum beim Eröffnungskonzert der 10. Rheinbach Classics zu spielen. FOTO: BORYS BOMMEL

Supertechnik im Vorprogramm von „Sweet“ spielen zu dürfen.“ Hits von „Sweet“ sind etwa „Fox on the Run“, „Ballroom Blitz“ und „Blockbuster“. Gesucht wird eine junge Rockband, deren Mitglieder nicht älter als 25 Jahre alt sind und die idealerweise ihre eigenen Rockkompositionen spielen und

die aus Rheinbach oder der benachbarten Region kommen. Interessierte Bands sollten möglichst schnell einige Hörproben als MP3-Dateien und ein Foto der Band mit kurzem Steckbrief und Kontaktdaten mailen an: kontakt@rheinbach-classics.de. Bewerbungsschluss ist Freitag, 21. Februar.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Jury wird anschließend zusammen mit dem Konzertveranstalter ELH Promotion aus allen eingegangenen Bewerbungen eine Band aussuchen, die dann 45 Minuten lang das Konzert mit ihren Songs eröffnen und anschließend im VIP-Bereich das Konzert mit „Sweet“ genießen darf.

Noch für kurze Zeit gilt die Frühbucher-Ticket-Aktion für das Konzert, denn die 1000-Ticket-Marke aus dem Vorverkauf ist fast erreicht. Noch bekommt man die Tickets für 22 Euro plus Vorverkaufsgebühren bei: www.bonnticket.de, unter ☎ 02 28/50 20 10, oder direkt vor Ort beim First-Reisebüro und der Raiffeisenbank Rheinbach, Hauptstraße, im Raiffeisenhaus. Wer Interesse an einem VIP-Ticket hat, kann es bei kontakt@rheinbach-classics.de per E-Mail bestellen. Im Preis von 69 Euro inklusive Gebühren sind Eintritt sowie Essen und Getränke im VIP-Bereich Himmeroder Hof mit guter Sicht auf die Bühne enthalten. *ga*

BEI UNS ZU HAUSE

■ **BORNHEIM-HEMMERICH.** Eine Spende des Bornheimer Pfarrausschusses Sankt Aegidius in Höhe von 750 Euro erhielt jetzt der Ambulante Hospizdienst für Bornheim und Alfter. Die Summe ist der Erlös aus dem Verkauf von Kuchen und Kunsthandwerk beim Adventsbasar im November. Traditionell werden die Einnahmen sozialen Projekten im Bornheimer Raum gespendet. Eine weitere Spende in Höhe von 150 Euro für die Arbeit des Hospizdienstes steuerte die Katholische Frauengemeinschaft (kfd) Hemmerich bei. Die Spendenübergaben nutzten die Vorstandsmitglieder des



Bei der Spendenübergabe: (v.l.n.r.) Annemie Laufenberg, Elisabeth Koch, Traute Zell, Markus Schmitt, Patrizia Nahry, Margret Meinen, Jochen Neus, Gudrun Hofmann-Artus und Marianne Neus. FOTO: HOSPIZDIENST

Hospizdienstes, **Traute Zell, Markus Schmitt und Gudrun Hofmann-Artus**, um **Annemie Laufenberg, Marianne und Jochen Neus, Patrizia Nahry** sowie **Elisabeth Koch** vom Hemmericher Pfarrausschuss und **Margret Meinen** von der kfd die Arbeit des Dienstes zu erläutern. Die ehrenamtlichen Mitglieder des Hospizdienstes kümmern sich um schwer kranke, sterbende Menschen sowie um deren Angehörige. Die gespendeten Summen werden für Schulungen aufgewendet. Weitere Informationen gibt es auf www.hospizdienst-bornheim.de sowie unter der Rufnummer 0 22 22/995 94 49. *ga*



Uni-Medizin für Sie: Mitten im Leben

UKB Patientenkolloquium

» Einmal im Monat um 18 Uhr

im Biomedizinischen Zentrum (BMZ) Universitätsklinikum Bonn Sigmund-Freud-Str. 25 53127 Bonn-Venusberg

» Termin: 19.02.2015

„Moderne Therapie bei Brustkrebs – Gibt es neue Hoffnung?“

Dr. P. Ehlenz
Dr. Ch. Kaiser

» Kommen Sie mit unseren Ärzten/innen ins Gespräch!

Kontakt:
Magdalena Nitz
E-Mail: redaktion@ukb.uni-bonn.de

 universitätsklinikumbonn