

Bäckerei Leins Hirrlingen e.G.

Konzept für eine genossenschaftliche
Bäckerei mit Produktion und Verkauf im
Pachtverhältnis

Initiatoren und Betriebsmitarbeiter

Aaron Wagner

Markstraße 17

72145 Hirrlingen



Die Genossenschaftsbäckerei Leins Hirrlingen ist ein Unternehmen, das die Tradition des Brot- und Kuchenbackens in Handwerkskunst mit modernen Werten verbindet. Qualitativ hochwertige und regionale Zutaten sorgen für geschmackvolle Lebensmittel.

Das Ziel ist es, die Grundversorgung an Brot und Backwaren für die Gemeinde Hirrlingen und umliegende Kommunen zu bedienen, während gleichzeitig die Bindung zur Gemeinschaft gestärkt und auf Nachhaltigkeit gesetzt wird.

Die Haupttätigkeit der Genossenschaftsbäckerei ist die Herstellung und der Verkauf von qualitativ hochwertigem Brot und Backwaren, die nach traditionellen Rezepten gefertigt werden. Innovationen und die Weiterentwicklung von Produkten geschehen nur im Hinblick auf das Beibehalten der Qualität.

Das Sortiment umfasst eine breite Palette an Backwaren, darunter verschiedene Brotarten, Brötchen, Gebäck und Konditoreiwaren. Dabei wird besonders Wert auf die Verwendung hochwertiger, regionaler als auch biologischer Zutaten gelegt.

Zusätzlich bietet ein integriertes Café die Möglichkeit, sowohl innen als auch draußen im Außenbereich, dass Kunden unsere frischen Backwaren genießen können. Der Außenbereich bietet Sitzgelegenheiten im Ortszentrum Hirrlingens und ermöglicht den Gästen, bei gutem Wetter an der frischen Luft und in einer kulturhistorischen Umgebung die Waren zu genießen. Wir planen, das Café als Treffpunkt für die Gemeinschaft zu etablieren und spezielle Angebote wie Frühstück oder Vesper anzubieten.

Wir möchten den Betrieb in der innerörtlichen Entwicklung Hirrlingens als feste Marke etablieren und den Standort erhalten und ausbauen.



Die Rechtsform „eingetragene Genossenschaft“ e.G.

Gesetzliche Anforderungen für Genossenschaften

Die Umwandlung der Bäckerei Leins in eine Genossenschaft erfordert die Einhaltung spezifischer gesetzlicher Vorgaben und stellt uns vor besondere Herausforderungen, die wir sorgfältig berücksichtigen. Aus diesem Grund stehen wir im engen Austausch mit einem genossenschaftlichen Prüfungsverband, dessen Mitgliedschaft für einen genossenschaftlichen Betrieb ohnehin verpflichtend ist. Derzeit arbeiten wir mit dem Baden-Württembergischen Genossenschaftsverband e.V. zusammen.



Baden-Württembergischer
Genossenschaftsverband e.V.

Genossenschaftsgesetz

Die Gründung und Führung einer Genossenschaft unterliegt dem Genossenschaftsgesetz. Wir stellen sicher, dass wir alle gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften einhalten, um die rechtliche Integrität unserer Genossenschaft zu gewährleisten.

Mitgliedschaft und Mitbestimmung

Als Genossenschaft müssen wir eine transparente Struktur für Mitgliedschaft und Mitbestimmung schaffen. Dies beinhaltet die Gestaltung von einer **Satzung**, die die Rechte und Pflichten unserer Genossenschaftsmitglieder klar definieren. Die Mitbestimmung der Mitglieder in Entscheidungsprozessen ist ein wesentlicher Aspekt der Genossenschaftsform.

Haftung und Risikomanagement

Die Haftung und das Risikomanagement sind in Genossenschaften komplexer als in anderen Unternehmensformen. Wir legen klare Regelungen zur Haftung und zur Absicherung gegen Risiken fest, um die finanzielle Stabilität unserer Genossenschaft zu schützen. Die **Nachschusspflicht** für Mitglieder wird durch die Satzung ausgeschlossen. Somit ist die Haftung auf die erworbenen Anteile beschränkt.

Finanzbereichterstattung

Die Buchführung und Finanzberichterstattung in einer Genossenschaft erfordert besondere Sorgfalt, um die Interessen aller Mitglieder angemessen zu berücksichtigen. Wir stellen sicher, dass unsere finanziellen Aufzeichnungen transparent sind und den gesetzlichen Standards entsprechen.

Das TEAM im Betrieb

BACKSTUBE

1 Bäckermeister

1 Bäckerkonditormeisterin

Bäckergeselle

Aushilfskräfte und Quereinsteiger

VERKAUF

1 Bäckereifachangestellte

5 Teil- oder Vollzeitkräfte

Unsere Geschäftserweiterung erfordert eine sorgfältige Planung und den gezielten Ausbau unseres Personals, insbesondere im Bäckereibetrieb. Um sicherzustellen, dass wir die gestiegene Nachfrage nach hochwertigen Backwaren bewältigen können, benötigen wir:

Backstube	6 Mitarbeiter
Verkauf	10 – 14 Mitarbeiter
Verwaltung	1 Mitarbeiter

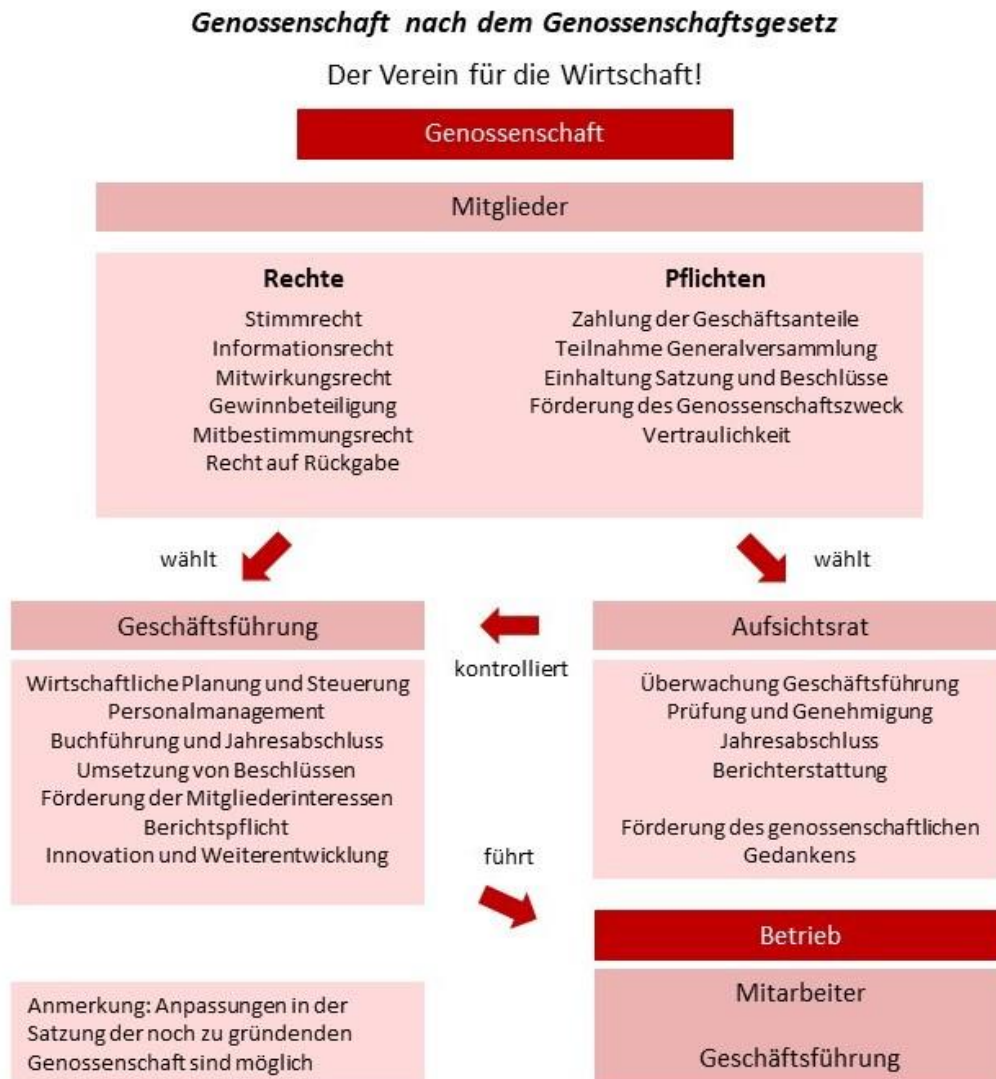
Wir setzen auf:

- Erweiterung des Bäcker-Teams**
- Ausbildung und Schulung**
- Qualitätskontrolle und Sicherheit**
- Erweitertes Arbeitsmodell**

Der Geschäftsführer wird durch die Genossenschaft gewählt. Bislang gibt es einen Bewerber. Für das Bäckerteam gibt es zusätzlich einen Quereinsteiger der sich durch die Leitung und Fachmännische Unterstützung durch den Bäckermeister in die Produktion einarbeitet.



Das Zusammenspiel in einer Genossenschaft zwischen Mitglieder und Betrieb



Die Genossenschaft ist der Rahmen, indem der Betrieb aufgebaut wird. Für das operative Geschäfts sind dann Mitarbeiter und Geschäftsführung verantwortlich.

Die Rechte und Pflichten von Mitgliedern fokussiert sich auf die Jahresversammlung.



Mitglieder

Für unsere Mitglieder werden verschiedene Angebot und Serviceleistungen ausgebaut. Mitglieder können eine Mitgliedskarte beantragen, über die verschiedene Aktionen geschaltet werden. Egal ob Rabatt auf einen Einkauf oder Häufigkeit der Einkäufe. Ein flexibles Modell wird die Treue und Unterstützung festhalten und honorieren.

**Rück-
vergütung**

Das Konzept sieht vor ein Selbstbedienungsschalter für Mitglieder einzurichten, umso Wartezeiten zu verringern oder auch nach Ladenschluss Bestellung abzuholen oder Einkäufe zu tätigen.

**SB
Schalter**

Ein weiterer entscheidender Vorteil für die Mitglieder liegt in der Rechtsform als Genossenschaft. Als Genossenschaft ist man in der Lage, die Bedürfnisse der Mitglieder und Kunden direkt zu berücksichtigen. Die Mitglieder haben Mitspracherecht bei der Jahreshauptversammlung und profitieren von möglichen Gewinnausschüttungen. Dies schafft eine enge Bindung zwischen Bäckerei Genossenschaft und der Gemeinschaft. Die Mitglieder wissen, dass sie Teil eines Unternehmens sind, das nicht nur auf Profit aus ist, sondern auch soziale und gemeinschaftliche Werte fördert.

**Gewinn-
beteiligung**

Als kleine handwerkliche Produktionsstätte können wir flexibel auf Bestellung reagieren und viele Wunsch unserer Kunden erfüllen.

Auch die Bestellung von täglichen Einkäufen sollen durch ein Digitalisierungsprozess vereinfacht werden.

**Bestell-
service**



Strategie und Zeitplan:

Unsere Strategie konzentriert sich auf die Übernahme und Umwandlung von Bäckerei Leins in eine Genossenschaft sowie den Betrieb eines Bäckerei-Cafés im Ortskern von Hirrlingen. Um den Herausforderungen und Chancen gerecht zu werden, haben wir unsere Strategie angepasst:

Genossenschaftliche Anteile und Gemeinschaftsbeteiligung

Wir werden eine verstärkte Beteiligung der Gemeinschaft fördern, indem wir Genossenschaftsanteile anbieten, die es den Mitgliedern ermöglichen, finanziell am Erfolg unseres Unternehmens teilzuhaben. Dies stärkt die Bindung zur Gemeinschaft und schafft ein Gefühl der gemeinsamen Verantwortung.

Gemeinschaftsbindung und lokale Partnerschaften

Wir werden lokale Partnerschaften mit anderen Geschäften und Betrieben im Ortskern eingehen, um die Attraktivität des Ortskerns insgesamt zu steigern. Gemeinsame Veranstaltungen und kooperative Werbeaktionen werden die Gemeinschaftsbindung fördern und uns als integralen Bestandteil der Gemeinschaft positionieren.

Das ausgeprägt Vereinsleben in der Region bringt viele Veranstaltungen mit sich. Die flexible Anpassung des Bedarfs von Waren sind für die Verein vorteilsbringend. Deshalb liegt ein besonderer Fokus auf die Zusammenarbeit mit Vereinen.

Diversifizierte Produktpalette und Qualitätssicherung

Unsere Produktpalette wird vielfältig sein, um den unterschiedlichen Bedürfnissen unserer Kunden gerecht zu werden. Gleichzeitig werden wir sicherstellen, dass die Qualität unserer Backwaren auf höchstem Niveau bleibt. Ob in Zukunft das gesamte Sortiment handwerklich produziert werden kann oder bestimmte Ware bezogen werden muss hängt stark von der Produktivität der Backstube ab.

Unsere angepasste Strategie spiegelt unser Engagement für die Gemeinschaft und die Nachhaltigkeit wider und ermöglicht es uns, auf veränderte Marktbedingungen und Kundenanforderungen zu reagieren.



Markt- und Wettbewerbsanalyse

Der Markt für Brot und Backwaren in unserer Region zeigt eine wachsende Nachfrage nach regionalen und hochwertigen Produkten. Die Ergebnisse einer deutschlandweiten Umfrage aus dem Jahr 2023 deuten darauf hin, dass die Bevölkerung verstärkt Produkte aus der Region bevorzugt. Dieser Trend ist eine Chance für die Bäckerei Genossenschaft.

Die Marktanalyse im Ortskern von Hirrlingen zeigt, dass die Gemeinde bereits über eine breite Palette von Geschäften und Betrieben für die tägliche Grundversorgung verfügt. Dieses facettenreiche Angebot umfasst Bankfilialen, eine Postfiliale, eine Apotheke, Allgemeinmediziner, eine Metzgerei, ein Restaurant sowie Obst- und Gemüsehändler. Diese Vielfalt schafft eine lebendige und gut versorgte Gemeinschaft.

In dieser vielseitigen Geschäftsumgebung haben wir die Gelegenheit erkannt, eine bedeutsame Ergänzung zu dieser Grundversorgung zu sein, indem wir hochwertige Brot- und Backwaren anbieten. Dieser Bedarf erstreckt sich über die gesamte Gemeinschaft, von Berufstätigen, die morgens frische Brötchen suchen, bis hin zu Familien, die nach schmackhaftem Brot für ihr Abendessen suchen.

Die Café-Sitzgelegenheiten im Außenbereich soll ein einladender Ort werden, an dem die Bewohner von Hirrlingen und den umliegenden Gemeinden die Möglichkeit haben, in zentraler Lage zu entspannen und die lokale Gemeinschaft zu genießen. Dies ist ein zusätzliches Highlight, das den Bedarf nach einem gemütlichen Treffpunkt in der Gemeinde abdeckt.

Konkurrenzanalyse

Unsere wichtigsten Wettbewerber sind der Discounter Netto im Industriegebiet Hirrlingen und die zukünftige Bäckereifiliale von Padeffke. Wir unterscheiden uns von diesen Wettbewerbern durch unsere traditionelle Handwerkskunst. Durch die enge Einbindung unserer Genossenschaftsmitglieder stärken wir zudem die Bindung an unsere Marke und schaffen einen Mehrwert für unsere Kunden.

Eine enge Zusammenarbeit mit anderen Betrieben im Ortskern und die aktive Teilnahme an lokalen Veranstaltungen soll die Position als wichtiger Bestandteil der Gemeinschaft stärken. Durch diese kooperative Ausrichtung schaffen wir eine lebendige Atmosphäre, von der sowohl wir als auch unsere Mitbewerber profitieren können. Dies trägt dazu bei, die Attraktivität des Ortskerns insgesamt zu steigern.

Die angestoßene Innerortsentwicklung der Gemeinde Hirrlingen sehen wir zusätzlich als Chance mit einem etablierten Betrieb auf die Entwicklung zu reagieren. Die Zusammenarbeit mit der Gemeinde um mögliche Flächen als Außenbereich zu pachten und als Bistro zu bewirten schafft zentral in einer historischen Umgebung einen Anziehungspunkt für Gäste und Kunden.



Finanzplan

Investitionssumme

Für den Einstieg in den Betrieb wird ein Kapital benötigt, um Maschinen und Ausstattungen vom Vorbesitzer zu übernehmen, Sanierungen in den Betriebsräumen zu realisieren und sonstige Anfallende Gebühren zu finanzieren.

Betrieb Eigentum der Genossenschaft	Standort Refinanzierung durch den Eigentümer
Inventar und Maschinen Übernahme der vorhandenen Maschinen ggf. Modernisierung	Sanierung der Räumlichkeiten Das beinhaltet lediglich die Räumlichkeiten die für den Betriebsproduktion genutzt werden und nicht das Gebäude.
Betriebsmittel Einkauf von Rohstoffen und Material	
Rücklagen	
Aktualisiertes Ziel 1000 Anteile zu 250€ = 250.000€	
Aktueller Stand 458 Anteil zu 250€ = 114.500€	



Finanzplanung laufender Betrieb

Das oberste Ziel bleibt der Erhalt und Ausbau des Betriebs. Die Anteile der Unterstützer sollen kein verlorenes Kapital sein, aber wir sind keine Aktiefirma. Es geht um ein gesundes Gleichgewicht zwischen Betriebssicherung und möglicher Gewinnausschüttung, was durch die Vorgängerbilanzen geprüft wird



Im Folgenden werden mögliche Szenarien aufgezeigt.

Wir stehen in Kontakt mit der Landesbäckerinnung und verfügen über Kennzahlen vergleichbarer Betriebe. Bei einer 6-Tage-Woche und einem Umsatz von 1 Mio. € bleiben nach Abzug aller Kosten rund 76.000 € als Betriebsergebnis. Damit können Rücklagen gebildet und Gewinnausschüttungen erfolgen. Die Sanierungskosten sind nach 5 Jahren refinanziert, und nach weiteren 5-10 Jahren könnten die Mitglieder ihre Anteile zurückgewinnen.

Fallen die Umsätze geringer aus, müssen die Personalkosten gesenkt und die Produktion angepasst werden. In diesem Fall wird eine Zusammenarbeit mit anderen Produzenten angestrebt, um die Öffnungszeiten und die Gewinnbeteiligung zu sichern. Die Geschäftsführung muss flexibel auf Veränderungen reagieren und mit Abstimmung der Genossenschaftsmitglieder Geschäftsbereiche anpassen.

	Zielszenario	Minimum	Maximum
Personalkosten	510.000	390.000	510.000
Umsatz	1.000.000	750.000	1.148.000
Wareneinsatz	238.000	178.500	273.000
Raumkosten und sonstige Gemeinkosten	175.945	139.695	199.000
Vorsteuerlicher Betriebsgewinn	76.000	41.805	165.000

Werte in €



Standort

Das Gebäude

Das frühere „Gasthaus Schiff“ wurde 1892 erbaut und ist seither ein Ortsbild prägendes Gebäude direkt neben dem Schloss von Hirrlingen. Viele Generationen gingen bereits ein und aus. Die Substanz des Gebäudes ist für das hohe Alter gut. Ein Erweiterungsbau aus der 70er Jahren und eine Sanierung im Jahr 2009 erneuten das Gebäude. Aufgrund der verschiedenen Nutzungsformen als frühere Gaststätte oder aktuell als Bäckerei besteht für die Bevölkerung eine Identifikation mit „m Schiff“.

Der Betrieb

Der genossenschaftliche Betrieb geht als Pächter in die unteren beiden Etagen. Den aktuellen Anforderungen für Arbeitssicherheit und Qualitätssicherung genüge zu werden, sind Sanierungsarbeiten nötig. Diese Sanierung kommt dem Gebäude zu gute und ist für die Genossenschaft später nicht verfügbar. Deshalb wird der Eigentümer die Investitionen der Genossenschaft über eine verminderte Pacht im Laufe der Pachtzeit wieder refinanzieren. Somit wird gewährleistet, dass das Kapital wieder in die Genossenschaft zurückfließt. Bei einer vorzeitigen Pachtvertragskündigung durch den Pächter wird der Verpächter angehalten die noch Ausstehende Summe an die Genossenschaft zu entrichten.

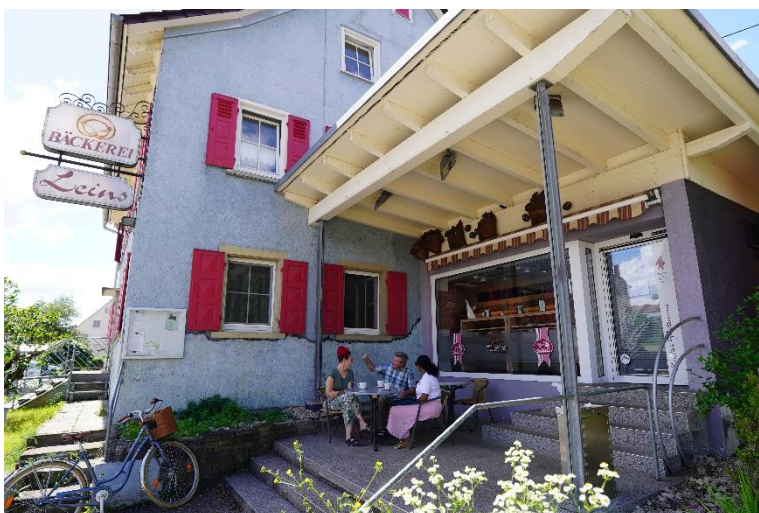


Zielbild und Möglichkeiten

Durch den Einstieg als Genossenschaft in den Betrieb und als Pächter der Räumlichkeiten ergeben sich für die künftige Innerortsentwicklung vielseitige Möglichkeiten. Der Hauptzweig als produzierende Bäckerei ist ein alleinstellungsmerkmal in der Region und ein attraktiver Anziehungspunkt für viele Menschen. Später Ausbaupotenziale des Cafe-Bistro Bereichs sind vorhanden und können nach den ersten erfolgreichen Jahresbilanzen angegangen werden.

Wir als Gemeinschaft können dadurch das Örtliche Geschehen entscheidend mitbestimmen und sämtliche Entwicklungen anstoßen.

Wir übernehmen nicht nur einen Betrieb sondern gewinnen auch für die künftige Entwicklung im Ortszentrum einen wichtigen Standpunkt mit Mitsprachemöglichkeiten.



Hintergrund Informationen

Der aktuelle Pächter Heinz Manke hatte bereits vor Jahren angekündigt, die Pacht aus verschiedenen Gründen nicht zu verlängern. Die Suche nach einem Nachfolger blieb bislang erfolglos. Im Juni 2023 wandte sich der Eigentümer des Gebäudes, Berthold Leins, an seinen Architekten Matthias Deibler, um mögliche Umnutzungen zu erörtern. Gleichzeitig kamen Mitarbeiter auf mich zu, um nach Lösungen zur Weiterführung des Betriebs zu suchen. Gemeinsam mit Leins und Deibler entwickelten wir ein Konzept, das von allen Beteiligten unterstützt wird. Um die Gemeinschaft zu integrieren, trat Leins im Oktober 2023 an die Gemeindeverwaltung heran.

Eine Gesamtpachtung wurde vom Gemeinderat abgelehnt, da dies rechtlich nicht möglich ist. Laut dem Eigentümer besteht jedoch Interesse seitens der Gemeinde, das Gebäude zu kaufen, abzureißen und durch einen Neubau zu ersetzen, in dem eine Bäckerfiliale und Geschäftsräume untergebracht werden sollen.

Gründe für den Erhalt und Ausbau des Gebäudes:

- Historischer Ortskern: Das Gebäude gehört zur Ortsgeschichte wie das Kloster oder Schloss.
- Sozialer und wirtschaftlicher Wert: Intakte Wohnungen und ein funktionierender Betrieb bieten Mehrwert.
- Ressourcenschonung: Abriss wäre unverhältnismäßig angesichts des globalen CO₂-Ausstoßes durch den Bausektor.
- Barrierefreiheit und Parkmöglichkeiten können anders gelöst werden.
- Ehemalige Geschäftsräume wurden bereits in Wohnungen umgewandelt.

Fazit

Wir setzen uns für den Erhalt des Gebäudes ein, um den Bäckerbetrieb und die Ortsentwicklung zu sichern. Ein Abriss wäre nicht nachhaltig, und bei einem Verkauf auf dem freien Markt verlieren wir als Bevölkerung den Gestaltungsspielraum für die innerörtliche Entwicklung.



Beispiele von Genossenschaftsbäckereien

LINDENbackt! eG, Limmertstr. 58a, 30451 Hannover

<https://www.lindenbackt.de/>

Dorfgenossenschaft Wombach eG, Wombacher Str. 90, 97816 Lohr a. Main

<https://wombicher-beck.de/>

