



NEUBAU BÄCKEREI, KONDITOREI UND CAFE HANS MORITZ

UNTERNEHMENSDESCHEIBUNG MIT PROJEKTDARSTELLUNG UND STRATEGIEKONZEPT

BETRIEBLICHE INVESTITIONEN IN DIE NEUE PRODUKTION UND KAPAZITÄTSERWEITERUNG



Neubau Bäckerei, Konditorei und Cafe
Hans Moritz
St. Lorenzen 32
A-9620 Hermagor



Inhaltsverzeichnis

1. Die Ausgangssituation

- 1.1. Unternehmensentwicklung**
- 1.2. Produkte und Dienstleistungen**
- 1.3. Unternehmensorganisation**
- 1.4. Mitarbeiterentwicklung**
- 1.5. Marktsituation**

2. Das Projekt „Betriebliche Investitionen in die neue Produktion und Kapazitätserweiterung“

2.1. Geplante Projektmaßnahmen durch bauliche und maschinelle Investitionen

- 2.1.1. Bauliche und maschinelle Investitionen**
- 2.1.2. Prozesse und Innovationen des Betriebes durch die Investitionen**
- 2.1.3. Qualitätsverbesserung und Produkterweiterung durch die Investitionen**
- 2.1.4. Neue Produkte**
- 2.1.5. Kapazitätserweiterung und Umsatzsteigerung**
- 2.1.6. Mitarbeitereffekt**
- 2.1.7. Sozialbereich**
- 2.1.8. Umweltfaktor**
- 2.1.9. Ziele des Betriebes**



1. Die Ausgangssituation

1.1. Unternehmensentwicklung

19. Jhdt. Die Bäckerei in St. Lorenzen existiert schon vor dem Gründer Hans Moritz und wurde von diesem übernommen. Die Aufzeichnungen hierzu fehlen.
- 1973 Hans Moritz plant nach abgeschlossener Lehre, die Bäckerei Steiner zu übernehmen. Aufgrund von betrieblichen Organisationsabläufen gelingt dies nicht. Hans Steiner überlegt, mit seiner Frau eine Bäckerei in Steinfeld zu übernehmen.
- 1976 Übernahme der Bäcker- und Konditorei Hans Steiner, durch Hans Moritz. Die Produktion von handgemachten Semmeln, Brote, Kipferln und Salzstangen, bilden zu dieser Zeit das klassische damalige Produktsortiment.
- 1977 Das Stammhausgebäude wird umfassend saniert und die Produktion erweitert.
- 1979 Renovierung der Gaststube und vollständige Erneuerung des Cafés.
- 1977-1980 Kleinere Investitionen und laufende Verbesserungen in die Maschinen und Geräte, die für die Produkte der Bäckerei und Konditorei notwendig sind. Die erste Semmelstraße wird von Hans Moritz angekauft, um dem steigenden Produktionsbedarf und der Nachfrage gerecht zu werden. Starke Zunahme im Tourismus im Sommer und nun auch im Winter führten dazu, dass diese Investitionen notwendig waren.
- 1989 Die Filiale in Hermagor wird eröffnet.
- 1996 Ankauf einer neuen Mehlsiloanlage, um die Arbeitsvorgänge zu erleichtern





NEUBAU BÄCKEREI, KONDITOREI UND CAFE HANS MORITZ

1998 Neue Backöfen und Backkammern



2004 Am 01.01.2004 wird der Betrieb des Einzelunternehmens Hans Moritz seinem Sohn Johann Moritz, geb., am 14.05.1979, übergeben.

2006 Neue Tiefkühlzellen, Tiefkühlkammer und 15 Wagen fürs Backen werden erneuert bzw. angeschafft.



2007 Stikkenöfen, Etageöfen und laufende Erneuerungen werden vorgenommen.

2013 Eine weitere Betriebsstätte in Tröpolach, in der Nähe der Seilbahnstation des größten Skigebietes in Kärnten, wird eröffnet.



2014 Gesamtanierung Stammhaus

2015 Übernahme der Bäckerei Lang in Hermagor,





NEUBAU BÄCKEREI, KONDITOREI UND CAFE HANS MORITZ

2015

Diskussion über die weitere betriebliche Situation, über die Erweiterung am Standort, mit Einschränkungen, oder Gesamtinvestition neu und Entscheidung für den Neubau



2018

Neubau Bäckerei mit vollständiger automatisierter Produktions- und Fertigungsstraße, mit neuen Produkten, um Kapazitätssteigerungen erreichen zu können.





1.2. Produkte und Dienstleistungen

Bäckerei- und Konditoreiprodukte, Leistungsprofil des Unternehmens

- Bäckereiwaren
 - Semmeln:
 - Semmeln aus der Produktionsstraße
 - Semmeln handgemacht
 - Brotwaren:
 - Weißbrot, Mischbrot,
 - Schwarzbrot
 - Kürbiskernbrot
 - Leinsamenbrot
 - Vollkornbrot
 -
 - Weizenbrot
 - Roggenbrot
 - Weizen- Mischbrote
 - Roggen- Mischbrote
 - Knäckebröte
 - Freitagsbrot
 - Bauernbrot
 - Salzstangen
 - Laugengebäck:
 - Laugenstangerl
 - Weckerln ohne Zutaten
 - Weckerln mit Kürbis, Mais, Hirse, Vollkorn, Dinkel, Sesam, Purpur und Purpurleinsamen
 - Kleingebäck/Jourgebäck:
 - Brötchen
 - Hörnchen
 - Weckchen
 - Brezeln
 - Croissants
 - Kipferln





NEUBAU BÄCKEREI, KONDITOREI UND CAFE HANS MORITZ

- Laugenprodukte bis max. 250 Gramm

Das Kleingebäck versteht sich als Frühstücksgebäck bzw. als Vorspeisengebäck und als Zugebäck bei den Mahlzeiten zu Mittag und am Abend.

- Konditoreiwaren:

- Kuchengebäck:

- Klassisches Kuchengebäck
- Reindling
- Strutz
- Obstkuchen
- Erdbeerkuchen
- Marillenkuchen
- Fruchtkuchen
- Kuchen mit verschiedensten Obstmischungen



- Torten:

- Topfentorte
- Sachertorte
- Malakofftorte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Obsttorten
- Joghurttorte
- Gitschtaltorte



- Plundergebäck:

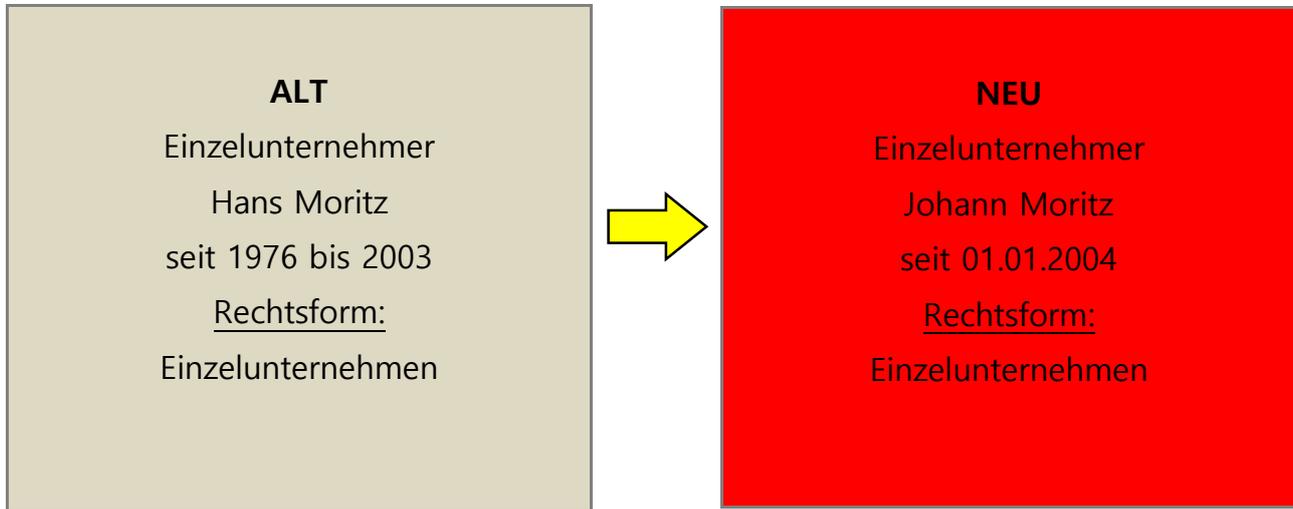
- Nusschnecke
- Nussplunder
- Mohnplunder
- Topfenplunder
- Fruchtplunder
- Plunderobstraum
- Mohnschleife
- Mohnkrone
- Mohnkipferl
- Topfengolatsche
- Zuckerreinkerl
- Krapfen





1.3. Unternehmensorganisation

Bäckerei, Konditorei und Cafe Hans Moritz



Hans Moritz, geboren am 28.11.1943 übergibt seinem Sohn Johann Moritz am 01.01.2004 das gegenständliche Unternehmen als Einzelunternehmen. Es ist vielleicht geplant, das Unternehmen in eine GmbH umzuwandeln bzw. einzubringen.

Drei Söhne im Schulalter lassen die berechtigte Hoffnung zu, dass zumindest einer in das Unternehmen einsteigen wird und die Nachfolge in Zukunft gesichert ist.

Neue Gesellschaftsformen und eine diesbezügliche Weiterentwicklung werden nach Umsetzung des Projektes diskutiert.

1.4 Mitarbeiterentwicklung

Ein wesentlicher Erfolgsgarant jedes florierenden und funktionierenden Unternehmens sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Durch ein gutes Betriebsklima mit optimalen Bedingungen für das Personal, gibt es motivierte Arbeiter und Angestellte. Auf Grund der geplanten Investitionsmaßnahmen der Bäckerei, Konditorei und Cafe Hans Moritz, soll der Mitarbeiterstand in den nächsten Jahren erhöht werden.



1.5 Marktsituation

Kunden und Absatzgebiete

Die Absatzgebiete erstrecken sich zu 98 % auf den österreichischen Markt und 2 % auf Italien.

Am österreichischen Markt sind vor allem die Bezirke Hermagor, Spittal an der Drau und Villach-Land relevant. Unterteilt man die Bezirke in Gemeinden, so kommen hier vier Gemeinden in Betracht,

**die Heimatgemeinde Gitschtal,
die Stadtgemeinde Hermagor – Pressegger See,
die Gemeinde Nötsch und
die Marktgemeinde Kirchbach.**

Unter näherer Betrachtung der Marktsituation und der Umsätze, sind die zwei Gemeinden Gitschtal und die Stadtgemeinde Hermagor – Pressegger See mit nahezu 90 % Marktanteil die Hauptmärkte.

Somit liegt in Zukunft die Konzentration auch auf diese zwei Gemeinden. Die Kundengruppen setzen sich vorwiegend aus privaten und gewerblichen Kunden zusammen. Der öffentliche Bereich ist zu vernachlässigen, da es hierfür keinen Markt gibt.

2 Das Projekt „Betriebliche Investitionen in die neue Produktion und Kapazitätserweiterung“

2.1 Geplante Projektmaßnahmen durch bauliche und maschinelle Investitionen

2.1.1 Bauliche und maschinelle Investitionen

Die betriebliche Weiterentwicklung durch Investitionen in neue Produktionsformen und Produkte führen zu einer signifikanten Weiterentwicklung dieses regional bedeutenden Unternehmens. Ziel der geplanten Projektmaßnahmen ist es, den Betrieb mit diesen neuen Serviceleistungen und neuen Produkten im Bezirk und in den Nachbarbezirken auszubauen.

Die baulichen Maßnahmen umfassen die Produktionsstätte, die Anlieferung, die Büroräumlichkeiten, die Sozialräume, die WC- und Sanitäranlagen, das Nebengebäude mit dem Lager für Müll und Sonstigem, die Garagen und weitere notwendige Infrastruktur.

Bei der maschinellen Ausstattung kommt es zur Anlage einer neuen Back- und Produktionsstraße, bei der vollautomatisch die verschiedensten Produkte erzeugt werden. Des Weiteren werden Investitionen in eine geschlossene Kühlkette, Kühlräume und notwendige Ausstattung getätigt, um viel mehr und neue Produkte erzeugen zu können.



NEUBAU BÄCKEREI, KONDITOREI UND CAFE HANS MORITZ

Vollautomatische Semmelstraße, verschiedenste Backöfen, Wägen und sonstige Ausstattung mit dazugehöriger Einrichtung werden angeschafft. Der Konditorbereich hat nunmehr einen eigenen Bereich, wo nun zwei Konditoren die verschiedensten Waren erzeugen. Auch hier kommt es zu neuen Produktsorten und Aufnahme in der Angebotspalette.

Vor allem gab es in der alten Betriebsstätte keine geschlossene Kühlkette und es wurde diese mehrmals unterbrochen. Die Unterbrechungen bei der Anlieferung und Ablieferung führten dazu, dass keine Produktionen im Voraus möglich waren, dies wird durch diese Investition beseitigt. So konnten bisher nur tagesbezogene Produkte hergestellt und in den Handel/Verkauf gebracht werden. Die Schaffung einer gesamten Kühlkette, die ein geschlossenes Begehen und Beliefern durch den Kühlraum/die Kühlschleuse ermöglicht, bedeutet daher in Zukunft neue Möglichkeiten in der Produktion und in der Qualität.

Auch das neue Kühlhaus mit größerer Lagerungs- und Kühlmöglichkeit bewirkt, dass man jetzt in Zukunft auch halbfertige Waren produzieren kann und möchte.

2.1.2 Prozesse und Innovationen des Betriebes durch die Investitionen

Durch die Investitionen gibt es nunmehr neue Produktsortimente und eine neue Produktpalette. Diese neuen Produkte und Produktpalette wären im alten Betrieb aufgrund der Geräte und der Größe des Betriebes nicht mehr möglich. Des Weiteren gibt es durch die vielfältigere Sortimentsauswahl auch die Möglichkeit der größeren Produktionsmengen, der größeren Vorproduktion, die Beschäftigung mit halbfertigen, schockgefrorenen und neuen Nischen-/Spezialprodukten.

Darüber hinaus ist auch die Fragestellung mit glutenfreien Produkten immer wichtiger, wobei sich mit dem Sauerteig alle glutenhaltigen Getreide, vorwiegend Roggen verbacken lassen.

Im Stammbetrieb wäre es nicht mehr möglich, die vielen verschiedenen Möglichkeiten, aus Sauerteig und Hefeteig neue Verkaufsprodukte zu entwickeln, auszuschöpfen. Alleine der Sauerteig braucht mehr Zeit zur Reife als Hefeteig und wäre dies durch das beschränkte Platzangebot nicht möglich. Der Vorteil des Sauerteigbrotes ist, dass es sich länger frisch hält und nicht so schnell schimmelt. Dies ist somit ein weiterer Vorteil und kann es nun in größeren Mengen produziert und am Markt angeboten werden.

Natürlicher Sauerteig entsteht aus gleichen Teilen Roggenmehl und Wasser, das man verrührt und anschließend zwei Tage bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lässt. Mikroorganismen erzeugen durch Stoffwechsellvorgänge Gärung, wobei Essigsäure, Milchsäure und Kohlendioxid natürlich entsteht. Das Mischungsverhältnis beider Säuren kann durch die Dauer der Reifung, die Umgebungstemperatur durch Extrazugabe von Hefe gesteuert werden. So entstehen Geschmack und das Aussehen unterschiedlicher Brotsorten.



Um dies jedoch zu erreichen, benötigt man unbedingt die neuen Lager- und Produktionsflächen, wo die vorbeschriebenen Ruhe- und Arbeitsvorgänge möglich sind.

Im Sauerteig wirken Milchsäurebakterien und Hefe, somit sind dies natürliche Vorgänge in der Backproduktion. Das Arbeiten mit Hefe und Hefengebäck ist zum schnellen Verzehr vorgesehen und wird meistens aus Weizenmehl hergestellt.

Hefeteig kann weiters auch gebacken, frittiert und gekocht werden, wobei die größeren Produktionsmengen, die in Zukunft geplant wären, in der momentanen Betriebsstätte nicht mehr machbar sind. Somit ist eine Kapazitätsausweitung bei der bestehenden Betriebsstätte derzeit nicht mehr möglich. Neben den neuen Produkten und der Modernisierung der neuen Betriebsstätte, besteht dann auch die Möglichkeit der verbesserten Qualität der einzelnen Backwaren.

Durch die geschlossene Kühlkette gibt es neben dem Einlagern, dem Anliefern, dem Beliefern, dem Transportieren von A nach B, in Zukunft keine unterbrochene Kühlkette mehr in der Produktion. Die Unterbrechung der Kühlkette galt bis jetzt als ein Mangel in der Qualität. Durch die Kühlräumlichkeiten gibt es nun auch die Möglichkeit, halbfertige Produkte, schockgefrorene und vorgefertigte Produkte in großen und ausreichenden Mengen zu produzieren, was bisher nicht möglich war.

Durch die neuen Maschinen und Geräte gibt es eine neue vollautomatische Semmelstraße, die in noch besserer Qualität und größeren Mengen produzieren kann. Die kontrollierte Steuerung der Zeit, die genaue Temperatur und die entsprechende Luftfeuchtigkeit während der einzelnen Produktionsprozesse, sind entscheidend für die Qualität. Diese technischen Vorgaben bei der Produktion der einzelnen Backwaren war im Stammbetrieb bis dato nicht möglich. Nunmehr können vollautomatisch und zum Erreichen einer verbesserten Qualität sämtliche Daten gespeichert, eingegeben, eingestellt und rund um die Uhr mit höchster Qualität Backwaren erzeugt werden.

Kontrolliertes Gären, längeres Gären und Reifen zur Geschmacksbildung und zur Verbesserung der Qualität der einzelnen Produkte, aber auch Verzögerungen sind nun möglich, da das Platzangebot nunmehr viel größer ist als vorher. Kontrolliertes zeitgesteuertes Auftauen von vorgefertigten Teiglingen und Kuchenprodukten, bevor sie fertig gebacken werden, sind dann in einer viel höheren Qualität herstellbar.

Es entsteht keine Verhautung oder Austrocknung der einzelnen Produkte, keine Kondensierung auf Schokoladenglasuren oder Kuchen während der Kühlung. Verschiedenste Blechmaße oder Einschubmöglichkeiten sind umsetzbar. Die automatische Steuerung ist bei den einzelnen Prozessvorgängen nunmehr ungehindert und in verschiedenster Form realisierbar. Somit kommt man mit Hilfe der Technik, trotz industrieller Fertigung und unter Beibehaltung der Handwerkskunst und Geschmacksqualität ohne chemische Zusatzstoffe, zu einer viel höheren Qualität.



NEUBAU BÄCKEREI, KONDITOREI UND CAFE HANS MORITZ

Alleine durch die Lagermöglichkeit und die entsprechende Reifung gewisser Backwaren, erreicht man nun eine viel höhere Genuss- und Verzehrqualität und somit eine gesteigerte Kundenzufriedenheit für die Zukunft. Die einzelnen vorgegebenen Abläufe, die neuen technischen Möglichkeiten, die computergesteuerte Backabwicklung und die verschiedensten einzelnen Vorgänge bis zur Fertigstellung der Backwaren, ergeben nun diese neuen Investitionsmöglichkeiten.

Ohne diese Investitionen könnte man diese neue Produktpalette und Qualität nicht entwickeln, neue Backwaren ins Sortiment bringen und die Möglichkeiten des Betriebes erhöhen. Somit ergibt sich durch die Investitionen eine neue Möglichkeit an Qualitätsprodukten und auch neue Möglichkeiten hinsichtlich größerer Produktionsmengen und Kapazitätsausweitungen.



2.1.3 Qualitätsverbesserung und Produkterweiterung durch die Investitionen

Die Qualität der Produkte hängt grundsätzlich von den verwendeten Bestandteilen, wie Mehl, Salz, Wasser und Triebmittel, wie Backhilfe und Sauerteig ab. Für die verschiedensten Varianten der Produkte können alle möglichen Lebensmittel dem Teig zugesetzt werden, zum Beispiel geraspeltes Gemüse, Nüsse, Samen, Früchte, Gewürze, Körner, und sogar Kartoffeln oder Röstzwiebeln. Es ist alles zulässig, was schmeckt.

Brot wird ganz oder teilweise aus Getreide und/oder Getreideerzeugnissen produziert, immer nach der Zugabe von Flüssigkeit, sowie anderen Lebensmitteln. In der Regel werden die Backwaren durchgeknetet, geformt und dann der Brotteig gebacken. Brot enthält weniger als 10 % Gewichtsteile Fett und Zuckerarten auf 90 Gewichtsteile Getreide oder Getreideerzeugnisse.

Dieses spezielle Mischverhältnis wird durch die neue Produktionsstraße gesteuert und trägt wesentlich zum verbesserten und richtigen Mischverhältnis bei. Jede unterschiedliche Form von Backwaren, eines Roggenmischbrottes oder eines Vollweizenbrottes, benötigt spezielle Mischverhältnisse, die dann die Grundlage der Qualität bilden. Von den Lebensmittelzusatzstoffen, wie verschiedenste Mono- oder Triglyceride, Speisefettsäuren oder sonstigen derartigen Stoffen wird Abstand genommen und auf natürliche Backweisen zurückgegriffen.

Ebenso wird auf natürlichem Weg versucht, einen entsprechenden Luftgehalt der einzelnen Backwaren zu erreichen, Erhöhung der Porenbildung, ein besseres Gashaltevermögen und eine verbesserte Gärtoleranz kann durch diese Produktionsstraße erreicht werden. Auch das Reifen des Teiges, was derzeit nur auf ein paar wenige Stunden beschränkt ist, wird in der neuen Produktionsstraße von mehreren und vielen Stunden, sogar Tagen möglich sein. Somit kann aufgrund der natürlichen Reifung die Qualität verbessert, der natürliche Geschmack erreicht und ohne Lebensmittelzusatzstoffe, Speisesäuren und Konservierungsstoffe das Auslangen gefunden werden.

Da die Produkte als Tages oder maximal Dreitagesprodukte entwickelt werden, können diese auch ohne Geschmacksverstärkungen, Säuerungsmitteln und Konservierungsstoffe wie Propionsäure oder Ascorbinsäure hergestellt werden. Des Weiteren ist es in Zukunft möglich, durch natürliche Hefe oder Sauerteig eine lockere Konsistenz zu erreichen, welches nun in der neuen Produktionsanlage aufgrund deren Größe möglich ist.

Des Weiteren gibt es nunmehr hier die Möglichkeit, durch die vollautomatisierte Produktionsstraße auch am Tag mehrmals Weißbrot, Semmeln, Baguettes und Croissants zu backen, da eine Semmel in der Regel nach wenigen Stunden altbacken ist. Deshalb wird in der neuen Bäckerei auch in Zukunft nach Notwendigkeit mehrmals gebacken und kann dann somit der Handel, die Privaten und vor allem die gewerblichen Betriebe, wenn erforderlich, mehrmals beliefert werden.



Vorangeführte Backvorgänge waren am derzeitigen Standort nicht denkbar. Auch auf Grund der neuen Produktionsstraße und der neuen Mischverhältnisse können u.a. Semmel und Kleingebäck auch am nächsten Tag, wenn sie weich geworden sind gut aufgebacken werden und sind nahezu wie frisch geliefert.

Auch dies ist eine Folge dieser neuen Investitionen.

2.1.4 Neue Produkte

- Brotwaren:
 - Weizen- Mischbrote
 - Roggen- Mischbrote
 - Breiteres Sortiment von Knäckebröten und auch tägliches Angebot
 - Maisbrot
 - Buchweizenbrot
 - Dreikornbrot
 - Vierkornbrot
 - Haferbrot
 - Maisbrot
 - Buchweizenbrot
 - Rosinenbrot
 - Gewürzbrot
 - Quarkbrot
 - Dinkelbrot
 - Sesambrot
 - Spezialbrote, wie Rosinenbrot, Freitagsbrot und Gewürzbrot
 - Bauernbrot

- Kleingebäck:
 - Diverses Laugengebäck
 - Laugenbrötchen
 - Laugensemmel
 - Laugenweckerl
 - Laugenbrezel
 - Verschiedenste Croissants (derzeit nur ein Angebot)
 - Größere Auswahl an Kipferln
 - Handgemachte Semmeln

- Konditoreiwaren:
 - Waffeln
 - Eigens kreierte Torten
 - Gitschtaltorte



- Feine Backwaren:
 - Jene Produkte, die einen höheren Fett- und Zuckergehalt mind. 1/9 des Mehlgehaltes haben.
- Feine Backwaren:

2.1.5 Kapazitätserweiterung und Umsatzsteigerung

Das gegenständliche Investitionsprojekt ist mit der derzeitigen Betriebsstätte keinesfalls mehr vergleichbar. Allein die Fläche ist fünfmal so groß, es können in Zukunft mehrere neue Mitarbeiter beschäftigt werden. Es könnte sogar der undankbare und unangenehme Nachtbetrieb, der sehr mitarbeiterunfreundlich ist, auf eine Person als Tagesbetrieb umgestellt werden. Der Nachtbetrieb würde somit vollkommen automatisiert und nur mehr von einer Person bedient werden. Die neuen Produkte, wie u.a. Halbfertigprodukte, die dann zu einem späteren Zeitpunkt, aufgebacken werden, können in großen Mengen vorproduziert werden. Jedoch will man die Qualität ohne künstliche Zusatzstoffe erhalten und wird eine Vorproduktion nur von wenigen Tagen jeweils tagesaktuell vorgenommen. Somit ist man vollkommen automatisiert, jedoch unter Berücksichtigung der Qualität und der Haltbarkeit reduziert man die Vorproduktion auf ein Minimum, um die Qualität zu gewährleisten.

Das Ziel der Investitionen ist natürlich eine Verbesserung der betrieblichen Kenndaten, eine Erleichterung in dieser doch anstrengenden und zum Teil schweren Tätigkeit und bedeutet dies ebenso eine Verbesserung für die Mitarbeiter am Arbeitsplatz.

Ureigenstes Interesse des Unternehmers ist natürlich die Verbesserung und Erhöhung der wesentlichsten betrieblichen Kenndaten, wie Umsatz, Cashflow und Jahresergebnis. Hier muss man die Umsatzentwicklung einerseits hinsichtlich des Bereiches der Bäckerei und Konditorei betrachten und andererseits die des Verkaufes und des Cafés. Beides hängt jedoch wesentlich voneinander ab - das produzierte Produkt muss auch verkauft werden.

Da das Unternehmen 365 Tage im Jahr in Betrieb ist, hat man geplant, dass auch das Café täglich geöffnet ist. Mitarbeiter sind sowieso vor Ort und können bei Verkaufsanfragen somit immer auch diesen Bereich mitbetreuen. Dadurch erwartet man sich eine höhere direkte Abnahme und aufgrund des Wegfalles von Handelsspannen einen größeren Nettoerlös. Die Umsätze wurden grundsätzlich, vorsichtig kalkuliert.

Aufgrund des Zubaus des Cafés, der Möglichkeit 365 Tage offen zu halten, einen Verkaufsladen zu führen und der letzte Nahversorger in drei Dörfern zu sein, lässt eine positive Wirtschaftsstimmung zu.

Die Lage zwischen Pressegger See und Weißensee, die Nähe zur Bezirkshauptstadt, die sommer- und wintertouristische Entwicklung im Nachbarort und die Nähe zum Weißensee lassen gute Wirtschaftsentwicklungen erwarten. Festgestellt werden darf, dass auch im



Café schon im ersten Jahr unter isolierter Betrachtung ein positives Jahresergebnis, erreicht werden kann.

2.1.6 Mitarbeiterereffekt

Der Betrieb hat sich von zwei Mitarbeitern im Jahre 1976, stetig gesteigert. Durch die Investitionen gebe es aufgrund der Arbeitsplatzmöglichkeiten, der Arbeitsstätte, die Option mehrere Mitarbeiter zu beschäftigen.

Dies wird jedoch von den neuen Umsatzentwicklungen und von sonstigen Faktoren abhängen. Aufgrund der Investitionen in diese Betriebsstätte wird mit neuen Mitarbeitern gerechnet.

Betriebliche- und soziale Infrastruktur:

Die Bäckerei Hans Moritz weist derzeitig einen baulichen Stand aus 1980 auf, wobei die Maschinen und Geräte relativ neuwertig sind. Jedoch durch die Vergrößerung der Mitarbeiterzahl und der damit verbundenen Umsatzerhöhung, platzt das Gebäude an allen Ecken und Enden aus den Nähten.

Die Raumausstattung ist überaus klein und für zukünftige Entwicklungen nicht mehr geeignet. Noch hinzukommt, dass die Arbeitsabläufe für die Mitarbeiter bei rd. 30° Grad stattfinden, da die notwendige Abwärme nicht erfolgt. Eine Erweiterung hinsichtlich notwendiger Mitarbeiter, aufgrund des geplanten Umsatzes und der neuen Produkte, wäre in dieser derzeitigen Betriebsstätte nicht mehr möglich, daher kam man zum Entschluss, eine vollständige neue und moderne Anlage mit vollautomatisierter Back- und Produktionsstraße zu errichten.

2.1.7 Sozialbereich

Aufgrund der schwierigen Situation für die Nachtarbeit MitarbeiterInnen zu finden, wurde auch auf die Behaglichkeit und eine Verbesserung der Situation geachtet. Nunmehr haben alle Mitarbeiterinnen die Möglichkeit, einen Spind und einen eigenen Ruheraum mit genügend Sitzplätzen in Anspruch zu nehmen. Des Weiteren gibt es getrennt für Frauen und Männer jeweils eine Duschkabine und einen gemeinsamen Aufenthalts- und Sozialraum. Dieser kann auch als Erholung und Ruheraum genutzt werden, falls außerordentliche Bereitschaften und Arbeiten rund um die Uhr notwendig sind.

Alle vorangeführten baulichen Maßnahmen gab es in der derzeitigen Betriebsstätte nicht. Durch diese Verbesserung hofft man auch, die Stimmung und die Zufriedenheit der Mitarbeiter zu erhöhen und für eine Ganzjahresstelle interessant zu sein.



NEUBAU BÄCKEREI, KONDITOREI UND CAFE HANS MORITZ

Aufgrund diverser Entfernungen von manchen Mitarbeiterinnen zu ihrem Wohnort, ist es geplant, günstige Mitarbeiterwohnungen im derzeit bestehenden Stammhaus, wo Kapazitäten frei sind, anzubieten.



2.1.8 Umweltfaktor

Auf umweltgerechte Baumaßnahmen am Stand der Technik, Recycling von Baurestmassen, Wiederverwertung nicht verkaufter Produkte, Sammeln und Trennen von An- und Abfallstoffen, wird in Zukunft noch vermehrt geachtet. Die Verglasungen erfolgen optisch ansprechend, sowie energiesparend. Ebenso werden bei den Umbaumaßnahmen auf ökologische Umweltmaßnahmen geachtet, um eine Verbesserung des Energiehaushaltes zu erreichen. Auch die Außenanlagen werden im gestalterischen Gesamtkonzept angelegt und ökologisch ausgerichtet. Diverse Bepflanzungen mit Sträuchern, Büschen und Bäumen sind vorgesehen.

Die Energieversorgung erfolgt ohne fossile Brennstoffe und wird zu 100 % aus der Wärmerückgewinnung und Wärmerückkoppelung möglich sein. Somit ist man im Bereich der Energiequelle Wärme vollkommen CO₂-neutral. Des Weiteren ist geplant, dass der CO₂-Abdruck des Betriebes möglichst klein und in Zukunft auf null abgesenkt wird. In einer weiteren Investition wären Solaranlagen und Photovoltaikanlagen geplant, um den Strom- und Warmwasserverbrauch um die Hälfte zu senken. Neben diesem angenehmen Effekt der Kosteneinsparung, würde man somit auch viele Tonnen CO₂-Ausstoß einsparen. Alleine durch die Wärmerückgewinnung werden im Jahr 60.000 t CO₂ eingespart.

2.1.9 Ziele des Betriebes

Neue Märkte werden erschlossen und durch die größere Auswahl und Anzahl der Produkte, werden neue Kundengruppen erreicht. Durch das erweiterte Angebot ist es nunmehr geplant, in Zukunft den Prozentsatz des Marktes im Privatbereich zu erhöhen. Bei der internen Erhebung hat man einen Marktanteil von 25% ermittelt, somit gibt es in diesem Privatbereich als neuen Markt eine neue große Herausforderung. In der Gastronomie, bei den Hotelbetrieben und auch bei den größeren Gewerbebetrieben gibt es einen immer größeren Bedarf der Versorgung, da einige Bäckereibetriebe geschlossen wurden und die Produkte aus dem Handel nicht denselben Vorstellungen entsprechen.

Die höhere Qualität des Backbetriebes ermöglicht es nun bei den vielen Hotelbetrieben, die noch nicht als Kunden gewonnen werden konnten, ins Geschäft zu kommen.

Aufgrund des derzeitigen Marktumfeldes hat man gegenüber der Konkurrenz einen wesentlichen Vorsprung und weist ein viel größeres Produktsortiment und eine höhere Qualität auf. Des Weiteren ist man hinsichtlich Anfragen von größeren Mengen viel flexibler und muss in Zukunft Aufträge nicht mehr absagen, wie es in letzter Zeit öfters der Fall war. Auf kurzfristig angekündigte Feiern, größere Anzahl von Tagesgästen und größere Bestellungen konnte man nicht mehr kurzfristig reagieren und diese Chance nutzen.



NEUBAU BÄCKEREI, KONDITOREI UND CAFE HANS MORITZ

- **Neuer Markt**
- **Neue Produkte**
- **Neue Dienstleistungen**



- **Neues Auftragspotential**
- **Neues Auftragsvolumen**
- **Neue betriebliche Entwicklung**

Dieses Projekt wird aus Mitteln des EFRE Europäischen Fonds für regionale Entwicklung kofinanziert.



NEUBAU BÄCKEREI, KONDITOREI UND CAFE HANS MORITZ

