

Pressemitteilung

Einfach gut

Iwona und Frank Fahland zeigen, wie eine erfolgreiche Familiennachfolge im Handwerk gelingen kann. Die deGUT-Repräsentanten setzen mit ihrem Brandenburger Bäckereibetrieb konsequent auf reine Zutaten, regionale Rohstoffe und Bio-Produktion – und das kommt bei den Kunden sehr gut an.

Berlin/Potsdam, 11. September 2017 – Frank Fahland hat das Bäckereihandwerk mit der Muttermilch aufgesogen: Seine Eltern führten in der DDR ihre eigene Backstube mit zehn Mitarbeitern. Schon als kleiner Junge half er dort gern aus. Und so war für ihn immer klar, dass er den Familienbetrieb im sachsen-anhaltinischen Schöneck einmal übernehmen möchte. 1979 war es dann soweit. 1989 siedelte die Firma zunächst nach Wilhelmshorst über und wuchs kräftig, bis sie 2013 an den heutigen Standort in Potsdam-Babelsberg umzog.

Zu DDR-Zeiten wurde meist ohne Zusatzstoffe gebacken, weil diese kaum zu bekommen waren. Als sich nach der Wiedervereinigung die Möglichkeit eröffnete, die Teige anders anzureichern, entschied Frank Fahland: So ein Schnickschnack kommt mir nicht in die Tüte. Seine Kunden sollten weiterhin die gleiche reine Qualität angeboten bekommen, auf die die Familie privat Wert legte. Und dank einer Initiative des Landwirtschaftsministeriums Brandenburg, die den klassischen Getreideanbau förderte, konnte er seine Backwaren auch mehr und mehr aus regionalen Zutaten fertigen, 2008 stellte der Betrieb dann komplett auf Bio-Produktion um.

Jeden Tag werden hier durchschnittlich zwei Tonnen Mehl von Hand zu 2.000 Broten und 12.000 Brötchen verarbeitet, die mehrmals täglich frisch an die 14 Filialen ausgeliefert werden. Um diese Qualität gewährleisten zu können, will das Ehepaar Fahland mit seinem Unternehmen bewusst nicht weiter expandieren: Alle jetzigen Verkaufsstellen sind innerhalb von 15 Minuten zu erreichen. Gute Qualität in Form von guten Arbeitsbedingungen wollen die Fahlands auch ihren Mitarbeitern bieten: Neben einer kooperativen Arbeitsphilosophie und fairer Bezahlung arbeiten sie daran, die Nachtarbeit weitestgehend zu minimieren. Außerdem gibt es eine 5-Tage-Woche – eher ungewöhnlich in der Bäckereibranche. Dennoch ist es schwierig, gutes Fachpersonal zu finden. In ihrem Betrieb arbeiten derzeit 30 Mitarbeiter in der Produktion, unter ihnen auch zwei Geflüchtete, weitere fünf verstärken das 90-köpfige Verkaufsteam.

Geflüchtete stellen die Fahlands nicht nur ein, weil sie ihre Arbeitskraft gut gebrauchen können – es ist für sie selbstverständlich, sich gesellschaftlich zu engagieren. So erleben sie, wie das gemeinsame Arbeiten dabei hilft, Vorurteile abzubauen. Auch dafür nehmen sie den sehr hohen bürokratischen Aufwand, der weiterhin mit der Beschäftigung von Geflüchteten verbunden ist, gern in Kauf. Darüber hinaus unterstützen sie regelmäßig mehrere soziale Projekte mit Sachspenden, wie beispielsweise die „Bio-Brotbox“, die allein Tausende Erstklässler in Berlin und Brandenburg zu ihrer Einschulung erhalten, um ihnen frühzeitig gesunde Ernährung nahezubringen.

Veranstalter:



Förderer:



Premiumpartner:



Partner:



Messepartner:



Auch der eigene Nachwuchs bleibt dem Thema Handwerk und Nachhaltigkeit verbunden: Der älteste Sohn von Familie Fahland hat bei einem Praktikum auf dem Hof der historischen Wassermühle Gottsdorf in Luckenwalde seine Begeisterung für die Bio-Landwirtschaft entdeckt. Derweil haben Iwona und Frank Fahland Stück für Stück begonnen, einige ihrer Mitarbeiter mehr in die Verantwortung zu nehmen. Ihnen wollen sie den Betrieb übergeben, wenn für sie der Zeitpunkt gekommen ist, sich zur Ruhe zu setzen.

Wie auch die anderen diesjährigen deGUT-Repräsentanten sind Iwona und Frank Fahland auf der Messe persönlich anwesend. Am 13. Oktober um 14.20 Uhr erzählen sie auf dem „Marktplatz“ ihre Nachfolge-Geschichte und stehen für Fragen zur Verfügung.

Über die deGUT:

Die Deutschen Gründer- und Unternehmertage (deGUT) finden am 13. und 14. Oktober 2017 zum 33. Mal statt. Erwartet werden 6.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die sich rund um Existenzgründung und Unternehmertum informieren und beraten lassen können. Veranstaltungsort der größten Gründermesse Deutschlands ist erneut die ARENA Berlin in Treptow. Rund 150 Aussteller und Berater sowie ein kostenloses Seminar- und Workshopprogramm bieten den Besucherinnen und Besuchern fundiertes Wissen und Beratung sowie intensive Kontakte zu Gleichgesinnten, Förderern und Mentoren. Veranstaltet wird die deGUT von der Investitionsbank Berlin (IBB) und der Investitionsbank des Landes Brandenburg (ILB). Die deGUT wird gefördert von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe in Berlin und dem Ministerium für Wirtschaft und Energie des Landes Brandenburg aus Mitteln der Länder und des Europäischen Sozialfonds. Schirmherrin ist die Bundesministerin für Wirtschaft und Energie, Brigitte Zypries.

Pressekontakt:

Anja Lindemann, deGUT-Pressbüro, Friedrich-Ebert-Straße 91, 14467 Potsdam
Tel.: 0331/231 890-22, E-Mail: presse@degut.de, www.degut.de

Veranstalter:



Förderer:



Premiumpartner:



Partner:



Messepartner:

