

DAS MAGAZIN FÜR FILIALBETRIEBE UND PREMIUMBÄCKER

Back Journal

10/2019
OKTOBER
46. Jahrgang

ZKZ 1120 / ISSN: 0940-0362

Nach der Wahl

Präsident Michael Wippler über
den Stand der Strukturreform

Ab Seite 16

Bäckermeister Grobe

Jürgen Hinkelmann

und sein Betrieb

Ab Seite 22

Junge Wilde

Wie sich Joonas Hellweg
sein eigenes Reich schuf

Ab Seite 58

Ein Gespräch mit Präsident
Michael Wippler über Füh-
rungstil, die Strukturreform
und weitere Projekte

DIE WELT DER BÄCKERS
WWW.BACKJOURNAL.DE

BRUNNEN



Für Joonas Hellweg war schon früh klar, den väterlichen Betrieb zu übernehmen. Doch dann kam alles ganz anders. Er startet nun mit seiner Brotbude durch.

Eigenes kleines Reich

Ehrlich, klein und authentisch – so beschreibt Joonas Hellweg sein Konzept der Brotbude in Bremen. Mit der Backmanufaktur wagte er einen Neuanfang.

Eigentlich war schon alles in trockenen Tüchern: Joonas Hellweg sollte die väterliche Bäckerei übernehmen. 2016 war er dem Absolvieren des Meisters und des Betriebswirts in dem familienbetrieb als Produktionsleiter eingestiegen. „Leider wurde die Bäckerei unrentabel geworden und mein Vater meldete Insolvenz an.“

zählt Hellweg. „Ich wollte sie vom Insolvenzverwalter abkaufen, aber wir wurden uns nicht einig.“ Die Bäckerei Hellweg ging mit drei Filialen an die Achimer Stadtbäckerei über. Das veranlasste den 24-Jährigen aber nicht dazu, den Traum seiner Selbstständigkeit den Nagel zu hängen. Denn mit der Geschäftsaufgabe stand er vor völlig neuen Möglichkeiten. Und nutzte diese als Neuanfang. „Ich hatte mir schon vor längerer Zeit das Konzept von den Brotpurzern Speyer angesehen und war fasziniert von der Idee“, erinnert er sich. Er schaute sich noch bei weiteren Kollegen um und kam zu dem Schluss: Mit dem richtigen Konzept kann sich auch eine kleine Bäckerei auf dem Markt behaupten.

Brotbude statt Fabrik. „Für mich war schon immer klar, dass ich mich selbstständig machen will“, sagt Hellweg und fügt schmunzelnd hinzu: „Ich wollte nicht als Bäcker in der Brotfabrik versauern.“ Er legt großen Wert auf eine traditionelle Herstellungsweise und hat sich daher auf zehn Brotsorten beschränkt. Das spiegelt sich auch in Joonas` Brotbude wider. Am 8. Dezember 2018 ging das Start-up in der Friedrich-Humbert-Straße 120 in Bremen an den Start – nur 100 Meter vom ehemaligen Hellweg-Startort entfernt. Die Sortimentsphilosophie ist einfach: 10 und 10 nur samstags. In der Woche können sich auch weniger Brotarten anbieten. Die unterschiedlichen Sorten variieren täglich. Seine Produkte tragen Eigennamen wie Beispiel Dicker Bazi, Carl-Heinz oder Schrooti. Auf der Website der Bäckerei ist ein Brotkalender hinterlegt, mit dem sich die Kunden im Vorfeld erkundigen können, was heute auf dem Backplan Die Backwaren werden allesamt in einer offenen Backstube Standort vor den Augen der Kunden gebacken. „Ich verzichte ein Liefergeschäft, sodass wir direkt für den Verkauf backen“, so Hellweg. Um drei Uhr fangen er und seine Bäcker arbeiten, bis der Laden um sieben Uhr aufmacht. Von Dienstag Freitag hat das Geschäft von sieben bis 14 Uhr geöffnet, sonntags bis 12:30 Uhr. Trotz der ungewöhnlichen Öffnungszeiten finden die Kunden den Weg in die Brotmanufaktur: Am Samstag, dem Samstag, gehen gut und gerne 3.000 Brötchen über den Ladentisch. „Oft stehen die Kunden bis draußen Schlange.“

Das Konzept läuft so gut, dass die Backstube schon erweitert wurde: An den Standort schloss ein ehemaliges Kino an, was nun umfunktioniert wurde. Trotzdem mangelt es immer noch an Platz. „Ich möchte gern meine Kühlungszeit für die Brotführung vergrößern, das Projekt steckt der Zeit in der Pipeline“, so Hellweg. Damit will er auch seinem Ziel kommen: Erst um fünf Uhr anfangen zu backen. Mit einer größeren Kühlungszeit könnte die Backstube auch mehr produzieren. Hellweg könnte sich nämlich auch durchaus vorstellen, sein Sortiment zu erweitern. „Prinzipiell bin ich offen für Neues, aber es muss auch machbar sein. Snacks würden einen viel größeren Aufwand bedeuten, momentan wäre es nicht zu schaffen“, so Hellweg. Er beginnt täglich mit seinem Vater Martin und einem Gesellen in der Backstube steht. Allerdings schließt er ein Produkt kategorisch aus: „Kuchen wird es bei uns nicht geben!“ Eine Siebträgermaschine für Kaffeespezialitäten hat Hellweg hingegen schon erworben. „Die, durch es wird noch etwas dauern, bis sie zum Einsatz kommen“, kündigt er an. Nur an einer Sache will er festhalten: „Es wird keine weiteren Start-ups geben. Kleine Start-ups können sich mit ihrer Spezialität am Markt behaupten, außerdem tun sie dem Image des Bäckerhandwerks gut. Die großen Filialisten sind heutzutage zu wirtschaftlich, ich möchte beim klassischen Handwerk bleiben und meinen Prinzipien treu bleiben: ehrlich, klein und authentisch.“

Christin Krämer

Klein aber fein: Joonas Hellweg erfüllte sich mit seiner Brotbude in Bremen den Traum der Selbstständigkeit. Er begann im Dezember 2018 mit elf Mitarbeitern, mittlerweile besteht sein Team aus elf. Die Backmanufaktur besteht aus einem Verkaufsraum und Backstube in einem.



Foto: Joonas's Brotbude 2019