



BROT- UND BACKKULTUR AM NIEDERRHEIN

Hefe van Haag GmbH & Co. KG, Tönisvorst

Der Niederrhein ist die Heimat der Familie van Haag – damals wie heute. Irgendwie zum Landschaftsbild gehören die beigefarbenen Lieferwagen mit dem Schriftzug „Seit Generationen Hefe van Haag“, der im Laufe der Jahrzehnte nur moderat dem Zeitgeschmack angepasst wurde.

Wenn man junge Leute von heute allerdings fragte, was diese traditionsreiche Firma mit Sitz in St. Tönis denn so mache, erntet man womöglich oft Kopfschütteln. Hefe? Was ist das? Erst wenn die Autos vor Bäckereien halten, ahnen sie, dass Hefe van Haag etwas mit Brot, Brötchen und den sogenannten Hefeteilchen zu tun haben könnte.

Hefe, auch als Bäckerhefe oder Bierhefe bezeichnet und in Österreich Germ genannt, ist die Triebkraft beim Brötchenbacken und sorgt dafür, dass die mit Hefe versetzte Backware „aufgeht“, ihr Volumen vergrößert und dennoch luftig-leicht wird.

Die Veredlung, Formung und Verpackung der Frischhefe für Bäckereien war lange Zeit das Kerngeschäft des Familienbetriebs, dessen Ursprung auf den Bäckermeister Johann van Haag zurückgeht, der im 18. Jahrhundert in Uedem auch mit Hefe handelte.

Eine geniale Idee

1949 erfand und produzierte Hefe van Haag, damals noch im Ortskern von St. Tönis ansässig, die erste Würfelhefe für die deutsche Hausfrau und gab damit bis heute quasi den Standard vor. Genau 42 Gramm wiegt solch eine abgepackte Hefeportion. Wie viele andere langlebige Produkte auch geht dieser Gedankenblitz ebenso auf einen Zufall zurück. Mit einem Draht hatte man den Hefelaib in gleich große Portionen aufgeteilt. Bei dieser Portionierung blieb es.

Bis 1958 war die Bäckerhefe das Hauptprodukt und zugleich Namensgeber für die Firma, bis der damalige Firmenchef aus dem Hause van Haag das Sortiment um Backbedarf und Verpackungsmaterial wie beispielsweise Brötchentüten erweiterte. Mit dieser unternehmerischen Entscheidung begann die Entwicklung von Hefe van Haag zu einem umfassend sortierten Großhändler für den Bedarf von Bäckereien, Konditoreien und Eisherstellern.

Logistik ist alles

1976 bezog das Unternehmen als seinerzeit erste Firmenansiedlung auf einem Acker am Rand von St. Tönis den Neubau eines Betriebsgebäudes samt Fuhrpark und gab damit quasi das Startsignal für die Besiedlung des Gewerbegebietes Tempelshof. Seither wurde das Ursprungsgebäude mehrfach erweitert, wurden in den 80er Jahren die Lagerhallen durch den Anbau von Hochregallagern vergrößert und wurde schließlich 2006 das neue Logistikzentrum für das Kühl-, Tiefkühl- und Trockensortiment eröffnet.

Die Geschäftsführung liegt heute in den Händen der Brüder Dr. Klaus van Haag, Karl-Wilhelm van Haag, Hans-Gerd van Haag sowie eines Vertreters der nächsten Familiengeneration, Michael van Haag.

Rund 200 Mitarbeiter arbeiten an den drei Standorten in der Firmenzentrale Tönisvorst sowie in den Filialen Neuwied (seit 1978) und Köln-Ossendorf (seit 1985). Daneben kooperiert die Traditionsfirma vom Niederrhein seit 1991 mit dem alteingesessenen Backbedarfsunternehmen Schwickert in Meudt und übernahm 2003 das alteingesessene Großhandelsunternehmen „Hefe Jungen“ in Aachen.



**Karl-Wilhelm van Haag,
Hans-Gerd van Haag,
Dr. Klaus van Haag und Michael van Haag**

**Heinz-Theo Peters,
Firmenkundenbetreuer der Sparkasse:**
„Tradition und Moderne im richtigen Mischungsverhältnis machen den Erfolg des familiengeführten Mittelstandsunternehmens Hefe van Haag aus. So prägen auch bewährte Tugenden und unternehmerische Weitsicht die Zusammenarbeit mit unserer Sparkasse, die zudem auf Vertrauen und Verlässlichkeit beruht.“





Durch diese strategische Geschäfts- und Standortpolitik sowie den Bezug des neuen Logistikzentrums in Neuwied vor zwei Jahren konnten die Fahrwege und Fahrzeiten nicht unwesentlich verkürzt werden, da täglich rund um die Uhr Kunden von Osnabrück bis Frankfurt und Dortmund bis in die Benelux-Länder hinein beliefert werden. 60 Fahrzeuge umfasst der Fuhrpark, zu dem nicht nur wendige Kleintransporter für den Stadtverkehr gehören, sondern auch massive 40-Tonnen-Trucks.

Das Bäckerhandwerk kennt nun einmal nur ungewöhnliche Arbeitszeiten. Was frühmorgens in der Backstube verarbeitet wird, muss mit dem Frischdienst in der Nacht ausgeliefert sein. Also ist das zeitgenaue Management von Wareneingang und -ausgang, ist die Logistik für das Großhandelsunternehmen van Haag von existenzieller Bedeutung.

Qualitätssicherung

12.843 Artikel sind im Sortiment für Bäckereien, Konditoreien und Eisdielen gelistet und auf Bestellung erhältlich. Hier findet man frisch an- und ausgelieferte Produkte wie geschälte Äpfel, entsteinte Pflaumen oder gezupfte Erdbeeren, Tiefkühlprodukte, Trockenware wie Mandeln aus Kalifornien, Haselnüsse aus der Türkei, Sesamkörner oder Leinsamen, Konserven und Verpackungsmaterial von der Brötchentüte bis zum Japanschirmchen zur Torte, aber auch Investitionsgüter wie Brotschneidemaschinen oder Backöfen. Der Maschinenservice gehört selbstverständlich zum Leistungsumfang, wenn beispielsweise mal das Brötchenband in der Backstube klemmen sollte.

Nachdem die Backhefe nur noch ein Produkt unter vielen war und bereits fertig verpackt angeliefert wurde, tat

die Geschäftsführung 1993 mit der Gründung einer Importabteilung für Saaten, Trockenfrüchte und Konserven den nächsten Schritt in Richtung Komplettanbieter. Es ging dabei um die Qualitätssicherung der importierten Ware aus fernen Ländern. Getragen von der Überzeugung, dass fürs Bäckerhandwerk die beste Qualität gerade gut genug ist, nahmen die Einkäufer bei den Produzenten gezielt Einfluss auf die gelieferte Qualität, vor allem auch bei solchen „Massendrehern“ wie Rosinen oder Mandeln.

Dem hohen Qualitätsanspruch diente ebenfalls die 2004 erfolgte Einführung eines chargengeführten Warenwirtschaftssystems. Über moderne Barcode-Scanner lässt sich neben anderen produktspezifischen Angaben somit das Haltbarkeitsdatum als Parameter der Lagerhaltung speichern und nutzen. Für diesen



hohen Qualitätsstandard erhielt Hefe van Haag jüngst erneut das TÜV-Zertifikat, in dem die Qualität für den Import und Vertrieb von Trockenware, gekühlten Produkten und Tiefkühlprodukten auf „gehobenem Niveau“ bescheinigt wurde.

Bei allen Investitionen der Vergangenheit stand die Sparkasse dem Unternehmen hilfreich mit Rat und Tat zur Seite. „Zur Sparkasse unterhalten wir eine feine Verbindung“, bestätigt Dr. Klaus van Haag, einer der Geschäftsführenden Gesellschafter, und das schon seit Generationen. So geht die Aufnahme der Kundenbeziehung noch auf die Zeiten der Gemeindesparkasse St. Tönis zurück. Als 1923 das erste Geschäftskonto zu Zeiten der Inflation eingerichtet wurde, verlor das Geld schneller an Wert, als man backen konnte. Heute hat das Familienunternehmen ein verstärktes Interesse daran, gemeinsam mit dem Electronic Banking der Sparkasse den Zahlungsverkehr genauso effizient zu gestalten wie den Warenverkehr und die Lagerhaltung.

Brot- und Backkultur am Niederrhein

Der Niederrhein ist eine brotreiche Region und kennt über 300 Brotsorten, so viel wie sonst wohl nirgends. Und er ist ein Rosinenland, in dem es solche Spezialitäten wie den Wochenendstuten, den Rosinenweck oder zu St. Martin den Weckmann gibt – aber nur echt mit einer Tonpeife, eingebacken am Wecklaib.

Doch selbst in diesem Brotland registriert die Familie van Haag einen Rückgang bei den selbstständigen Bäckermeistern, von der Situation in Deutschland insgesamt ganz zu schweigen. Noch in den 90er Jahren zählten die Bäckerinnungen bundesweit 25.000 Handwerksbetriebe; heute sind davon vielleicht 13.000 übrig. „Aber die stehen für gute Qualität“, ist Geschäftsführer van Haag überzeugt.

Dieser rückläufigen Entwicklung scheint indes zu widersprechen, dass die Zahl der Verkaufsstellen von Backwaren mit 40.000 etwa gleich geblieben ist. Dieses Phänomen allerdings ist auf die Flut der Filialisten in unseren Fußgängerzonen zurückzuführen. Um die traditionelle Backkultur zu erhalten und zu fördern, gründete und errichtete Hefe van Haag bereits 1982 auf dem Firmengelände am Tempelsweg das „Rhein-Back“-Studio, ein eigens zu Seminarzwecken errichtetes Gebäude mit eingebauter Backstube. Seither existiert die Marke „Rhein-Back“ als gesetzlich geschützter Eigenname.

In regelmäßigen Abständen werden im Studio neue Produkte gebacken und der Öffentlichkeit vorgestellt. Ferner finden hier zahlreiche Kurse für die Kunden und Firmenschulungen statt. Jeweils im Herbst trifft sich das Bäcker- und Konditorenhandwerk zur „Rhein-Back“-Schau als einer Leistungsschau mit überregionalem Charakter.

So hofft Dr. van Haag die lange und große Backtradition am Niederrhein bewahren zu können und junge Leute als Kunden für Backwaren und Kuchen zu gewinnen. Er sieht nicht unbedingt schwarz für die Zukunft des Bäckerhandwerks: „Wer kreativ ist, wird auch künftig Freude am Beruf haben.“ Es sei spannend zu verfolgen, ob es gelingt, den Verbraucher nachhaltig für gute und frische Lebensmittel zu gewinnen. Wenn sich Essen als Teil der Lebensqualität durchsetzt, werden die Verbraucher auch bereit sein, für frische Lebensmittel vor Ort etwas mehr zu bezahlen. „Wir arbeiten daran, den Qualitätsanspruch der Verbraucher einzulösen. Denn Qualität hat Zukunft.“

