

# Symbiose aus Handwerk und Management, Weitblick und perfekte Planung sind die Eckpfeiler eines Erfolgsunternehmens



Ein perfektes Beispiel für ein gelungenes Miteinander, statt eines Neben- oder gar Gegeneinanders, gaben schon vor neunzehn Jahren zwei Bäckermeister im Grenzraum von Burgenland und Niederösterreich ab. Was damals mit einer Vertriebspartnerschaft seinen Anfang genommen hatte, fand in einem heuer eröffneten gemeinsamen Produktionszentrum am neuen Betriebsstandort Lichtenwörth seinen bisherigen Höhepunkt.



*Daß er heute überhaupt noch lebt, halten nicht nur die Ärzte für ein Wunder.*

In Lichtenwörth, der kleinen Ortschaft nahe Wr. Neustadt, sucht man die Bäckerstraße vergebens; man muss sich schon in der Peripherie Richtung Pöttching umsehen, bevor man dann aber bereits von weitem das riesige, 5.000 m<sup>2</sup> große Gebäude der Firmengruppe Linauer/Wagner entdeckt.

## Gewachsene Partnerschaft

Schon die Väter der beiden Partner, die Bäckermeister Karl Wagner sen. und Karl Linauer sen., die ihre Betriebe 1951 und 1953 in Eisenstadt und in Wr. Neustadt gegründet hatten, waren sich „grün“ gewesen. Ihre Nachfolger, die Brüder Karl jun. und Franz Wagner sowie die Geschwister Mag. Brigitte und Karl Linauer jun. festigten diese Bekanntschaft mit einer Partnerschaft, als sie erkannten, dass ihre jeweiligen Vertriebsgebiete zu klein waren, um jeweils alleine „vom Fleck“ zu kommen. Zeitgleich wurden sie zu „Resch & Frisch“-Partnern, die vor vier Jahren die ersten Überlegungen in Richtung der nun neu errichteten gemeinsamen Bäckerei anstellten.

## Ad personam

Mein „Plauderstündchen“ durfte ich mit Karl Linauer jun. abhalten und so beginne ich meinen Bericht mit der Person des Bäckermeisters:

Der 51-jährige erinnert mich in seiner Physiognomie ein wenig an Lukas Resetarits und durch seine legere, recht umgängliche Art schlägt ihm bald schon einiges an Sympathie entgegen.

Den HAK-Absolventen, der nach seiner Matura 1975 in den elterlichen Be-

trieb einstieg, treibt es in den Jahren vor den abgelegten Meisterprüfungen zum Bäcker und Konditor in der „Welt“ herum – in die französische Schweiz, in Wien bei der „AIDA“, in Oberlaa bei der Kurkonditorei, ja auch in Bad Leonfelden beim „Kastner“ – „Volontariats-G'schichteln“ erinnert er sich. Der Fan von edlen Schreibgeräten, leidenschaftliche Krimi-Leser, Musik-Liebhaber und Radsportler ist mit Ruth, einer Geomantinnen und Astrologin verheiratet, die das Baugrundstück der Bäckerei vor deren Errichtung auf seine positive Resonanz, seinen harmonischen Energiefluss überprüfte und in der Folge dann das Gebäude selbst entsprechend geomantischen Richtlinien ausrichtete. Auch auf die positive Wirkung „lebendigen“, weil „belebten Wassers“ auf die Backwaren wurde größter Wert gelegt und entsprechende Installationen wurden vorgenommen.

Der sehr ausgeglichen erscheinende Linauer ist ein Vorausdenker, einer, der – was seine beruflichen Ambitionen betrifft – plant, nichts dem Zufall überlässt. Ob er seiner einstigen Leidenschaft, dem Motorradfahren, deshalb nicht mehr nachkommt, habe ich trotz genauerer Nachfrage nicht entschlüsseln können. Ein wenig Wehmut allerdings, in seinen Erinnerungen an die schräglagenbedingte Kurvenakrobatik, habe ich schon erkannt.

Er liebt sein Handwerk! Wenn man ihn beobachtet, wie er darüber redet, welches „innige Gefühl“ es ist, seine Hände im Teig zu „vergraben“, den Teig, etwas das lebt, zu spüren und zu riechen, so weiß man, dass dies keine Lippenbekenntnisse sind, sondern die Leidenschaft eines Handwerkers, der in seinem Beruf aufgeht. Auch wenn es aufgrund seiner Position nur noch selten zu einem Mit-Hand-Anlegen kommt. Die Verknüpfung von Handwerk und Management macht Linauer Freude und schlägt sich in seinem Erfolg nieder.

Diese Einstellung überträgt sich auch auf seine langjährigen Mitarbeiter von denen nicht wenige dem Unternehmen bereits 25, ja sogar 30 Jahre angehören. In der Backstube ist Fluktuation ein nahezu unbekanntes Wort.





Erfolgsteam von links nach rechts: Karl Linauer, Karl Broschek, Mag. Brigitte Linauer, Franz Wagner, Mag. Karl Wagner.

## Der Status quo

Die Linauer/Wagner-Firmenstruktur umfasst

- die Linauer & Wagner „Backstuben“ BackwarenproduktionsgmbH, deren Produktion von Backwaren, deren Verkauf an den Handel (320 Kunden) und Belieferung der Filialen (davon 18 Linauer und 16 Wagner mit tägl. 7.500 Kunden),
- die Linauer GmbH, mit Verkauf über Filialen und „rollende“ Filialen,
- die Linauer & Wagner Services GmbH als Verwaltung, Marketing- und Servicecenter für die Linauer/Wagner-Gruppe,
- die Linauer & Gebrüder Wagner BackwarenvertriebsgmbH mit ihrem Verkauf von Tiefkühlgebäck an die Gastronomie (1300 Kunden) als Partner von Resch & Frisch, sowie
- die „Backprofi“ (30000 Kunden) und deren Verkauf von Tiefkühlbackwaren an Privathaushalte.

Beim „Bäcker mit der Frischegarantie“ finden gesamt 320 Beschäftigte, darunter fünf Bäckermeister mit 90 qualifizierten Mitarbeitern in der Produktion, Arbeit und Lohn. Vom Expedit werden täg-

lich an die 120 verschiedene Artikel im Frischbereich mit 400 Lieferungen an den Mann bzw. die Frau gebracht. In der Produktion verwendet werden 500 ausgesuchte Zutaten vorwiegend österreichischer Herkunft. Das „Genuss mit Sicherheit“-Mehl garantiert kontrollierte Qualität vom Anbau über Verarbeitung bis hinein ins Verkaufssackerl. So ist es das Hauptaugenmerk der Produktionsleitung, zur rechten Zeit die höchste Frische zu gewährleisten.



Die Geschäftsführung obliegt Karl Linauer, Mag. Brigitte Linauer und Mag. Karl Wagner.

## Erfolg liegt in der Planung

„Vor zehn Jahren noch“, erinnert sich Karl Linauer, „hätte ich nie gedacht, dass

wir einmal dort hinkommen, wo wir heute sind!“

Vor vier Jahren jedoch müssen er und seine Partner schon recht konkrete Vorstellungen gehabt haben, wie alles einmal werden soll, vielmehr werden muss. Das beweist das Ergebnis, welchem eine überaus akribische, langjährige, immer wieder von neuem durchdachte und schließlich perfekt umgesetzte Planung vorausging. Eine Planung, in welcher künftige Expansionen bereits mit einbezogen wurden.

Ich habe mich nach unserem Gespräch noch mit dem Leiter der Maschinen- und Geräteabteilung der BÄKO-Österreich, Michael Wöhler, ausführlich über diesen Punkt unterhalten. Wöhler und dessen Mitstreiter waren seitens Karl Linauer, Franz Wagner und deren Backstubenleiter Karl Broschek schon bald eingeladen worden, sich in die Planungsphase zu integrieren. Unzählige Kilometer zu Maschinen- und Geräteproduzenten, zu Produktionsstätten-Ausstattern, Klima- und Energietechnikern und sonstigen Lieferanten, zu Kollegen-Betrieben im In- und Ausland wurden zurückgelegt, unzählige Stunden für causale Gespräche und Ver-

Fotos: Linauer/Wagner (3), mws (1)



*Oben: ATMOS empfahl unterschiedliche Gebäudehöhen für Backbereich und Aufbereitung.*

*Links: Diosna Wendelkneter. Rechts: HEUFT Thermoöfen mit Thermoroll Steinplatten*

handlungen aufgewendet, auch mit Bautechnikern, Ämtern und Behörden. Mehr als ein Konzept wurde auf den Kopf gestellt und mehr als ein Architekt „verbraucht“.

„Es war faszinierend“, schildert mir Michael Wöhler, „mitzuerleben, wie intensiv und lückenlos Herr Linauer, Herr

Wagner und Herr Broschek für jedes der Gespräche vorbereitet waren. Und es war ansteckend!“

### Die Umsetzung des Konzepts

Als schließlich alle nächtlichen Exkursionen zu den Betrieben der Kollegen-

schaft und alle Planungen beendet, alle Verträge geschlossen und alle Vorbereitungen zur Umsetzung getroffen waren, stand ein Konzept, wonach nicht nur das Gebäude, dessen räumliche Aufteilung und Gliederung, dessen Personal-, Material-, Waren- und Abfallfluss nach modernen und effizienten Gesichts-





punkten ausgerichtet war, sondern auch die nahezu ausschließliche Anschaffung neuer Maschinen und Geräte zufolge haben sollte, so dass kaum Übersiedlungsgut anfiel (ein Umstand, der dem einen oder anderen Bäckereibetrieb durchaus zugute kam, war dadurch doch der Fundus der BÄKO-Österreich-

Maschinen-Börse an noch recht gut erhaltener Technik für diese Interessenten deutlich angewachsen).

An dieser Stelle darf ich einmal anführen, dass sich der BÄKO-Österreich-Kundendienst durch seine Flexibilität und den raschen, unkomplizierten Ein-

satz selbst zu schon später Stunde, als sonst niemand mehr erreichbar war, auszeichnete. Insbesondere der technische Administrator der Firma Linauer/Wagner, Herrn Kolmhofer, war recht angetan, dass dadurch eine Anlage, die an einem Wochenende während der Fußball-WM liegengelassen war, wie-

*Oben:  
Kaminsetzung der  
Ofenanlage;  
Raumhöhe  
elf Meter.*

*Links:  
Fritsch  
Sektion 3-Multicut.*

*Rechts:  
Stikkenöfen mit  
Kaminverrohrung*



*Fotos:  
mws (4),  
Wöhler (2)*



► der zum Laufen gebracht wurde. So war die weitere kontinuierliche Belieferung dieser Sportveranstaltung wieder möglich. Über das darauf folgende lobende



Schreiben Karl Linauers freut sich Michael Wöhler noch heute wie der sprichwörtliche Schneekönig, räumt jedoch ehrlich ein, dass es bei diesem gesamt sehr umfangreichen Projekt schon auch zu kleineren Schnittstellen-Problemen kam, die jedoch bis zur endgültigen Inbetriebnahme gänzlich ausgeräumt waren.

Verstärktes Augenmerk wurde auf die Hygiene gesetzt, ein Faktor, der auch von den Mitarbeiter/innen des Unternehmens bereitwillig aufgenommen und mitgetragen wurde.

Was nun an Maschinen und Geräten

geliefert und montiert, an Be- und Entlüftungstechnik installiert wurde, verdeutlichen die Bilder dieses Berichtes mehr, als es in Worten beschrieben werden könnte.

Fazit ist, dass sich das Ergebnis – ein moderner und zukunftsorientierter Backbetrieb – sehen lassen kann.

### Lohn aller Arbeit

Im September des heurigen Jahres konnte das Unternehmen – versehen mit neuem CI und CD – einem interessierten, weil in Massen erschienenen Publikum (kleines Bild) anhand einer aufwändig inszenierten Veranstaltung (siehe Bild links) öffentlich präsentiert werden. Die äußerst positive Resonanz der Gäste war schließlich Lohn aller Arbeit. **mws**

*Oben links: KÖNIG Mehrgebäcksanlage.*

*Oben rechts: Der einzige Mitarbeiter, der hinter Gittern sitzt – der Roboter zur Blechbeschickung der Stikkenwägen.*

*Mitte links: Durchschiebe-Gärautomaten.*

*Mitte rechts: HEUFT Kühlanlagen.*

*Fotos: mws (3), Wöhler (1), Linauer (2)*