



Resch & Frisch

Bäckerei Flöckner erholt sich



Josef Resch ist für Salzburgs größte Bäckerei, die Bäckerei Flöckner in der Resch- & Frisch-Gruppe, wieder optimistischer.  
BILD: SHIFLOCKNER

# Bäckerei Flöckner erholt sich

**Umbau.** Ein Jahr nach der Übernahme der Firma Flöckner hat der neue Eigentümer Resch & Frisch Salzburgs größte Bäckerei stabilisiert. Es wurde investiert und entschuldet. Jetzt wird wieder an Expansion gedacht.

**GERALD STOIBER**

**SALZBURG-STADT (SN).** Die Zeiten für Bäcker werden seit Jahren härter. Das zeigte dieser Tage die Konkursöffnung über die Bäckerei B. Schlager aus Oberndorf mit vier Filialen und fünf Verkaufsstellen, darunter drei in Schulen der Region. In vielen Supermärkten gibt es Aufbackstationen, in denen die Kunden mehrmals täglich frisches Gebäck bekommen. Herkömmliche Bäcker können nur mit Spezialisierung überleben oder mit Zusatzangeboten wie etwa Kaffeehausbetrieb.

Vor einem Jahr drohte auch Salzburgs größter Bäckerei der Untergang. Nach dem Tod von Firmenchef Gerhard Flöckner löste dessen langjähriger Partner, Großbäcker Josef Resch von Resch & Frisch aus Wels, das Versprechen ein, in die Fir-

ma zu 75 Prozent einzusteigen. Doch nach und nach stellte sich die Lage der Firma laut Resch dramatischer dar als angenommen. „Es waren schlimme Monate“, sagt Resch. Zwei der 15 Filialen wurden geschlossen und es wurde umstrukturiert. Resch & Frisch hat im Herbst 2013 Flöckner komplett übernommen. Der Personalstand sank von etwa 280 auf rund 170 Leute. Entgegen ursprünglichen Plänen wird der Vertriebsstandort Grödig bis Ende März aufgegeben, weil eine Einigung mit dem Vermieter gescheitert war. Dafür wird die alte Flöckner-Zentrale in Gnigl beibehalten. Resch sagt, Flöckner sei nun komplett entschuldet, weil er persönlich die Liegenschaft in Gnigl gekauft habe und diese nun an die Firma vermietet. Die wichtigsten Sparten sind das Gastro-Geschäft sowie

der Bereich „Heimdienst“, bei dem im Raum Salzburg rund 12.000 Kunden mit Tiefkühlgebäck zum Aufbacken beliefert werden.

Jetzt sieht der oberösterreichische Unternehmer für den Salzburger Teilbetrieb wieder optimistischer in die Zukunft: „Es läuft langsam in die richtige Richtung. Man kann sagen, der Umsatz ist stabil. Wir brauchen noch ein Jahr, dann können wir allmählich wieder an eine Expansion denken. Die Kunden sind treu geblieben.“

Im Vorjahr wurden 800.000 Euro investiert, davon die Hälfte in die Filialen – unter anderem in neue Kassensysteme, die einen aktuellen und exakten Überblick über die tatsächlich verkauften Waren ermöglichen. Außerdem wurden die Backstationen in den Geschäften optimiert, um einen „höheren Fri-

schegrad“ zu erreichen, wie Bäckermeister Resch sagt. Ebenfalls 400.000 Euro flossen in den Standort Gnigl, wo nun die in Wels vorproduzierten Waren in einer Backstube weiterverarbeitet werden und auch ein Tiefkühlager eingerichtet wurde. Bei den Genehmigungen hätten sich Landeshauptmann Wilfried Haslauer, Bürgermeister Heinz Schaden und die Gewerbebehörde sehr bemüht, betont Resch.

Von Salzburg aus will Resch auch verstärkt den bayerischen Markt bearbeiten, wo Resch & Frisch seit zwei Jahren aktiv ist, wobei der Aktionsradius etwa bis Rosenheim reiche. Nun will Resch auch in den Raum München liefern, wobei mit einer Gastro-Niederlassung begonnen wird.

Insgesamt sei das Jahr 2013 „herausfordernd gewesen“, erklärt Resch, dessen Firmen- gruppe mit rund 1300 Mitarbeitern im Jahr 2012 auf 105,6 Mill. Euro Umsatz kam. Die Gastronomie steuert rund 60 Prozent des Umsatzes bei.