

Probst Bäckerei Konditorei Café

Inmitten des Zentrums von Vorchdorf in Oberösterreich, steht eines der marktlätesten und wohl auch eines der bekanntesten Häuser. Es ist das Haus, in dem Bäckerei Konditorei Café Probst Heimat gefunden hat. Und das schon vor über 100 Jahren. Im Jahr 2018 eröffnete der Familienbetrieb eine neue Filiale - mit großem Erfolg. Die bisherigen Produktionsmöglichkeiten stießen aber an ihre Grenzen. Kolb begleitete das Unternehmen in seinem neuen Entwicklungsschritt hin zu einer größeren Produktionsstätte. Dabei übernahm das Kolb-Team vielerlei Projektaufgaben.

Traditionsbetrieb seit über 100 Jahren

Es ist das Jahr 2020, als die Familientraditionsbäckerei Probst ihr 110-jähriges Jubiläum feiert. Es herrscht Corona und Bäckerei Konditorei Probst steckt inmitten eines großen Umbauprojekts. Veränderungen, die gab es am Standort in Vorchdorf schon des Öfteren. Kein Wunder, wurde doch bereits im Jahr 1627 das Haus der heutigen Bäckerei erstmalig in den Geschichtsprotokollen Schlierbachs als Schaumburgerbackenhaus erwähnt. Die Ära des Traditions-Familienbetriebs Probst letztlich läutete der Urgroßvater des heutigen Firmenchefs Rainer Probst ein. Im Jahr 1910 öffnete Alfred Probst erstmalig die Türen seiner Bäckerei. Seit 1995, und damit seit über 25 Jahren, führt Rainer Probst das Unternehmen bereits in vierter Generation, gemeinsam mit seiner Frau Silvia. Sohn Lukas, die somit fünfte Generation, folgt der Bäckereigeschichte der Familie. Tochter Julia arbeitet in einer Steuerkanzlei.

Veränderung ist Teil des Lebens

Auf über 100 Jahre Firmengeschichte zurückzublicken, ist beeindruckend und zugleich auch eine Herausforderung: Die Zeiten verändern sich, Kundenbedürfnisse und Technologien auch. Das erfordert Feingefühl und unternehmerische Weitsicht zugleich. „In den letzten Jahrzehnten wurde immer wieder umgebaut, modernisiert, verändert“, erzählt der Bäcker- und Konditormeister Rainer

Probst. „Es gab immer wieder neue Öfen, neue Ideen. 1993 beispielsweise haben wir ein gemütliches kleines Café hinzugebaut, im Jahr 1998 wurde das Geschäftslokal gänzlich neu aufgebaut. Im Jahr 2018 folgte die Eröffnung unserer Filiale ‚Lagerhaus‘. Dieser zweite Standort, neben unserem Produktionsstandort in der Lambacherstrasse, wo es auch einen Verkauf gibt, war ein voller Erfolg. Das freute uns natürlich sehr - als ein Betrieb, der auch nach 110 Jahren Bestehen erfolgreich ist! Mit zunehmendem Absatz stießen wir aber auch an unsere Kapazitätsgrenzen in der Produktion.“

Mit eigenen Wegen der Tradition verbunden

Es war keine leichte Entscheidung, wie die unzureichende Produktionssituation weiter gehandhabt werden würde. „Ich hatte überlegt, einen anderen Standort zu suchen und dort alles neu aufzubauen“, erinnert sich der Unternehmenschef. „Letztlich habe ich mich aber der Geschichte dieses Hauses verbunden

gefühlt und wollte sie weitertragen. Der Produktionsstandort ist weiterhin dort geblieben und wir haben ihn auf unsere neuen Bedürfnisse angepasst. Kurz zusammengefasst, haben wir alles, was im Haus möglich war, ausgebaut und für unsere Produktion nutzbar gemacht. Heute arbeiten wir auf allen drei Stockwerken. Um diese produktionstechnisch perfekt zu verbinden, haben wir auch einen Lift eingebaut. Im Erdgeschoss befindet sich die Brotproduktion. Wir arbeiten übrigens mit Natursauerteig und nach alten Hausrezepten. Zeit und regionale Zutaten sind für uns das Geheimnis für Qualität und für guten Geschmack.“ Letztere werden auch von den Kunden der Bäckerei Konditorei Probst geschätzt, ebenso wie das Aroma und die Haltbarkeit der Produkte. „Im zweiten Stock“, erzählt Rainer Probst weiter, „haben wir die Gebäckproduktion angesiedelt und im obersten Stock ist all das untergebracht, was es in einem Betrieb so braucht. Sanitäranlagen, Büro und Lager und auch Umkleiden. Für die Produktion haben wir von Kolb

„Seit ich den Betrieb im Januar 1995 übernahm, arbeite ich mit Kolb zusammen.“

Rainer Probst



Rainer Probst mit Sohn Lukas



einen Gärvollautomaten, eine Tiefkühl-/Kühl Kombination, einen Revent Stikkenofen sowie noch weitere Geräte neu integriert. Kolb hat uns dabei sehr gut beraten und den Umbau unserer bestehenden Kälteanlage übernommen.“

Ein Projekt mit vielerlei Besonderheiten

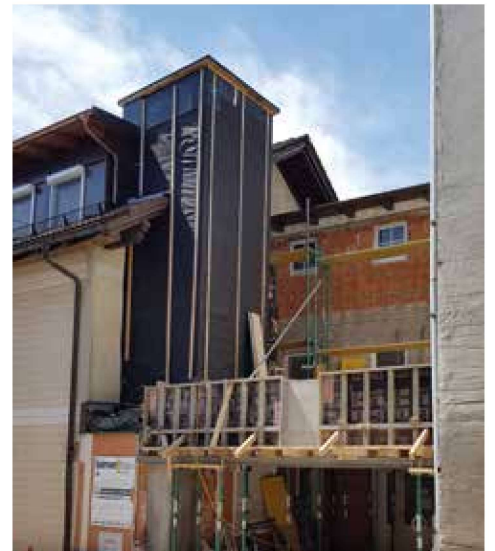
Neben dem traditionsreichen Standort selbst, begleiteten das Projekt mit Ausbau, Erweiterung und Umbau noch so manch andere Besonderheiten. Dazu zählen wohl die wirklich sehr engen Platzverhältnisse, für die eine funktionierende und zukunftsfähige Lösung gefunden werden musste. Die an diese spezifische Situation angepasste Planung der Backstube entwickelte Kolb. In der Realisierung des Projekts brachte die Corona-Pandemie einige zeitliche Verzögerungen mit sich. Auch das war besonders. So streckte sich das Projekt über knapp drei Jahre. Während die Lis-

te noch beliebig weitergeführt werden könnte, ist noch hinzuzufügen, dass während der gesamten Projektzeit die Produktion ohne Unterbrechung weiterlief. Für den großen Erfolg des Vorhabens war eine intensive Abstimmung mit den Baufirmen erforderlich, dazu duzende Behördengänge sowie eine kontinuierliche Baubegleitung und eine strukturierte Handwerkerkoordination. All diese Aufgaben übernahm Kolb.

Kolb als Hauptansprechpartner

„Seit ich den Betrieb im Januar 1995 übernahm, arbeite ich mit Kolb zusammen“, erklärt Rainer Probst. „Nahezu alle Gerätschaften und Maschinen haben wir in den letzten Jahrzehnten bei Kolb gekauft. Meinen Kolb-Ansprechpartner Wolfgang Redl kenne ich schon seit dieser Zeit. Besonders er hat uns bei der Planung und bei der Umsetzung des Projekts wirklich sehr geholfen. Dank der professionellen Herangehens-

weise des gesamten Teams konnten wir unseren Standort perfekt an unsere neuen Bedürfnisse anpassen. Das war ein wichtiger Schritt für uns.“



FACTBOX

Familientraditionsbetrieb Probst

- Produktion & Verkauf: "Haupthaus" Lambacherstraße 15, 4655 Vorchdorf
- Verkauf: "Lagerhaus" Pettenbacherstraße 41, 4655 Vorchdorf
- Mitarbeiteranzahl: 27



Website

