



Schick für Schecke

Blechkuchen machen in der Bäckerei Illgen in Sachsen einen großen Teil

Daten & Fakten

- ▶ **Bäckerei Illgen GmbH**
Hauptstraße 110
09603 Großschirma
Inhaber:
René und Peggy Illgen
- ▶ **Unternehmensstruktur:**
Fachgeschäfte: 12
davon mit Cafés: 4
Verkaufsfahrzeug: 1
- ▶ **Mitarbeiter:**
Gesamt: 70
(davon 3 Auszubildende)
Produktion: 20
Verkauf: 46
Verwaltung/Logistik: 4
- ▶ **Umsatzstruktur:**
Brot, Brötchen: 60 %
Kuchen/Feinbackw.: 32 %
Snacks/Kaffee: 8 %

Von Reinald Wolf

Die Freiburger Eierschecke der Bäckerei Illgen ist in jeder Hinsicht ein wahrer Leckerbissen. Das fängt schon mit der absolut perfekten Optik an. Und genauso toll wie sie aussieht, schmeckt sie auch.“

Das Loblied der Online-Plattform „Food Tester“ auf diese Spezialität des Unternehmens mit Sitz in Großschirma bei Freiberg (Sachsen) mit zwölf Geschäften in der Region muss hier verstummen, schließlich hat die Bäckerei Illgen zahlreiche weitere Produkte, die wegen ihres Qualitätsanspruchs der Erwähnung wert sind.

Angefangen mit der Dresdner Eierschecke, die sich deutlich

von der Freiburger unterscheidet: „Die Freiburger Eierschecke ist – anders als die Dresdner Eierschecke – ohne Quark. Auf dem Boden befindet sich eine mit Zucker aufgeschlagene, sehr süße – manchmal etwas flüssige – Eimasse. Manche Bäcker verwenden auch noch Rosinen oder Mandeln als Verfeinerung, bei uns gibt es die Freiburger pur“, erklärt Peggy Illgen (44), die zusammen mit Bruder René Illgen (40) das Unternehmen führt.

„Die Freiburger Eierschecke darf nur von Freiburger Bäckern gebacken und angeboten werden“, sagt sie. Darauf achte ein Markenschutzverband, bei dem der Betrieb Mitglied sein muss.

Im Haus Illgen sind die Eierschecken, zu denen auch die

Fruchtschecke und Eierschecke mit Mohn zählen, aber nicht die einzigen Blechkuchen, die für Umsatz sorgen. Rund 25 verschiedene Blechkuchen hat Illgen täglich im Angebot, darunter Quarkkuchen mit Rosinen, gefüllter Streuselkuchen – auch mit Schokolade – gefüllter Bienenstich, Butterstreusel, Apfelkuchenvarianten, Pflaume, Rhabarber und Kirsche mit Streusel, Zuckerkuchen mit Ei und Donauwelle.

Basis gleicher Böden für effizientes Wirtschaften

Sie werden zu Preisen zwischen einem und 1,40 Euro pro Stück angeboten – „und tragen maßgeblich zu unserem Umsatz

im Kuchen- und Feingebäckbereich bei, dessen Anteil am Gesamtumsatz bei knapp 35 Prozent vom Gesamtumsatz liegt“, sagt Peggy Illgen und zeigt die Bedeutung dieser verhältnismäßig effizient herzustellenden Spezialitäten auf der Basis gleicher Böden auf.

Aber auch Brote und Brötchen sind mit einem Umsatzanteil von 60 Prozent ein wesentliches Standbein. Allen voran die Doppelbrötchen, mit Weizensauerteig und mit langer Teigführung hergestellt, das Stück für 0,55 Euro. Und das Roggenmischbrot in drei Varianten (1,5 kg für 3,50 Euro, 1 kg für 2,90 Euro 500 g für 1,85 Euro). Dieses Sauerteigbrot sei als langjähriger absoluter A-Artikel



■ Blechkuchenauswahl mit Freiburger ...



■ ... und Dresdner Eierschecke (Mitte).



■ Illgens Körnerfreund mit 55 Prozent Saatenanteil.



■ Das Roggenmischbrot, einer der Renner



en
des Umsatzes aus

etwa durch 100-prozentige Roggenbrote, Vollkorn- und Dinkelbrote verdrängt worden.

„Da macht sich die Hinwendung zu mutmaßlich gesünderen Produkten bemerkbar“, sagt die Betriebswirtin, die im Unternehmen für Verwaltung und Personal zuständig ist und in der Funktion Wert darauf legt, dass vor allem die Mitarbeiter im Verkauf durch Schulungsangebote regelmäßig Impulse bekommen. Schließlich gehe es nicht nur um die Qualität der Produkte, sondern auch um entsprechende Qualität im Verkauf – und um Motivation.

Dazu gehöre auch die familiäre Atmosphäre im Unternehmen mit insgesamt 70 Mitarbeitern – und, dass sie für alle Mit-

arbeiter praktisch rund um die Uhr ansprechbar sei. Außerdem bietet die Bäckerei Illgen ihren Mitarbeitern 25 Prozent Personalrabatt und kostenfreies Essen und Trinken im Betrieb, was aus steuerlichen Gründen allerdings dokumentiert werden muss.

Von zunehmender Bedeutung bezüglich des Gesamtumsatzes ist das Geschäft rund um Snacks und Café mit einem Umsatzanteil von zwischenzeitlich bis zu

zehn Prozent. Dazu tragen vor allem vier Standorte mit etwas größeren Cafés bei, zwei davon als Kombiläden mit örtlichen Fleischern.

Einer davon steht in Dresden, ein Standort mit 60 bis 80 Innessitzplätzen, die sowohl von den Bäcker- als auch von den Fleischerkunden genutzt werden können, um vor Ort die jeweiligen Snacks, die Blechkuchen und Kaffees aus Selbstbedingung verzehren zu können.

50.000 Euro Umsatzverlust

„Das funktioniert auch ganz gut. Einerseits, weil wir den Fleischer mit Brötchen für dessen Snacks versorgen und dafür auch einen anständigen Preis bekommen, andererseits, weil die Frequenz passt. Wir bedienen da zeitweise bis zu 70 Kunden und Gäste“, sagt Illgen – wenn nicht gerade Corona die Szenerie beherrscht.

So hat der Betrieb wegen des stillgelegten Café-Geschäfts im Januar im Vergleich zu den Vorjahren rund 50.000 Euro Umsatz eingebüßt. Dabei sei es die Jahre davor recht gut gelaufen – mit kontinuierlich steigenden Umsätzen und einem regelrechten Umsatzschub nach der Modernisierung einiger Standorte. „Da hatten wir teilweise Umsatzzuwächse von zehn bis 20 Prozent – mit anhaltendem Effekt“, sagt Peggy Illgen.

Zukauf im Bereich von zehn Prozent

Anhaltend effektiv ist in diesem Zusammenhang auch, dass die Bäckerei fast alles selbst macht und nur zehn Prozent zukauf. „Es ergibt für uns keinen Sinn, Laugengebäck und Croissants selbst zu machen, aber wir kommunizieren das sehr transparent, und die Kunden akzeptieren das“, so Illgen.

Dafür schätzen sie umso mehr den Umstand, dass alle Zutaten für die vielgefragten Eierschecken direkt aus der Region kommen.

 r.wolf@matthaes.de

Das Café in Dresden bietet Platz für Bäckerei- und Metzgerei-Gäste.
Fotos: Schrutka-Peukert/privat



■ Führungsteam: René Illgen mit seiner Frau Sandra (Mitte) und Schwester Peggy.



■ Konzept: Am Dresdner Standort nützt Illgen mit einem Metzger ...



■ ... die Synergieeffekte, die diese Kombination für das Gastrogeschäft bietet.



er von Illgen.



■ Partygebäck: der Tomate-Feta-Ring.



■ Die Brötchen-sonne – auch ein Partygebäck.



■ Gehaltvoll: Salami-Käse-Krusti.