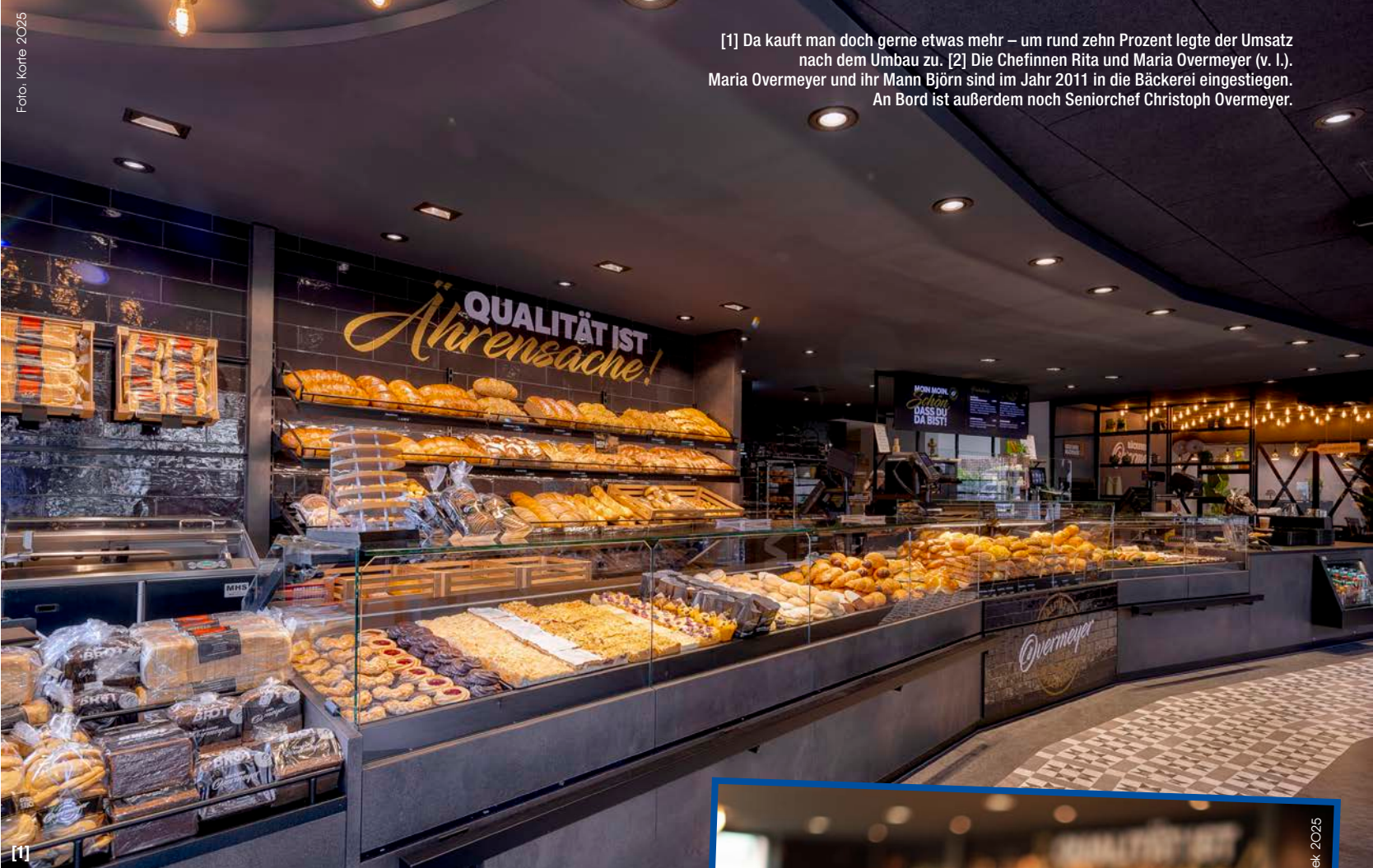


Der Bäcker als Ortsmittelpunkt

Die **Bäckerei Overmeyer** aus Steinfeld ist mit ihrem neuen Stammgeschäft zum **Zentrum des Ortes** geworden. Unterstützt wurde sie von **Korte Einrichtungen**.

[1] Da kauft man doch gerne etwas mehr – um rund zehn Prozent legte der Umsatz nach dem Umbau zu. [2] Die Chefinnen Rita und Maria Overmeyer (v. l.). Maria Overmeyer und ihr Mann Björn sind im Jahr 2011 in die Bäckerei eingestiegen. An Bord ist außerdem noch Seniorchef Christoph Overmeyer.

Foto: Korte 2025



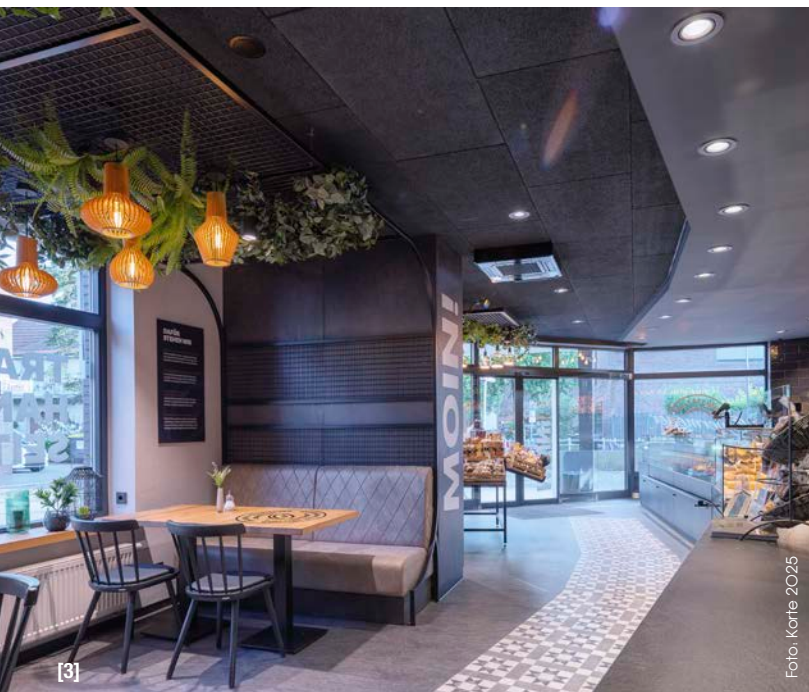
[1]

Es gibt sie noch, die guten Dinge. Vielleicht erinnern Sie sich ja auch noch an das Werbemotto des Versandhauses Manufactum aus dem Vor-Amazon-Zeitalter. Erfolgskonzept war und ist, hochqualitative Produkte aus der guten alten Zeit ins Hier und Jetzt zu retten. Wenn Sie also Ferngespräche lieber über Bakelit-Telefon statt Iphone führen, sind Sie bei Manufactum richtig. Jetzt verkauft man in der Bäckerei Overmeyer aus Steinfeld bei Oldenburg keine Bakelit-Telefone. Das Gefühl, in der schönen alten Bäckerzeit anzukommen, kommt im Hauptgeschäft des Filialbetriebes mit 20 Standorten aber fast schon unweigerlich auf. Und das, obwohl der Laden mit Café erst vor wenigen Monaten komplett neu eingerich-



[2]

Foto: BJ / Dirk Wackewek 2025



[3]

Foto: Korte 2025

[3, 4, 6] Im vorderen Teil des Ladens befindet sich rund die Hälfte der Tische, die andere Hälfte ist in einem abtrennbaren Bereich installiert [5, 7], der unter anderem für Familienfeiern genutzt wird. Früher war dieser Teil komplett geschlossen, sodass vielen Kunden das Angebot gar nicht bewusst war. Durch die Einsehbarkeit kann das heute nicht mehr passieren, was auch die Nachfrage erhöht hat. 22 große und kleine Familienfeiern fanden zum Beispiel im August 2025 hier statt. Im Raum ist auch der Stammtisch aufgestellt, der aus der alten Einrichtung übernommen wurde [7].

tet wurde. Primär hat das nostalgische Gefühl also damit zu tun, dass man hier in die Zeiten eintauchen kann, in denen die Bäcker die Haupt-Lieferanten mit Brot, Brötchen und Kuchen waren und die Läden auch darauf – mit großem Brotregal und Co. – ausgelegt waren. Okay, vielleicht erklären wir ja die alten Zeiten, aber bei Overmeyer ist es eher Standard, dass die Kunden mit vollen Brötchentüten als mit einem einzelnen Snack auf der Hand den Laden verlassen. Das hat auch mit der Lage zu tun. Steinfeld besitzt unübersehbar einen dörflichen Charakter, und die Einwohner nehmen es dankbar an, dass der Bäcker des Ortes ihnen ein so schönes Café gebaut hat. Die Bäckerei scheint in der Vergangenheit aber zusätzlich einiges richtig gemacht zu haben, schließlich ist man am Standort mit einem Brötchenanteil von deutlich über 50 Prozent, von dem Maria Overmeyer berichtet, noch ein wirklicher Backwarenversorgungsbetrieb – mit all den für eine Bäckerei segensreichen Effekten. Maria Overmeyer hatte sich fast schon für eine Karriere in der Bank entschieden, als sie vor 14 Jahren dann doch noch den Einstieg in die Familienbäckerei wählte. Seitdem führt sie den Betrieb zusammen mit ihren Eltern Rita und Christoph sowie ihrem Mann Björn. Die beiden Frauen kümmern sich um das Büro und die Zahlen, die beiden Männer um die Backstube, den Versand und die Filialtechnik – wobei man gerade letztere Aufgabe angesichts ihrer kommunikativen Funktion nicht unterschätzen sollte. Betreut werden die 20 Filialen von drei Verkaufsleiterinnen und einer Personalerin. Das sieht man den Standorten auch an – da kommt doch gleich wieder dieses nostalgische „Gute-alte-Zeit-Gefühl“ auf.

Wie man einen Dorfmittelpunkt erschafft. Am Standort ist Overmeyer schon länger präsent, das Café in Steinfeld hat Stammhauscharakter. Die alte Einrichtung hatte ein Alter von zwölf Jahren erreicht, und die Familie entschied, dass es höchste Zeit für eine Überarbeitung war. Ladenbauer des Ver-



[4]

Foto: Korte 2025



[5]

Foto: Korte 2025



[6]

Foto: Korte 2025



[7]

Foto: Korte 2025



Foto: BJ / Dirk Wacclawek 2025

[8]



Foto: BJ / Dirk Wacclawek 2025

[9]

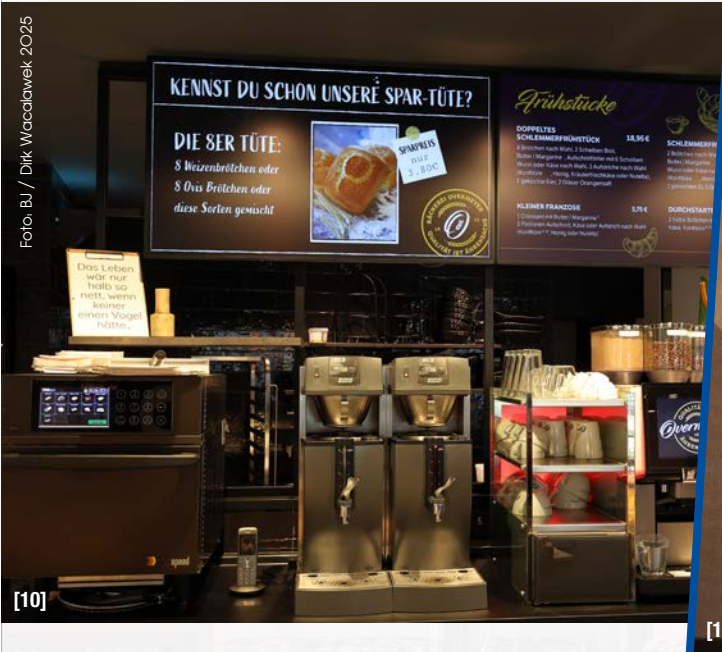


Foto: BJ / Dirk Wacclawek 2025

[10]



Foto: BJ / Dirk Wacclawek 2025

[11]



Foto: BJ / Dirk Wacclawek 2025

[12]

[8, 9] Träger des Umsatzes am Standort sind Brot und Kleingebäck, allein die Brötchen stehen hier für mehr als 50 Prozent des Verkaufswertes. [10] Beim Frühstück konzentriert sich Overmeyer auf vier Kernangebote im Preisspektrum zwischen 3,75 und 18,95 Euro. [11] Clevere Idee: Korte hat die Geschirrrückgabe so konzipiert, dass die Wagen ohne Fahrerei direkt in die Spülküche gezogen werden können. [12] Neu im Konzept ist der Marktstand am Eingang mit verpackten Produkten der Bäckerei. Im Angebot sind zum Beispiel hausgemachte Marmelade, Honig, Feingebäck in vielen Variationen, Aufbackbrötchen oder Toastbrot.

trauens ist bei Overmeyer seit vielen Jahren Korte, und Mitarbeiter Achim Leismann übernahm bei diesem Projekt wieder Federführung und Bauleitung zur „vollsten Zufriedenheit“ der Familie, wie Maria Overmeyer betont. Im Grundsatz sollte das Konzept nicht verändert werden, es gab aber einige Bereiche, deren Potenzial nach Überzeugung der Bäckerei noch nicht voll genutzt wurde. Dazu gehörte das Angebot, in einem abgetrennten Bereich des Cafés Familienfeiern zu organisieren. Bisher war dieser Teil nämlich so gut abgetrennt, dass selbst manche Stammgäste nicht von seiner Existenz wussten – sprich: Hier feierte man hinter verschlossenen Türen. Bei der Neukonzeption wurde dieser Bereich jetzt großzügig verglast und wird so – wenn er nicht reserviert ist – von den Gästen auch im normalen Cafébetrieb über den Tag frequentiert. Besondere Designelemente wie ein angedeuteter Kamin machen aber klar, dass man sich in einem besonderen Abschnitt befindet. Zur Freude der Stammkunden ist außerdem ein Teil der alten Einrichtung erhalten geblieben: Der Stammtisch hat hier ein neues Zuhause gefunden und wurde auch ganz bewusst nicht aufgearbeitet, sondern hat seine Dellen und Kratzer behalten. Das Angebot, den Bereich für Familienfeiern – von der Taufe bis zur Beerdigung – zu nutzen, ist jetzt jedenfalls vielen Steinfeldern erst so richtig ins Bewusstsein gekommen. Im August

gab es für den Komplex immerhin 21 Reservierungen, wobei man mit einem Platzangebot von 45 Sitzen im Clubraum auch den Geist der Zeit getroffen hat, wie Rita Overmeyer berichtet: „Familienfeiern finden weiterhin statt, allerdings ist die Teil-

IN KÜRZE

Overmeyer Bäckerei & Konditorei GmbH
Im Krimpel 39
49439 Steinfeld

Tel 05492 98680
info@baeckerei-overmeyer.de

Geschäftsführung: Christoph,
Rita und Maria Overmeyer

Gegründet: 1873
Anzahl der Filialen: 20

Besuchter Standort:
Grosse Strasse 54, 49439 Steinfeld

Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr.: 05.30 Uhr – 18.30 Uhr
Sa.: 05.30 Uhr – 13.00 Uhr
So.: 07.30 Uhr – 13.00 Uhr

Anzahl der Plätze
a) innen: 65
b) außen: 12



Foto: Korte 2025

Größe: 220 m²
Mitarbeiter: ca. 230

Preise ausgesuchter Produkte (Euro)
Mischbrot (1.000 g): 4,40
Dinkel-Vollkornbrot (500 g): 4,20
Weizenbrötchen: 0,48
Croissant: 1,55
Berliner: 1,60
Rosinenschnecke: 1,90
Pflaumenkuchen: 2,30
Frühstück
(zzgl. Heißgetränk): 3,75 bis 18,95
Pott Filterkaffee: 2,75
Cappuccino: 3,30

Planung und Realisierung: Korte

nehmerzahl um einiges kleiner als noch vor einigen Jahren. Wir besetzen mit unserem Angebot also durchaus eine Nische.“ Die Themen „Entlastung der Mitarbeiter“ und „Schaffung einer angenehmen Arbeitsatmosphäre“ waren weitere Punkte, die die Familie in das Pflichtenheft für den Ladenbauer geschrieben hatte. So ist hinter der Theke genug Platz vorhanden, damit die Verkäuferinnen problemlos aneinander vorbeikommen – gerade in den Zeiten hoher Nachfrage ein wichtiger Punkt. An solchen Stellen merkt man dann, dass die Chefinnen aus der Praxis kommen und oft in den eigenen Läden präsent sind. Die Vorbereitungsstation für Snackbelegung und Zusammenstellung der Frühstücke ist etwas nach hinten versetzt, die Mitarbeiterin hat von hier den Bereich vor der Theke gut im Blick und kann ohne lange Umwege helfen, wenn sich eine Kundenschlange bilden sollte. Korte hat außerdem den Platz für die Geschirrrückgabe so ausgewählt, dass die Wagen nicht klappernd durchs ganze Café gefahren werden müssen, sondern einfach von hinten in die Spülküche gezogen werden können. Eine andere Arbeitserleichterung, die inzwischen alle Korte-Theken ab Werk mitbringen, ist die digitale Bedienungsanleitung über einen QR-Code. Im Stammgeschäft der Bäckerei, wo immer eine erfahrene Kraft vor Ort ist, ist das vielleicht nicht so wichtig. An kleineren Standorten kann es aber gerade für unerfahrene Mitarbeiter eine große Erleichterung sein, weil zum Beispiel die Anleitung für die Reinigung der Theke direkt „greifbar“ ist. Räumlich am Standort Steinfeld nicht möglich, aber auch eine Überlegung wert, ist in dem Zusammenhang eine Lösung, bei der Durchschub-Schubladen von der Spülküche aus bestückt werden und das Geschirr dann vom Verkaufsteam einfach entnommen werden kann. Hingucker beim neuen Konzept ist gleich neben dem Eingang ein kleiner Marktstand, in dem sich verpackte Mitnahmeartikel der Bäckerei finden – von Marmelade über Toastbrot bis hin zu Dauergebäck. Diskussionen mit dem Korte-Experten gab es noch in der Frage, ob gleich am Anfang auch noch eine Kühlstation aufgebaut werden sollte, wo es im hinteren Bereich eh schon gekühlte SB-Getränke für die Cafégäste gibt. Der Ladenbauer hätte den wertvollen Platz lieber für die Produkte der Bäckerei genutzt,

Overmeyer hatte aber die Erfahrung gemacht, dass sich hier – Handelsware hin oder her – gute Zusatzumsätze erreichen lassen und machte seinen Kunden deshalb das Angebot. In der Summe kann man das neue Konzept durchaus als Erfolg bezeichnen. Bei gleicher Fläche legte der Umsatz nach dem Umbau um rund zehn Prozent zu – was insbesondere eine Leistung in einem Ort ist, in dem die meisten Menschen ja ohnehin schon Kunde bei der Bäckerei sind. Auffällig ist in diesem Zusammenhang der weit über dem Branchenschnitt liegende Durchschnittsbau, obwohl Overmeyer auf aufwändige Gastroklimmzüge komplett verzichtet. Es gibt ein schönes Snack-Sortiment, außerdem eine vernünftige Frühstücksauswahl, Rührei und fertig. Mehr war es beim alten Konzept nicht, mehr sollte es auch nicht beim neuen sein.

Überraschend selbstkritisch. Wir fragen Bäcker gerne nach ihrer persönlichen Einschätzung, in welchen Bereichen der eigene Betrieb stark ist und wo sie Verbesserungspotenzial sehen. Maria Overmeyer ist hier auffällig selbstkritisch: „Mit Brot und Brötchen sind wir durchaus zufrieden. Die Qualität des Kuchens stimmt ebenfalls, allerdings könnten wir da noch etwas einfallsreicher sein. Und unserem Snacksortiment stünde eine Modernisierung wahrscheinlich nicht schlecht zu Gesicht.“ Da ist sie aus unserer Sicht etwas zu streng mit sich selbst. Das Kuchenangebot passt gut zum Standort, und die Snacks kommen bei den Kunden ebenfalls an. Rund 80 Artikel umfasst ein typisches Tagessortiment der Bäckerei, und damit bietet ein Fachgeschäft sicher genug Abwechslung. In Erinnerung kommt dabei die Weisheit von Marktkieker-Preisträger Bruno Heini aus Luzern: „Unsere Kunden sind eher konservativ, da dürfen wir nicht zu modern sein.“ Die Bäckerei Overmeyer hat ihr Stammhaus offensichtlich um die Anforderungen ihrer Kunden herumgebaut. Und solche Kunden gibt es zum Glück noch einige in Deutschland. Wenn Sie also Ideen für die Renovierung Ihres Stammhauses in einer Kleinstadt oder auf dem Dorf suchen, lohnt sich durchaus, die Autobahn A1 an der Abfahrt 66 Holdorf zu verlassen und die gut fünf Kilometer für einen Pflaumenkuchen nach Steinfeld zu fahren. Es gibt sie noch, die schönen Dinge.

Dirk Waclawek

Anzeige

ENTDECKEN SIE QUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT!

Mit den **VERMOP POWER**
Reinigungsmaschinen
– Made in Germany –

Besuchen Sie uns
auf der **CMS Berlin**
– Halle 42 | I25

 **cms** Berlin
clean meets smart

