

Neuanfang bei der Confiserie Bauer

WIRTSCHAFT Andreas Bauer hat die Leitung des Unternehmens übernommen, das Anfang des Jahres Insolvenz anmelden musste.

VON UNSERER MITARBEITERIN
VERONIKA SCHADECK

Lauenstein – Es geht weiter mit der Frankenwald-Confiserie Bauer. Der Sohn der ehemaligen Inhaber, Andreas Bauer, wird die Frankenwald-Confiserie Bauer weiterführen. Er will die Tradition bewahren, aber auch neue Wege beschreiten. Das berichtete er am Freitag bei einem Pressegespräch.

„Ich bin hier aufgewachsen. Mir liegt die Region am Herzen“, begründete er seine Entscheidung, vom ehemaligen Mitarbeiter seiner Eltern in die Rolle des Chefs zu wechseln. Es wird eine Umstellung werden, aber die Confiserie seiner Eltern sei erhaltenswert, zumal es in Lauenstein kaum noch Einkunstmöglichkeiten gebe.

Wie berichtet, hatte im Mai dieses Jahres das Amtsgericht Coburg die vorläufige Insolvenzverwaltung über das Vermögen der Robert & Heidrun Bauer GbR angeordnet und den Kronacher Rechtsanwalt Jürgen Wittmann zum Insolvenzverwalter bestimmt.

Wittmann begründete die Insolvenz mit gesundheitlichen Gründen des vorherigen Eigentümers (Robert Bauer), mit Fehlkalkulationen, Führungsfehlern und Managementversäumnissen. Er bezeichnete die Übernahme durch Andreas Bauer und dessen Lebensgefährtin Silvia Schramm als zukunftsfruchtig. Der vorläufige Gläubigerausschuss, bestehend aus Lieferanten und Banken, habe dem Konzept zugestimmt, so dass bereits seit Anfang September die neue Frankenwald-Confiserie arbeiten kann.

Von den ursprünglich 32 Mitarbeitern konnten 13 übernommen werden. Das lag vor allem an der Schließung der Filialen in Kronach, Lauscha, Bamberg und Kulmbach. Mit Blick aber auf das bevorstehende Weihnachtsgeschäft hält Wittmann eine sukzessive Steigerung der Mitarbeiter für möglich.

Weitergeführt werden nun in

der neuen Frankenwald-Confiserie die Pralinen-Manufaktur mit Café und Laden in Lauenstein sowie die Filialen in Hof und Lichtenfels.

Andreas Bauer betonte, dass er künftig noch mehr als bisher hochwertige, handwerklich gefertigte Pralinen und Schokoladen-Erzeugnissen anbieten will. Das Sortiment selbst aber wurde gestrafft. Nun soll es aber im

zweiten Schritt ergänzt werden mit Spezialitäten wie Guarana-Schokolade. Der Vertrieb soll zum einen über die eigenen Läden sowie Handelsvertreter, aber auch übers Internet erfolgen. Zudem soll ein Verkaufsweg über Home-Shopping-TV-Sender gesucht werden.

Viel verspricht sich Andreas Bauer von der regionalen Kooperation mit der Initiative „Handwerk & Kultur“. Diese hat das Ziel, verstärkt Touristen in die Rennsteig-Region zu locken. Außerdem hofft Andreas



Insolvenzverwalter Jürgen Wittmann (links) ist zuversichtlich, dass es nun wieder aufwärts geht mit der Frankenwald-Confiserie Bauer. Mit im Bild Silvia Schramm und Andreas Bauer.

Foto: Veronika Schadeck

Bauer, dass endlich der Bau der Ewigen Brücke abgeschlossen wird. In der Sommersaison 2016 seien bislang drei Viertel weniger Busse als sonst zur Frankenwald-Confiserie Bauer gekommen. Es sei den Busunternehmen einfach zu viel, wenn ein mehr als 20 Kilometer langer Umweg in Kauf genommen wer-

den muss, argumentierte Bauer. Bedauern äußerte er darüber, dass das Burghotel noch nicht wiederbelebt werden konnte. Er ist überzeugt, dass von einer Lösung auch die Frankenwald-Confiserie Bauer und Lauenstein selbst profitieren würden.

Wie Wittmann betonte, stand für ihn ganz oben auf der Priori-

tätenliste der Erhalt von zumindest einigen Arbeitsplätzen. Er wies darauf hin, dass die gan-Abwicklung in die umsatzschwachen Monate fiel. Und musste schnell eine Lösung gefunden werden. Der Insolvenzverwalter zeigte sich zuversichtlich, dass es nun unter neuer Führung wieder aufwärts geht