

# Einer, der auszog, um heiße Öfen zu bauen

Frank Tichter ist gelernter Autoschlosser. Doch seit 25 Jahren rüstet er Bäckereien aus. Seine Backöfen sind nicht nur maßgeschneidert. Sie helfen auch, die Gewinne der Bäcker zu steigern.



## Grumbach

Von Katrin Ermel  
SZ.FREITAL@DD-V.DE

Frank Tichter ist viel unterwegs. Zwischen acht- und zehntausend Kilometer legt der 43-jährige Monat für Monat zurück. In ganz Deutschland besucht er seine Kunden höchstpersönlich. Schaut, ob die Bäcker mit den Öfen zufrieden sind, behebt, falls nötig, Probleme oder pendelt einfach zwischen seinen beiden Firmen. Ein Full-Time-Job, der ein Höchstmaß an Engagement und Flexibilität fordert.

Seit 25 Jahren ist er ein Kenner der Branche. Er weiß, was im Backofenbau gefragt ist. Gelernt hat er eigentlich Autoschlosser. Doch bereits mit 16 Jahren tat er es dem Vater gleich. Dieser war Angestellter eines Backofenbauers in Hilden. Wenn der Schlosserlehrling Feierabend hatte, schraubte er Backöfen zusammen. Wenig später gründete der Vater die Firma Tichter Backofenservice, welche Sohn Frank schließlich übernahm. Anfangs konzentrierte sich die Firma auf den Kundenservice rund um die Öfen. Doch Frank Tichter wollte mehr. Er wollte selber bauen und neue Modelle entwerfen.

### Maßgeschneiderte Öfen

Im Jahr 2000 gründete er die Firma Friedrich Bäckerei Zubehör GmbH in Solingen und schloss dafür das Familienunternehmen. „Ich wollte mit dem neuen Namen interessant sein auf dem Markt. Tichter kannte man ja schon“, erklärt der Unternehmer. Vor allem aber wollte er den Ofen bauen, der auf dem Markt noch fehlt: Ein Modell ganz individuell nach Kundenwunsch. „Unse-

re Schruft ist aus schwarzem Edelstahl“ betont Frank Tichter. Mit Schruft meint er die Ofenfront, die bei anderen Herstellern oftmals nur lackiert wird und so schneller verschleifen kann. Sein Konzept hatte Erfolg. Bald verband man Friedrich-Etagenbacköfen mit Qualitätsware.

In Zeiten steigender Energiepreise wagte sich Tichter voraus. Er investierte 60 000 Euro in eine energiesparende Steuerung für die Öfen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Ein Kunde, der im Brandenburgischen über 37 Bä-



ckereifilialen beliefert, könnte locker 500 000 Euro Umsatzeinbuße hinnehmen, ehe es sich in seiner Bilanz negativ bemerkbar mache. Das sei nämlich exakt die Summe, die er Dank Tichters Innovation an Energiekosten spart.

### Teilumzug nach Wilsdruff

„Gerade in den neuen Bundesländern war die Nachfrage enorm“, erinnert sich der Unternehmer. So überlegte Frank Tichter von Solingen nach Kesselsdorf umzusiedeln und sich auch gleich zu vergrößern. Eine Fläche von 2500 Quadratmeter hatte er schon gefunden, doch das Aus kam von der Stadt Wilsdruff. „Wären sie mit der Baugenehmigung schneller gewesen, wäre ich komplett umgezogen“, so Tichter.

Um für seine Ostdeutschen Kunden dennoch präsent zu sein, gründete er 2008 ein zweites Unternehmen: Die Sächsische Bäckereibacköfen Wilsdruff GmbH. Und einen originellen Firmensitz fand er auch gleich. Die Ruine des Alten Grumbacher Bahnhofs hatte es ihm angetan. In aufwändiger Arbeit sanierten Fachkräfte aus Nossen und Wilsdruff das Gebäude so originalgetreu wie möglich. Auf staatliche Subventionen verzichtete er, trotz des Investitionsvolumens von rund 150 000 Euro. Für seine Koniferen vorm Haus aber hat er vehement gestritten. „Aus Gründen des Denkmalschutzes sollten die nicht gepflanzt werden“, erzählt Tichter, der kein Freund von Behördengängen ist. Wegen dem Pflanzenstreit reiste er mehrmals extra aus Solin-

gen an. Gelernt hat Frank Tichter Autoschlosser. Doch seit seinem 16. Lebensjahr schraubt er Backöfen zusammen – mit Erfolg.

gen an.

Heute hat er im Alten Bahnhof seinen Wohnsitz angemeldet. Die drei Mitarbeiter in den Büroräumen des Obergeschosses kümmern sich um die Bäcker und Konditoren Nord- und Ostdeutschlands. Drei weitere Servicetechniker helfen vor Ort beim Kunden.

Was anfangs nur als Wohnhaus, Büro und vor allem Ersatzteilservice gedacht war, entwickelt sich nun zur Produktionsstätte.

Bis Ende des Jahres soll auf dem Firmengelände in Grumbach eine neue 100 Quadratmeter große Halle entstehen. „Dann können wir die Ersatzteilversorgung für Friedrich Backöfen von hier aus gewährleisten und müssen nicht alles in Solingen bauen“, freut sich Frank Tichter.

### Chance für Jobsuchende

Sobald die Halle fertig ist, sucht er wieder neue Mitarbeiter. „Wir brauchen Schlosser und Elektriker“ erklärt er. Aber und das sei seine Bedingung, sie müssten bereits arbeitslos sein. Schließlich will Tichter den anderen Betrieben nicht die Mitarbeiter abwerben. Worauf er Wert legt? „Ohne Ehrlichkeit und Pünktlichkeit geht bei mir gar nichts“, so sein Credo. Und wie steht es mit der Konkurrenz? „Mit insgesamt 15 Mitarbeitern in zwei Firmen, bin ich zwar klein, doch die Zahlen sprechen für sich“, erklärt er zufrieden. 2011 sei ein Umsatz von drei Millionen Euro erwirtschaftet worden. Mehr als 2500 Öfen hat er bisher verkauft. „Service wird eben angenommen. Wer daran spart, hat nichts begriffen“, ist Frank Tichter überzeugt. Und Service in Verbindung mit Qualitätsware nennt er sein ganz persönliches Erfolgsrezept.

Fotos: Katrin Ermel