

MIT DER GLEICHEN UNTERNEHMENS- PHILOSOPHIE GEHT AM ENDE ALLES GLATT!

Wofür steht Ihr Unternehmen und wer steht hinter ihm?

Bei dem Unternehmen „Der Iphöfer Franzenbäck e. K.“ handelt es sich um eine Bio-Bäckerei und Konditorei mit Café. Getreu dem Firmenleitspruch „Gut zu wissen, was man isst“ beziehen wir als Bio-Bäckerei unsere Bio-Mehle und Bio-Saaten von OBEG-Biolanderzeugergemeinschaft Hohenlohe. Wir backen unsere Brote und unser Highlight das Holzofenbrot mit Natursauerteig und auch andere Vollkornbrote weizenfrei nach handwerklicher Backtradition sowie natürlich ohne Fertigmischungen. Bekannt ist der Franzenbäck auch für die vielfältige Auswahl an Kuchen, Torten, spezielle Pralinen, die beliebten Hörnchen mit leckerem Hagebuttenmark und für unser Café mit romantischem Innenhof.

Ich, Philipp Scheckenback (26) habe die seit annähernd 130 Jahren bestehende Bäckerei zum 01. Januar 2016, inkl. Gebäude und Betriebseinrichtung, vom früheren Inhaber, Raimund Franz, erworben und die vier Mitarbeiter übernommen. Ich bin Bäckermeister und Konditor und ich habe es mir zum Leitziel gemacht das Unternehmen geschickt und mit großer Tatkraft zu führen. Aufgrund der erzielten Umsatzsteigerungen beschäftigt das Unternehmen neben mir, als Inhaber, mittlerweile bis zu acht Mitarbeiter. Nach meiner Ausbildung zum Bäcker und Konditor sammelte ich Berufserfahrung im Café Luitpold, München und in den Bio-Bäckereien Bauer, Mühlbach / Österreich sowie Köhler, Würzburg. 2015 legte ich erfolgreich die Meisterprüfung im Bäckerhandwerk und die Prüfung zum Betriebswirt (HwO) in München ab.

Wie haben sich Übergeber und Übernehmer gefunden?

Wie auch Herr Franz, lebe auch ich in Iphofen. Ihm war mein besonderes Faible für Bio-Bäckereien nicht entgangen. Über Dritte kamen wir dann letztendlich ins Gespräch, konnten uns austauschen und schließlich über seine Verkaufsabsichten sprechen.

Wie ist die Unternehmensübernahme abgelaufen?

Nach dem ersten Abtasten im August 2013 und mehreren Informationsgesprächen 2014 mit dem früheren Inhaber

Kontakt



Der Iphöfer Franzenbäck e. K.
Inhaber Philipp Scheckenbach
Maxstraße 27
97346 Iphofen

www.franzenbaeck.de

erfolgten diverse Beratungsgespräche. Unter anderem bei meinem Steuerberater, dem Unternehmensberater der Handwerkskammer für Unterfranken sowie dem Firmenkundenbetreuer der finanzierenden Sparkasse Mainfranken. Basierend auf den vorliegenden Unterlagen (Bilanzen, BWA, Baupläne, Immobiliengutachten) erfolgte eine Unternehmensbewertung. Ebenso wurde eine Umsatz- und Ertragsvorschau und ein Finanzierungsangebot erstellt. Parallel erfolgte eine Zeitwertermittlung der Betriebseinrichtung durch die HWK, Besichtigung der Gebäude durch einen Architekten, Gespräche mit der Stadt Iphofen und die Erstellung eines Businessplans. Nach dem erfolgreichen Abschluss der Übernahmeverhandlungen im März 2015 habe ich einen Rechtsanwalt mit der Abstimmung des Kaufvertrages mit dem Notar beauftragt. Der Kaufvertrag wurde im Juli 2015 dann notariell geschlossen.



Inhaber Philipp Scheckenbach gemeinsam mit seiner Freundin Ana (l.) und seinen Eltern. © Der Iphöfer Franzenbäck e. K.

Was waren die größten Herausforderungen bei der Übernahme?

In erster Linie die langwierigen Übernahmeverhandlungen mit dem Übergeber. Und auch das finanzielle Risiko der Übernahme.

Wer hat Sie bei der Nachfolge unterstützt?

Der Steuerberater des Übernehmers, der Unternehmensberater der Handwerkskammer für Unterfranken und der Firmenkundenbetreuer Sparkasse Mainfranken. Meine Freundin Ana, meine Geschwister und insbesondere meine Eltern.

Welcher Tipp sollte bei der Unternehmensübernahme unbedingt befolgt werden?

Es ist wichtig frühzeitig und offen Gespräche mit dem Übergeber und den Beratungsstellen führen. Zudem sollte der Übernehmer den Übergeber auch zeitnah über den Status der aktuellen Beratungsgespräche informieren, um so ein Vertrauensverhältnis aufzubauen.

Welche Ziele haben Sie für die Zukunft?

Wir möchten mit gut ausgebildeten Fachkräften das hohe Qualitätsniveau halten, um ein gesundes und erfolgreiches Wachstum des Unternehmens sicherzustellen. Des Weiteren möchten wir in naher Zukunft selbst Fachkräfte ausbilden, um jungen Menschen die Chance auf einen Ausbildungsplatz im Handwerk zu bieten und die Zukunft des Bäckerhandwerks abzusichern.

Wo kann ich mehr über Ihr Unternehmen erfahren?

Besuchen Sie unsere Webseite. Gerne schicken wir Ihnen auf Anforderung auch unseren Firmenprospekt zu.



- **Perfekt beraten und gut vorbereitet in die Übernahme**

Traditionsbrauerei „Zum Fuchsbeck“



- **Als Geschwister gemeinsam in die Übergabe**

Weninger Möbelwerkstätten ...



- **Optimal: Die Nachfolgerin kommt aus der Familie**

Jensen Karosserie & Lack ...



-

Mit der gleichen Unternehmensphilosophie geht am Ende alles glatt!

Fließender Übergang: Beste Einblicke nach Plan

Optik Uebelhör ...



- **Traditionsbewusstsein schafft Vertrauen**

Zimmerei Kaiser ...



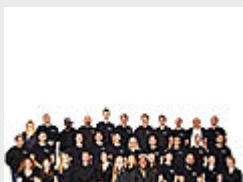
- **Manchmal braucht man einen langen Atem**

Transportkälte Hartmann ...



- **Nur mit Businessplan - auch wenn es schnell gehen muss**

Friseursalon Main Cut ...



- **Von der Geschäftsführerin zur Inhaberin**

HW Brauerei-Service ...



- **Apothekenübernahme mit Probezeit**

Markt-Apotheke Kühbach ...



- **Wenn der Sohn „Feuer fängt“ und das Unternehmen in der Familie bleibt**

Alte Hausbrennerei Penninger ...



- **Ein langer Weg: Mitarbeiter werden zu Unternehmern**

VARIOTEC ...



- **Optimal: Auf den Vater folgt der Sohn**

Empl Anlagen ...



- **Herausforderungen auf dem Weltmarkt machten eine Übergabe notwendig**

Mühdorfer ...



- **Es geht weiter - Gelungene Unternehmensübergabe**

Restaurant Froschgrundsee ...



- **Risikobereitschaft zahlt sich aus**

Gasthaus Fischküche Reck ...