

## Die Keksfabrik wächst

### Georg Parlasca bereitet die Unternehmensnachfolge frühzeitig vor / Produktions- und Lagerfläche am Standort Burgdorf wird erweitert

BURGDORF (fh). Erst in 15 Jahren will Georg Parlasca in den Ruhestand gehen - doch schon jetzt hat der Geschäftsführer der gleichnamigen Keksfabrik die Unternehmensnachfolge geregelt. In vierter Generation leitet der 52-Jährige den Burgdorfer Familienbetrieb bisher zusammen mit seiner Schwester Annett, unterstützt von ihrer Mutter Anna-Luise. „Aus der Familie möchte aber niemand mehr in unsere Fußstapfen treten“, sagt Georg Parlasca.

Als sich das abzeichnete, habe er viele Hebel in Bewegung gesetzt, damit die Firmentradition trotzdem fortgesetzt wird. So beruft er jetzt nicht nur Guido Schulze als weiteren Geschäftsführer, sondern hat auch sieben Bereichsleiter eingesetzt, beispielsweise für Lager, Personal und Einkauf. Auf diese Weise wolle er die Verantwortung bis zu seinem Ausstieg nach und nach auf andere Schultern übertragen und das Unternehmen mittelfristig von der Familie unabhängig machen. „Ein guter Chef ist ersetzbar und es läuft auch weiter, wenn er mal nicht da ist“, zeigt sich Parlasca überzeugt.

Doch was sich so einfach anhört, sei eine echte Herausforderung gewesen: Etwa fünf Jahre habe es gedauert, bis dieses neue System nun funktioniere, denn die Unternehmensstrukturen hätten grundlegend geändert werden müssen. „Wir haben von einer reinen Inhaberführung auf eine Mitarbeiterführung umgestellt. Das war eine sehr intensive Zeit“, blickt der Geschäftsführer zurück. Damit einhergehend hat die Familie auch einen neuen Teilhaber gefunden: Die Münchener Firma Auctus übernimmt einen Teil des Unternehmens, einen signifikanten Anteil behält die Familie Parlasca selbst.

Geschäftsführer Georg Parlasca betont, dass man sich zu diesem Schritt nicht etwa aufgrund von wirtschaftlichen Problemen entschlossen habe, sondern ganz im Gegenteil aus einer Position der Stärke heraus. Denn das Unternehmen befinde sich auf Wachstumskurs. Der Umsatz sei in den zurückliegenden Jahren um jeweils 15 bis 20 Prozent gestiegen auf aktuell mehr als 20 Millionen und auch das Personal habe man entsprechend aufgestockt. „Vor vier Jahren hatten wir noch 64 Mitarbeiter, jetzt sind es mehr als 100“, sagt er.

Und in den nächsten Jahren könnten noch einmal 20 bis 40 Angestellte hinzukommen. Denn Parlasca plant eine Erweiterung in direkter Nachbarschaft zum bisherigen Standort: Etwa zwei bis drei Millionen Euro will das Unternehmen investieren, um die Produktions- und Lagerfläche von derzeit 3000 auf dann 6000 Quadratmeter zu verdoppeln. Wie der zusätzliche Platz im Detail genutzt wird und welche neuen Produkte dadurch gegebenenfalls ins Programm aufgenommen werden, steht noch nicht fest. „Wahrscheinlich bauen wir eine neue Lagerhalle an und nutzen dann einen Teil des bisherigen Lagers künftig für die Produktion“, erläutert Parlasca.

Die Stadt Burgdorf habe das Unternehmen bei diesem Projekt maßgeblich unterstützt. „Die meisten Kommunen tun viel, um neue Unternehmen anzulocken, aber auch die Bestandssicherung ist wichtig. Das hat hier vorbildlich geklappt“, resümiert er. Informationen seien schnell weitergegeben und bürokratische Hindernisse aus dem Weg geräumt worden. „Die Stadt ist nicht nur scharf auf die Gewerbesteuern, sondern tut auch etwas für die Wirtschaft“, so Parlasca.

Bürgermeister Armin Pollehn würdigte seinerseits die vorausschauende Geschäftsführung und die Weiterentwicklung mit Maß. „Wir sind sehr dankbar, so ein Unternehmen am Ort zu haben“, sagte er. Und der Leiter des Fachbereichs Stadtentwicklung Andreas Fischer ergänzte: „Ich freue mich, dass die Produktion ausgeweitet werden soll. Das ist eine weitere Festigung des Standortes.“

Für ein kleines Unternehmen sei diese positive Entwicklung alles andere als selbstverständlich. Denn was Massen-Produkte angeht, könnten die großen Unternehmen in der Regel günstiger produzieren, so Parlasca. Der Burgdorfer Familienbetrieb habe sich deshalb ganz bewusst auf spezielle Zielgruppen ausgerichtet und greife neue Trends früh auf: Das Sortiment umfasst beispielsweise vegane Kekse und Riegel, aber auch solche mit einem besonders hohen Protein-Gehalt beziehungsweise wenig Kohlenhydraten.

„Dieses Konzept ist so erfolgreich, dass unsere Kapazität nun an ihre Grenzen kommt“, sagt Georg Parlasca. Bereits jetzt arbeite das Unternehmen im Drei-Schicht-Betrieb an 6,5 Tagen pro Woche. „Und das obwohl wir in den vergangenen drei Jahren schon auf der Bremse standen, um nicht zu schnell zu wachsen“, betont der Geschäftsführer.

*(Marktspiegel Burgdorf, 28.03.2020)*