

UNTERNEHMER

Porträt

Internationalisierung

im Handwerk

Biobäckerei Schomaker

» Man muss die Chancen
sehen, nicht die Probleme.«

Andreas Schomaker, Geschäftsführer



Landes-Gewerbeförderungsstelle
des Nordrhein-westfälischen
Handwerks e.V.

Andreas Schomaker, Geschäftsführer Biobäckerei Schomaker

Das richtige Rezept: Biobrot vom Niederrhein in Japan



Manchmal liegt ausgerechnet das Ferne ganz nah. Diese Erfahrung hat Andreas Schomaker auf seinem Weg ins Ausland gemacht. Der Bäckermeister aus Neukirchen-Vluyn versorgt Kunden am ganzen Niederrhein mit hochwertigen Back- und Konditoreiwaren – hergestellt nach handwerklicher Tradition und mit biologischen Zutaten aus der Region.

Bereits vor zwanzig Jahren hatte sich Schomaker intensiv im europäischen Ausland umgesehen und u. a. in den Niederlanden, Belgien und Luxemburg die Marktchancen eruiert. 15 Jahre lang wurden über einen niederländischen Partner mehr als 120 Naturkostmärkte in den Niederlanden und Belgien mit deutschem Biobrot und Kuchen beliefert.

Dass es am Ende gerade in Japan „gefunkt“ hat, war ein Zufallsprodukt. „Durch meine Arbeit in der Schweiz bin ich in einem Schweizer Backbuch gelandet“, erzählt Andreas Schomaker. Das hatte so großen Erfolg, dass es nicht nur ins Englische, sondern auch ins Japanische übersetzt worden ist – und am dortigen Markt einen Nerv getroffen hat. „Plötzlich kamen ganz viele Anfragen von Japanern, die biologisch backen lernen wollten. Das war ein regelrechter Boom zu der Zeit“, erinnert sich Schomaker.

Einer der japanischen Backbegeisterten blieb ein knappes Jahr, um bei Andreas Schomaker das biologische Backen von der Pike auf zu lernen. „Am Ende fragte er, ob er ein Franchise-Geschäft in Tokio aufmachen dürfe. Natürlich habe ich ja gesagt“, freut sich Andreas Schomaker. Damit war der Grundstein für eine äußerst fruchtbare Kooperation gelegt, die mittlerweile schon seit über 15 Jahren besteht.

Und das Erfolgsrezept dahinter? „Überraschenderweise sind uns die Japaner in der Mentalität sehr ähnlich – mehr als so manches europäische Nachbarland“, erläutert Andreas Schomaker. „Die Verbindlichkeit gegenüber getroffenen Abmachungen ist z. B. sehr groß. Und als Geschäftspartner wird mir und dem, was ich kann, viel Wertschätzung entgegengebracht.“ Das alles komme dem deutschen Arbeitsverständnis sehr entgegen.

„Man muss schon eine gewisse Flexibilität und Offenheit mitbringen“, resümiert Andreas Schomaker seinen erfolgreichen Kurswechsel vom europäischen zum japanischen Markt. „Anderen Handwerksbetrieben empfehle ich, unbedingt auch das Know-how der Handwerkskammern zu nutzen. Ob Sprachkurse oder Kontaktvermittlung am ausländischen Markt: Das Angebot an Unterstützung ist sehr groß und hilft, sich für das Auslands-geschäft zu orientieren.“

Key Facts

Firma:

Biobäckerei Schomaker

Branche:

Bäckerei und Konditorei

Firmensitz:

Neukirchen-Vluyn

Auslandsmärkte:

Japan, Niederlande, Belgien

Anzahl Mitarbeiter (In- und Ausland):

99

Auslands- umsatzanteil:

8 %





Handwerk wird international:
Lassen Sie sich von
Andreas Schomaker inspirieren
und schreiben Sie Ihre eigene
Erfolgsgeschichte im Ausland!

Franchise | Tokio | Japan



Hauptsitz | Neukirchen-Vluyn | Deutschland



Internationalisierung im Handwerk

Mit Unterstützung
von:



**Handwerkskammer
Düsseldorf**



Landes-Gewerbeförderungsstelle
des nordrhein-westfälischen
Handwerks e.V.



**Landes-Gewerbeförderungsstelle des
nordrhein-westfälischen Handwerks e.V. (LGH)**
Hauptgeschäftsführer:
Matthias Heidmeier
Auf'm Tetelberg 7
40221 Düsseldorf
Tel.: 0211/ 301 08-0
ausseiwirtschaft@lgh.de
www.lgh.de
www.handwerk-international.nrw

gefördert durch:

**Ministerium für Wirtschaft, Innovation,
Digitalisierung und Energie
des Landes Nordrhein-Westfalen**

