

Volksbank startet Wiederaufbau

Die Arbeiten an der Filiale an der **Broistedter Straße in Lengede** soll noch dieses Jahr fertig sein

Lengede. Das Ende der Containerbüros ist für die Kundinnen und Kunden sowie die Mitarbeitenden der Volksbank BRAWO in Lengede in Sicht. Der Wiederaufbau der Filialräume hat begonnen. Mit der Fertigstellung rechnet der Leiter der Direktion Peine, Stefan Honrath, noch in diesem Jahr. „Es brauchte einige Zeit, um bautechnisch festzustellen, dass das Gebäude weiter genutzt werden kann“, erläutert er.

Die Geschäftsstelle war im Oktober 2023 bei einer Sprengung der Geldautomaten durch unbekannte Täter weitgehend zerstört worden. Kurze Zeit später hatte die Volksbank BRAWO zunächst zwei Geldautomaten und danach auch Containerbüros auf dem davor liegenden Parkplatz errichtet.

Mit dem Wiederaufbau erhält die Filiale auch eine neue Fassade. „Wir nutzen die Gelegenheit, um optisch einen neuen



Der Wiederaufbau der Filiale in Lengede hat begonnen: Stefan Honrath, André Bonitzke, Marcel Lang und Markus Wenk von der Volksbank BRAWO hoffen auf eine Fertigstellung noch 2025.

FOTO: VOLKSBANK BRAWO/BERND LÖPER

Akzent für Lengede zu setzen“, so der für Liegenschaften der BRAWO zuständige Bereichs-

leiter Markus Wenk. Der für Lengede verantwortliche Leiter Privatkunden, André Bonitzke,

betont die Absicht der Volksbank BRAWO, in Lengede präsent zu bleiben: „Ein wichtiger

Gemeindeort, eine florierende Gemeinde - es stand nie zur Debatte, den Standort aufzugeben.“

Der Filialverbundleiter Marcel Lang, der auch in Lengede wohnt, betont die Bedeutung des Wiederaufbaus: „Mein Team und ich freuen uns unglaublich, in absehbarer Zeit wieder in unsere eigentliche Geschäftsstelle einzuziehen.“ Die Containerlösung sei die unter den gegebenen Umständen bestmögliche. „Aber das Team fiebert dem Tag entgegen, an dem es die Kunden wieder in schönen, optimalen Räumlichkeiten begrüßen und beraten kann“, so Marcel Lang.

Vorgesehen ist auch, dass die Zufahrt zum Parkplatz der Filiale verbreitert wird. „Die Anregung der Bürgermeisterin Maren Wegener haben wir in unsere Planungen übernommen, um damit die Verkehrssicherheit an der Stelle zu verbessern“, so Stefan Honrath.

Bäckerei Grete baut Filiale in Vöhrum um

Jubiläum ist der Anlass: 20 zusätzliche Sitzplätze im Außenbereich – Neueröffnung für 21. Mai geplant

VON DENNIS NOBBE

Vöhrum. Bei der Bäckerei Grete in Vöhrum laufen die Bauarbeiten derzeit auf Hochtouren: So wird die Filiale an der Ecke Herrenfeldstraße/Unter dem Spring nicht nur im Innenbereich komplett erneuert, es entsteht zudem eine Sommerterrasse, die bei Bedarf zum Wintergarten umfunktioniert werden kann. Die Neueröffnung der Filiale ist für Mittwoch, 21. Mai, geplant - ein sportlicher Zeitplan, wie Geschäftsführer Iljaz Leba deutlich macht.

Die Landbäckerei Grete hatte die Vöhrumer Filiale im Jahr 2005 übernommen. Anlässlich des 20. Jahrestages hätten er und sein Team schon vor einiger Zeit überlegt, was sich an Erneuerungen anbietet. Das Bäcker-Handwerk sei besonders kostspielig, man müsse darauf achten, stetig zu investieren. Genau das geschieht nun in Vöhrum: „Wir nehmen einen sechststelligen Betrag in die Hand, um den Laden neu und schicker zu machen“, sagt der Geschäftsführer. „Wir sehen das nachhaltig - und Vöhrum ist eine Heimat für uns“, führt er weiter aus.

Leba hofft jedenfalls, dass es die Vöhrumer Filiale auch noch weitere 20 Jahre geben wird. Das Geschäft trägt übrigens den Namen Bäcker-Bahnhof, da es von außen an den alten Vöhrumer

Bahnhof ganz in der Nähe erinnern soll.

Im Außenbereich wird für die Modernisierung und Veränderung derzeit eine etwas mehr als 30 Quadratmeter große Terrasse gebaut. 16 bis 20 Sitzplätze sind dort unter einem Glasdach geplant. Während der Bereich im Sommer offen ist, sollen in der kalten Jahreszeit an den Seiten gläserne Schiebeelemente eingesetzt und die Terrasse so zum Wintergarten umfunktioniert werden.

Doch auch innerhalb des Bäckerei-Gebäudes wird eifrig gewerkelt. „Der Laden wird komplett entkernt und bekommt ein neues Aussehen“, sagt Leba. Von den Regalen über den Fußboden bis zum Verkaufstresen: alles wird ausgetauscht. Begonnen haben die Arbeiten am 5. Mai. Nach etwas mehr als zwei Wochen sollen Außen- und Innenbereich fertig sein. Ein ziemlich kurzer Zeitraum: „Aber wir sind guter Dinge, dass es klappt“, sagt der Geschäftsführer. Immerhin seien gleich vier Fachfirmen gleichzeitig mit den Arbeiten beschäftigt.

Bis es so weit ist, wird ein Verkaufswagen eingesetzt, der direkt vor der Bäckerei steht, damit die Kunden in der Umbauzeit nicht auf Brot, Brötchen, Kuchen und Gebäck verzichten müssen. „Sie kommen alle trotzdem, das ist schon bemerkenswert“, freut



Grete-Geschäftsführer Iljaz Leba mit Mitarbeiterin Kimberly Knappe vor der im Umbau befindlichen Bäckerei. FOTOS: RALF BÜCHLER

sich Leba. In dem Wagen ist das selbe Personal beschäftigt wie sonst in der Bäckerei-Filiale - und nach der Neueröffnung soll zwar vieles anders aussehen, die Beschäftigten hinter dem Tresen werden aber die gewohnten sein.

Zur Neueröffnung ist eine dreitägige Jubiläumsfeier geplant. „Dann möchten wir unterschiedliche Aktionen anbieten“, erläutert Leba. Dazu gehören beispielsweise ein Brot-Tasting, bei dem viele Brotsorten probiert werden können, ein Ge-

winnspiel mit Glücksrad und die „volle Tasche“, bei der es eine volle Einkaufstasche mit Backwaren zu vergünstigtem Preis gibt. Mittelfristig sei man neuen Produkten gegenüber offen. Das bis-

herige Angebot solle zwar bestehen bleiben, doch könnte es erweitert werden - zum Beispiel durch saisonale Erfrischungsgetränke, sagt Leba.

Bis auf eine kleine Änderung sollen auch die Öffnungszeiten bleiben wie gehabt. Diese sind Montag bis Freitag von 5 bis 18 Uhr und Samstag von 5 bis 12 Uhr. Etwas ungewöhnlich wird es an den Sonntagen: Nachmittags bleiben die Zeiten zwar wie gewohnt von 13.30 bis 16.30 Uhr. Auch die Öffnungszeit um 7 Uhr ist bereits bekannt - doch statt bis 10.30 Uhr hat die Bäckerei Grete in Vöhrum sonntags an den Vormittagen künftig bis 11.05 Uhr geöffnet. „Für alle, die gerne ausschlafen und auf den letzten Drücker zum Bäcker gehen“, sagt Leba lachend.

Doch warum 11.05 und nicht 11 Uhr? Ein ganz einfacher Kniff, erläutert der Geschäftsführer. Denn so würden Kundinnen und Kunden, die tatsächlich auf den letzten Drücker um 11 Uhr ankommen, erleichtert feststellen, dass sie doch noch ihre Brötchen bekommen.

MEHR NACHRICHTEN
AUS PEINE UND DER REGION
FINDEN SIE AUF PAZ-online.de

