

## Unverzichtbarer Service

**Gatterbrotschneidemaschinen von MHS bewähren sich in allen Filialen der Stangengrüner Mühlenbäckerei. Die Entwicklung von MHS und BÄKO ist leicht zu bedienen, arbeitet hygienisch einwandfrei – und der kostenlose Service lockt zusätzlich Kunden.**

Hannelore Lehmann ist begeistert: Die Rentnerin kauft zum ersten Mal in der Filiale der Stangengrüner Mühlenbäckerei AG in Rodewisch ein, die sich seit rund vier Jahren im Hellweg-Baumarkt befindet. „Mein Schwiegersohn braucht ein paar Lampen und da hat er mich mitgenommen, weil ich sonst ohne Auto gar nicht hierher komme“, erklärt sie. Sie kauft ein Brot und lässt es sich von Verkäuferin Birgit Nößler

gleich in Scheiben schneiden. „So schön gleichmäßig bekomme ich das zu Hause ja niemals hin“, freut sich die Seniorin über diesen kostenlosen Service. „Da kann ich mir die drei Scheiben, die ich pro Tag benötige, gleich portionsweise in der Tiefkühltruhe einfrieren.“ Ein paar Stücke Blechkuchen und etwas Gebäck vervollständigen ihren Einkauf, der damit etwas größer als eigentlich geplant ausgefallen ist.

### **BROTSCHNEIDESERVICE IMMER BELIEBTER**

„So wie Frau Lehmann geht es vielen unserer Kunden“, erläutert Anett Rau, Verkaufsleiterin der Stangengrüner Mühlenbäckerei mit Sitz im vogtländischen Lengenfeld. „Viele der täglich durchschnittlich 27 000 Kunden, die in unsere derzeit 90 Filialen kommen, lassen sich ihr Brot gleich im Laden in Scheiben schneiden

– Tendenz weiter steigend. Auf diese zusätzliche Leistung möchten vor allem junge Leute, Alleinstehende und Rentner nicht mehr verzichten, sodass inzwischen etwa jedes vierte Brot im geschnittenen Zustand unsere Verkaufsräume verlässt.“ Damit sich die einzelnen Brotscheiben dennoch lange frisch halten, werden sie in einem speziellen Frischhaltebeutel verpackt, den das Firmenlogo der Mühlenbäckerei ziert. Mehr noch: „Viele Käufer haben in den vergangenen Monaten den Weg in unsere Filialen gefunden, eben weil wir das frische Brot in Scheiben schneiden“, ergänzt die Verkaufsleiterin. „Und über diese höhere Kundenfrequenz merken wir, dass auch der Absatz anderer Backwaren kontinuierlich weiter gewachsen ist.“ Mit der Filialeröffnung in einem Zwickauer Neubaugebiet kamen auf einen Schlag 8 000 Kunden hinzu, die ihr Brot nur noch geschnitten einkaufen.

Doch diese positive Entwicklung ist den Mitarbeitern der Stangengrüner Mühlenbäckerei um den

Vorstandsvorsitzenden Volker Seifert keineswegs in den Schoß gefallen. „Angefangen haben wir in unseren Filialen mit einfachen Brotschneidemaschinen, die eigentlich für den Haushalt vorgesehen sind“, blickt Seifert lachend zurück. „Das musste natürlich schief gehen, denn bei der enormen Belastung waren die Geräte oft kaputt und wochenlang zur Reparatur – sehr zum Nachteil für das Geschäft.“ Es musste also eine Technologie her, auf die sich das Verkaufspersonal und vor allem auch die Kundschaft verlassen können. Seifert sah sich deshalb auf Fachmessen bei Anbietern von Brotschneidemaschinen um und knüpfte auf Anraten von GF Ben Hartmann von der BÄKO Süd-Mitteldeutschland auch Kontakte zur MHS Schneidetechnik GmbH aus Abstatt.

„Wir haben seit Mitte der 1990er-Jahre auf Wunsch und in enger Zusammenarbeit mit der BÄKO speziell für das Bäckerhandwerk Gatterschneidemaschinen entwickelt und ständig weiterentwickelt, die für jeden Backbetrieb



*Die Gatterschneidemaschine von MHS lässt sich vom Verkaufsteam einfach bedienen und schnell reinigen.*



**Die Brote werden mithilfe der BÄKO-line-Technik zügig geschnitten und anschließend in Frischhaltebeutel verpackt.**

sozusagen wie ein ‚Maßanzug‘ sind“, erläutert Rudi-Karl Siller, Geschäftsführer der MHS GmbH, die Schneide- und Portioniermaschinen für das Nahrungsmittelgewerbe entwickelt und produziert. „Unsere Gatterschneidemaschinen ‚MHS Basic‘, wie sie auch bei der Stangengrüner Mühlenbäckerei zum Einsatz kommen, zeichnen sich neben ihrer zuverlässigen Arbeitsweise durch zwei Patentlösungen aus: Der Filz kann binnen Sekunden ohne jegliches Werkzeug vom Verkaufspersonal gewechselt werden und durch die Ausgliederung von Motor und Elektronik aus dem eigentlichen Schneiderraum arbeitet die Maschine mit höchster Sauberkeit“, erklärt Siller. „Unsere Gatterbrot-schneidemaschinen sind wegen der leichten Bedienbarkeit, ihrer

Schnelligkeit und des guten Preis-Leistungsverhältnisses nach wie vor überaus gefragt und absolut konkurrenzfähig.“

#### **ERPROBUNGSPHASE MÜHELOS BESTANDEN**

Von diesen und weiteren Vorzügen ließ sich Seifert überzeugen und am Firmensitz in Lengenfeld zwei Maschinen zur Probe aufstellen. Hier wurden frisch gebackene Brote zur Probe geschnitten, Wartungsarbeiten an den Maschinen ausprobiert sowie das Verkaufspersonal und die hauseigenen Betriebshandwerker mit der Technologie vertraut gemacht. „Die Maschine ist von unseren Verkäuferinnen leicht zu bedienen und zu reinigen, womit Reinigungszeit und damit Perso-

nalkosten gering bleiben“, erläuterte Seifert zwei weitere wichtige Gründe für den Kauf der MHS-Technik, die inzwischen in jeder Filiale steht und mit der künftig alle neuen Standorte ausgerüstet werden sollen – in den nächsten Monaten wird sich deren Zahl auf über 120 erhöhen.

Sollte doch einmal ein ernsthafteres technisches Problem auftreten, sind die hauseigenen Techniker der Bäckerei und auch die Servicemitarbeiter der BÄKO Süd-Mitteldeutschland schnell zur Stelle, um Abhilfe zu schaffen. „Auch das ist ein großer Vorteil unserer Zusammenarbeit mit der BÄKO“, so Siller. „Mit den BÄKO-Technikern verfügen wir in der jeweiligen Region, in der sich die Betriebe befinden, über schnell einsetzbare Servicekräfte.“

Doch bislang war solch ein Reparatursatz an den unter der Marke „BÄKO-line“ bekannten Gatterschneidemaschinen überhaupt nicht erforderlich, relativiert Seifert. „Die Gatterschneidemaschinen laufen seit über einem Jahr zuverlässig und völlig ohne Probleme.“ Sie erlaubten ferner die bewusste Absetzung von den Wettbewerbern in der Region: „Das betrifft sowohl die Dicke der Brotscheiben, die wir im Unterschied zu anderen Anbietern 10 Millimeter stark anbieten, als auch unseren kostenlosen Schneideservice, für den wir vor Einführung der neuen Gatterschneidemaschinen einen kleinen Obolus verlangt hatten.“

Viele Kunden kommen nur deswegen in die Filialen des Unternehmens, weil ihnen das frische Brot vor ihren Augen ohne Aufschlag in Scheiben geschnitten wird – pro Monat sind es derzeit rund 200 000. Sie kaufen jedoch nicht „nur“ Brot, sondern zusätzlich auch Brötchen, Kuchen und Gebäck oder essen und trinken im Imbiss. „Erfahrungen in Bayern haben ergeben, dass der Einsatz von Brotschneidemaschinen zu einem zusätzlichen Umsatz in den Filialen von bis zu 15% geführt haben“, betont Siller. Auch dies ist für Seifert ein Grund, neue Geschäfte von Anfang an mit MHS-Technik auszurüsten. ps