



## Backwaren: *frisch vom Bäckermobil*

**Hamburg. (10.01. / hmc) Wenn der Kunde nicht zum Bäcker kommt, kommt der Bäcker zum Kunden. Den guten alten Bäckerwagen kennen viele noch aus ihrer Kindheit. Das dahinter stehende Konzept ist keinesfalls überholt, sondern aktueller denn je. Mit moderner Technik und Logistik wird es zur Geschäftsidee der Zukunft.**

«In zwei Dritteln aller Dörfer mit weniger als 250 Einwohnern gibt es keinen Laden mehr. Mobile Geschäft können hier die Versorgungslücke schließen und hochrentabel arbeiten», stellt Lothar Geißler, Geschäftsführer des Fahrzeugwerks Borco Hörns in Rotenburg/Wümme, heraus. Denn nicht nur Bequemlichkeit und Öko-Bewusstsein bewegen die Menschen gerade auf dem Lande dazu, das eigene Auto stehen zu lassen und Backwaren statt im nächsten größeren Ort am Backmobil zu kaufen.

Moderne Verkaufsfahrzeuge bieten allen Komfort eines kleinen Ladens: Die Stehhöhe ist optimal, Kunden und Personal müssen auch unter ergonomischen Gesichtspunkten auf nichts verzichten. Dank moderner Wascheinrichtungen und Wassertanks stehen die Fahrzeuge auch unter Hygiene-Aspekten einem stationären Geschäft in nichts nach. Eine netzunabhängige Energieversorgung ohne Generatoren, großzügige Kühlmöglichkeiten inklusive Kühltheke und Getränkekühlschrank zählen zum Standard. Laut



Geißler erkennen immer mehr Bäcker die Chancen dieses Marketingkonzepts. Etwa 4.000 solcher rollenden Bäckereien seien in Deutschland von Haus zu Haus unterwegs, in weiteren 2.000 böten Bäcker ihre Waren auf Wochenmärkten an. Insgesamt nutze jeder zehnte der knapp 20.000 eigenständigen Bäckerbetriebe in Deutschland Verkaufsfahrzeuge.

Wichtig für den Erfolg ist außer der Technik die richtige Planung. So gilt es vor allem, das passende Sortiment vorzuhalten und die richtigen Standorte anzufahren, etwa vor Schulen, Bürokomplexen oder Betrieben: Die modernen Fahrzeuge lassen sich auch

zum kompletten Mini-Supermarkt ausbauen. Ob Brot, Pizzas, frisch belegte Backwaren, Salate und Süßwaren, Kuchen, Getränke oder Zeitungen: Hier finden die Kunden schnell und in Top-Qualität alles, was sie für eine ausgiebige Mahlzeit oder die kleine Snack-Pause zwischendurch benötigen.

Für den Einsieg in den mobilen Verkauf sprechen laut Tobias Mendle vom Fahrzeughersteller Georg Fischer GmbH in Günzburg auch die niedrigen Investitionskosten. Fischer setzt auf kompakte, wendige und dennoch komplett ausgestattete Fahrzeuge, die niedrige laufende Kosten und optimale Flexibilität garantieren.

Eine absolute Neuheit präsentieren auf der Internorga 2005 die Gamo-Fahrzeugwerke aus Hannover. Auf Basis eines Renault hat Gamo das erste Frischbackmobil entwickelt. Kernstück des Fahrzeugs ist ein Gasbackofen. Betrieben mit einer Elf-Liter-Propangasflasche ermöglicht er die Herstellung frischer Backwaren direkt im Fahrzeug. Auch für den Snackbereich -- etwa das Erhitzen von Pizza -- ist der Ofen

vielseitig einsetzbar. Dieses Ladengeschäft auf Rädern mit netzunabhängiger Stromversorgung verfügt laut Holger Roehrig von der Gamo-Objektleitung zudem über eine Teiglingsbevorratung, einen 300-Liter-Glastürkühlschrank, ein doppelseitiges Brotregalsystem, eine Kühltheke mit Umluftunterstützung sowie eine Bäckertheke mit zwei Etagen. Das Frischbackmobil verbindet die Produkt-Frische der stationären Filiale mit der Flexibilität des Verkaufswagens.

Um den Bäckern den Umstieg beziehungsweise die Ausweitung ihres Geschäfts zu erleichtern, bieten sowohl Borco Höhns als auch die Firma Georg Fischer -- in Verbindung mit Partnerfirmen -- nicht nur Fahrzeuge, sondern auch Schulungen an. In den Seminaren lernen die Bäcker außer dem Umgang mit der Technik des Verkaufswagens zusätzliche Voraussetzungen für den Erfolg wie etwa Tourenplanung und Waren-Präsentation. Weitere Themen sind Wirtschaftlichkeitsanalysen und flexible Leasing- und Finanzierungsmodelle, die das Einstiegsrisiko minimieren helfen und den Bäcker schneller buchstäblich in die Gewinnzone fahren lassen.

Auf der Internorga 2005 werden sich die Fachbesucher ausführlich über die rollenden Filialen informieren können. Die 79. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien ist vom 04. bis 09. März 2005 täglich von 10 bis 18 Uhr auf dem Hamburger Messegelände geöffnet. Rund 900 Aussteller aus 20 Ländern präsentieren Neuheiten, Trends und Komplettlösungen für den modernen Außer-Haus-Markt. Die Angebote für das Bäckerhandwerk finden sich konzentriert in den Hallen 3 EG, 4 und 5 (*Quelle Bilddateien: <http://www.borco.de>*).

**Info: <http://www.internorga.de>**

Die nächsten Spezial-Seminare zum Thema «Erfolgreich mit mobilen Bäckerei-Fachgeschäften» findet bei Borco-Höhns am 23. Januar in Göttingen und am 30. Januar in Neu-Ulm statt. Ausführliche Hinweise, natürlich auch zu anderen Seminaren, gibt es unter <http://www.borco.de>

**Ende des Artikels**