Foto: BJ / Christin Krämer 2016

Henrik und Mette Nielsen führen die Bäckerei in der vierten Generation.

Hej **Danmark**

Nielsens Bageri aus Dänemark setzt bei Brotschneidemaschinen auf deutsche Wertarbeit. Warum man sich für die **Primus 400 von Treif** entschied, lesen Sie hier.

Fragt man nach der dänischen Brotspezialität schlechthin, dann wird die Antwort wohl Smörrebröd lauten. Das traditionelle Mittagessen der Dänen besteht aus einem Schwarzbrot mit einem frei kombinierbaren Belag, beispielsweise Fisch. Schwarzbrot, so erzählt Henrik Nielsen, Inhaber der „Nielsens Bageri", werde in Dänemark auch heute noch zur Weihnachtszeit verstärkt gekauft. Ansonsten sei Weißbrot bei den Dänen sehr beliebt. Dass es in Dänemark eine ausgeprägte und vielseitige Brotkultur gibt, zeigt das Brotsortiment der Nielsens Bageri aus Padborg, einem beschaulichen Ort nahe der deutsch-dänischen Grenze bei Flensburg. Hier kann der Kunde täglich aus über 20 Brotsorten wählen. Das Familienunternehmen, das in der vierten Generation von Henrik und Mette Nielsen geführt wird, betreibt zwei Standorte – eine Vorkassenzone in Padborg und ein Fachgeschäft in einem Centro in Vojens, etwa 55 Kilometer entfernt.

Bitte geschnitten. Inhaber Nielsen weiß aus eigener Erfahrung, wie wichtig eine Brotschneidemaschine ist: „Viele Kunden kaufen kein Brot, wenn es ihnen im Laden nicht geschnitten werden kann." Daher ist eine verlässliche Brotschneidemaschine in seinen Fachgeschäften unverzichtbar. In der Filiale in Padborg stehen aufgrund der großen Brotnachfrage sogar zwei Maschinen. Die zwei Primus 400 vom Brotschneidemaschinenspezialisten Treif sind seit Ende Dezember 2015 im Betrieb und lösten die Diskus 400 vom gleichen Hersteller ab. Nach zehn Jahren entschied sich Nielsen für ein neues Modell, schließlich wurden mit der alten Brotschneidemaschine an die 1.600.000 Brote geschnitten. Dabei war die alte Diskus 400 lange nicht am Ende ihrer Kräfte. Nielsen verkaufte sie an einen befreundeten Bäcker weiter, der nahm sie ihm dankend ab.

Erst testen, dann kaufen. Aufmerksam auf die Primus 400 wurde Nielsen auf der iba 2015. Vor Ort konnte er sie testen und vor allem hören. „Die Primus 400 ist sehr leise beim Schneiden", betont Nielsen. Schalldämmende Bürsten sorgen für ein weicheres Klangbild. Es gibt außerdem zwei Geschwindigkeitseinstellungen: Es können zum einen 130 Scheiben pro Minute und zum anderen 220 Scheiben pro Minute geschnitten werden. Bei niedriger Geschwindigkeit werden zum Beispiel Weißbrote geschnitten, bei erhöhter Schwarzbrote. Die niedrige Stufe ermöglicht eine bessere Schnittqualität bei Weißbroten und ist einfach per Knopfdruck einstellbar. Praktisch ist die Reinigung, das Krümelfach ist einfach zu entnehmen und muss nur geleert und ausgefegt werden. Und die Frontglasscheibe ist in beide

[1] Die Primus 400 in der Frontansicht. [2] Das Endstück des Brotes wird ganz einfach mit dem Greifer fixiert. Er is so konzipiert, dass er kein großes Endstück hinterlässt. [3] Mit dem Ein-Knopf-Bediensystem können über den Drehkknopf alle Funktion abgerufen werden. Wie auf dem Bild zu sehen ist, wird gerade die Scheibenstärke eingestellt. Über den Drehknopf kann auch noch die Brothalbierung, die Scheibenanzahl und die Schneid-Geschwindigkeit gewählt werden. [4] Das Kreismesser schneidet ölfrei jede Brotsorte. [5] Auf Kundenwunsch kann die eine Hälfte des Brots geschnitten werden und die andere Hälfte ganz bleiben. [6] Krümelreste landen im Krümelfach, was einfach geleert werden kann. [7] Das schwenkbare Frontglas lässt sich problemlos und ohne Verrenkungen reinigen.

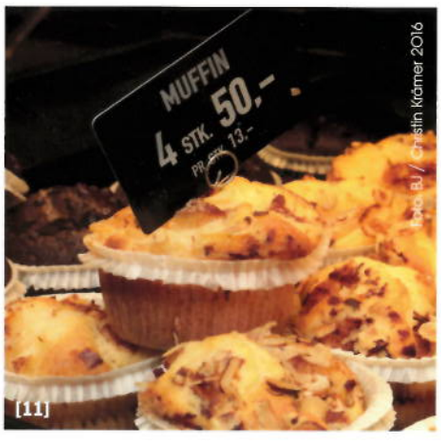
Richtungen schwenkbar und damit für die Verkäuferin mit einem Tuch leicht zu reinigen – und das ohne Verrenkungen. Im Gegensatz zu Gattermaschinen, die mit Öl betrieben werden, schneidet die Primus 400 mit einem beschichteten Kreismesser ganz ohne Öl. Seit 25 Jahren setzt Treif auf ölfreies Schneiden. Das Verfahren, mit beschichteten Messern zu schneiden, sei kostengünstiger und erfordere keinen großen Reinigungsaufwand, wie Area Sales Manager Frank Neumann von Treif erklärt. Er weist weiterhin darauf hin, dass mit der Primus 400 auch problemlos Rührkuchen oder Stollen geschnitten werden können, da das Kreismesser wenig Druck auf das Schneidegut ausübt. Dass Stollenschneiden mit der Primus 400 funktioniert, kann unsere Fachredaktion aus eigener Erfahrung bestätigen. Außerdem kann 40 Zentimeter langes Brot und mit der kleinen Version, der Primus Smart, 35 Zentimeter geschnitten werden. Über einen Drehknopf sind alle Funktionen wählbar, beispielsweise wird dort eingestellt, wie groß die Scheibenstärke ist. Von vier bis 24 Millimeter ist sie in 0,5 Zentimeterschritten einstellbar. Eine Besonderheit ist die Funktion, auf Knopfdruck die eine Hälfte eines Brotes zu schneiden, ohne es vorher teilen zu müssen. Die andere Hälfte bleibt als Ganzes erhalten. „Viele Kunden bestellen ein Brot, das zur Hälfte geschnitten ist und wollen die andere Hälfte aber als ganzes Stück. Das geht mit der Primus 400 problemlos." Abhängig von der Brotsorte und den Brotmengen, die geschnitten werden, muss halbjährlich oder nach einem Jahr das Messer gewechselt werden. „Die Lebenszeit variiert, wir hatten mal einen Kunden, der musste sein Messer erst nach zwei Jahren wechseln. Im Regelfall raten wir nach einem halben bis ganzem Jahr zum Messerwechsel", sagt Neumann. „Danach muss das Messer neu geschliffen werden." Der Kunde kann das Messer selbst mit einem Schraubenschlüssel wechseln, das Wechselmesser einsetzen und das alte Messer dann bei seinem Großhändler einsenden, der es dann an Treif weitergibt. Bei Treif werden die Messer in der eigenen Fertigung nachgeschliffen. „So ein Kreismesser kann vier- bis fünfmal nachgeschliffen werden, danach wird es zu dünn", erklärt Neumann, „wir stellen unsere Messer selbst her und verzahnen sie." Nielsens Bageri wird voraussichtlich passend zur Schwarzbrotsaison um Weihnachten herum ein neues Messer einsetzen.

Eine gemeinsame Sprache sprechen. Um noch einmal auf den Netzwerkgedanken zurückzukommen. Für Nielsen sind internationale Messen wie die iba oder Internorga besonders wichtig, um sich vor Ort über technische Innovationen und andere Neuheiten zu informieren. Da er fließend Deutsch spricht, kann er sich auch problemlos beraten lassen und sich mit deutschen Kollegen und Herstellern austauschen. „Meine dänischen Kollegen sind auch des Öfteren auf den Messen, allerdings wird bei ihnen die Sprachbarriere zum Problem", so Nielsen. Er achtet auch darauf, dass seine Verkäuferinnen in Padborg Deutsch sprechen können. Immerhin kommen viele deutsche Kunden über die Landesgrenze, die bedient werden wollen. „Meine Verkäuferinnen in Padborg können alle Deutsch. In Vojens hingegen sprechen sie Englisch als Zweitsprache. Deutsch ist in Dänemarks Schulen kein Pflichtfach mehr, das ist schade", erklärt Nielsen. „Viele Maschinen für eine Bäckerei kommen aus Deutschland, deswegen ist es wichtig, dass man sich mit den Herstellern in einer Sprache unterhalten kann." Für Nielsen wäre es auch

[8]

[9]

[10]



[11]

[12]

[13]

[8] Nielsens Bageri besetzt in einem Supermarkt in Padborg die Vorkassenzone. Der Supermarkt kam damals auf Nielsen zu, ob er mit seiner Bäckerei nicht rüberziehen wolle. Seine 500 Stammkunden konnte er erfolgreich mitnehmen. [9] Neben dem Thekenbereich befinden sich Sitzgelegenheiten, wo sich Gäste vor allem mit einer Kaffeespezialität und etwas Süßem hinsetzen. [10] Im Supermarkt ist ebenfalls die Konditorei der Nielsens. Hier werden jeden Tag Torten und Kuchen hergestellt. In Dänemark besonders beliebt sind Torten und Kuchen mit Marzipan und Nüssen. [11+12] Im Sortiment befindet sich auch eine große Auswahl an süßen Backwaren wie Muffins oder Schnecken. [13] In Dänemark auch gefragt: italienische Backware, hier zu sehen ein Baguette mit Chia-Samen.

denkbar, in Deutschland eine Filiale zu eröffnen, zum Beispiel in Flensburg. „Da waren wir schon einmal dran, aber bei der deutschen Konkurrenz erwies sich das als schwierig. Der Markt ist hart umkämpft", erklärt Nielsen. Das zeigt sich auch darin, dass Nielsen nicht die dänischen Discounter als seine größten Konkurrenten bezeichnet, sondern deutsche Handwerksbäkker und Discounter. Viele Dänen, die an der Grenze wohnen, kaufen nämlich dort ein. Zum Vergleich: In Dänemark beträgt die Mehrwertsteuer auf Lebensmittel 25 Prozent, in Deutschland sieben. „Steuern werden in Dänemark großgeschrieben. Die Lohnsteuer ist ebenfalls hoch. Außerdem haben wir eine Schokoladen-, Nüsse- und Konfitürensteuer", sagt Nielsen. Und nicht nur die Lohnsteuer, sondern auch die Personalkosten sind hoch. Eine Verkäuferin verdient laut Nielsen in Dänemark circa 3.000 Euro brutto. Trotz der höheren Kosten für Rohstoffe und Personal möchte Nielsen an der Qualität seiner Waren nicht sparen, außerdem möchte er seinen Kunden auch eine Show bieten. Daher kommen aus der Produktion jeden Tag Teige, die in den Filialen von einem Bäcker verarbeitet und vor den Augen der Kunden im Steinofen gebacken werden. Zwar bedeutet das Backen im Laden einen größeren Zeitaufwand, aber bei einem passenden Umsatz gehe das, sagt Nielsen. „Wenn die Qualität nicht hervorragend ist, wandern die Kunden in den Supermarkt ab." Daher sind zum Beispiel hochwertige große Sandwiches einer seiner Bestseller, die mit Rohstoffen wie Roastbeef oder Pulled Pork belegt sind. Umgerechnet kosten sie zwischen fünf und sechs Euro. Über dieses Qualitätsbewusstsein wusste wohl auch der Supermarkt, in dem Nielsen sich befindet, Bescheid. Eigentlich betrieben die Nielsens nämlich ein Fachgeschäft an der Hauptstraße von Padborg. Vor anderthalb Jahren kam der Supermarkt auf Nielsen zu und fragte, ob er nicht die Vorkassenzone besetzen wolle. Die Idee des Supermarktes war, seinen Kunden hochwertige Lebensmittel mit Spezialitäten und einen eigenen Bäcker zu bieten, um sich von den Discountern abzuheben. Kurzerhand zog Nielsen 350 Meter weiter in den Supermarkt. Erfolgreich konnte er viele seiner alten Stammkunden mitnehmen und bekam noch neue Kundschaft des Supermarkts

IN KÜRZE

Nielsens Bageri
Nørregade 40
6330 Padborg, Dänemark
Tel.: 34104485

Internet: www.da-dk.facebook.com/Nielsens-Bageri-ApS-218058354918230/

Geschäftsführung:	Henrik Nielsen
Gegründet:	1937
Anzahl der Filialen:	2
Besuchter Standort:	Bovvej 9, v/Superbrugsen 6330 Padborg, Dänemark
Öffnungszeiten:	
Do.-Fr.:	06.00 bis 17.30 Uhr
Sa.+So.:	06.00 bis 16.00 Uhr
Anzahl der Plätze	
a) innen:	30
b) außen:	/

Größe:	k.A.
Mitarbeiter:	45
Umsatzanteil Essen/Getränke:	k.A.
Preise ausgesuchter Produkte	
Muffin:	13,00 DKK
Chia Baguette:	26,00 DKK
Chia Brød:	29,00 DKK
Kanelsnegl:	13,00 DKK
Romkugler:	7,50 DKK
Træstamme:	16,00 DKK
Drømmekage:	44,00 DKK
Belgisk Chocoladetærte Med Blåbær:	69,00 DKK

(Ein Euro = ca. 7,50 DKK)

Foto: BJ / Christin Krämer 2016

[14]

Foto: BJ / Christin Krämer 2016

[15]

hinzu. „Das war für beide Seiten eine Win-win-Situation", erklärt er. Konkurrenz sind – in Padborg ist Nielsen der einzige Bäcker – die Discounter und eben Deutschland. Neben der Qualität seiner Waren setzt Nielsen auch auf neue Ideen. Zurzeit möchte er auf ein neues Kaffeekonzept umsteigen. „In Dänemark trinkt man seinen Kaffee zwar überwiegend Zuhause, aber ich habe vor, von meinem Kaffeevollautomaten auf eine Siebträgermaschine zu wechseln", so Nielsen. Damit sei er in der Lage, einen qualitativ hochwertigen Kaffee anzubieten. „Die Dänen legen viel Wert auf Qualität und sind bereit, dafür zu zahlen." Ob irgendwann einmal in Flensburg der Name Nielsens Bageri einen Laden schmücken wird, steht noch in den Sternen – wir sind uns aber sicher, dass die Nielsens Bageri sich behaupten könnte.

Christin Krämer

[14] In einem Regal gibt es auch verpackte Ware wie Schokolade. [15] Der Kunde kann zwischen vielen verschiedenen Säften und Schorlen [16] oder Marmelade in verschiedenen Sorten wählen. [17] Die Brotsortenauswahl ist ebenfalls riesig.