Fast **unsichtbar**

[1] Beim Eintritt fällt dem Kunden sofort die Warentheke ins Auge. Die Brotschneidemaschine ist aber auch beim genauen Hinsehen nicht sichtbar. [2] Peter Junker übernahm 2010 die Bäckerei Adolph im Sauerland.

Peter Junker suchte eine neue Brotschneidemaschine. Auf der iba begeisterte ihn die **Primus Fusion von Treif** – in der Theke integriert und für die Kunden unsichtbar.

Eigentlich wollte Peter Junker nicht in die Fußstapfen seines Vaters treten und eine Bäckerei führen. Er absolvierte zwar erfolgreich eine Bäckerausbildung, entschied sich dann aber dafür, neue Wege zu gehen, und kehrte der Backstube vorerst den Rücken. Diverse Stationen später kam allerdings die Erkenntnis: Bäcker zu sein, das ist genau sein Ding. „Ich habe mich auf meine Wurzeln besonnen und kehrte in den Bäckerberuf zurück", erinnert er sich. Für die Selbstständigkeit fand er einen Familienbetrieb mit einer Verkaufsstelle in Bestwig im Sauerland. Die Bäckerei Adolph suchte nämlich einen Nachfolger. „Mir war es wichtig, eine kleine Handwerksbäckerei zu übernehmen. Außerdem hatte die Bäckerei Adolph einen sehr guten Ruf in der Stadt", begründet er seine Entscheidung. Das war 2010. Mittlerweile hat sich einiges getan: Junker baute im zehn Kilometer entfernten Meschede eine neue Produktion. „Die alte Backstube war an ihre Grenzen gestoßen. Außerdem war sie nur angemietet, deshalb entschied ich mich für einen Neubau", erzählt Junker. Die alte Backstube war gerade mal 200 Quadratmeter groß, die neue bietet nun mit ihren 500 Quadratmetern ausreichend Platz. Wegen der zusätzlichen Investitionen musste aber auch mehr Umsatz her. Bisher betrieb Junker nur ein Fachgeschäft in Bestwig. Zweites Standbein ist die Bestückung von Essensautomaten für die Gemeinschaftsverpflegung. „Ich will keine weiteren Filialen eröffnen", sagt er. Daher lag es nahe, an die neue Produktion einen Standort anzubauen. Entstanden ist ein Café, das die Bedürfnisse verschiedener Kundengruppen gleichermaßen bedient: morgens als schneller Frühstücksversorger für Berufstätige, im Anschluss daran als gemütlicher Rückzugsort für ein ausgiebiges Frühstück oder am Nachmittag für ein Stück Kuchen. Das Design unterscheidet sich deutlich vom anderen Fachgeschäft: Industriecharme und Holzelemente ergeben ein einheitliches Bild und sollen das Image als Handwerksbäcker unterstreichen. Aber nicht nur bei der Ladeneinrichtung probierte Junker etwas Neues aus, sondern er schaute sich auf dem Markt auch nach neuen Maschinen für den Verkaufsbereich um.

Fotos: BJ / Christin Krämer 2019

Gesehen und überzeugt. Als einer der ersten Betriebe hat Junker die Primus Fusion von Treif im Einsatz. „Auf der iba suchte ich nach einer passenden Maschine für mein neues Café und schaute mir mehrere Modelle unterschiedlicher Hersteller an", erzählt er. Die neue Brotschneidemaschine musste ein Kriterium erfüllen: Sie sollte der Verkäuferin ermöglichen, Brot zu schneiden, ohne dem Kunden den Rücken zuzuwenden. Dementsprechend suchte Junker nach einer Maschine, die im vorderen Thekenbereich installiert werden kann. „Als ich die Primus Fusion sah, wusste ich sofort: Die muss ich haben." Da in seinem anderen Fachgeschäft bereits eine Diskus 400 steht, kannte er Treif als zuverlässigen Partner. „Meine Diskus läuft nach wie vor rund und hat Schnitterzeugnisse von hoher Qualität, sodass ich keinen Zweifel hatte, dass die Primus Fusion genauso gut arbeiten wird." Bei ihr handelt es sich um eine voll integrierte Einbau-Brotschneidemaschine. Das zeigt auch schon der Name, der die Fusion von Theke und Brotschneider beschreibt. Die Maschine ist in die Theke eingebaut und da die Broteinlage von der Seite und nicht von oben erfolgt, bleibt sie unberührt und es geht kein Arbeitsplatz verloren. Auf Kundenwunsch ist außerdem ein erhöhter Einbau – wie auf Backofenhöhe – möglich, beispielsweise neben dem Brotregal, sodass die Verkäuferinnen sich beim Einlegen des Brotes nicht bücken müssen. Junker entschied sich für die Einbauvariante. So muss die Verkäuferin nur das gewünschte Brot

[3] Perfekt integriert: Die Primus Fusion passt sich optimal in die Theke ein. [4] Die Klappe lässt sich seitlich öffnen und das Brot kann hineingelegt werden. [5] Nachdem die Scheibenstärke am Drehschalter eingestellt wurde, muss nur noch der Start-Knopf gedrückt werden. [6] Am Ende des Tages müssen die Verkäuferinnen nur das herausziehbare Krümelfach säubern. [7] Praktisch: Es ist auch ein Fach für Werkzeug vorhanden.

[8]

[9]

[10]

[11]

[8] Der Laden wurde mit Korte Einrichtungen realisiert. Eyecatcher ist die italienische Tapete in Miniatur-Fliesenoptik. Junker wurde auch schon von einigen Kunden gefragt, wo man die kaufen könne. [9+11] Einer der beliebtesten Snacks sind belegte Brötchen, die für das Frühstücksgeschäft morgens von vier Mitarbeiterinnen belegt werden. Auf Wunsch stellen die Verkäuferinnen die Brötchen auch vor Ort her. [10] Nachmittags sind Kaffee und Kuchen gefragt.

aus dem Regal nehmen, kann es in die Primus Fusion legen und den Brotschneider starten, ohne den Augenkontakt zum Kunden zu verlieren. Pro Minute schneidet die Maschine 130 Scheiben, die Dicke ist von vier bis 14 Millimeter einstellbar. Dabei setzt Treif seit 25 Jahren auf ölfreies Schneiden. Die Einlegeschacht-Länge beträgt 360 Millimeter. „Der Einbau in die Theke erfolgte problemlos", erinnert sich Junker. Da die Primus Fusion nach einem Rastermaß entwickelt wurde und nicht breiter als 80 Zentimeter ist, kann sie auch nachträglich integriert werden. Die Blende der Maschine ist individuell wählbar und passt sich somit an das Ladendesign an, um einen einheitlichen Auftritt zu ermöglichen. Außerdem benötigt sie für die Inbetriebnahme keinen Starkstromanschluss. Junker schätzt, dass sich 80 Prozent seiner Kunden das Brot schneiden lassen. Daher sei es enorm wichtig, dies als kostenlosen Service anzubieten. Schließlich stellt fast jeder Discounter seinen Kunden diese Dienstleistung gratis zur Verfügung.

In Aktion. Überzeugt hat Junker zudem die einfache Bedienung. Die Primus Fusion verfügt über zwei Knöpfe, einen Startknopf und einen weiteren, um die Scheibendicke einzustellen oder das Brot zu halbieren. Die automatische Reinigung erfolgt zusätzlich über diesen Knopf: Zunächst wird auf den Greifer eine Bürste montiert, mithilfe einer Tastenkombination fährt das Kreisrundmesser aus dem Schacht und der Greifer mit Bürstenaufsatz steuert auf das Messer zu, um es zu säubern. Je nach Bedarf und dem Grad der Verschmutzung kann das Reinigungsprogramm durchgeführt werden. Ansonsten erfolgt die Säuberung unter einer Minute, indem die Krümelschublade entleert wird. Da alles dicht verbaut ist, können sich keine lästigen Krümel absetzen. Treif empfiehlt einen Messerwechsel nach circa 65.000 Broten, allerdings variiert dieser Wert, je nachdem was für Brotsorten geschnitten werden. Der Wechsel kostet 99 Euro, hierfür wird das Messer in einer speziellen Verpackung nach Oberlahr zum Firmensitz von Treif gesandt und ein scharfes Messer kommt zurück. Mit zum Service des Herstellers gehört außerdem, die Verkäuferinnen im Umgang mit der Maschine zu schulen und ihnen die Bedienung zu zeigen. „Ich musste mich da um nichts kümmern und konnte mich auf die Eröffnung konzentrieren", sagt Junker zufrieden.

Das Ergebnis. Das neue Café der Bäckerei Adolph eröffnete im November 2018 und grenzt sich im Auftritt und Ladendesign vom anderen Standort in Bestwig ab. Es verfügt durch freiliegende Rohre an der Decke und eine dezente Fabrikoptik über einen Industriecharme, der durch warme Holzelemente im Sitzbereich zu einem gemütlichen Kaffeeklatsch einlädt. Nach guten fünf Monaten haben sich auch die Arbeitsabläufe eingespielt und Junker ist mit der Entwicklung zufrieden. Den Sitzbereich teilte er übrigens bewusst in zwei Zonen ein: Auf der einen Seite stehen gemütliche Sessel und Wildlederbänke in Naturoptik, auf der anderen Seite Holzstühle und -bänke. „Mir war diese Aufteilung besonders wichtig, da viele unserer Kunden Handwerker sind. Ich wollte nicht, dass sich jemand für seine dreckige Arbeitskleidung schämt und sich deswegen womöglich nicht auf ein Ledersofa setzt", sagt Junker. Eyecatcher des Standortes ist wohl die Tapete an den Wänden, die echten Mauerziegel und Miniaturfliesen zum Verwechseln ähnlich sehen. Diese wurde eigens in Italien bestellt und kommt stilecht daher. Der ein oder andere Kunde habe auch schon nachgefragt, wo es sie zu kaufen gäbe. „Ich hätte nicht gedacht, dass das Café bei den Kunden so gut ankommt. Wir befinden uns hier in einem Industriegebiet, viele Gäste kommen gezielt zu uns und nehmen den Weg in Kauf", resümiert der Unternehmer. Um für den morgentlichen Andrang gewappnet zu sein, erfolgt die Snackproduktion zentral. Hierfür sind täglich vier Mitarbeiterinnen im Einsatz, die ausschließlich Brötchen belegen. So ist die Auslage morgens mit verschiedenen Snacks gefüllt und die Kunden kommen schnell an ihr Frühstück. „Auf Wunsch belegen wir aber auch Brötchen nach individuellen Kundenwünschen", sagt Junker. Während die einen auf dem Sprung sind, verbringen die anderen Gäste gerne für ein ausgiebiges Frühstück mehr Zeit im Café. Für sie stehen verschiedene Menüs und Eispeisen zur Auswahl. „Wir hatten auch schon einige Feiern hier, zum Beispiel einen Geburtstagsbrunch." An dem Standort im Schwarzen Bruch 24 gibt es außerdem noch ein Mittagstisch, im Sortiment befinden sich Flammkuchen, Eintöpfe, drei verschiedene Burger und auch Currywurst. Letztere bezieht er von einem lokalen Metzger, der zusätzlich einen Partyservice betreibt und für den Junker dann im Gegenzug Backwaren liefert. „Wir als lokale mittelständische Unternehmen haben so eine gut funktionierde Kooperation." Junker plant, sein Angebot unter anderem mit Hotdogs auszubauen und feilt noch etwas am Konzept. „Warme Snack sind auch hier im Sauerland immer gefragter, deswegen habe ich mir einen Atollspeed zugelegt und hatte letztens auch einen Snackberater zu Besuch", erzählt er. Ihm schwebt eine wöchentlich wechselnde Karte vor. Mehr möchte er jedoch noch nicht verraten. Damit steht aber fest: Junker hat noch viele Ideen, wie er sein Café für die Kunden noch attraktiver machen kann, und beweist, dass ein Gastroangebot auch problemlos auf dem Land funktioniert.

Christin Krämer

IN KÜRZE

Bäckerei Adolph
Im Schwarzen Bruch 24
59872 Meschede
Tel.: 0291-90248848

Internet: www.baeckereiadolph.com
E-Mail: info@baeckereiadolph.com

Geschäftsführung:	Peter Junker
Gegründet:	2010
Anzahl der Filialen:	2

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr.:	5:30 bis 18:00 Uhr
Sa.:	6:00 bis 14:00 Uhr
So:	7:00 bis 11:00 Uhr

Anzahl der Plätze

a) innen:	26
b) außen:	26

Größe:	70 qm
Mitarbeiter:	23
Durchschnittsbon:	ca. 4,00 Euro

Preise ausgesuchter Produkte

Schoko-Croissant:	1,45 Euro
Müslistütchen:	0,95 Euro
Puddingbrezel:	1,30 Euro
Kaffee:	1,40/1,90 Euro
Cappuccino:	1,65 Euro
Espresso:	1,65 Euro
Obstschnitte gemischt:	2,20 Euro
Burger:	2,30 Euro

Fotos: BJ / Christin Krämer 2019