

Keine schneidet bei Bäckern besser ab

Die Brotschneidemaschinen für den Ladenbereich von Treif setzen die Anwender auf den ersten Platz

Zehn Bewerber, ein Sieger – und das in allen Kategorien. Damit darf sich die Firma Treif mit ihren Brotschneidemaschinen für den Ladenbereich „Marke des Jahres“ nennen. Dieser Titel basiert auf den Daten einer repräsentativen Umfrage, die ein Marktforschungsinstitut im Auftrag der ABZ bei Bäckereien durchgeführt hat.

Überzeugende Leistung in der Praxis

Brotschneidemaschinen sollen vor allem eines gut können – Brot schneiden. Und bei dieser Kernkompetenz sind die Anwender ebenso der Meinung, dass Treif die besten Produkte anbietet wie auch darin, dass diese Maschinen am besten zu reinigen sind.

In dem Segment „Die Maschine ist gut zu reinigen“ platzieren die Befragten Treif mit knapp zehn Prozent Vorsprung auf den Mitbewerber in einer eigenen Liga.

Auch bei ihrem Urteil über die

Einfachheit der Bedienung geben Bäcker den Brotschneidern aus dem rheinland-pfälzischen Oberlahr gute Noten.

Neben der Qualität der reinen Anwendungsmerkmale wie Schnitt und Reinigungsmöglichkeiten ist für rund drei Viertel aller Anwender von Bedeutung, ob der Hersteller einen gu-

ten Service bietet, wenn es mit dem Schneiden aus technischen Gründen dann mal nicht funktioniert.

Mehr als 82 Prozent der Befragten attestieren aus Erfahrung oder schätzen Treif aufgrund anderer Merkmale so ein, dass dieses Unternehmen einen schnellen und kompetenten Re-

paraturservice anbietet.

Spitzenbewertungen erhält Treif daher wenig überraschend auch bei der Kompetenz der Rundum-Beratung wie auch große Zustimmung (88 Prozent) zu der Aussage, dass der „Hersteller ein Partner ist, auf den man sich als Bäcker verlassen kann“.



Gut abgeschnitten: Treif darf sich „Premium-Marke 2017“ nennen. Clemens Knoll (l.), Geschäftsführer a. D. des Matthes Verlags, übergibt die Urkunde an Treif-Vertriebsleiter Thomas Pelikan. Foto: ABZ

PREMIUM-MARKE 2017

„Premium-Marke 2017“, diese Auszeichnung ist für Unternehmen so wertvoll, da die Jury nicht kompetenter besetzt sein könnte: Hunderte Bäcker reden Klartext über die Produkte, die

zur Wahl stehen. Ihr Urteil bestimmt das Ergebnis. Und sonst nichts. In diesem Jahr haben die Fachleute über Spül- und Brotschneidemaschinen für den Ladenbereich gesprochen.



Allgemeine
BäckerZeitung

Treif

Der Firmenname leitet sich von den Initialen von Toni Reifenhäuser ab, der 1948 mit dem Bau von Knochensägen begann. Die Gründung des Geschäftsbereichs Bäckertechnik erfolgte 1994. Aktuell entwickeln und produzieren weltweit rund 420 Mitarbeiter Maschinen und Systeme zum Schneiden von Lebensmitteln.



www.treif.de