

# Hofer probt die Revolution

IN VIER MÄRKTEN DES ZU ALDI SÜD GEHÖRENDE ÖSTERREICHISCHEN HARDDISCOUNTERS HOFER KG AUS SATTLEDT GIBT ES SEIT MITTE JULI PLAKATE „BACKEN IM LADEN“ IN EINEM BISLANG NOCH NICHT DAGEWESENEN AUSMASS. DIE PRODUKTPALETTE REICHT JE NACH STANDORT VON 10 BIS 30 PRODUKTE UND WIRD DEN GANZEN TAG ÜBER GEBACKEN UND ZUR SELBSTBEDIENUNG ANGEBOTEN.

Weitere Fotos finden Sie unter:  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)



© Bfm

**+** Telfs, Innsbruck, Wörgl und Kufstein – vier Märkte von Hofer, vier verschiedene Konzepte, vier verschiedene Ofenbauer, vier verschiedene Warenpräsentationssysteme – ganz offensichtlich fährt Hofer in Tirol zurzeit einen Großversuch am realen Markt. Ziel scheint es zu sein, herauszufinden, welche Sortimente, welche Verfahren und welche Technik sich für das Frischbackwarensortiment des Discounters unter welchen Voraussetzungen und an welchem Standort optimal eignen. Das ganze System nennt sich „Backbox“, wird in Zeitungsanzeigen, auf Plakaten und der Hauswand der Märkte beworben. Zusätzlich sind die „Backboxen“ farblich abgesetzt und ein Flyer im Eingang des

Marktes informiert mit einem mehlwerfenden Bäcker über den neuen Service von Hofer.

Das derzeit abgebackene Sortiment umfasst an allen vier Standorten österreichische Klassiker wie einfache Kaisersemmel, Handsemmel, Laugengebäck, Salzstangerl, Mohnflesserl, Topfengolatschen und zwei Brote mit Stückgewichten von 500 oder 750 g. An den größeren Standorten sind sowohl Klein- und Feingebäck sowie Brotsortiment erweitert, als auch Snackartikel wie eine Schinken-Käse-Stange dazugekommen. Einzelne Produkte werden als Bioprodukte ausgelobt. Ein kleines Nachschlagewerk, das vorerst allerdings nur vor Ort einsehbar ist, informiert über Inhaltsstoffe,

## ++ Bild 1

Plakate und Zeitungsanzeigen werben für das neue Angebot



© Bfm

## ++ Bild 2

Laugengebäck von Hofer



© Bfm

Nährwerte und über die Lieferanten, ohne dass obskure Alias-Namen verwendet werden. Harry-Brot, Klemme, Fischer, Kuchenpeter, Hiestand Austria u. a. werden mit vollem Namen und Adresse genannt.

Die Preise liegen deutlich über denen der Regalware und ebenso deutlich unter denen der ortsansässigen Filialisten. Eine Kaisersemmel kostet 15 Cent, eine Handsemmel 49 Cent, ein Mohnflesserl 49 Cent, ein Knusperspitz 45 Cent, ein Laugengebäck 39 Cent, ein Bio-Sonnenblumenweckerl 69 Cent, eine Topfengolatsche 99 Cent, ein 750-g-Sonnenblumenbrot 1,69 EUR, ein 750-g-Krustenbrot 1,39 EUR, ein 500-g-Körnereck 1,69 EUR.

### Die Preise sind in allen Filialen gleich – nicht so die Systeme

+ In Telfs, wo das Sortiment am breitesten ist, findet der Kunde wenige Meter hinter dem Eingang eine Reihe von Präsentationsflächen und -schütten, aus denen er mithilfe einer Zange die Ware entnehmen kann. Der Bereich ist an der Wand durch einen Holzrahmen und am Boden durch eine andere Farbe vom Rest optisch abgegrenzt. Hinter den Präsentationsflächen sieht man eine Reihe Öfen der Werner & Pfleiderer Bakery Group, aus denen die Mitarbeiter die fertig gebackene Ware entnehmen und die Präsentationsflächen von hinten damit beschicken.

+ Wörgl bietet das kleinste Sortiment mit ca. zehn Artikeln. Die Ware fischen die Kunden sich mit einer Art Haken und schieben es in die Klappe bzw. das Entnahmeloch. Beschickt wird hier von vorne, gebacken in einem Dibas der Wiesheu GmbH, der neben dem Regal steht. Ist die Ware fertig, schiebt die Bedienung die Bleche in einen Auskühlwagen und die Ware bei Bedarf dann in die Boxen. Mittels einer speziellen Vorrichtung lassen sich jeweils mehrere Bleche gleichzeitig manipulieren.

+ Kufstein präsentiert sich als eine erweiterte Version von Wörgl, allerdings backt hier kein Dibas neben den Präsentationsboxen, sondern ein Quartett von Öfen der MIWE Michael Wenz GmbH in einem Nebenraum, den man allerdings vom Markt aus einsehen kann. Durch diese räumliche Entfernung fehlt es im Gegensatz zu Wörgl und Telfs im Laden am Duft frisch gebackener Ware.

+ In Innsbruck stehen nebeneinander drei Backautomaten, die von der Firma Weiss speziell für Aldi bzw. Hofer gebaut werden. Zusammen bieten die Automaten 17 verschiedene Produkte an, die auf Knopfdruck in der Ausgabeklappe erscheinen, die Golatschen auf einem kleinen Papptablett. Nicht alle sind zu diesem Zeitpunkt noch warm, da sie hinter der Fassade offenbar in kleinen Chargen fertig gebacken werden und der Knopfdruck lediglich die Ausgabe steuert. Auch hier animiert kein Geruch zum Kauf, und im Gegensatz den drei oben genannten Varianten nimmt nicht jeder Kunde das neue Angebot aufmerksam wahr. Dafür kommen die Automaten mit deutlich weniger Personal aus: Sie müssen lediglich

von Zeit zu Zeit mit einem Warenvorrat beschickt werden und das geschieht hinter den Kulissen.

Wie viel Personal in den anderen Filialen auf Dauer nötig sein wird, um den Betrieb und die permanente Warenpräsenz zu gewährleisten, war am ersten Tag nicht zu eruieren. Hofer hatte die Einführung ganz offensichtlich mit einem großzügigen Personaletat versehen. Ein oder zwei junge Damen in adretter Kleidung mit „Backbox“-Logo pro Standort sind für einen ganzen Monat engagiert, um vor Ort zur Verkostung anzuregen oder Informationen weiterzugeben. +++



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

The Nut specialists

...einfach kernig!

Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.  
Nußcken- und Bienenstich-Streusel,  
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.  
Sonderanfertigungen nach Ihren  
individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl  
Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99  
E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de



DIOSNA Bäckerei Technik

## Wir sorgen für viel Wirbel

Kneten, Mischen und Rühren.

Gute Teige sind mehr als die Summe aller Zutaten. Der DIOSNA Wendelknetter überzeugt bei der Bereitung von knettechnisch anspruchsvollsten Weizenteigen über Mischbrot- bis zu Vollkornteigen.

Umfassendes Know-how und ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein sind die Basis für den weltweit erfolgreichen Einsatz unserer Anlagen.



**BOKU** Eine DIOSNA Marke  
für Bäckereimaschinen

www.diosna.com



## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**