

Straße des Erfolgs

DIE BÄCKEREI E. & K. STERGIU & CO, ATHEN, SETZT ERFOLGREICH AUF DAS FRISCHE-KONZEPT – VOR DEN AUGEN DER KUNDEN BEREITEN DIE MITARBEITER DIE BACKWAREN ZU. ZUDEM VERKAUFT DAS UNTERNEHMEN BACKWAREN AN SUPERMÄRKTE UND GROSSABNEHMER WIE DAS MILITÄR. NUN WIRD DIE PRODUKTION ERWEITERT.



++ Bild 1

In verschiedenen Öfen backen die Mitarbeiter die Gebäcke vor den Augen der Kunden

Seit der Gründung der Bäckerei Stergiou im Jahr 1965 fährt das Unternehmen auf der Straße des Erfolges. Die Familienbäckerei beschäftigt heute rund 380 Mitarbeiter und wird von der zweiten Generation geleitet. Trotz Wirtschaftskrise in Griechenland wächst der Bäckerbetrieb. Dies liegt auf der einen Seite an der Qualität der Gebäcke und auf der anderen Seite an der Kundenstruktur. So finden sich die Gebäcke nicht nur in vielen Supermärkten und Kantinen wieder, sondern Stergiou setzt auch auf eigene Verkaufsstellen.

Jüngst eröffnete die Bäckerei einen Shop im Athener Stadtteil Kifisia. Diese neue Filiale soll durch das Konzept „kundenfreundliche Atmosphäre“ zum weiteren Wachstum beitragen. Dabei bereiten die Mitarbeiter die meisten Gebäcke vor den Augen der Kunden in einer gläsernen Filialbackstube frisch zu. Neben Sandwiches, Broten und Feinen Backwaren können die Gäste auch Eis und Desserts aus eigener Herstellung kaufen. Stergiou ist es dabei besonders wichtig, dass für die Produkte nur hochwertige Rohstoffe verwendet werden.

Bei der Technik setzt die Bäckerei auf Ladenbacköfen von der Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl. So backen die Mitarbeiter im Shop die Backwaren in

einem Torero Store TS 8 ab, der sich durch sein Nostalgie-design gut in die Filiale einfügt. Zudem überzeugte die einfache Bedienung und das Handling der Backöfen das Unternehmen. Dank der WP-Navigo-Steuerung in griechischer Sprache brauchen die Mitarbeiter nur eine kurze Schulung.

Heute betreibt Stergiou insgesamt drei Filialen. Die meisten Griechen kennen die frischen Back- und Süßwaren wohl aus dem Großhandel bzw. aus dem Supermarkt. Über 4.000 Kunden werden täglich mit 75 eigenen Lkw und Transportern versorgt. Derzeit wird die bestehende

Produktion um 6.000 m² erweitert. Und auch hier setzt das Unternehmen, welches rund 7.200 t Mehl pro Jahr verarbeitet, auf Anlagen und Maschinen von Werner & Pfleiderer. Seit der Gründung investierte die Bäckerei z. B. in mehr als acht UC-Knetter, zwölf Rototherm Stikkenöfen, fünf Winner Öfen, drei Matador MD 190, zwei Matador Store 12.8.4, einen Torero TS 8 Ladenbackofen, je eine Baguette- und Brötchenlinie, zwei Brotlinien sowie mehrere Anlagen für die Teigbearbeitung. Mit diesen Investitionen und Innovationen möchte die Bäckerei auch weiter auf der Straße des Erfolges fahren.

Weitere Infos unter: <http://stergiou.gr> +++

Υπογραφή
ΣΤΕΡΓΙΟΥ

Sie lesen die **brot+backwaren** lieber druckfrisch?



Bestellen Sie sich Ihr persönliches Exemplar noch heute!

Schreiben Sie einfach eine E-Mail mit Ihrer Anschrift und dem Stichwort „Probeabo“ an foerster@foodmultimedia.de und Sie erhalten die beiden kommenden Ausgaben druckfrisch und unverbindlich zugestellt.

f2m food multimedia gmbh
Behnstr. 61 · 22767 Hamburg · Germany
Phone: +49 40 39 90 12 27 · Fax: +49 40 39 90 12 29
E-Mail: info@foodmultimedia.de · www.foodmultimedia.de



**natürlich
auch digital
für Tablet
und PC**



Von Silo bis LKW





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

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.

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.