

Digitalisierung in Bäckereien-Confiserien

(Fast) alles wird besser, wenn es schneller geht

Digitalisierung verschlafen? Nicht die Bäckerei Abderhalden in Wattwil (SG). Gregor Menzi, Inhaber des St. Galler Traditionsbetriebs, setzt auf moderne Hilfsmittel, die den Arbeitsalltag erleichtern. Im «Swisscom Magazin» wird das KMU als gutes Beispiel gelobt und die Vorteile der Digitalisierung werden aufgezeigt.

Die Bäckerei Abderhalden ist ein Traditionsbetrieb. Grossvater Ueli Abderhalden begann 1931, eine kleine Bäckerei in Wattwil aufzubauen. Heute, nach drei Generationen Abderhalden, hat sich vieles verändert. Nicht zuletzt die Essgewohnheiten. «Ein wichtiger Teil unseres Geschäfts sind Sandwiches», betont der Inhaber der Bäckerei Abderhalden AG Gregor Menzi. «Unser Betrieb ist heute viel eher ein Schnellverpfleger als eine klassische Bäckerei.»

Das neue Kundenverhalten verlangte nach einer veränderten Geschäftsführung, die Digitalisierung spielt dabei eine wichtige Rolle. Marketing und Rekrutierung finden ausschliesslich online statt. Die 40 Mitarbeitenden sind digital organisiert. «Wir veröffentlichen jeweils sechs Wochen im Voraus die Dienstpläne. Unsere Mitarbeitenden informieren sich über eine spezielle App», so Menzi. «Dieser Service wird sehr geschätzt – und erspart uns auch jede Menge Kopien, und jeder und



Gregor Menzi: «User Betrieb ist heute viel eher ein Schnellverpfleger als eine klassische Bäckerei.»

jede ist zur richtigen Zeit am richtigen Ort.»

Klar, setzt Menzi auch im restlichen Betrieb auf moderne Hilfsmittel: Der Artikelstamm ist komplett digitalisiert, man weiss

jederzeit, was die Kunden kaufen. Direkt damit verbunden ist das digitalisierte Bestellwesen. Und auch in der Herstellung selbst hat sich vieles verändert. «Durch das Abwägen des Teigs führt eine di-

gitale Waage, in der die Rezepte hinterlegt sind. Die Waage gibt an, was in welcher Menge zugefügt werden muss», erzählt Menzi. Passiert ein Fehler, kann man nicht mehr weiter abwägen, und muss diesen korrigieren. Das ist in Zeiten des Fachkräftemangels ein nicht zu verachtender Vorteil. «Bei unseren Arbeitszeiten ist es schwierig, genügend qualifiziertes Personal zu finden», meint der Bäckerei-Inhaber. Technik und Digitalisierung könne – so die Hoffnung – auch dieses Problem einst entschärfen. «Für uns wäre es schon ein Riesenvorteil, wenn wir nicht mehr um drei, sondern erst um fünf Uhr morgens anfangen müssten.»

Nur ein wichtiges Detail hat sich seit dem Firmengründer Ueli Abderhalden nicht verändert: Noch immer ruht der Teig 24 Stunden, bevor er weiterverarbeitet wird. Gewisse Dinge würden nicht besser, nur weil sie schneller erledigt werden könnten.



Bilder: zvg

Bei der digitalisierten Waage sind die Rezepte hinterlegt. Passiert ein Fehler, muss dieser zuerst korrigiert werden.

com/gue