

+++ Ideen & Aktionen +++

back.intern.-Special
! Spezielle Rohstoffe

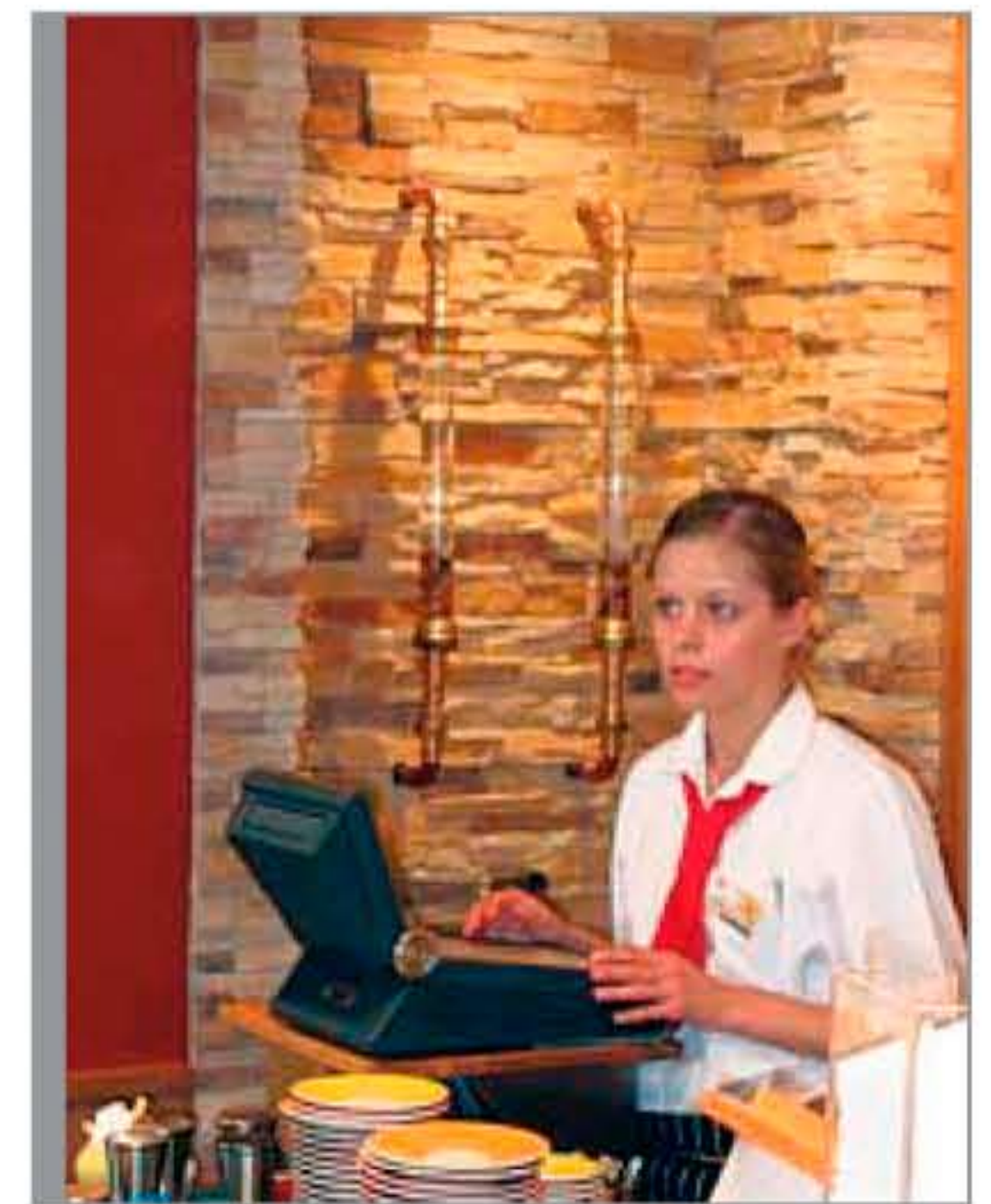
genes, attraktives Logo, außerdem gibt's Broschüren und einen Dinkelfilm, der sogar im Fernsehen lief. Bei jeder Backstubenführung wird der Rohstoff von der Alb anschaulich vorgeführt. Weil ein guter Rohstoff selten allein kommt, setzt Becka Beck außerdem unter anderem auf Goldkeimlinge. Heinrich Beck stellt klar: „Wir laufen dabei keinen Modetrends hinterher, sondern fahren seit 15 Jahren eine ganz klare Linie.“ Erfreulicherweise habe er in dieser Zeit auch stets Umsatz und Gewinn steigern können.

Info: www.beckabeck.de > Produkte > Alb-Dinkel

Belebtes Wasser belebt die Teige

Bruno Ketterer und Bernhard Peter, die sich die Geschäftsführung von **Peter's gute Backstube** in Bühl teilen, nehmen die Rohstoff-Qualität ernst. Dazu gehörten auch Versuche zum Einfluss des Wassers auf die Teigqualität. Vor fünf Jahren entschieden sie sich für eine Wasseroptimierungsanlage der Firma **Elisa Energiesysteme**. Nach einer gründlichen Verwirbelung sowie Leitung über Edel- und Halbedelstein, die das Wasser „nachreifen“ lassen, entsteht ein reines, natürliches Wasser mit Quellwassercharakter. Dass dies alles kein esoterischer Humbug ist, beweist die Referenzliste von Elisa, die sich wie ein Who's who der erfolgreicheren deutschen Bäckereien liest – große wie kleine. „Wir haben ganz deutliche Verbesserungen festgestellt“, bestätigt Bruno Ketterer. Dazu gehört eine höhere Teigausbeute und lockere, wolligere Teige; die Teige werden maschinenfreundlicher, Backmittel können reduziert werden. Ein weiteres Plus ist die Möglichkeit, mit dem belebten Wasser bei den Kunden Punkte zu machen. „Der Zusatznutzen für die Kunden bedeutet einen Wettbewerbsvorteil für uns“, ist sich Geschäftsführer Ketterer bewusst. „Natürlichere und gesündere Backwaren“ anzubieten, das hat sich Peter's gute Backstube auf die Fahnen geschrieben. Um dies anschaulich zu kommunizieren, werden seit zwei Jahren auch größere Filialen und Caféstandorte mit dem Elisa-Energiesystem ausgestattet. Hier findet die Wasserbelebung vor den Augen der Kunden in gläsernen Schauröhren statt. Auch erhalten Cafégäste zur Tasse Kaffee ein Glas Elisa-Wasser kostenlos dazu. „So erfahren sie, wie gut das Wasser schmeckt.“ Weitere Marketingmaßnahmen: Broschüren zum Thema Wasser und Salz (Peter's gute Backstube verwendet portugiesisches Quellsalz, „eines der besten Salze der Welt“), Informationen zum Thema auf den Tüten sowie Presseberichte. „Viele Kunden kommen auf uns zu und fragen nach“, berichtet Bruno Ketterer. „Das Thema Wasser kommt sehr gut an.“ Kostenpunkt der Anlage: ab ca. 3.000 Euro für Kleinbetriebe bis ca. 25.000 Euro für Großfilialisten. Die Investitionskosten amortisieren sich in kurzer Zeit. Eine Grundsatzentscheidung von Elisa-Wasserforscher **Gebhard Bader**, besser bekannt als Gebado: Er baut seine Anlagen nur für Handwerksbäcker bis hin zum größeren Filialisten – LEH-eigene Bäckereien und die Industrie werden jedoch nicht beliefert.

Info: www.petersgutebackstube.de, www.wasserforschung.de, www.quellsalz-aus-portugal.com



Mit Schauröhren des Elisa-Energiesystems in den größeren Filialen führt Peters gute Backstube seinen Kunden das Thema Wasserbelebung vor Augen.