

SPAR-Supermarkt Binder.

Vom Kaffeeausschank zur heißen Theke.



Ein Supermarkt voller Ideen.



Der Lebensmittelhandel liegt der Familie Binder im Blut: 1972 gründeten die Eltern des heutigen Besitzers einen SB-Markt, aus dem inzwischen zwei große SPAR-Märkte entstanden. Im Supermarkt in Traisen finden sich neben dem SPAR- und dem gewohnten Supermarkt-Sortiment regionale Produkte, frische Backwaren aus eigener Herstellung, heiße Theke sowie täglich wechselnden Mittagstisch.

Die Lage an einer Hauptverkehrsstraße und mit einem Camping-Platz in der Nähe ist ideal – doch haben das auch andere Supermarktketten erkannt und gleich in der Nähe eine Filiale eröffnet, die nächste liegt nur zwei Minuten entfernt. Um sich vom Wettbewerb abzuheben, setzt der SPAR-Markt Binder auf das Einkaufserlebnis. Mitte der 1990er Jahre begann es mit einem Kaffeeautomaten und einem Tisch, nach dem Umbau sind es Mittagessen – für eilige Kunden auch to go – kalte und warme Theke sowie zahlreiche Snacks. Der Gesamtumsatz konnte um knapp 40% gesteigert werden. Da hilft auch außerordentlicher Service: Wenn in den Fabriken in der Nachbarschaft die Kantinen im Sommer geschlossen haben, liefert Filialleiter Herbert Krickl eben das Mittagessen aus.

„Unsere Herausforderung ist, dass wir uns von den Mitbewerbern absetzen müssen. Der nächste Supermarkt ist nur zwei Minuten entfernt. Deshalb schaffen wir immer wieder neue Einkaufserlebnisse, passen unser Sortiment dem Zeitgeist an.“

Andrea Binder, leitende Angestellte SPAR-Markt Traisen, Österreich



Die Eckdaten

- > Umbau 2017
- > 800 m² Verkaufsfläche
- > Ca. 8.000 Produkte
- > 100 m² Bistro
- > 25 Sitzplätze innen
- > 20 Sitzplätze außen



„Seit wir das SelfCookingCenter® haben, haben wir unser Sortiment ständig erweitert. Dadurch ist der Umsatz im To-go-Geschäft um 50% gestiegen.“

Andrea Binder, leitende Angestellte, SPAR-Markt Traisen, Österreich



So frisch, dass man es riecht.



Wenn sich morgens um 7 die Türen des Supermarktes öffnen, erinnert im Eingangsbereich der Supermarkt eher an eine Bäckerei und die Kunden werden vom Duft frisch gebackener Brötchen begrüßt. Andrea Binder, leitende Angestellte im SPAR-Markt in Traisen, hat in den letzten beiden Stunden über 30 verschiedene Sorten Kleingebäck zubereitet – unter anderem Semmel, Kornspitz, Laugenstange und Käsesemmel. Im Laufe des Tages backt sie bis zu 500 Brötchen, allein 100 davon verkauft sie vormittags frisch belegt. Nach dem Backen beginnt sie ab ungefähr 8 Uhr, die heiße Theke zu befüllen: Verschiedene Sorten Leberkäse, Schnitzel, Cordon bleu und Hähnchen haben sich zu Schnelldrehern entwickelt. Um die Wartezeit der Kunden zu verkürzen, ist die heiße Theke mittlerweile im Feinkostbereich und an der Frischetheke zu finden.

12 Uhr mittags. Hochbetrieb.

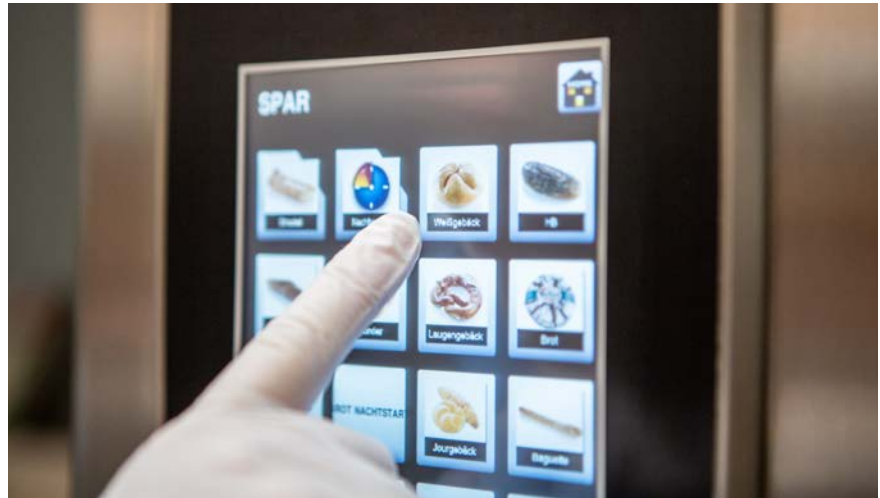
„Mit der Anschaffung der Geräte hat sich auch unser Angebot vergrößert: mehr Süßspeisen, größere Auswahl an Snacks und Mittagstisch – das schätzen unsere Kunden und kommen gerne wieder.“

Andrea Binder, leitende Angestellte, SPAR-Markt Traisen, Österreich

Ab 11 Uhr richtet Frau Binder die SB-Snackbar mit den frisch zubereiteten Speisen für den Mittagstisch her. Ihre Spezialität: täglich wechselnde Gerichte, mal mit, mal ohne Fleisch, und freitags Fisch. Bis 13 Uhr können sich die Kunden die Teller auffüllen, sogar der Nachschlag ist im Preis inbegriffen. Wer möchte, kann sich seine Mittagsmahlzeit auch mit nach Hause nehmen, das machen immerhin die Hälfte der Kunden.

„Wir haben es hier nicht so mit der Technik. Aber seit dem Training weiß ich, dass ich viel mehr ausprobieren kann und dass die Bedienung der Geräte ein Kinderspiel ist.“

Andrea Binder, leitende Angestellte SPAR-Markt Traisen, Österreich



Die Helfer im Hintergrund.

Das Erstaunlichste an dieser Erfolgsgeschichte ist, dass Andrea Binder in ihrem Supermarkt noch nicht einmal über eine Küche verfügt – ihre einzige Ausstattung sind zwei SelfCookingCenter® 101. Die sind den ganzen Tag im Einsatz und produzieren so selbstständig, dass sie nur be- und entladen werden müssen. Erst seit dem Umbau 2017 sind die beiden RATIONAL-Geräte im Einsatz, haben in der kurzen Zeit aber viel verändert: Das Speisenangebot wurde vergrößert, die individuelle Nachproduktion erleichtert und auch angelernte Kräfte sind an der Produktion beteiligt. Denn die SelfCookingCenter® von SPAR sind mit MyDisplay ausgestattet: Vorher definierte Produkte sind als Symbole auf dem Display hinterlegt. Werden sie vom Benutzer ausgewählt, beginnt das SelfCookingCenter® mit dem Vorheizen und meldet sich, wenn es be- und entladen werden möchte. Damit wird die Fehlerquote auf ein Minimum reduziert und gleichbleibende Qualität garantiert.

Die Ausstattung

- > 2 × SelfCookingCenter® 101 Bäckernorm
- > MyDisplay (für SPAR)
- > Zubehör wie Lochbleche und Behälter
- > Spezielle Blende





Die Zeitersparnis.

„Früher mussten wir jedes Blech einzeln backen. Das war sehr zeitaufwändig. Heute kommen 9 Bleche zusammen in den RATIONAL, alles läuft automatisch.“

Andrea Binder, leitende Angestellte SPAR-Markt Traisen, Österreich

Neben breiterem Angebot und besserer Qualität freut man sich im SPAR-Markt auch über mehr Zeit: Zum einen entfallen beim Backen kritische Arbeitsschritte, denn das SelfCookingCenter® übernimmt beispielsweise das Beschwaden automatisch und genau zum richtigen Zeitpunkt. Zum anderen passen in das SelfCookingCenter® gleich 9 Bleche, die unterschiedlich bestückt werden können. Das heißt, neben Croissants können auch Brötchen, Plundergebäck und Minipizzen zubereitet werden. Diese Mischbeschickung spart Zeit und erhöht das Angebot.

Weiterbildung inklusive.



Da Andrea Binder unter anderem auch Köchin ist, wollte sie ihre neuen SelfCookingCenter® ganz genau kennenlernen. Neben dem Start-Training von RATIONAL hat sie dazu die Academy RATIONAL genutzt. Hier konnte sie alle Fragen stellen, die sich ihr im Laufe der ersten Wochen gestellt hatten und lernte viel Neues. Danach war für sie klar, dass sie viel mutiger sein und auch mal neue Produkte ausprobieren kann. Für ihre Kunden hat es sich gelohnt – das Mittagsangebot wurde auf 20 Gerichte erweitert. Und das ist mit Sicherheit noch nicht alles.



**Für weitere Informationen zu unseren
Retail-Lösungen wenden Sie sich bitte an:**

Philipp Losinger
Senior Vice President Key Account Management
Tel. +41 71 727 9095
p.losinger@rational-online.com

RATIONAL Deutschland GmbH
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387
Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com
rational-online.com