

## BACKEN IM LADEN

### *DAZU MUß MAN NUN WIRKLICH KEIN BÄCKER SEIN!*

Als überaus verkaufsfördernd und enorm umsatzsteigernd hat sich in den letzten Jahren das Backen in den Filialen extrem durchgesetzt.

Vorteile des Backens im Laden sind unter anderem:

- ♦ dem Kunden ständige Frische anbieten zu können
- ♦ die Herstellung der Ware nach Bedarf
- ♦ den sehr stark zum Kauf animierenden frischen Brötchenduft im Geschäft zu haben

Aus dem Grund der Frische im Sortiment wird eine Vielzahl unserer Produkte im Ladenbackofen, durch die Hand der Verkäuferinnen selbst, für den Verkauf fertig bereitet.

Ein weiterer Vorteil für den Kunden ist auch, daß er dabei zusehen kann. Sicherlich kann niemand von einer neuen Verkäuferin verlangen, daß sie das Gefühl und die nötige Kenntnis mitbringt um gleich „Meisterin des Ofens“ zu sein.

### **WER IST FÜR DAS BACKEN VERANTWORTLICH?**

Grundsätzlich sollte in der Filiale festgelegt sein, wer für das Backen zuständig ist.

Bei der Erstellung von Dienstplänen muß daher immer darauf geachtet werden, daß bei jeder Schicht immer einer eingeteilt wurde, der sich mit Ofen, Gärautomat und selbst verständlich auch mit dem Backen auskennt.

Vorzugsweise natürlich die Verkäuferin, welche sich bisher schon Erfahrungen angeeignet haben und diese auch umzusetzen wissen. Jeder Fehler hat auch seine Ursache und läßt sich demnach, wenn die Ursache bekannt ist, vermeiden oder abstellen.

Fehler entstehen aus Nachlässigkeit, durch Desinteresse oder wenn die Tätigkeit zur Gewohnheit<sup>3</sup> wird, aber auch durch mangelnde Information und Informationssuche.

Sind die auf den nächsten Seiten, folgenden Fragen bei der Ursachensuche mit einem „Ja“ beantwortet, helfen dann sehr wahrscheinlich die weiter aufgeführten Punkte zur Lösung!

---

<sup>3</sup> Betriebsblindheit