

Projektbeschreibung frischesbrot.ch



Es geht um Nachhaltigkeit: Warum frischesbrot.ch entstanden ist.

Motivation

Die Schweizer Bäckereien werden modern

Seit über 40 Jahren arbeiten hunderte von Bäckereien-Konditoreien-Confisereien in der ganzen Schweiz mit unserer Software. Sie erledigen damit ihre komplette Administration, dazu gehören die Datenverwaltung, die täglichen Lieferscheine und Backzettel, die Fakturierung und alles was im Büro mit dem Computer erledigt wird. Aber auch die Kassensysteme und Wägesysteme von uns sind voll integriert bis hin zu Zeiterfassung, Personalplanung und Buchhaltung. Seit vielen Jahren setzt auch schon eine schöne Zahl von Betrieben Webshops ein, über die ihre Kunden Bestellungen tätigen. Geschickt aufgebaut liefert ein solcher Webshop ohne zusätzliches Personal fast dieselben Resultate wie eine weitere Filiale. Bäckereien, welche diese Funktionen nutzen, gewinnen neue Kundenkreise und erhalten von uns eine derart gute Integration aller Datenflüsse, dass sie mit zwei Knopfdrücken alle Bestellungen aus dem Webshop vollständig in die normalen Arbeitsabläufe integriert bekommen.

Obschon die grossen Vorteile eines Webshops auf der Hand liegen, schaffen es nur ganz wenige Bäckereien bis heute, sich einen solchen Webshop zu organisieren. Deshalb haben wir frischesbrot.ch geschaffen.

Schweizer Bäckereien sind regional und ökologisch

Weil der grösste Teil der Schweizer Bäckereien wenn immer möglich Rohstoffe aus lokaler Produktion verwendet, ist es neben dem maximalen Genuss grösster Frische optimal in Bezug auf die Ökologie, insbesondere wenn man dafür sorgt, dass die Produkte keine langen Wege zum Konsumenten zurücklegen.

Da die meisten Backwaren frisch über Nacht produziert werden und die Herstellung eines guten Qualitätsprodukts viel Zeit braucht, würde ohne präzise Mengenangabe der Bäcker eher zu viel herstellen als zu wenig; was nicht verkauft werden kann, wird im schlimmsten Fall weggeworfen. Somit liegt ein weiterer ökologischer Vorteil bei einer Vorausbestellung von Backwaren am Vortag darin, dass exakt die benötigte Menge produziert wird, da man genau weiss, was es braucht. Es werden dadurch weniger Lebensmittel vergeudet. Das hat uns zu frischesbrot.ch motiviert.

Für alle Bäcker in der Schweiz

Wir haben uns deshalb entschlossen, allen Bäckerbetrieben in der Schweiz einen einfachen Zugang zu einem auf sie zugeschnittenen Webshop zu geben, auch solchen, die nicht unsere Kunden sind.

Konzept

Die Bäckerei erfasst mit einfachen Mitteln auf dem eigenen Computer die Produkte für das Angebot im Webshop, resp. wenn er schon unsere Software einsetzt, muss der Betrieb allenfalls noch Bilder und Deklarationen hinzufügen, sofern er diese noch nicht hat. Mit einem einzigen Knopfdruck stehen die Artikel im Webshop.

Die Kunden von frischesbrot.ch sehen auf einer Landkarte, wo und wann sie frisches Brot beziehen können. Klicken sie dort, erscheinen die Angaben, von wem sie die Produkte dorthin auch geliefert bekommen. Sobald ein Kunde sich für einen Zeitbereich und eine Bäckerei entschieden hat, sieht er das verfügbare Sortiment und kann wählen, was er will. Wie bei Webshops gewohnt, erledigt er die Zahlung und kriegt postwendend per Mail seine Bestellbestätigung.

Zu den einmaligen Bestellungen bietet frischesbrot.ch auch die Möglichkeit, Backwaren im Abonnement zu beziehen.

Die Bäckerei hat mit frischesbrot.ch eine Abmachung, bis um welche Zeit die Bestellungen für den Folgetag eingehen dürfen. Kurz nach diesem Zeitpunkt kriegt die Bäckerei wieder mit einem einzigen Knopfdruck alle Bestellangaben direkt auf ihren Computer. Jetzt weiss man genau, was auf den nächsten Tag zu produzieren ist und wann was wie bereit sein muss.

Parallel dazu verteilt frischesbrot.ch ebenfalls vollautomatisiert alle Transportaufträge an die beteiligten Unternehmen; Kuriere erhalten auf Wunsch optimierte Routenpläne.

Über eine eigene App und QR-Codes gibt es ein digitalisiertes Rückmeldesystem, mit dem der aktuelle Status jeder einzelnen Bestellung genau überwacht werden kann.

Anfang Folgemonat erhalten alle Beteiligten ihre Leistungen entschädigt.

Neue Wege, tiefe Kosten

frischesbrot.ch setzt alles daran, bestehende Wege und Ressourcen sinnvoll auszunutzen.

frischesbrot.ch hat deshalb mehrere Grundsätze formuliert:

- Alle Produkte kosten gleich viel wie im Laden, es gibt keinen Zuschlag
- Die Transportkosten entsprechen den realen Lieferkosten und werden transparent ausgewiesen
- frischesbrot.ch steht für absolut frisches Brot
- Alle Wege werden so kurz wie möglich gehalten, keine Produkte werden über lange Strecken transportiert
- Wenn immer möglich werden Synergien ausgenutzt
- Was unökologisch oder unverhältnismässig teuer ist, wird nicht angeboten
- Es kommt so wenig wie möglich und nur nachhaltiges Verpackungsmaterial zum Einsatz

Bei den Vertriebskanälen beschreitet frischesbrot.ch neue Wege, welche bis in den regulären Ladenverkauf hinein reichen: im Laden können dank frischesbrot.ch die vorbestellten und schon bezahlten Produkte blitzschnell abgeholt werden; man verlässt das Ladengeschäft innert weniger als einer Minute, pro Minute ist eine Bäckerei so in der Lage weit über 10 Ausgaben zu vollziehen.

Nützlich ist frischesbrot.ch auch für «Znünitouren» der Bäcker, bei denen sie von Fabrik zu Fabrik fahren und zu exakt definierten Zeiten im Hof für wenige Minuten ihr Angebot ausbreiten.

Auch da sind alle vorbestellten Taschen griffbereit und sorgen dafür, dass die «Znünikunden» ihre Pause möglichst ausgiebig geniessen können.

Für die Auslieferung von Backwaren setzt frischesbrot.ch auf die bereits etablierten Dienste wie Taxis, Kuriere und Transportunternehmen. Sie sind die Profis und wissen, wie sie ihre Aufgaben möglichst optimiert erfüllen müssen. frischesbrot.ch versorgt die Unternehmen mit den nötigen Auftragsdaten und ist in der Lage, mehrere Auftragnehmer optimal zu kombinieren, so dass auch Velokuriere mit Beschränkungen eingebunden werden können. Wenn immer möglich unterstützt frischesbrot.ch Menschen, die im Leben weniger Chancen als andere haben, egal ob sie bei einem Velokurier ein sinnvolles Arbeitsangebot vorfinden oder dankbar das nach Hause gelieferte frische Brot aus dem Briefkasten holen, weil sie nicht in der Lage sind, es sich im Laden selber zu besorgen.

Schon heute nutzen viele Firmen die Webshops der Bäckereien, um online ein Speiseangebot für ihre Mitarbeiter zu organisieren, so dass sie sich eine Kantine und zugehöriges Personal sparen und trotzdem den Nutzen einer solchen Einrichtung haben. Wenn dann noch Firmenbesuch ansteht, erhöht man einfach die Mengen, und während der Ferien reduziert man sie.

Die Überlegungen gehen aber noch viel weiter. Wer macht in der Schweiz regelmässig täglich den Weg zu den einzelnen Häusern? Zum einen sind dies die Briefträger, zum anderen gibt es in vielen Regionen den Zustelldienst für die Tageszeitungen. Mit der «Brotpost» bietet die Schweizerische Post bereits in ein paar Regionen die Möglichkeit, Backwaren mit der Briefpost mitzugeben, und auch diverse Zeitungsverleger planen die Distribution von Backwaren in der Kombination mit ihren Zeitungen. Letzteres hat insbesondere den Vorteil, dass die Backwaren für viele zeitlich ideal zum Frühstück im Briefkasten liegen. In jedem Fall macht niemand bedeutende Umwege, sondern die Dienste können elegant und planbar ihre Kapazitäten auslasten und weiterentwickeln.

Schliesslich ist frischesbrot.ch so konzipiert, dass noch ganz andere Angebote möglich werden. Zum Beispiel haben viele unserer Kunden ihre Firma am Ausgangspunkt einer Bahnstrecke, auf der am morgen früh hunderte einen oft langen Weg zum Arbeitsplatz zurücklegen (Surselva, Schanfigg, Prättigau, Albula und Hinterrhein, Engadin, Simmental, Kandertal und viele mehr). Mit relativ geringen Investitionen wäre es hier möglich, eine Depotstelle für die vorbestellten Taschen von frischesbrot.ch in ausgewählten wenigen Kursen einzurichten, wo die Kunden sie abholen können. Der zusätzliche Reinigungsaufwand würde dann durch die «Transportentschädigung» für das Bahnunternehmen durch frischesbrot.ch abgegolten. Die Bahnunternehmen bekämen damit ohne grossen Aufwand ein breites Speiseangebot ohne Personal und Speisewagen auf beliebigen Kursen.

Sogar temporär geöffnete Angebote können mit frischesbrot.ch abgedeckt werden: Schwimmbäder, Skilifte, Bergbahnen, Openair-Veranstaltungen, Kongresse, grosse Sportanlässe, usw. frischesbrot.ch übernimmt die gesamte Verwaltung, einmal eingerichtet läuft alles automatisch ab.



Win, win, win, win

Win für den Kunden, der frisches Brot so einfach bekommt wie noch nie

Win für den Bäcker, der ohne Aufwand mehr seiner herrlichen Produkte verkaufen kann

Win für den Lieferanten, der wesentlich effizienter arbeitet, als wenn jeder in sein Auto steigt

Win für die Umwelt, denn frischesbrot.ch ist regional, ökologisch und nachhaltig