

Frisches Brot blitzschnell abholen

Über die neue Plattform frischesbrot.ch können Bäckereien Brot, Patisserie und Menüs verkaufen. Den Kunden verspricht der Initiant ein schnelles Click&Collect, den Bäckereien mehr Planungssicherheit.

STEPHAN MOSER. Das Prinzip der Bestell-Plattform frischesbrot.ch ist einfach: Eine Landkarte auf der Website zeigt alle teilnehmenden Betriebe. Kundinnen und Kunden können sich eine Bäckerei-Confiserie in ihrer Nähe aussuchen und bis am Vorabend ihre Bestellung aufgeben und online bezahlen. Das frische Brot, die Cremeschnitte oder das Mittagmenü können sie am nächsten Tag zur gewünschten Zeit entweder im Laden abholen oder sich vom Kurier nach Hause liefern lassen. Auch ein Paket-Versand mit der Post und ein Abo sind möglich.

Einfacher Onlineverkauf für alle

Hinter frischesbrot.ch steckt der Unternehmer Albert Meier. Er ist Softwareentwickler und kennt die Bäcker-Confiserie-Branche seit Jahrzehnten. Seine Grenchner Firma AplusAG.CH entwickelt Software, mit der Betriebe die ganze Administration auf einer Plattform abwickeln können – von der Auftragserfassung und Fakturierung bis zur Buchhaltung und Zeiterfassung. 450 Kunden hat Meiers Firma schweizweit, über 300 davon sind Bäckereien-Confiseries.

Mit frischesbrot.ch wolle man allen Betrieben einen einfachen Zugang zum Online-Verkauf ermöglichen, sagt Meier. Die Idee entstand vor drei Jahren, Ende 2019 war die Bestell-Plattform parat. «Richtig Gas gegeben haben wir dann mit dem ersten Lockdown im



Für die Heimlieferung arbeitet frischesbrot.ch mit lokalen Kurierdiensten zusammen, wie hier in Solothurn. Pour la livraison à domicile, painfrais.ch collabore avec des messagers locaux, comme ici, à Soleure.

Frühling 2020», sagt Meier. Rund 15 Bäckereien aus der Deutschschweiz machen heute bei frischesbrot.ch mit. «Es werden laufend mehr.» Ziel sei es, den Service in allen Sprachregio-

nen anzubieten, als painfrais.ch, panefresco.ch und panfrais.ch. Die Plattform steht laut Meier allen rund 1100 Bäckereien-Confiseries der Schweiz offen – auch jenen, die nicht Kunde bei seiner Firma sind.

Brot-Post schaltet keine neuen Bäckereien auf

Seit 2018 liefert auch die Schweizer Post in einigen Regionen frisches Brot von regionalen Bäckereien aus. Die Briefpöstler legen dabei das Brot auf ihren regulären Zustellrouten in den Briefkästen. Aktuell machen 42 Bäckereien aus der Deutsch- und Westschweiz mit, wie die Post auf Anfrage mitteilt. Corona bescherte dem Projekt eine rasante Expansion, im April 2020 versechsfachten sich die Brotbestellungen. Inzwischen hat sich die Nachfrage laut Post auf «hohem Niveau stabilisiert».

Weil die Post seit dem 1. Januar 2021 mit einer neuen Strategie unterwegs sei, werde das Pilotprojekt aktuell «neu ausgerichtet und weiterentwickelt», sagte ein Postsprecher gegenüber alimenta. Für Details sei es aber noch zu früh. Aktuell schalte man keine neuen Bäckereien auf, Interessierte könnten sich jedoch jederzeit bei der Post melden. Pläne zu einer Zusammenarbeit mit frischesbrot.ch gebe es derzeit keine, so der Sprecher weiter. *mos*

Schnelles Click&Collect

Über die Plattform können Bäckereien ihr ganzes Sortiment anbieten, neben Brot auch anderes Gebäck, Patisserie, Birchermüesli und Salate, Menüs oder Apéro-Platten. «Die Kundinnen und Kunden zahlen dafür gleich viel wie im Laden», sagt Meier. Auch die Kosten für eine Heimlieferung würden 1:1 ohne Aufschlag verrechnet. Für die Heimlieferung setzt frischesbrot.ch auf lokale Taxianbieter und Kurier. Diesen Service hätten viele Menschen



Kundinnen und Kunden können ihre bestellte Ware zur gewünschten Zeit im Laden abholen.

Les clients peuvent retirer leur commande en magasin à l'heure souhaitée.

geschätzt, die in Corona-Quarantäne gewesen seien, erzählt Meier. Die grosse Stärke von frischesbrot.ch sei aber das Click&Collect, also das Abholen im Laden zu einem gewünschten Zeitpunkt. «Das gab es so in der Schweiz bisher noch nicht», sagt Meier. Die Kunden sparten damit Zeit. Ausgesucht und bezahlt habe man ja bereits online, auch langes Anstehen gebe es nicht mehr, die Abholung laufe blitzschnell. «Sie kommen ins Geschäft, holen ihre Papiertasche und gehen.» In kleinen Dorfbäckereien könne man die Taschen selber aus speziellen Abholregalen nehmen, in grösseren Bäckereien wie etwa am Zürcher Hauptbahnhof bekomme man die Tasche an der Theke. «So oder so: In 30 Sekunden sind sie wieder draussen.» Das sei ideal für Pendlerinnen und Pendler, die nur fünf Minuten fürs Umsteigen haben und in dieser kurzen Zeit noch ihr Znüni oder ihr Feierabendbrot abholen wollten.

Weniger Foodwaste

Für die Bäckereien sei das durchgehend automatisierte System sehr einfach, sagt Meier. Ein Knopfdruck genüge, um Back- und Rüstzettel zu generieren. Der

grösste Aufwand sei es, ansprechende Fotos des Sortiments zu machen. «Wer keine guten Fotos hat, verkauft seine Produkte schlecht.» Ein Mitmachen lohne sich aber. Frischesbrot.ch bringe den Bäckereien einen zusätzlichen Verkaufskanal, neue Kunden und mehr Umsatz, ist Meier überzeugt. Dank den Vorbestellungen könnten die Bäcker ausserdem genau so viel produzieren, wie benötigt werde. So müssten weniger Backwaren fortgeworfen werden.

Um bei frischesbrot.ch mitzumachen, zahlen Bäckereien-Confiseries einen einmaligen Beitrag von 1749 Franken. Hinzu kommt eine Provision auf jede Bestellung. Kunden von Aplus bezahlen 8 Prozent, die anderen 16 Prozent. Mit der Provision zahle man die Transaktionskosten für die Kreditkartenbezahlung, die Taschen für die Abholung und die Werbung, sagt Meier. Im Moment schaue für seine Firma dabei noch kein Gewinn heraus, so Meier.

Frisches Brot mit der Zeitung

Meier sucht für frischesbrot.ch nach neuen Partnern. Gerne hätte er mit der «Brot-Post» der Schweizer Post zusammengearbeitet, die Post ist aber nach eigenen An-

gaben derzeit an einer Kooperation nicht interessiert (siehe Kasten). Gerne möchte frischesbrot.ch einen weiteren Vertriebsweg nutzen: den Zustelldienst von Tageszeitungen. Verschiedene Zeitungsverleger planen,

ihre Verträge neben der Zeitung auch Backwaren ausliefern zu lassen. «Wir sind mit verschiedenen Verlagen im Gespräch», so Meier.

frischesbrot.ch

stephan.moser@rubmedia.ch

Du pain frais à domicile



tente ou qui n'a que très peu de temps pour faire ses courses. Albert Meier, développeur de logiciels, bon connaisseur de la branche de la boulangerie et de la confiserie, est à l'origine de ce projet novateur. La plateforme est ouverte aux 1100 boulangeries et pâtisseries de Suisse, et celles-ci sont de plus en plus nombreuses à être séduites. En effet, ce canal de vente supplémentaire leur permet d'acquérir de nouveaux clients, de générer davantage de chiffre d'affaires et de mieux gérer la production et d'éviter le gaspillage.

La nouvelle plateforme pain-frais.ch propose aux boulangeries et aux confiseries une solution toute simple pour vendre du pain, des pâtisseries, des menus ou des plateaux apéritif. Sur le site, une carte de la Suisse permet de trouver toutes les entreprises participantes. Les clients n'ont qu'à faire leur choix et régler leurs achats en ligne. En plus de la livraison par messenger ou par la poste, la plateforme offre un service «click and collect» qui permet d'aller chercher en magasin, à une heure convenue, la commande passée la veille. Un service idéal pour qui souhaite éviter les longues files d'at-

Pour participer à l'aventure, les boulangeries et confiseries paient un montant unique de 1749 francs, auquel s'ajoute une commission sur chaque commande. La commission permet de régler les frais de transaction par carte de crédit, les sacs pour le retrait des achats et la publicité. mos

Anzeige



Kalt + Halbeisen Ingenieurbüro AG
Energie- und Gebäudetechnik / Spezialanlagen

Zürich Aargau Basel

**PRODUKTION VERARBEITUNG
LAGERUNG VERPACKUNG
DISTRIBUTION**

Wir sind ein führendes Ingenieurbüro in der Planung von Gebäudetechnikanlagen für die Lebensmittelindustrie.

www.kalthalbeisen.ch