

Success Story | Bäcker Baier

Verknüpfung von Digitalisierung und traditioneller Handwerkskunst - Backstube 4.0

Unternehmensprozess

In den letzten drei Jahrzehnten hat sich die Anzahl der Bäckereien in Deutschland um fast 2/3 reduziert. Traditionelle Bäckereien stehen in Konkurrenz zur Industriefertigung. Auch die Bäckerei Baier in Herrenberg sieht sich diesem Trend ausgesetzt. Jochen Baier, Inhaber der Bäckerei Baier in sechster Generation sieht sich mit einer 100 % Bioqualität des Brotsortiments und der Brötchen und dem Einsatz von modernster Technik gut gerüstet für die Zukunft. An drei Standorten in Herrenberg und einem Stand in der Markthalle in Stuttgart bietet er seine Backwaren an. Zusätzlich befindet sich im Backhaus ein Café, in dem auch ein Mittagssnack angeboten wird. Außerdem beliefert er Gastronomie, Lebensmittelhändler und Reformhäuser in der Umgebung.

Mit dem Bau des neuen Backhauses in Herrenberg (2016) wurde das Unternehmen zukunftsfähig aufgestellt. Neben dem Einsatz von modernster Technik, werden die Teige weiterhin nach traditionellen Rezepten und mit regionalen Zutaten aus ökologischem Anbau geknetet und gebacken.

Was wurde digitalisiert?

Mit der ersten Homepage wurde im Jahr 2000 gestartet. Stück für Stück wurde in den letzten Jahren in den verschiedenen Bereichen der Bäckerei Informationstechnologie eingesetzt. Die treibende Kraft dahinter ist der Inhaber, Jochen Baier selbst. Seine Partnerin Elisabeth Lay sieht ihn klar als jemanden, der Freude an Technik hat und der die passende technische Lösung für ein bestehendes Problem sucht. Durch seine zahlreichen nationalen und internationalen Kontakte in der Szene nimmt er neue Ideen auf und setzt diese um. Das Ziel ist, das zu bieten, was der Kunde sucht - ob als Produkt oder als Service! Ein großer Schritt war der Bau des neuen Backhauses 2016. Am neuen Standort wird die Digitalisierung eingesetzt, um mitarbeiterfreundliche und betriebswirtschaftlich sinnvolle Abläufe umzusetzen. Dies betrifft sowohl den Einkauf, wie auch die Bestellannahme, die Produktion, den Verkauf, die Kommissionsplanung und Logistik als auch die Arbeitszeitplanung und -erfassung. So haben Lieferkunden die Möglichkeit bis 15.00 Uhr per Cloud-Lösung ihre Bestellungen an das Bäckereisystem zu melden. Standardbestellungen und Kundenprofile sind ebenfalls erfasst. Ebenso kann von den Ladenkassen eine Meldung direkt an das System erfolgen, wenn ein Artikel zuneige geht, so dass eine Nachproduktion gestartet werden kann. Um 16.30 Uhr erfolgt denn ein Datenexport an die Backstube. Der digitale Backzettel (in der Backstube befinden sich Touchdisplays) liefert die vom System geplante optimale Produktionsreihenfolge, die notwendigen Rezepturen wie auch die benötigten Zutatenmengen. Das Abwiegen der meisten Rohstoffe erfolgt automatisiert. Wichtig ist jedoch weiterhin das handwerkliche Know-How der Bäcker, da jedes Mehl anders ist und eine individuelle Anpassung erfordert. Auch die Kommissionierung und die Tourenplanung für die Ladengeschäfte und die Lieferkunden erfolgt IT-gestützt mit der Pick-by-Vision-Software und wird den Mitarbeitern an Computerterminals angezeigt. Im Verkauf unterstützt die digitale Kasse

Unternehmen

Seit 1835 wird in Herrenberg bei der Bäckerei Baier gebacken. In sechster Generation betreibt Jochen Baier die Bäckerei und führt diese Stück für Stück ins digitale Zeitalter. Mit über 100 Angestellten betreibt der Bäcker- und Konditormeister drei Ladengeschäfte in Herrenberg und einen Stand in der Markthalle Stuttgart. Seit 1999 wird beim Getreide auf Bio-Qualität gesetzt, heute ist das gesamte Brotsortiment bio-zertifiziert. Mit dem Bau des neuen Backhauses 2016 wurde das Unternehmen zukunftsfähig ausgerichtet. Dabei werden neue Technologien und Prozesse mit traditioneller Handwerkskunst und der Erfahrung der Mitarbeiter verknüpft.

die Verkäufer, ob bei der Beratung und bei wichtigen Allergeninformationen. Fragen bezüglich den Zutaten der angebotenen Backwaren sind sofort abrufbar und bieten einen Mehrwert für den Kunden. Auch beim Bezahlen wird die volle Bandbreite von bar, über EC-Karte bis hin zu Smartwatch oder Handy unterstützt. Seit 2016 wird in der Verwaltung ein Zeiterfassungssystem eingesetzt, das zum einen eine mitarbeiter-bedarfsgerechtere Einteilung der Arbeitszeiten wie auch eine bessere Kontrolle von Arbeitszeitrichtlinien und Pausen ermöglicht. Ebenso ist ein Warenwirtschaftssystem im Einsatz, in das automatisiert die Verbrauchsmengen vom Getreide einfließt, so dass immer eine aktuelle Bestandserfassung vorliegt.

Welcher Nutzen ermöglichte die Digitalisierung?

Zielsetzung der Digitalisierungsmaßnahmen war eine höhere Wirtschaftlichkeit und Sicherheit der Prozesse. Die Betriebsprozesse wurden durch den Technologieeinsatz effizienter und ökonomischer und die Fehleranfälligkeit wurde verringert. Aufgrund der verlässlicheren Daten gibt es nun weniger Überproduktion und ein bedarfsgerechteres Angebot. Auch der Kundenservice konnte erhöht werden. Die Digitalisierung hilft dem Bäcker Baier Standardprozesse zu automatisieren und gibt auf der anderen Seite den Mitarbeitern die Möglichkeit ihr handwerkliches Wissen gezielt einzubringen. Die Technik wird genutzt, um das Handwerk zu erleichtern. So können nun auch vermehrt Arbeitszeit-Modelle angeboten werden, die der heutigen Gesellschaft entsprechen. Dadurch wird das Bäckerhandwerk wieder attraktiver für Arbeitnehmer. Bei allen Überlegungen und Investitionen, steht jedoch immer ein digitaler Workflow mit möglichst wenigen Schnittstellen im Mittelpunkt der Entscheidungen.

„Wir nutzen die Digitalisierung da, wo sie hilft das traditionelle Handwerk zu erhalten.“

Wie sah der Digitalisierungsprozess aus?

Der Einsatz von IT-Systemen wurde seit der Übernahme der Bäckerei durch Jochen Baier 2003 ständig vorangetrieben. Neben Homepage und Social Media standen die Verwaltungsprozesse im Vordergrund. Der große Schritt erfolgte 2016 mit dem Bau des neuen Backhauses. Die räumliche Änderung wurde genutzt, um zeitgleich die Prozesse im Bestellbereich, in der Backstube, im Versand wie auch im Verkauf zu digitalisieren. Die Auswahl wie auch die Einführung des Warenwirtschaftssystems Bakery Business Network (BBN) erfolgte mithilfe eines IT-Hauses und zog sich über Jahre hin. Die Bäckerei „gönnt“ sich weiterhin ein monatliches Digitalisierungs-Coaching von BBN, um Probleme und neue Lösungen zu besprechen. Als sehr hilfreich bzw. als Notwendigkeit war und ist eine explizite IT-Mitarbeiterin in der Bäckerei, eine IT-Kümmerein, die den Prozess intensiv begleitete. Mitarbeiterschulungen wurden intern durchgeführt. Die Einarbeitung erfolgte meist sehr schnell, nach ca. 2 Wochen beherrschten die Mitarbeiter das System. Für Jochen Baier ist es ein Training-on-the-Job Prozess, wobei ein einfaches Bediensystem die Grundlage ist. Wichtig ist ein ständiger Austausch mit den Mitarbeitern, um Probleme und neue Ideen aufzunehmen.

„Die Digitalisierung benötigt einen IT-Kümmerein im Unternehmen.“

Lessons learned

Die Digitalisierung hilft dem Bäcker Baier, Tätigkeiten zu automatisieren, für die man keine Mitarbeiter findet. Das Brot steht im Mittelpunkt, aber die Prozesse werden erleichtert. Unterschätzt wurden der Aufwand und die Zeit die IT-Systeme einzuführen. Hilfreich wäre es gewesen, wenn ein klares Pflichtenheft vorgelegen hätte. Aufgrund der Komplexität des Themas ist ein IT-Mitarbeiter für die Bäckerei eine Grundvoraussetzung. Auch ein besserer Überblick über die Förder-Landschaft wäre positiv gewesen. So zeigte es sich erst im Nachhinein, dass ein Förderzuschuss möglich gewesen wäre. Hier wären klarere Strukturen für die Unternehmen, insbesondere für KMU sinnvoll.

„Die Wertigkeit der Arbeitsplätze wurde erhöht.“

Trotz aller Stolpersteine ist für Jochen Baier die Digitalisierung jedoch eine Notwendigkeit, um sein Unternehmen in die Zukunft zu führen. Dabei steht nicht nur die Wirtschaftlichkeit der Prozesse im Fokus, auch die Attraktivität als Arbeitgeber wird erhöht. So arbeiten heute über 80% der Mitarbeiter mit dem BBN System, was auch zu einer höheren und ausgeglicheneren

Wertigkeit der verschiedenen Arbeitsplätze führte. Egal ob Verwaltung, Verkauf, Backstube oder Versand, alle arbeiten mit dem Computer – Arbeitsunterschiede verschwimmen. Insgesamt sieht der Bäcker Baier die Digitalisierung als eine organische Entwicklung, ein Schritt folgt auf den nächsten und baut aufeinander auf.

Der weitere Weg...

Die Homepage der Bäckerei Baier muss aus Sicht des Unternehmens auf den neuesten Stand gebracht werden. Auch hier ist eine Kundenorientierung die Grundlage: welche Informationen / welchen Service möchte der Kunde haben? Ebenso ist ein Reservierungssystem für das Café angedacht. Auch ein automatischer Bestellprozess des benötigten Getreides aus dem Warenwirtschaftssystem heraus, ist eine weitere Digitalisierungsmaßnahme für die Zukunft. Das große Ziel für Jochen Baier ist die Qualität von Bäcker Baier in allen Bereichen zu verbessern und durch die Digitalisierung selbst mehr Lebensqualität zu bekommen!

Kontakt und Ansprechpartner

Bäcker Baier
Jochen Baier
Hewlett-Packard Straße 2
71083 Herrenberg
eMehl@baecker-Baier.de
www.baecker-baier.de