

Lechtermann – Pollmeier Bäckereien GmbH & Co. KG, Bielefeld

Создание своего брэнда на рынке!

Пекарня Lechtermann-Pollmeier (Лехтерманн-Польмайер) известна на рынке как традиционная пекарня, благодаря брэнду Lechtermann. В фирменном магазине Lechtermann используют различные стратегии для того, чтобы сохранить традиции. Важную роль при этом играет хлебопекарная печь Wenz 1919.

Одной из сложностей в хлебопекарном деле является взаимозаменяемость изготавливаемых продуктов. Сегодня булочку можно купить в любой пекарне, причем всегда свежую. Кроме того, многочисленные новые магазины также предлагают булочки и другие хлебобулочные изделия. Как пекарня может выделиться из этой толпы?

За решением не нужно далеко ходить. В экономике достаточно примеров того, как собственные продукты

помогали предприятиям стать особенными. Ключ к решению этой задачи — создание брэнда. К примеру, производитель бумажных носовых платков — компания «Темро» — добилась того, что ее брэнд в разговорной речи используется для обозначения бумажных носовых платков. Тот, кто спрашивает, есть ли у вас «Темро», хочет узнать, если у вас бумажные носовые платки. В результате эта компания заслужила лояльность клиентов к своей торговой марке и понизила их чувствительность к цене.

Можно ли применить подобный сценарий к пекарному ручному производству? «Вполне», — говорит Томас Польмайер, один из владельцев пекарни Lechtermann-Pollmeier в городе Билефельд, Германия. Две ранее самостоятельные пекарни с 2002 года работают под одной крышей. «Как и раньше, у нас есть изделия, которые можно купить только в Lechtermann или только в Pollmeier», — поясняет Польмайер стратегию совместной работы двух пекарен. Хлеб под названием „Steinöfchen“ есть только у Lechtermann. Хлеб под названием „Doppelback“ только у Pollmeier. →



Вместо прилавка и полок хлебобулочные изделия выставляются на столах. Выпечка в двух печах Wenz 1919 превращается в зрелищную демонстрацию. Слева от них — старая кладовая, в которой хранятся рецепты!



Подготовительные работы для выпечки выполняются прямо перед печами, что очень впечатляет посетителей.



Долгое тестоведение, ручная работа и выпечка в Wenz 1919 делают изделия фирменного магазина неповторимыми!

Хлебобулочные изделия выпекаются по старинным рецептам, использующимся со времен основания этих пекарен.

Поэтому многие клиенты, скорее всего, даже не подозревают, что оба предприятия являются одним целым. Ведь они работают независимо друг от друга и изготавливают продукцию для собственных целевых групп. Пекарня Pollmeier прежде всего привлекает молодых покупателей. В качестве инструментов для создания рекламы используются модные цвета и молодежные визуальные элементы. Большую долю продукции составляют закуски.

В свою очередь, пекарня Lechtermann, основанная в 1901 году, позиционирует себя как традиционное предприятие. В соответствии с этой философией здесь изготавливаются такие изделия, как хлеб «1901-наш шедевр», а также был открыт специализированный магазин с традиционным интерьером под названием «Lechtermann Markenhaus im Crüwelhaus» (Фирменный магазин Lechtermann в доме Крювеля). Как изделия, так и этот магазин, являются важными элементами для формирования бренда традиционной пекарни.

В самом центре Билефельда расположен специализированный магазин Lechtermann-Pollmeier. Это не обычный филиал, ведь он находится не на главной улице, а одном из переулков. «Клиенты заходят к нам специально», — рассказывает Сандра Паук, тренер по выпечке в Lechtermann-Pollmeier. Ее

задача — обеспечение оптимального выполнения процессов выпечки в филиалах. «Разумеется, это большой вызов», — говорит она.

В настоящий момент предприятие имеет 35 специализированных магазинов. 13 из них работают под брендом Pollmeier, а остальные 22 — под брендом Lechtermann. Высокие стандарты качества присущи обоим брендам. «Например, булочки продаются лишь в течение трех часов», — поясняет Сандра Паук философию свежести своей компании. Затем на прилавки снова выставляется свежеспеченный товар.

Для обеспечения такой работы, конечно же, непроданный товар возвращается обратно и отправляется в два специальных магазина Lechtermann-Pollmeier, в которых продаются товары, оставшиеся с предыдущего дня. Такие изделия продаются с 50-процентной скидкой. «Клиенты делают покупки в этих магазинах также по этическим соображениям», — объясняет ситуацию заведующая отделом сбыта Аннетте Реммерс. Кроме того, с помощью данных магазинов мы можем на деле показать стремление нашей компании бережно использовать ресурсы.

Выпечка выполняется в специализированных магазинах как в подовых, так и в конвекционных хлебопекарных печах. «В конечном счете это также вопрос вместительности», — рассказывает Сандра Паук. Она не скрывает, что больше всего ей нравится выпекать «на подах», так как при таком способе выпечки образуется хорошая корочка и изделия



Сандра Паук, тренер по выпечке, ответственна за то, чтобы в специализированных магазинах выпечка соответствовала самому высокому уровню качества.



Хлеб можно покупать также по ломтикам. Старая хлеборезка идеально подходит к концепции магазина.

долго сохраняют свежесть.

Когда началось воплощение проекта фирменного магазина в жизнь, стало ясно, что в бывший табачный магазин нужно поместить подовую печь. От него на сегодняшний день осталась лишь одна старая кладовая, которая является частью магазина. В ней хранятся старинные рецепты основателя фирмы Германа Лехтерманна, что соответствует традиционному имиджу пекарни.

Что касается хлебопекарной печи для фирменного магазина, то Томас Польмайер не хотел довольствоваться просто подовой печью черного цвета. «Это должна была быть печь, которая воплощала бы в себе старинные традиции выпечки», — делится своими мыслями мастер хлебопекарного дела. Решением стала печь Wenz 1919 компании MIWE. Данная подовая хлебопекарная печь, созданная на базе MIWE con-do, имеет два пода. Особое внимание привлекает ее фронтальная панель с чугунными дверьми и механизмом открывания с противовесами.

Визуально Wenz 1919 идеально вписывается в интерьер фирменного магазина. Непосредственно рядом со старой дверью в кладовую стоят две печи Wenz 1919 с в общей сложности четырьмя подами. Система управления печами расположена с боковой стороны и, таким образом, не нарушает гармоничного образа традиционных печей. Так же незаметно рядом с печами Wenz 1919 установлен расстойный шкаф с фронтальной панелью черного цвета. Доступ клиентов к печам ограничивается с помощью простого ограждения, сделанного из каната и пекарских лопат. Перед печами

достаточно места для того, чтобы сотрудники могли работать с тестовыми заготовками и подготавливать их к выпечке.

К удивлению многих клиентов магазина печи Wenz 1919 действительно выполняют свое предназначение. «У нас есть клиенты, которые считают, что всё это бутафория», — усмехается одна из продавщиц. Хотя лишь одного названия профессии — продавщица — недостаточно, чтобы описать увлеченных своим делом дам из этого фирменного магазина!

Ведь в нем нет классического прилавка. Более того, продавщица в буквальном смысле берет входящих клиентов за руку, подробно всё им объясняет, выслушивает их пожелания и предлагает подходящие для них изделия. Например, здесь есть хлеб, который можно покупать по ломтикам. Вместо суперсовременной и быстрой хлеборезки хлеб ломтик за ломтиком нарезается на старой машине и продается на развес.

Само собой разумеется, что в таком магазине продавщицы еще и сами выпекают изделия! «У нас нет жестких временных сроков, в течение которых нужно научиться выпечке», — объясняет тренер по выпечке Сандра Паук. Важно тренироваться до тех пор, пока результаты не станут оптимальными. Это может занять одну неделю.

В то время как в других филиалах используются магазинные печи с современной системой управления, печи Wenz 1919 оснащены системой управления →



Несмотря на то, что в фирменном магазине Lechtermann предлагается «лишь» 30 изделий, каждый ценитель хлеба и выпечки здесь сможет найти что-то для себя.

с жестко-заданными программами. И хотя работа программ выпечки запрограммирована, сотрудникам всё же нужно иметь тонкое чутье и профессиональные знания для работы с ними: «ведь мы здесь выпекаем совсем иначе, чем в других специализированных магазинах», — делится опытом тренер по выпечке. Кроме того, здесь предлагается только 30 изделий. В ассортимент пекарни входит в общей сложности более 150 видов изделий. «Самые важные изделия пекарни Lechtermann продаются в фирменном магазине», — рассказывает Томас Польшайер. Скорее, кажущиеся обычными изделия, такие как чизкейк, становятся здесь знаменитыми, благодаря слогану «Zum Glück ein Käsestück» (кусочек чизкейка для счастья). К тому же, этот чизкейк имеет просто потрясающий вкус.

То же самое произошло, к примеру, и с пшенично-ржаным хлебом «1901-наш шедевр», ржаная закваска для которого готовится по трехфазной технологии. В фирменный магазин он поставляется в полувыпеченном состоянии, и уже там доводится до готовности в печи Wenz 1919. Хлеб «Pane Centrale», напротив, больше похож на средиземноморскую выпечку — для его приготовления используется пшеничное тесто на закваске из отборного солода и технология длительного тестоведения. Нежная и хрустящая корочка и богатый аромат придают этому хлебу не только привлекательный внешний вид, но и незабываемый вкус. Так что совсем не удивительно, что 65 процентов оборота составляет хлеб.

Еще одно любимейшее покупателями изделие — булочки «Luigi», ведь каждый день для их приготовления

используются другие ингредиенты. Это может быть, к примеру, зелень Прованса, сыр фета или оливки, которые вмешиваются в тесто. В Lechtermann они продаются под названием «Sunny», которое они получили из-за отпечатка в виде солнца. Эти булочки выпекаются в филиалах и поставляются в магазин как тестовые заготовки.

В печах Wenz 1919 выпекаются также скорее нетипичные для данного региона щелочные изделия (изделия, вымоченные в содовом растворе). В пекарне Lechtermann их называют щелочными завитушками. На рабочем столе перед печами из полосок теста плетутся завитушки, обмакиваются в смесь зерен или посыпаются небольшим количеством соли для кренделей. После чего их сразу же можно выпекать. Также в фирменном магазине прямо на глазах у посетителей выпекаются щелочные булочки к чаю. Но это еще не всё. У них даже есть особое название — «Генриетки» — в честь одной из дочерей Томаса Польшайера.

Особый вид рекламы пекарни Lechtermann использовала в преддверии Рождества. «Выпечка печенья Шпекуляциус в этих печах — это, конечно, особое ароматное наслаждение», — восторженно вспоминает Сандра Паук. Их аромат можно было почувствовать на всех близлежащих улицах, перед которым не могли устоять прохожие. «На фоне этих печей очень хорошо демонстрировать традиционный процесс выпечки Шпекуляциусов», — утверждает она, — «такой подход не только увеличивает популярность этого филиала, но и создает имидж всей компании в целом.»

Пекарня Булочная и кондитерская Lechtermann – Pollmeier Bäckereien GmbH & Co. KG

Руководитель: Томас Польмайер, Ханно
Лехтерманн, Стефан Лехтерманн
Telgenbrink 129
33739 Билефельд, Германия

Специализированные магазины: 35

Количество сотрудников:

около. 500

Примеры цен:

1901 – наш шедевр 3,40 евро

«Pane Centrale» 8,50 евро/кг

«Sunny» 0,46 евро

Бибулочки из ржаной муки 0,70 евро

«Генриетки» 1,50 евро