

## ROY - Kiosk Beck & Take Away, Winterthur

### Nahversorgung mit heißem Ofen

**Im Ladenlokal von Lefter Ivanov ist der Kunde König. In einem MIWE gusto snack werden frische Backwaren für die Kunden gebacken.**

Der Markt für Backwaren scheint gesättigt zu sein. Neue Absatzwege sind schwierig zu finden. Lefter Ivanov im schweizerischen Winterthur macht das, was in Marketingschulungen propagiert wird: Ivanov geht zu den Kunden. Mitten in einem neuen Wohngebiet von Winterthur hat er ein Ladenlokal gemietet. „Ich will Dorfladen in einer neuen Qualität sein“, sagt Ivanov. Sein Konzept sei in der Region einzigartig.

Das Kundenpotential bei ihm ist groß. Alleine der Wohnblock, in dem sich sein Laden befindet, umfasst 228 Wohnungen. Rings herum werden weitere Wohnungen gebaut. „Da sehe ich eine große Chance“, blickt Ivanov nach vorne. Nach außen firmiert er unter ROY – Kiosk Beck & Take Away. Auf den Namen ROY hat auch der Bauherr - eine große Schweizer Bank - den Gebäudekomplex getauft. Ivanov

darf den Namen im gleichen Design für seinen Laden kostenlos nutzen.

Königlich und so ganz und gar nicht wie ein verstaubter Kiosk wirkt das Ladenlokal. Wände aus Beton und verschiedene Kunst- und Dekorobjekte im Zusammenspiel mit den Funktionsmöbeln spiegeln den Anspruch des Inhabers wieder. Ivanov will ein Nahversorger auf hohem Qualitätsniveau sein. Zwischen 600 und 700 Artikel werden angeboten. Hinzu kommt hochwertiger Kaffee. Er will aber auch Treffpunkt der Bewohner sein, deshalb ist ein großzügiger Sitzbereich innen und außen Bestandteil des Konzeptes.

Ein weiterer Bestandteil des Konzeptes ist das Angebot an frischen Backwaren, Broten und Snacks. „Wir bekommen einen großen Teil von der Bäckerei Bertschi fertig gebacken angeliefert“, zeigt Ivanov seine Strategie auf. „Wir wollen aber auch am Nachmittag und Abend den Kunden noch frische Ware anbieten.“ Deshalb kauft er von Bertschi auch Produkte, die er selber fertig backen kann.

Mit dieser Strategie kann der Jungunternehmer auch auf →



Lefter Ivanov ist Quereinsteiger in der Branche, hat aber klare Vorstellungen: „Dorfladen in einer neuen Qualität.“



Technisch sinnvoll und optisch ein Genuss, signalisiert der MIWE gusto snack mit der MIWE go! den Kunden, dass hier Qualität gebacken wird.

schwankende Abverkäufe reagieren. Sein Geschäft ist täglich von 7 bis 23 Uhr geöffnet. Lefter Ivanov: „Die Umsätze sind sehr verschieden. Da besteht leicht die Gefahr, dass wir zu viel oder zu wenig Backwaren haben.“ Deshalb hat sich Ivanov entschieden, einen Ladenbackofen anzuschaffen.

Nach dem Besuch verschiedener Fachmessen und der Recherche im Internet fiel die Entscheidung zugunsten des MIWE gusto snack. „Es gibt günstigere Ladenbacköfen. Doch ich wollte einen Ofen, der langfristig eine gute Investition ist“, beschreibt Ivanov seine Kaufentscheidung. Einen Ofenausfall kann und will er sich nicht leisten, da er nur einen hat und dann nicht backen könnte. Der MIWE gusto snack ist trotz seiner Kompaktheit äußerst solide, durchdacht gebaut und langlebig.

Dieser Ladenbackofen benötigt nur einen 230 Volt Stromanschluss. Das ist ein weiterer Vorteil, da viele Ladenlokale keine Starkstromanschlüsse haben. Hinzu kommt die kompakte Größe, die den MIWE gusto snack zum wirklichen Ladenbackofen macht. Er steht sehr präsent in der Mitte der Thekenrückwand im ROY. Dank seiner modernen Optik und der modernen Touch Control Steuerung passt er auch gut ins Ladenkonzept, das ja ein Stück weit Modernität widerspiegeln will.

„Wobei ich eigentlich gar nicht backen kann“, gesteht Lefter Ivanov beim Blick auf den Ofen. Er ist branchenfremd. Seine Frau allerdings kommt aus der Gastronomie. Jedoch haben sich beide gleichermaßen sehr schnell mit dem MIWE gusto snack angefreundet. Dank der neuen Steuerung MIWE go!



„Ofenfrisches Brot“ wird bis in den Abend gebacken. Die Kunden schätzen das sehr.

ist die Bedienung sehr einfach. „Die Abfolge ist logisch. Ich muss nur das Produkt auswählen und starten. Muss mal nachgebacken werden, geht dies auch auf Knopfdruck“, beschreibt Ivanov die Bedienschritte.

Nachdem das entsprechende Backprogramm ausgewählt wurde, zeigt die Steuerung auf, in wie vielen Minuten der Ofen backbereit ist. So weiß der Bediener genau, wie lange er Zeit hat, die zu backende Ware vorzubereiten. Verschiedene Körnerbrote, Dinkelbrote und Baguette bäckt Lefter Ivanov in seinem MIWE gusto snack. Die Brote sind halbgebacken und werden tiefgekühlt angeliefert. Wenige Minuten müssen sie nur angetaut werden, dann können sie schon gebacken werden.

„Interessant ist dies für uns am Nachmittag und am Abend, denn so können wir immer ofenfrische Brote anbieten“, argumentiert Ivanov. Am Morgen dagegen werden erst mal Brote verkauft, die der anliefernde Bäcker gebacken hat. Hinzu kommen Semmeln und Gipfel (Croissants), die den ganzen Tag über frisch gebacken werden. Sie sind vorgegart, müssen nur kurz antauen und können dann sofort gebacken werden.

Bis zu drei Backbleche der Größe 44,5 x 35 cm fasst der MIWE gusto snack. Durch den Quereinschub in Kombination mit der großen Glastür können Nutzer aber vor allem auch die Kunden den Backverlauf gut verfolgen. „Das regt sicherlich auch den einen oder anderen zum Spontankauf an“, beschreibt Ivanov seine Erfahrungen.

Er bäckt meist mit zwei Blechen, auf denen je acht bis zehn

Gipfel Platz finden. „Lieber öfter nachbacken und mehr Frische haben, als zu große Mengen backen, die dann übrig sind“, argumentiert er. Die Backprogramme wurden ihm alle vom Backwarenlieferanten zur Verfügung gestellt und sind einfach per USB-Stick in die Steuerung MIWE go! eingespielt worden. Dafür steht frontseitig eine USB-Schnittstelle zur Verfügung.

Der engagierte Unternehmer denkt allerdings auch schon weiter. Denn der MIWE gusto snack bietet gerade für den boomenden Markt des Außer-Haus-Verzehrs beste Möglichkeiten. „Pizzen sind ein erstes Angebot. Wir wollen es allerdings noch ausbauen“, beschreibt Ivanov seine Planungen. Für solche Aufgaben hat der MIWE gusto snack gleich mehrere technische Lösungen parat.

Dank einer Oberhitze funktion können überbackene Snacks sehr gut damit hergestellt werden. Dafür kann man eine hitzespeichernde Platte einlegen, die für zusätzliche Energie von unten sorgt. Eine weitere Möglichkeit ist die Dampfgar- und Kombifunktion, die sich zum Beispiel zur Zubereitung und Regeneration von Fleisch, Fisch und Gemüse anbietet. Potential sieht Ivanov hier vor allem am Abend, wenn die Bewohner des Wohnblockes nach Hause kommen und nicht selber kochen wollen.

Dabei muss sich Lefter Ivanov keine Gedanken über eine mögliche Verschmutzung der Backkammer machen. Abgerundete Ecken und glatte Flächen machen eine Innenreinigung einfach. Behilflich ist ihm dabei auch wieder die Steuerung. Über diese kann das Reinigungssystem MIWE cleaning control aufgerufen werden, das vollautomatisch die Backkammer reinigt.



Modern und aufgeräumt ist der Laden. Hier kauft man gerne ein und verweilt noch bei Kaffee und Kuchen.

„Wir sind uns sicher, dass sich diese Investition gelohnt hat“, sind sich Lefter Ivanov und seine Frau einig. Solide Technik, vielseitigste Nutzungsmöglichkeiten und eine einfache Bedienung sind im MIWE gusto snack vereint. Im ROY hilft der Ladenbackofen den Kunden jederzeit, frische Backwaren und Snacks anbieten zu können. Hier ist eben der Kunde König.

#### Steckbrief:

#### ROY - Kiosk Beck & Take Away

Inhaber: Lefter Ivanov

Sulzerallee 61

CH – 8404 Winterthur

**Sortiment:** 600 – 700 Artikel aus dem Bereich Food, Drink, Genuss, Zeitschriften und Backwaren.



Hochwertige Backwaren und hochwertiger Kaffee sind zwei Säulen des Geschäftsmodells.



Wertigkeit und Qualität strahlt schon der Außenbereich aus. Dazu passt ein MIWE-Backofen sehr gut.