ÖSTERREICHISCHE BÄCKER & KONDITOR ZEITUNG

08. Jan. 2025

Bäckerei Pfleger: Österreichs erster hybrider Bäckerladen eröffnet in Gratwein-Straßengel

Die Bäckerei Pfleger kombiniert Frische und Technologie: In Gratwein-Straßengel öffnet ein innovativer Laden, der morgens Bedienung und abends autonomen Smart-Store bietet – ein Meilenstein in der Branche.

Franz Pfleger ist begeistert. Nach den Öffnungszeiten in Bedienung wird das das Glaselemente der von AICHINGER speziell angefertigten Theke hochgeschoben und die Bedientheke wird zu einer SB-Theke.
Foto: AICHINGER

Die Bäckerei **Pfleger**, Semirach in der Steiermark, hat jüngst den ersten hybriden Bäckereiladen, in dem frisch gebacken wird, in Österreich eröffnet. Im neuen Laden in Gratwein-Straßengel, etwa 15 km von Graz entfernt, werden werktags und samstags von 6 Uhr bis 12 Uhr in Bedienung Brot, Backwaren, Süßgebäck, gekühlte Getränke, Kaffee und regionale Produkte angeboten. Für die weiteren Öffnungszeiten, montags bis

samstags bis 21 Uhr, wird der Standort in der 3.600-Einwohner-Gemeinde als autonomer Smart-Store ohne Mitarbeitende betrieben. Geplant und ausgeführt wurde der hybride Bäckerladen von Aichinger, dem führenden Ladenbauer für das Frische-Handwerk in Österreich.

Wenige Minuten nach dem Soft-Opening standen die ersten Kunden Schlange vor dem in Holzbauweise erstellten Laden. „Die Freude der Gratweiner ist sehr groß, im Ort nun einen Bäckerladen zu haben, in dem frisch gebacken wird“, betont Franz Pfleger. Er hat zusammen mit Ernst Sommerauer, Leiter Vertrieb von **Aichinger** in Österreich, den Standort geplant. „Trotz des ambitionierten Zeitplans und einer für beide Partner bislang nicht erprobten Technik für Warenauszeichnung, Bezahlung und Zugang im autonomen SB-Betrieb funktioniert der Laden von der ersten Minute“, freut sich Ernst Sommerauer.

Bäckerei Pfleger in Semirach

Mit dem Neubau der örtlichen Raiffeisenbank Gratwein-Hitzendorf und dem Abriss des ehemaligen Bankgebäudes wurde auf der Brachfläche ein neuer, zentraler Platz geschaffen. Gegenwärtig sind die Einwohner von Gratwein-Straßengel aufgerufen, Namensvorschläge zu machen. Die Gemeinde wollte auf dem Platz unter einem verbindenden Dach neben einer öffentlichen Toilette einen halboffenen Verkaufs-Container aufstellen. Ernst Sommerauer konnte die Bäckerei und Gemeinde überzeugen, dass diese Lösung für die Kunden vor der Theke und die Mitarbeiter hinter der Theke wenig attraktiv sei.

In kurzer Zeit wurde gemeinsam mit dem Architekturbüro Franz **Mugrauer** aus Feldbach, der auch den Platz gestaltet hat, in Abstimmung mit dem Ortsbildsachverständigen der elegante Pavillon entworfen und in Holzbauweise ausgeführt. Auf nur 23 m^2 Grundfläche sind Lagerung, Produktion und auf 7,5 m^2 der Verkauf der Bäckerei realisiert. „Die Abläufe für Mitarbeitenden und Kunden sind auf der zur Verfügung stehenden Grundfläche

sehr raumökonomisch geplant“, betont Ernst Sommerauer.

Aichinger plant und baut für Bäckerei Pfleger hybriden Smart-Store

Nach den Öffnungszeiten in Bedienung werden die Glaselemente der von Aichinger speziell angefertigten Theke hochgeschoben und die Bedientheke wird zu einer SB-Theke. Die Backwaren werden in Papiertüten mit Sichtfenster umgepackt, Etiketten mit Inhaltsdeklaration, Preis und Barcode aufgeklebt.

Außerhalb der Bedienzeiten wird der Laden mit einer EC-Karte, dem Smartphone oder einer Smartwatch über NFC geöffnet. Die Backwaren, Getränke, Kaffee und frische Produkte entnommen, der Barcode gescannt und mit der EC-Karte oder dem Smartphone bezahlt. Bei der Bäckerei Pfleger ist das neue Self-Check-out-System von Anker aufgestellt. In das Panel sind neben einem 23,8“-Touchscreen, ein Bezahlterminal für EC-Karten und Smartphones, ein Barcodescanner und ein Quittungsdrucker platzsparend integriert.

In Gratwein steht auf dem neu geschaffenen Dorfplatz der erste hybride Bäckereiladen

Österreich, in dem frisch gebacken wird.
Foto: AICHINGER

□□□□*In Gratwein steht auf dem neu geschaffenen Dorfplatz der erste hybride Bäckereiladen*
Österreich, in dem frisch gebacken wird.
Foto: AICHINGER

□□□□*In Gratwein steht auf dem neu geschaffenen Dorfplatz der erste hybride Bäckereiladen*
Österreich, in dem frisch gebacken wird. Foto: AICHINGER
□□□□

In Gratwein steht auf dem neu geschaffenen Dorfplatz der erste hybride Bäckereiladen Österreich, in dem frisch gebacken wird.
Foto: AICHINGER

Franz Pfleger ist begeistert. Nach den Öffnungszeiten in Bedienung wird das das Glaselemente der von AICHINGER speziell angefertigten Theke hochgeschoben und die Bedientheke wird zu einer SB-Theke.
Foto: AICHINGER

Am Self-Check-Out-Panel wird der Barcode gescannt und mit der EC-Karte oder dem Smartphone bezahlt.
Foto: AICHINGER

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at