



Lieferwagen des Café Koller mit Hebebühne und Platz für 18 Gastro-Backwagen.



Fotos: zig



Ch. Erne

Stangen fixieren das Ladegut.

Spezialaufbauten für Bäcker-Confiseur-Lieferfahrzeuge

Mehr Möglichkeiten dank Leichtbauweise

Nicht jedes Lieferfahrzeug eignet sich für unsere Branche gleich gut. Am idealsten sind an die Bedürfnisse einer Firma angepasste Aufbauten. Dies zeigen Beispiele aus den Firmen Koller, Bachmann und Zumbach.

Viele Bäckereien-Confiseries kennen die täglichen Probleme mit Standard-Lieferwagen – v.a. ein umständliches und zeitaufwändiges Be- und Entladen wegen hoher Ladekante und störenden Radkästen, die Gefahr des Überladens, das mühsame Fixieren von Kisten, Back- und Pistor-Wagen oder gar ein Umkippen von Waren.

Das «panissimo» konnte zusammen mit Rolf Käser, CEO von Baldinger Fahrzeugbau aus Urdorf (ZH), in zwei Betrieben unserer Branche sehen, wie sie die genannten Schwierigkeiten mit verschiedenen Modellen von 3,5-t-Lieferwagen umgehen. Die Firma Baldinger ist an der FBK in Halle 3.2 an Stand F06 präsent und u.a. auf Spezialaufbauten für Bäckerei-Lieferfahrzeu-

ge spezialisiert. Diese passen heute auf acht verschiedenen Automarken und fallen durch vier Besonderheiten auf: Sie haben keine Radkästen im Laderaum, die Leichtbauweise erlaubt eine höhere Nutzlast, der Kastenaufbau kann zum Be- und Entladen bis auf die Räder abgesenkt werden, und das Ladegut wird mit horizontalen und/oder vertikalen Sperrstangen oder durch Bäcker-Innenausbauten mit Gassen rasch und sicher fixiert (Infos: www.baldinger-ag.ch/baeckerei).

Hebebühne bei Koller, Sursee

Die Café Koller AG in Sursee (www.cafekoller.ch) lagerte ihre Produktion letztes Jahr vom Hauptgeschäft in grosszügige Räume im Industriegebiet aus und hat zwei

eigene Geschäfte zu beliefern (vgl. «panissimo» 23/2018). Sie konnte ein Ausstellungsmodell eines Kastenvagens mit Baldinger-Aufbau kaufen, mit dem man sehr zufrieden ist. Es verfügt über eine Hebebühne und zum Entladen von kleinen Mengen auf der Kundentour zudem über eine Seitentüre. Man schätzt auch die tiefe Ladekante und die sehr hohe Nutzlast.

Firmeninhaber David Koller erklärt: «Unser Ziel ist es, über die Hebebühne die meisten Produkte mit den Backwagen direkt in die Filialen zu liefern. Mit der Hebebühne können die Wagen sehr waagrecht verladen werden. Die Patisserie und Sandwichs «danken» dies sehr.» In Kisten transportiert werden die im Etagenofen gebackenen Brote und

Brötchen. Im Lieferwagen haben drei Backwagen der Blechgrösse Gastro 2/1 nebeneinander Platz. «Vollgefüllt sind dies 18 Backwagen und vier Türme Kisten 60×40 cm. Alle Backwagen werden mit nur einer Querstange gesichert. Dies ist sehr effizient», sagt Koller.

Rampen bei Bachmann, Luzern

Die Confiserie Bachmann in Luzern (www.confiserie.ch) hat 20 Verkaufsstellen und setzt 16 Lieferwagen ein, davon zehn mit Baldinger-Kastenaufbau. Von den Letzteren gibt es drei Typen: solche mit einer Hebebühne wie das Fahrzeug von Café Koller, ein kleineres Fahrzeug mit Klapprampe für engere Zufahrten wie im Bahnhof Luzern mit nur 2,65 m Durchfahrthöhe



Fotos: Ch. Erne

Coniserie Bachmann: Links speziell niedriges Lieferfahrzeug mit Klapprampe zum Liefen im Bahnhof, rechts Fahrzeug mit 4 m Tiefe und Mehrzonenkühlung.



Fotos: zvg

Zumbach Bäckerei-Konditorei: Da lassen sich Rampe oder Flügeltüren öffnen.

sowie grössere Fahrzeuge mit 3,6 bis 4,0 m tiefem Laderaum, Rampe und teils Mehrzonenkühlung. Die Fahrzeuge mit Rampe erlauben mehr Nutzlast. Fahrzeuge mit Mehrzonenkühlung haben etwa 850 kg Nutzlast und sind auch darum vorteilhafter als das Beladen ungekühlter Fahrzeuge mit Kühlboxen.

Der in der Geschäftsleitung für Logistik und Produktion zuständige Raphael Bachmann und der für die Fahrzeuge zuständige Sascha Tresch schätzen diese Lieferwagen. Gründe nennt Tresch mehrere: den dank langen Rampen und Absenkung des Aufbaus flachen Winkel zum problemlosen Be- und Entladen selbst von Torten, den raschen Ladevorgang – «die schnellste Chauffeurin hat den 4 m tiefen Laderaum in fünf Minuten gefüllt» – und bei den Fahrzeugen mit aktiver Mehrzonenkühlung die logistischen Vorteile. Die üblichen Roll-Kühlboxen wiegen bereits leer fast 100 kg und sind für die lange Anfahrt nach Zürich samt Staugefahr nicht geeignet. Sie werden nur bei kurzen Anfahrtswegen eingesetzt. Ansonsten sind gemäss Tresch die Fahrzeuge mit drei Temperaturzonen ideal. Neben einem ungekühlten Bereich haben diese zwei Kühlzonen mit separat einstellbarer Temperatur. Meist wird die von der Rampe her gesehen hintere Kammer als Tiefkühler genutzt und die vordere als Kühlraum. Die Fahrzeuge sind Spezialmodelle, die in enger Absprache zwischen dem Fahrzeugbauer und der Firma Bachmann konzipiert wurden. Zur Teilkompensation des Gewichts der Kühlaggregate haben sie eine Leichtbau-Rampe aus Aluminium und GFK-Kunststoff.

Die Fahrzeugflotte der Coniserie Bachmann ist auf die diversen Filialtypen und Distanzen ausgerichtet. Grössere Filialen wie jene an der Zürcher Bahnhofstrasse werden täglich sechsmal angefahren, kleinere teils nur dreimal. Das Allermeiste wird in Kisten verladen.

Weitere Aufbauten

Neben den erwähnten Aufbauten sind weitere Modelle von Baldinger in Bäckereien im Einsatz: In der Zumbach Bäckerei-Konditorei in Unterägeri (www.zumbibeck.ch) z.B. ein Modell, bei dem die Rückwand wahlweise als Rampe oder Flügeltüre geöffnet werden kann (s. Fotos oben noch ohne Firmenaufdruck).

Bisher v.a. in Deutschland eingesetzt werden Fahrzeuge, deren Innenraum in drei oder vier Gassen aufgeteilt ist (z.B. je nach Lieferort), die einzeln und verschieden tief beladen sein können. Laut dem CEO von Baldinger Fahrzeugbau soll bald ein in Deutschland bewährter Lieferwagen mit Elektroantrieb auch in der Schweiz zur Zulassung angemeldet werden. Etwas länger dürfte es noch dauern, bis dieser auch mit Kühlanlagen erhältlich ist.

Die Spezialaufbauten kosten in der Anschaffung natürlich mehr als ein Standardmodell. Die Firmeninhaber und Nutzer der Fahrzeuge sind mit diesen aber zufrieden, weil sich das im Laufe der Lebensdauer des Fahrzeugs auszahlt – dank kürzerer Verladezeit, höherer Nutzlast und sicherem Transport. Ähnliche Effekte kennt man ja von Investitionen in anderen Bereichen wie bei der Energieeffizienz oder bei der Weiterbildung der Mitarbeitenden.

Christof Erne

Aktuelle Richemont-Kurse

Konditorei

Dienstag/Mittwoch 26./27. März 2019 (2 Tage)

Hochzeitstorten mit Demo Naked Cake (mit Thomas Merker)

In diesem zweitägigen Kurs erhalten Sie Informationen rund um Hochzeitstorten und lernen die verschiedenen Materialien kennen. Unter der Führung des Dozenten Thomas Merker stellen Sie eine eigene Hochzeitstorten-Attrappe her.



Snacks

Montag, 1. April 2019

Snacks gekonnt in Szene setzen

Begeistern Sie Ihre Kunden mit einem Erlebnis rund um den Snack. Nutzen Sie die Snackvielfalt als Kommunikationsmittel. Kunden binden ist mehr als nur verkaufen. Wecken Sie den Bedarf, kreieren Sie ein Erlebnis für Ihre Kunden und schaffen Sie eine Bindung durch positive Emotionen. Julia Grommes, Snack-Beraterin, und Janin Fischer, Trainerin, zeigen Ihnen, wie Sie trendige Snacks kreieren und sie in Szene setzen. Erfahren Sie, wie Sie Ihrem Kunden ein Erlebnis bereiten und wie Sie das alles mit guter Kommunikation begleiten.

Agenda

Do, 14. März:	Deklarations-Workshop, Grundkurs
Start: Do, 21. März:	Mitarbeiterführung, Modul 1 (5 x 1 Tag)
Do, 28. März:	Vakuunkühlung – die Chance für die moderne Bäckerei
Mi, 3. April:	Kreatives Verpacken, Level 1 (im ABZ Spiez, mit praktischer Mitarbeit)
Mi/Do, 24./25. April:	Trendige Produkte aus touriertem Hefeteig
Mi, 24. April:	Einheimische Superfoods (in der Hiltl Akademie in Zürich)
Mo, 29. April:	Informationsveranstaltung BP / HFP
Di, 30. April/Mi, 1. Mai:	Schokoladen-Schaustückkurs für Fortgeschrittene (mit Elias Läderach, World Chocolat Master 2018)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldungen!

RICHEMONT LUZERN

Tel. 041 375 85 85, richemont@richemont.cc

www.richemont.online