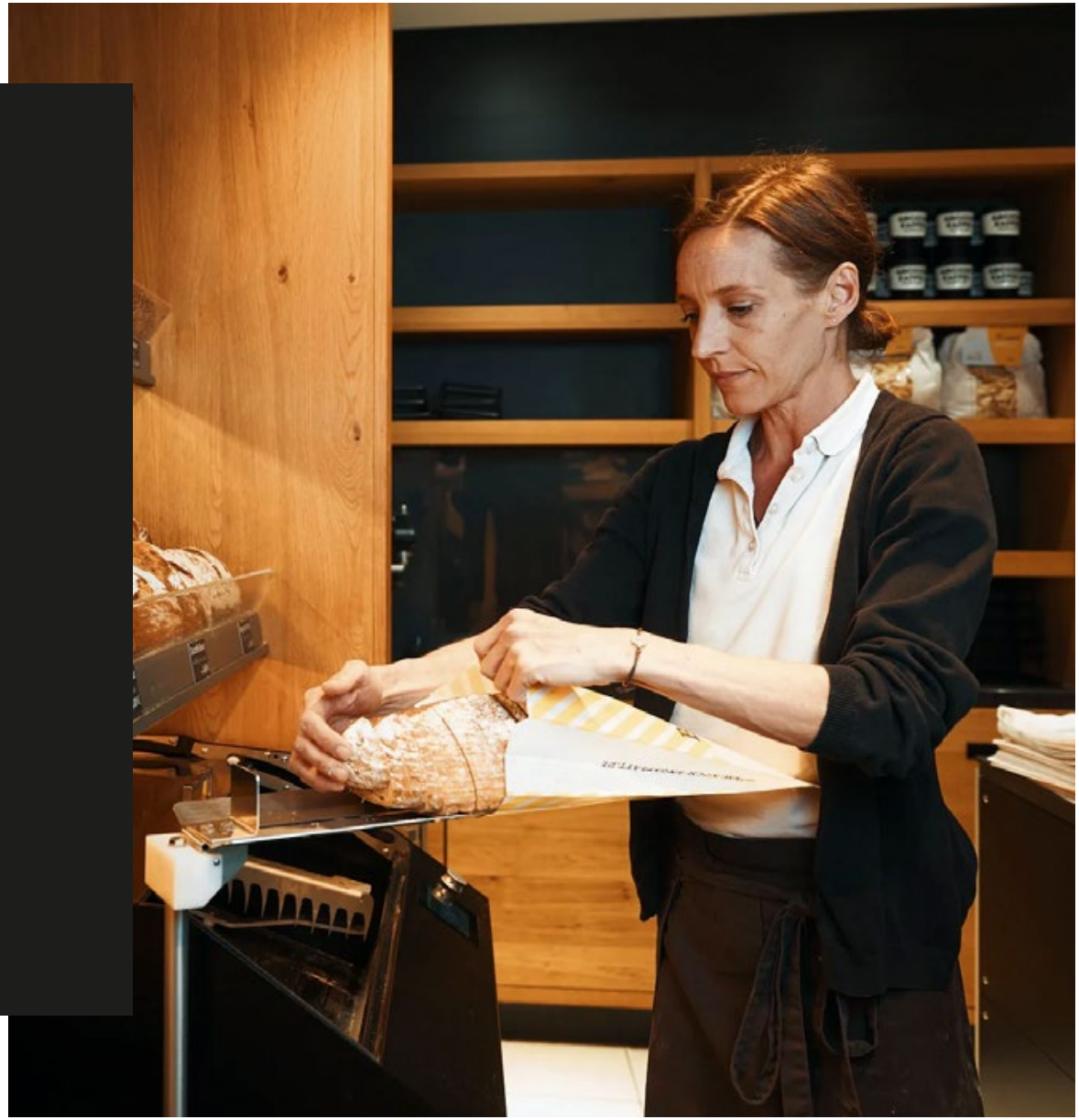
CASE STUDY

CSP erfüllt gestiegene Ansprüche der handwerklichen Bäckerei Koch

Moderne Schneidetechnik erlaubt leistungsfähigen Verkauf und entspanntes Caféerlebnis



BIZERBA

Die handwerklichen Brote der Bäckerei Koch sind in der Region bekannt und beliebt. Entsprechend hoch ist der tägliche Durchsatz. Auch das Bäckereicafé läuft gut. Die alte Brotschneidemaschine erfüllte allerdings nicht mehr die Anforderungen an Effizienz, Schnittqualität und Laufruhe. Eine neue Maschine musste her.

BIZERBA

Bäcker mit Leidenschaft

Thomas Koch hat sich mit Leib und Seele der Backkunst verschrieben. Bewusst und sehr erfolgreich grenzt sich der Bäcker- und Konditormeister, der auch begeisterter Brotsommelier ist, mit seinen handwerklich hergestellten Produkten von Bäckereiketten ab. Er verarbeitet ausschließlich ausgewählte regionale Rohstoffe und setzt auf eine lange Teigreifezeit, um seine Backwaren besonders leicht bekömmlich zu machen. Diese Qualität wird geschätzt: Der in Balingen und Bisingen ansässige Betrieb verkauft täglich rund 200 Brote aus eigener Produktion. Für seine Bäckereien sind der ergänzende Café- und Bistrobetrieb weitere wichtige Einnahmequellen, und Kundinnen und Kunden werden durch ein zusätzliches Angebot ans Unternehmen gebunden. Doch der Genuss von Kaffee und Kuchen darf möglichst wenig vom Verkaufsbetrieb beeinträchtigt werden – sowohl was die Atmosphäre, als auch was Geräusche betrifft. Darauf legt Koch größten Wert.

BIZERBA

UNTERNEHMEN

Bäckerei Koch GmbH

Die Bäckerei Koch steht seit vier Generationen für leidenschaftlich gelebtes Backhandwerk. In der Engstlatter Brotmanufaktur verbinden sich traditionelle Rezepturen mit moderner Handwerkskunst. Das Herzstück der Backstube sind handgefertigte Brote mit aromatischer Kruste, ofenfrische Krustis und der beliebte Butterhefezopf. Dem regionalen Sport fühlt sich die Bäckerei Koch eng verbunden: Mit frischem Backwerk unterstützt und verpflegt der Betrieb Handball- und Fußballverein.

Familiengeführte Traditionsbäckerei seit 1908

1 Hauptsitz mit Backstube, 3 weitere Filialen

Cafébetrieb, Mittagstisch und Events

50 Mitarbeitende

Mehr Infos unter: koch-engstlatt.de

BIZERBA

Eine besondere Eigenkreation ist unser Zollerngold. Wir backen es aus Zollernspelz, einer wertvollen Dinkelsorte, die im benachbarten Wessingen vom Landwirt unseres Vertrauens ohne Zuhilfenahme chemischer Pflanzenschutzmittel angebaut wird. Das ist unser Verständnis von Qualität!“

Thomas Koch
Inhaber der Bäckerei Koch GmbH

BIZERBA

HERAUSFORDERUNG

Brotverkauf und Cafébetrieb auf ein neues Level heben

Rund 80 Prozent der Kundinnen und Kunden der Bäckerei Koch bevorzugen fertig geschnittenes Brot. Die Ansprüche an das Schneideergebnis teilt Thomas Koch mit ihnen: Es so schnell gehen, auch frisches Brot soll in sauberen Scheiben in die Tüte, und der Geräuschpegel in der Bäckerei muss eine angenehme Verständigung mit dem Verkaufspersonal ermöglichen. Diese Anforderungen konnte die alte Brotschneidmaschine nicht mehr erfüllen. Sie war in die Jahre gekommen, deutliche Laufgeräusche störten die Kommunikation. Auch hinsichtlich Schnelligkeit, Präzision, Bedienbarkeit und Reinigungsaufwand war die Maschine nicht mehr zeitgemäß.

Entspannter Kaffeegenuss

Die Geräusche der alten Brotmaschine beeinträchtigten auch den Cafébetrieb. Doch auch, wenn die Gastronomie an den Verkauf angeschlossen ist, soll ein entspannter Kaffeegenuss möglich sein. Die Gäste sollen sich wohlfühlen, sich locker unterhalten und gerne verweilen – auch auf eine zweite Tasse. Deshalb war es die Aufgabe, eine ruhige Atmosphäre zu schaffen. Und schließlich war es Thomas Koch wichtig, bei Bedarf schnell auf einen kundenorientierten technischen Service zurückgreifen zu können, der dafür sorgt, dass das Herzstück seiner Bäckerei immer einsatzbereit ist.

BIZERBA

LÖSUNG

Schnell, leise und in höchster Qualität schneiden

Thomas Koch vertraut seit vielen Jahren auf Bizerba und hat sowohl mit den Produkten als auch dem Service gute Erfahrungen gemacht. Seine neue Brotschneidemaschine sollte deshalb ebenfalls von Bizerba sein. Er entschied sich, die CSP Assisted Sales in den Probebetrieb zu nehmen. Die neue Maschine kam im November 2024 und punktete schon bei der Installation, denn sie fügte sich in perfekt sein bestehendes Brotregal, ohne dass Umbauten erforderlich waren. Nach ausführlichen Tests entschied sich Thomas Koch, die Maschine zu übernehmen.

Aus Überzeugung für das Handwerk bevorzuge ich eigentlich das händische Schneiden. Aufgrund von Zeitersparnis und Präzision ist eine moderne Brotschneidemaschine allerdings alternativlos. Mit der CSP habe ich meine Maschine gefunden.“

Thomas Koch
Inhaber der Bäckerei Koch GmbH

BIZERBA

Leistungstest bestanden

Bei rund 200 Broten täglich in unterschiedlicher Form und Textur muss eine Brotschneidemaschine leistungsstark und präzise sein. Mit ihrem teflonbeschichteten Rundmesser schneidet die CSP bis zu 200 Scheiben pro Minute und liefert auch bei anspruchsvollem Schneidgut und sogar warmem Brot beste Ergebnisse bei minimalem Verschnitt. Wichtig für den Bäckereialltag: Die CSP meistert trotz hoher Durchsätze auch lange Betriebszeiten mühelos. Seit Inbetriebnahme läuft die Maschine absolut zuverlässig, es gab weder einen Servicefall, noch musste das Sägeblatt gewechselt oder nachgeschliffen werden.

BIZERBA

Intuitive Bedienung, schnelle Reinigung

Für Thomas Koch ebenfalls wesentliche Entscheidungskriterien: eine schnelle Einarbeitung durch sein Team und eine mühelose Reinigung. Auch hier überzeugte ihn die CSP. Sie verfügt über selbsterklärendes Touchdisplay und einen Drehknopf, mit dem man im Handumdrehen die individuell gewünschte Schnittstärke einstellen kann. Für ein optimales hygienische Bild sorgen innovative SmarterSlicing Funktionen: Indikatoren melden frühzeitig, wenn die Maschine gereinigt und das Messer geschliffen oder gewartet werden soll. Die tägliche Reinigung nimmt gerade einmal fünf Minuten in Anspruch, dazu wird die CSP einfach herausgerollt.

Hygienischer als Gatterschneider

Wegen seiner hohen Anforderungen an Hygiene kam ein klassischer Gatterschneider für Thomas Koch bei der Auswahl einer neuen Brotschneidemaschine nicht infrage. Solche Geräte haben oft schwer zugängliche Bereiche und offene Messerrahmen, was die Reinigung aufwendig und anfällig für Fehler macht. Die CSP dagegen überzeugte ihn mit einer geschlossenen, glatten Bauweise, gut zugänglichen Komponenten und wählbaren automatischen Reinigungsfunktionen. Hinzu kommen ein krümelarmes Schnittsystem, antibakterielle Materialien und eine integrierbare UV-Desinfektion – eine leichte Entscheidung für den anspruchsvollen Bäckermeister.

Ruhe in Verkaufs-raum und Café

Dass die neue CSP Brotscheidemaschine viel leiser arbeitet, nehmen auch die Kundinnen und Kunden der Bäckereicafés wahr. Zur entspannteren Atmosphäre gibt es viel wertschätzendes Feedback. Mehr Ruhe – das bedeutet auch weniger Stress und ein angenehmeres Arbeitsumfeld für die Teams in den Filialen der Bäckerei Koch. Win-win-Situation: Die hohe Zufriedenheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wirkt sich am Ende wiederum auf die Bedien- und Servicequalität aus.

BIZERBA

Zahlen, bitte

200 t

Brote pro Tag

4 Generationen

traditionelles Backhandwerk

100 %

Verbundenheit zu regionalen Sportvereinen

BIZERBA

„Unsere CSP wird inzwischen als essenzieller Bestandteil des Tagesgeschäfts wahrgenommen. Und das ist sie auch, denn in perfekter Qualität geschnittenes, hochwertiges Brot ist und bleib zentrales Element in Sortiment und Kundenservice.“

Thomas Koch
Inhaber der Bäckerei Koch GmbH

„Die CSP hat sich im täglichen Einsatz als äußerst robuste und zuverlässige Lösung erwiesen – genau das, was im anspruchsvollen Bäckereialltag zählt. Für unsere Kunden ist es entscheidend, dass Technik nicht nur leistungsstark ist, sondern langfristig reibungslos funktioniert. Dass das bei der Bäckerei Koch so ist, freut uns sehr.“

Nico Rewes
Director BU Retail Deutschland

BIZERBA

KOMPONENTEN

Die Bäckerei Koch Lösung

Schneiden	CSP Assisted Sales

BIZERBA

SIEHT GUT AUS?

Bizerba SE & Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Deutschland

T +49 7433 12-0
cm-global@bizerba.com

www.bizerba.com