

Klient nasz Pan

Rynek produktów piekarskich wydaje się nasycony. Trudno pozyskać nowe kanały zbytu. Jedynie słuszną drogą jest wyjście naprzeciw lokalnym potrzebom klienta. W szwajcarskiej miejscowości pośrodku nowego dużego osiedla mieszkaniowego powstał sklep jakich wiele, ale o „nowej jakości”. Ta koncepcja okazała się trafiona.



Sam lokal mieści się w apartamentowcu, gdzie jest ok. 228 mieszkań. Dookoła powstają nowe inwestycje mieszkaniowe – to ogromna szansa i dobre perspektywy. Bardzo ważny jest potencjał klientów, który należy zawsze wcześniej oszacować. Lokal – wbrew popularnej nazwie „kiosk” – wygląda nowocześnie. Ściany z betonu strukturalnego połączone są z elementami sztuki. Właściciel postanowił zaopatrywać mieszkańców w artykuły pierwszej potrzeby, ale usługi i produkty mają być na najwyższym poziomie. W ofercie jest ok. 700 artykułów, do tego dochodzi wysokogatunkowa kawa, bo kiosk w założeniu miał być miejscem spotkań osiedlowych mieszkańców, stąd strefa na stoliki z krzesłami (zarówno wewnątrz, jak i zewnątrz). A skoro kawa i towarzystwo – to koniecznie musiała pojawić się oferta croissantów.

Sporo uwagi zatem poświęcono ofercie świeżego pieczywa, produktów piekarskich i przekąsek. Założono, że pieczywo będzie dostarczane świeże z piekarni, ale chcąc zaoferować klientom coś dobrego również wieczorem, właściciel podjął wyzwanie samodzielnego odpieku produktów w swoim sklepie. Tym samym może być elastyczny reagując na czasowe

wzrosty sprzedaży. Sklep jest czynny od 7.00 do 23.00. Niezbędny okazał się piec. W wyniku poszukiwań na rynku i odwiedzin targów wybór padł na piec MIWE gusto snack. Oczywiście są na rynku tańsze piece, ale właściciel szukał takiego, który będzie inwestycją długofalową. Kiedy ma się tylko jeden piec musi być on niezawodny. Nie ma mowy o przestojach. Piec MIWE gusto, mimo swojej kompaktowości, jest bardzo solidny, przemyślany i ma długą żywotność.

Wymagane przyłącze prądowe dla tego pieca 230V. To kolejna zaleta, większość lokali sklepowych nie ma zasilania trójfazowego. Do tego niewielkie gabaryty, które czynią go rzeczywiście piecem sklepowym. Piec prezentuje się bardzo dobrze w samym środku tylnej lady sklepu. Nowoczesna optyka i sterowanie wpasowują się w koncepcję całego sklepu. Należy dodać, że właściciel sklepu nie potrafi w ogóle piec. Branża piekarska jest mu obca. Nie przeszkadzało to, by bardzo szybko „zaprzyjaźnić” się z piecem. Dzięki nowemu sterowaniu MIWE go! kolejne kroki obsługi są analogiczne. Wystarczy wybrać produkt i start. Jeśli trzeba dopiec, naciskamy jeszcze raz na guzik. Po wybraniu programu sterowanie pokazuje za ile minut piec będzie gotowy. Obsługa dokładnie wie, ile czasu jeszcze ma, by przygotować produkt do wypieku. W piecyku wypiekane są chleby ziarniste, orkiszowe, bagietki. Chleby dostarczane są zamrożone w fazie półzapeku. Rankiem sprzedawane jest pieczywo dostarczane przez dostawcę, po południu i wieczorem sklep oferuje „własne” pieczywo prosto z pieca. Do tego dochodzą kajzerki i croissanty, które są zamrożone w fazie wstępnie garowane. W piecu mieszczą się 3 blachy 44,5 x 35 cm. Właściciel wypieka z reguły na dwóch blachach (każda po 8-10 produktów), lepiej częściej i więcej zapachu, niż duże ilości, które zostają nie-sprzedane. Zarówno obsługa, jak i klienci mogą obserwować proces wypieku przez duże okno szklane. To często skłania do spontanicznego zakupu.





Wszyscy obserwujemy, jak bardzo konsumpcja przenosi się poza dom. Dla tego mocno rozwijającego się rynku piec MIWE gusto stwarza najlepsze możliwości. Dzięki funkcji gastronomicznej grzania od góry świetnie udają się zapiekane przekąski, dodatkowa płyta kumulująca energię zapewnia wzmocnione ciepło. Piec ma również funkcję gotowania na parze, która świetnie nadaje się do przygotowania ryby, mięsa i warzyw – szczególnie, kiedy mieszkańcy wracają do swoich domów wieczorem i nie mają ochoty na gotowanie. Właściciel nie musi martwić się o czyszczenie pieca. Pomocne w tym jest sterowanie, poprzez które można przywołać funkcję *cleaning control*, która w pełni automatycznie dokonuje mycia komory pieca. Solidna technika, wszechstronność zastosowania i łatwa obsługa to cechy, które wyróżniają piec na rynku.

PPHU GETH



www.geth.pl