

# Kleiner Bäckerei

29.06.2022

Pistor, der besondere Brotevent



# Kleiner Facts

---

- Seit 1920, im Besitz des Zürcher Frauenvereins seit 18 Jahren
- Nur in Stadt Zürich tätig, Lieferungen auch in die Agglo
- Ca. 100 Mitarbeitende (40 Prod, 35 Fil, 15 Trans, 10 Admin)
- 3 Standbeine
  - ✓ 8 Filialstandorte in Zürich (mit und ohne Sitzplätze)
  - ✓ 6 Verpflegungsmodule in KMU
  - ✓ 80 interne Kunden in Zürich und Agglomeration
  - ✓ Ca. 40 tägliche externe Kunden in Zürich und Agglomeration
- Produktion läuft 365 Tage
- Aktuell ca. 14'000 Einheiten pro Nacht von Hand
- Hauptsächlich Frischproduktion
- Wenig TK Produkte für ZFV und Grosskunden

**kleiner**

BÄCKEREI SEIT 1920

# Turnaround Faktoren

---

- Kontinuität im Team, klare Führung und Entscheide
- *Kleiner hat ein "Gesicht" bekommen*
  
- Sortimentsreduktion, Profil geschärft
- Konstante Qualität, Lieferzuverlässigkeit gesteigert
- *Kundenvertrauen aufgebaut, Saleskompetenz gesteigert*
- Organisatorische Eingliederung Logistik bei Kleiner
  
- Portfoliobereinigung
- Neues Kalkulationsmodell
- *Kundenmix verändert (mehr Endkunden, weniger Wiederverkäufer)*
- *Neupositionierung Filialen gestartet*
- *Kooperationen, interne Synergienutzung*
- *Aufbau Onlinegeschäft, Officecatering*

**kleiner**

BÄCKEREI SEIT 1920

# SCHNELLVERPFLEGUNGSMARKT ZÜRICH

## FASTGOOD

Hitzberger, Dean&David, Not Guilty, Rice up, Kaisin

Gesund, frisch, schnell, teilweise Individualisierungsoptionen, einheitlicher Ladenbau.



## CONVENIENCE-SHOPS

Coop & Migros, Coop to Go, Migrolino

Grossverteiler und Tankstellenshops, bedürfnisorientiertes Angebot, Industrietouch, unpersönlich



## TAKEAWAYS

Brezelkönig, NewPoint, Zopf&Zöpfli, Migros Take Away

Hohe Takeaway Dichte in Zentrumslagen. Kebab, Pizza und Thai sind fast überall. Diverse Foodtrucks und Deliveryangebote.



## BÄCKEREIEN

John Baker, Buchmann, Stocker, Vierlinden, Bachmann, Hug, Steiner

Modern bis verstaubt, Handwerk im Fokus, Ketten, Individualisten und Spezialisten



**kleiner**

BÄCKEREI SEIT 1920

# KLEINER BEGLEITET VIELE MENSCHEN REGELMÄSSIG IM ALLTAG

## Im Umfeld arbeitende und lernende Menschen

Verpflegen sich in der Nähe, allein oder in Gruppen,  
von morgens bis auf dem Heimweg

## Im Quartier wohnende und sich treffende Menschen

Von Singles bis Familien, primär Mittelstand

## Passanten, Durchreisende, Freizeitaufenthalter

Alle, deren Weg eher zufällig an Kleiner vorbei führt

→ Bedürfnisse: Von Geschwindigkeit bis zum Bedürfnis  
nach einem persönlichen Kontakt, sich etwas Gutes  
zu tun mit gutem Gewissen, ohne Zeit doch etwas  
Gesundes essen, für Qualität etwas mehr bezahlen,  
unkomplizierte, einfache Verpflegung den ganzen  
Tag, die ganze Woche

# kleiner

BÄCKEREI SEIT 1920



# COSTUMER JOURNEY

## «Wir gehören zu deinem Alltag»

Zu jenem von Büromitarbeitern, Mamis, Papis, Singles, Pendlern, Reisenden, Bauarbeiterinnen oder Kochherdabstauberinnen.



**kleiner**

BÄCKEREI SEIT 1920

# NACHHALTIG BEDEUTET FÜR UNS

---

## Ökologische Verantwortung:

- Mit IPS Mehl aus pestizidfreiem Anbau und Lagerung, ohne Palmöl, mit Alpensalz statt Meersalz
- Nachhaltiger Kaffee aus Zürcher Rösterei und Milch vom Hirzel
- 70% unseres Sortimentes sind vegetarisch oder vegan
- Handgemacht aus Zürich mit kurzen Lieferwegen
- Foodwaste-Reduktion durch verschiedene Kooperationen
- Nur die nötige Verpackung und Mehrwegmöglichkeiten
- 3-monatlicher, saisonaler Sortimentswechsel
- Co<sub>2</sub>-neutrale Filialbelieferung für die Zukunft
- ...

## Soziale Verantwortung

- Wir bieten Teilzeitpensen in qualifizierten und unqualifizierten Tätigkeiten
- 75% unserer Kader sind weiblich
- Wir unterstützen kleine Produzenten aus Zürich und sind Plattform für ihre Produkte
- ...

## Ökonomische Verantwortung

- Finanzielle Stabilität

**kleiner**

BÄCKEREI SEIT 1920

# Vermarktung

## Gesamt Wahrnehmung

- Mitarbeitende
- Look and feel Begegnungszone
- Qualität/Konstanz
- Positionierung, wohin wollen wir?



**kleiner**

BÄCKEREI SEIT 1920

10:13

4G



Suche

Das war ein spannender Dialog gestern bei der Jahrestagung „Handel und Wandel“ des Handelsblattes in Berlin: Zusammen mit [Bert Martin Ohnemüller](#) sprach [Dr. Markus Schweizer](#) über das Thema „Vom Point of Sale zum Point of People zum Point of Excellence: Erfolg als Konsequenz eines ganzheitlich verankerten Konzeptes.“

Ihre Kernaussagen:

Die Filiale als reiner Transaktionsraum hat keine Daseinsberechtigung mehr. Handel ist und war schon immer die Begegnung von Menschen an einem Ort, an dem man sich wohl fühlt. Deshalb sind die Mitarbeitenden die wichtigsten Akteure - ob in der direkten Interaktion mit den Kunden oder in der Gestaltung einer Filiale im Sinne eines Gesamtkunstwerks. Denn: Menschen kehren nur dorthin zurück, wo sie sich wohl gefühlt haben.

# Vermarktung

## Werbung am Verkaufspunkt

- Warenpräsentation
- Aussehen der Produkte
- Verpackung
- Print: Drucksachen, Plakate, Postkarte, Broschüre, Flyer
- Bildschirme für Kommunikation von Inhalten und Preisen
- Label wie CH Brot, IPS oder IG Urdinkel am Produkt
- Uniformen
- Ordnung & Sauberkeit
- Mündliche Kommunikation

**kleiner**

BÄCKEREI SEIT 1920



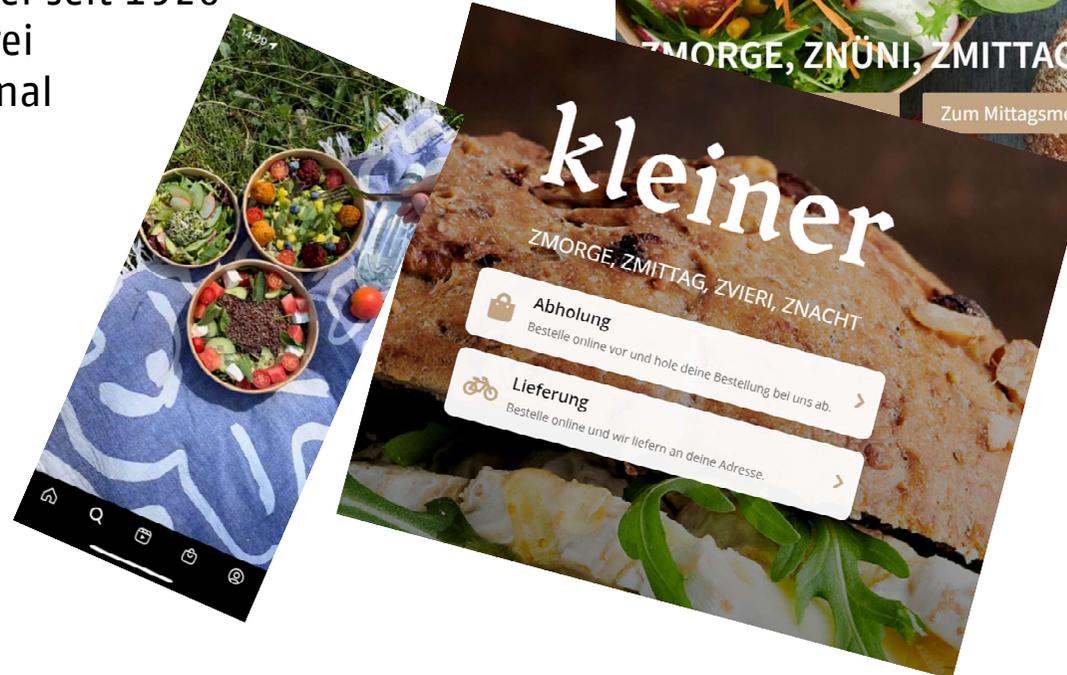
# Vermarktung

## Online

- Webseite <https://kleiner-baeckerei.ch/>
- Online Shop <https://kleiner-baeckerei.ch/lieferservice/>
- Instagramm KLEINER\_BECK
- Facebook kleiner Bäckerei seit 1920
- LinkedIn Kleiner Bäckerei
- Newsletter Pro Kundenkanal

kleiner

BÄCKEREI SEIT 1920



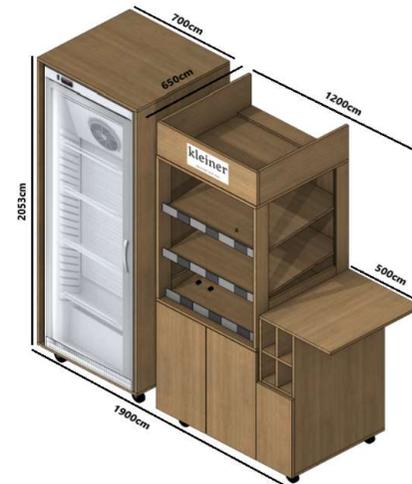
kleiner

BÄCKEREI SEIT 1920

# Vermarktung

## Persönlicher Verkauf

- Telefon Inbound/Outbound
- Kalt Akquise von Büro zu Büro
- Nacht der offenen Bäckerei
- Besuche bestehende Kunden
- Produktkatalog
- Produktmuster/Degustationen
- Caterings
- Verpflegungsmodule in Büros
- Mitarbeitende Transport



**kleiner**

BÄCKEREI SEIT 1920

# Vermarktung

## Kooperationen

- SERI
- Lauren



LAUREN WILDBOLZ & KLEINER:  
AM PULS DER ZEIT, AUSGEWOGEN &  
TÄGLICH IN ZÜRICH-ALTSTETTEN  
ZUBEREITET

Entdecken Sie unsere neuen veganen  
Minibrötli, Sandwiches und Gebäck-  
platten für Meetings, Seminare, Apéros  
oder Ihre nächste Party.

Die Kreationen wurden in Zusammenar-  
beit mit der Vegan-Expertin, Chefköchin  
Lauren Wildbolz entwickelt. Lauren  
beschäftigt sich seit über 10 Jahren mit  
der pflanzenbasierten Kulinarik und hat  
bereits 2008 das erste vegane Restau-  
rant der Schweiz eröffnet.

Wir sind stolz drauf, unser Fingerfood-  
Sortiment mit Lauren Wildbolz ein  
grosses Stück pflanzlicher zu gestalten.

kleiner



### IN DER BAHNHOFSHALLE AM HB

Hier gibt's das Beste von zwei Bäckern: SERIs Baguettes,  
Croissants, Pains au chocolat sowie kreative Sandwiches,  
Salate, Gebäck und Kaffee von uns für die Verpflegung  
unterwegs.

kleiner

BÄCKEREI SEIT 1920



Herzlichen Dank!