

## Smart Bakery Box: Effiziente Bestandsverwaltung für die moderne Backstation im Lebensmitteleinzelhandel

**Die Smart Bakery Box von umdasch The Store Makers erweitert seit Kurzem das Produktportfolio der modularen Verkaufssysteme für Kleingebäck. Von Vorteil ist das smarte Add-on für Händler vor allem, da sie von optimierten Prozessen und automatisierten Arbeitsabläufen profitieren.**

Die Situation weckt wahrscheinlich unmittelbare Erinnerungen: Beim Betreten eines Lebensmittelgeschäfts, wo Kunden eifrig durch die Gänge streifen, sorgt der verlockende Geruch von frischem Brot und Gebäck sofort für eine vertraute Atmosphäre wie beim kleinen Bäckerladen um die Ecke. Doch diese positive Stimmung kann schnell verfliegen, wenn Kunden ihre Lieblingsprodukte nicht im Sortiment vorfinden. Denn Frische und Verfügbarkeit sind bei Backwaren die beiden entscheidenden Faktoren, die mitunter über den Produktkauf entscheiden können.

Das Gebäck in der passenden Menge zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort und in der optimalen Frische – mit diesem Motto wurde die Smart Bakery Box von umdasch The Store Makers entwickelt. Verknüpft mit dem Process-Modul von Shop-IQ ermöglicht die umdasch Smart Bakery Box eine effiziente und automatisierte Verwaltung und Steuerung von Produktionsprozessen und Arbeitsabläufen. Die smarte Lösung stellt schließlich sicher, dass die benötigte Menge Gebäck zum richtigen Zeitpunkt im Regal verfügbar ist.

### **Automatisierte Arbeitsabläufe ohne manuelles Eingreifen**

Für das Verkaufspersonal bietet die Smart Bakery Box eine Vielzahl von Vorteilen. Eines der Hauptmerkmale ist die effiziente Bestandsverwaltung. Die integrierte Wiegesensorik je Präsentationstasse ermöglicht eine kontinuierliche Bestandsüberwachung in Echtzeit. Über das Process-Modul von Shop-IQ können dazu Kassen- und Warenwirtschaftssysteme verknüpft werden, womit eine vollumfängliche Kontrolle des Verkaufs- und Lagerbestandes gegeben ist. Dies minimiert unter anderem auch den Verlust von potenziellen Verkäufen aufgrund von Produktknappheit.

Sobald in der Smart Bakery Box ein definierter Mindestbestand unterschritten wird, kann ein automatischer Prozess für die zeit- und bedarfsgerechte Nachbestückung angestoßen werden. Technische Hilfsmittel für die Herstellung von Backwaren, wie etwa ein Backofen oder Gärautomat werden so ohne manuellen Eingriff angesteuert und effizienter genutzt. Über ein

Dashboard wird filialübergreifend der aktuelle Status sichtbar, vor- sowie nachgelagerte Prozesse überwacht, Mindestmengen gemeldet und die Produktfrische je Standort im Auge behalten.

Auch Daten zum Wetter oder Statistiken von anderen Verkaufstagen können im System miteinbezogen werden. So lassen sich genauere Vorhersagen über den Bedarf an einzelnen Tagen erstellen. Dies hat den Vorteil, dass damit Überproduktion genauso wie Engpässe vermieden werden können und auch ein entsprechender Qualitäts- und Frischestandard eingehalten werden kann. Durch den optimierten Prozess und die automatische Ansteuerung von Geräten wird außerdem der Energieverbrauch effizient reduziert.

„Mit der smarten Erweiterung des Bakery Box Produktportfolios wollen wir nicht nur den Konsument\*innen ein nachhaltiges Einkaufserlebnis bieten, sondern auch das Verkaufspersonal in ihrer täglichen Arbeit unterstützen“, erklärt Nina Christandl, Product Managerin umdasch Multistore Solutions. „Die effiziente Bestandsverwaltung, die bedarfsgerechte Verkaufsunterstützung und die optimierte Arbeitsorganisation sind nur einige der Vorteile, die Händler durch die Smart Bakery Box erfahren. Wir sind stolz darauf, eine Lösung geschaffen zu haben, die nachhaltig die Effizienz und den Erfolg unserer Kunden steigert und gleichzeitig das Arbeitsumfeld in den Filialen unterstützt.“

### Über Shop-IQ

Die Shop-IQ GmbH & Co.KG, unterstützt ihre Kunden gezielt bei Herausforderungen wie steigenden Rohstoff- und Energiekosten, Personalmangel, Preisanpassungen und übermäßigen Retouren bzw. Food Waste. Dies wird durch die Digitalisierung und Vereinfachung von Abläufen erreicht. Mit mehr als 40 Jahren Erfahrung im Lebensmittelhandwerk versteht Shop-IQ genau die Bedürfnisse ihrer Kunden und bietet umfassende Beratung und Planung für digitales Filialmanagement an. Sie ist ein All-in-one-Anbieter, der eine Vielzahl von Services unter einem Dach vereint, wie zum Beispiel Energieüberwachung, Temperaturkontrolle, Prozessoptimierung und Kundenanalyse. Damit ist Shop-IQ der ideale Partner für Unternehmen jeder Größe, von Einzelfilialen bis hin zu europaweiten Filialnetzen.



**Kontakt:**

**Dominik Reichartzeder**

**Marketing & PR Manager**

umdasch Store Makers Management GmbH

Josef Umdasch Platz 1, 3300 Amstetten, Austria

T +43 (0) 7472 69000-2504

dominik.reichartzeder@umdasch.com

www.umdasch.com

umdasch: handwerklich verwurzelt, visionär im Digitalen, stets mit menschlichem Anspruch und einem Ziel: Erfolgreiche Stores zu realisieren. Die Store Makers von umdasch gestalten außergewöhnliche Erlebniswelten für anspruchsvolle Kunden. Sie bedienen mit ihren vier Business Units – Multistore Solutions, Premium Solutions, Construction Solutions sowie Digital Solutions – zahlreiche Kompetenzfelder von Design Consulting & Value Engineering über Projektmanagement, General Contracting und Shop Systems bis hin zu Digital Retail. Mit rund 1.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zählt umdasch zu den führenden Ladenbau-Unternehmen Europas. Die Zentrale befindet sich in Amstetten, Österreich. Jährlich realisiert das Unternehmen über 7.000 Ladenbau- und 200 Generalunternehmer-Projekte. Gemeinsam mit den Divisionen Doka und Umdasch Group Ventures ist die Umdasch Group mit über 170 Produktions-, Logistik- und Vertriebsniederlassungen auf fünf Kontinenten tätig. Sie befindet sich seit 155 Jahren im Familienbesitz der Geschwister Hilde Umdasch und Alfred Umdasch.