

Mut zu neuen Wegen

BÄCKEREI EICHLER: NEUE FILIALE & 5-TAGE-WOCHE

Ein mutiger Unternehmer trifft manchmal auch die Entscheidung, die Richtung zu wechseln oder kleiner zu werden. Genau diese Stärke beweisen Agnes und Bernhard Eichler von der Bäckerei Eichler aus Linz. Um den langfristigen Fortbestand zu sichern, wurde nun auf eine 5-Tage-Woche umgestellt.

Agnes und Bernhard Eichler, Inhaber der Bäckerei Eichler, haben sich diese Entscheidung sicher nicht leicht gemacht: Einen gut ausgelasteten Betrieb mit vier Filialen am umsatzstarken Samstag ge-

schlossen zulassen, bereitet selbst dem abgebrühtesten Unternehmer Bauchschmerzen. Doch genau diese Maßnahme ist es, die den 70 Jahre bestehenden Traditionsbetrieb in die Zukunft führen soll: „Der mutige Schritt ist natürlich hauptsächlich daraus entstanden, dass es durch Pensionierungen und persönliche Veränderungen der Mitarbeiter eine akute Personalnot gab. Die Entscheidung zur Umstellung auf eine 5-Tage-Woche ist nicht von heute auf morgen gefallen. Der Samstag war neben dem Freitag der umsatzstärkste Tag. Infolge dessen mussten wir unser Verkaufsteam

verkleinern, was uns natürlich besonders geschmerzt hat. Im Endeffekt war es aber eine Entscheidung zwischen einer kompletten Unternehmensschließung oder einer doch gravierenden Veränderung und der Möglichkeit die Firma in eine erfolgreiche Zukunft zu führen. Wir haben daher nach mehreren Monaten Planung und Überlegungen die 5-Tage-Woche als Anreiz für potenzielle Bäcker eingeführt. Und der Plan ist Gott sei Dank aufgegangen. Wir konnten durch dieses quasi Alleinstellungsmerkmal zwei erfahrene Bäcker für uns gewinnen“, erzählt Agnes Eichler, wie es letztlich zu dieser Entscheidung gekommen ist. Für das Stammpersonal ergab sich dadurch eine bessere Work-Life-Balance, da es nun über zwei fixe freie Tage in der Woche verfügt. Die ersten Erfahrungen sind durchwegs positiv, wobei sich dieses Modell nicht für jeden Betrieb eignet, wie Bernhard Eichler betont: „Grundsätzlich muss man natürlich von Betrieb zu Betrieb unterscheiden, ob ein derartiges Modell sinnvoll ist. In unserer Backstube sind derzeit sechs Mitarbeiter engagiert, da ist es schwierig in einer 6-Tage-Woche eine Art Vertretungsrund einzuführen, da bei möglichen krankheitsbedingten Ausfällen oder wohlverdientem Urlauben ja zusätzlich Personal fehlt. Es ist aber schon so, dass wir uns im Großen und Ganzen eher eine Tendenz Richtung 5-Tage-Woche als Richtung 7-Tage-Woche – wie es derzeit vermehrt bemerkbar ist – wünschen würden.“



© Robert Maybach | robertmaybach.com

KUNDEN INS BOOT HOLEN

Bei der Umsetzung der neuen Öffnungszeiten war dem Unternehmer-Ehepaar wichtig, die Kunden nicht zu verärgern. Von Anfang an wurde klar kommuniziert, warum dieser Schritt gesetzt wurde. Mehr Freizeit fürs Team erleichtert die Personalsuche und sichert letztlich das Bestehen des Betriebs ab, so das Powercouple: „Die Rückmeldungen der Kunden sind grundsätzlich recht verschieden. Ein Großteil der Stammkunden hat verständnisvoll reagiert und kauft stattdessen eine größere Wochenendmenge bereits am Freitag. Es gibt aber natürlich auch Leute, die nicht auf frisches Gebäck am Samstag verzichten möchten und daher zu Mitbewerbern in der nahen Umgebung abwandern. Dieses Risiko war uns bewusst und muss natürlich akzeptiert werden.“

GEGENSEITIGER RÜCKHALT

Gerade bei Entscheidungen wie diesen ist es von Vorteil, einen Partner an der Seite zu haben, der einem den Rücken stärkt. Agnes und Bernhard Eichler sind nicht nur als Unternehmer ein perfektes Powercouple, sondern auch privat als Ehepaar und Eltern von drei gemeinsamen Kindern zwischen drei und zehn Jahren. Die beiden gehen seit

vielen Jahren ihren Weg gemeinsam, der sich erstmals in der 5-jährigen Tourismusschule in Bad Leonfelden kreuzte. Dort waren sie Klassenkollegen und bis zur Matura 2010. Danach sammelte jeder andere berufliche Erfahrungen ehe Agnes nach einer zusätzlichen Bäckerlehre 2017 die Firma ihres Vaters Karl übernahm. 2018 stieg dann auch Bernhard fix in das berufliche Geschehen mit ein. „Unsere Zusammenarbeit ist in der Regel sehr harmonisch. Wichtig sind vor allem eine gute Kommunikation und klar aufgeteilte Arbeitsbereiche“, erzählen sie im Interview mit BackSzene. Agnes kümmert sich unter anderem um Personalangelegenheiten, buchhalterisches und Produktmanagement, Bernhard vor allem um Marketing und Werbung, Einkauf, sowie Filialmanagement und weitere organisatorische Tätigkeiten. „Auch in Hinblick auf unsere drei Kinder ist eine entsprechende Arbeitsaufteilung wichtig, da es sich um keinen klassischen 9 to 5-Job handelt und sich die Arbeitszeiten im Zeitraum von 02:30 bis 18:30 bewegen.“ Die beiden sind ein echtes Erfolgs-Duo, das alles schaffen kann. Denn wie Agnes immer sagt: „Wenn man fünf Jahre in der gleichen Klasse geschafft hat, schafft man ein gemeinsames Unternehmen locker.“

FAMILIENBETRIEB MIT HERZ

Dass die Richtung stimmt, zeigt auch die Eröffnung der neuen Filiale in der Parzhoferstraße in Linz. Nach einem Jahr Planung und harter Arbeit findet man in einem Neubau, nur 200 Meter von der vorgehenden Filiale entfernt, ein stilvoll eingerichtetes Geschäft. Das Design wurde ans Stammhaus angelehnt, das mit hellen Holzelementen, kleinen Details und einer freigelegten Ziegelwand besticht. „Die deutlichste Aufwertung zur bisherigen Filiale ist der groß-



© Robert Maybach | robertmaybach.com

zügige Frühstücksbereich, der bisher nicht vorhanden war. Wir bemerken in den letzten Jahren verstärkt den Trend zur Nachfrage an Frühstücksangeboten. Daher war uns diese Veränderung im Vergleich zum alten Standort besonders wichtig“, erklärt Bernhard Eichler. Für die weitere Zukunft gibt es schon konkrete Überlegungen, die zur Bescheidenheit und zur Liebe zum Beruf der beiden passen: „Kurzfristig gilt es natürlich die weitere Entwicklung der Umstellung auf die 5-Tage-Woche zu beobachten. Wir befinden uns aktuell im ersten vollen Geschäftsjahr mit diesem Modell. Die Zahlen werden zeigen, ob es der richtige Schritt war. Langfristig wünschen wir uns natürlich einen erfolgreichen Fortbestand unseres über 70 Jahre alten Unternehmens, in dem die Zufriedenheit des Teams sowie der Kunden an erster Stelle steht. Wir wollen der kleine Familienbetrieb mit knapp 20 Mitarbeitern bleiben, eine Expansion ist nicht geplant. Bei uns kennt jeder jeden, teilweise sind Damen schon seit über 20 Jahren bei uns und haben somit Agnes aufwachsen sehen. Familienbetrieb ist also bei uns mehr als nur eine Floskel. Das soll auch so bleiben.“



Feinbäckerei Eichler e.U.
A-4040 Linz, Leonfeldnerstraße 209
Tel.: 0 732 / 25 46 64
baeckerei-eichler.at

e

e



© Robert Maybach | robertmaybach.com