

Das Ende der Bedientheke?

Körperkontakt vermeiden, Abstand halten, zu Hause bleiben - eine Frage, die viele beschäftigt: Wie verändert sich die Wahrnehmung der Kunden an der Bedientheke - und wird aus dem einstigen Umsatzbringer ein Auslaufmodell?

Die Bedientheke ist das Herzstück eines jeden Supermarkts. Hier hat man direkten Kundenkontakt, punktet mit Service und sorgt für einen wesentlichen Teil des Umsatzes. Und mehr noch: Mit der Bedientheke können sich Supermärkte erfolgreich von Diskontern abgrenzen.

Doch die Coronakrise stellt unser Leben auf den Kopf - und macht auch vor unseren Einkaufsgewohnheiten nicht Halt. Viele Dinge, die bisher selbstverständlich waren, werden es in Zukunft nicht mehr sein.

Dazu zählt auch die bisher selbstverständliche Handberührung jeder einzelnen Wurstscheibe: Diese Handhabung wird den hygienischen Ansprüchen der Kunden kaum noch standhalten können, denn die Hygiene wird auch nach der Coronakrise einen wesentlich höheren Stellenwert in unserem Leben einnehmen. Das bringt die Bedientheken langfristig unter Druck. Diese sind zum Großteil mit manuellen Aufschnittmaschinen ausgestattet, mit denen per Hand geschnitten, abgelegt, gewogen, verpackt und etikettiert wird. Das Fazit für den Lebensmittelhandel: Die Bedientheke wird nicht nur ein Facelift benötigen, sondern eine wahre Revolution, um in Zukunft Erfolg haben zu können.

So könnte die Bedientheke der Zukunft aussehen

Lösungen für diese Herausforderung bietet **S.A.M. Kuchler**: Das international tätige Unternehmen hat sich auf die Produktion vollautomatischer Aufschnittanlagen spezialisiert. Diese ermöglichen der Bedienkraft Wurst und Käse ohne manueller Unterstützung zu schneiden und sogar zu verpacken und etikettieren. Die Wurst- oder Käsescheiben müssen während dieser Arbeitsschritte kein einziges Mal mit der Hand berührt werden.

Die S.A.M. Systeme arbeiten nicht nur vernetzt und schneiden – mit der Hilfe von Sensoren aufs Gramm genau –, sondern verpacken den Aufschnitt in mehreren Lagen. Dem Kunden wird dadurch ein portionsweises Öffnen ermöglicht; ungeöffnete Lagen bewahren ihre unverfälschte Frische. Im Kühlschrank bleibt das SamPak länger frisch und hält länger als die herkömmlich in Metzgerpapier eingeschlagene Ware. Etikettiert wird in einem nächsten Arbeitsschritt – ebenfalls vollautomatisch.

„Unsere Anlagen sind modular erweiterbar und können sowohl über Touchscreen-Displays als auch über Sprachsteuerung – Stichwort „Alexa“ – bedient werden“, erklärt Geschäftsführer Constantin Kuchler. Kurz gesagt: Die weltweit einzigartigen Anlagen von S.A.M. Kuchler sind die Lösung für die moderne Bedientheke der Zukunft. „Eine weitere Besonderheit ist, dass man bei unserem System die gewünschte Menge in Gramm angeben kann“, erklärt Kuchler. „Die Anlage berechnet selbst, wie viele Scheiben sie für diese Menge benötigt und in welchem Format diese abgelegt werden müssen. Das kann weltweit keine andere Aufschnittmaschine.“

Vom digitalen Einkaufsterminal bis zum

Online-Shop

Verkauft werden von dem österreichischen Unternehmen nicht nur Aufschnittmaschinen, sondern auch gesamte Vertriebskonzepte für Supermärkte, Online-Händler und die gesamte Lebensmittelbranche. Innovationen stehen dabei im Mittelpunkt. Das Ziel ist es, immer zwei Schritte im Voraus zu denken, um den Kunden, zu denen lebensmittelverarbeitende Unternehmen aus der ganzen Welt zählen, einen Wettbewerbsvorteil zu verschaffen.

Den Puls der Zeit trifft man beispielsweise mit einer der neuesten Entwicklungen: Ein digitales Einkaufsterminal. Dieses sorgt für mehr Komfort und ein entspanntes Einkaufserlebnis, indem Kunden ihre Bestellungen am Terminal aufgeben und später abholen können. Ein Supermarkt-Einkauf an der Bedientheke könnte in Zukunft so aussehen: Anstatt sich anzustellen, gibt der Kunde seine Wünsche an einem Touch-Display oder in einer Handy-App ein. Er kann sich weiter auf seinen Einkauf konzentrieren und wenige Minuten später die vollautomatisch geschnittene, verpackte und etikettierte Ware aus der Abholtheke mitnehmen.

Auch für die vollautomatische S.A.M. Kuchler-Lösung für Online-Shops, bei der Aufschnittmaschinen direkt mit dem Warenkorb der Kunden verbunden sind, ist die Nachfrage groß. Sie kommt in einer Zeit, in der das Online-Shoppen von Lebensmitteln plötzlich zum Trend wurde, gerade recht.

S.A.M. KUCHLER Electronics GmbH

Geführt wird die S.A.M. KUCHLER Electronics GmbH in zweiter

Generation von den Geschwistern Constantin und Valentina Kuchler. Ihr Vater, Fritz Kuchler, war ein Pionier und als „Papst der Aufschnittmaschinen“ bekannt. Er meldete vor rund 50 Jahren das Patent für die weltweit erste elektronisch gesteuerte Schneidemaschine an. „S.A.M.“, das Kürzel im Unternehmensnamen, steht bezeichnenderweise für „sine auxilio manus“ (ohne Hilfe der Hand). 500 weitere Patente folgten seitdem. Diese Patente sind die Basis für die Innovationsführerschaft des Klagenfurter Unternehmens, das international tätig ist und bereits zahlreiche Auszeichnungen erhielt. So wurde es unter anderem von der Wirtschaftskammer Österreich als „Hidden Champion – KMU- Nischenweltmeister“ ausgezeichnet und erhielt zahlreiche Forschungs- und Innovationspreise.

Besuchen Sie uns auf: [fleischhundco.at](https://www.fleischhundco.at)