

Mario und Eric Fonk führen die Bäckerei gemeinsam in der dritten Generation.



Zwei Bäcker mit Tankstelle

Ideen muss man haben – gemeinsam mit **Korte Einrichtungen** hat die **Bäckerei Fonk** ein Tankstellenkonzept entwickelt, das inzwischen sogar Konzerne interessiert.

Wohin würden Sie Ihren Backstubenleiter schicken, wenn Sie nach einer Referenz für das rheinische Schnittbrötchen suchten? Nun, den meisten fallen auf diese Frage die üblichen Verdächtigen aus Düsseldorf ein. Ein bekannter Backmittler hat sein Referenzbrötchen dagegen in Belgien gefunden – bei dem Betrieb von Mario und Eric Fonk, die in der deutschen Enklave St. Vith eine bemerkenswerte Bäckerei führen. Nun soll an dieser Stelle die Backwarenqualität nicht an erster Position stehen. Viel mehr können sich die Kollegen auch in Sachen Konzeptentwicklung einiges bei den beiden Brüdern anschauen. Jüngster Streich: Das gemeinsam mit Korte Einrichtungen realisierte Tankstellenkonzept. Ja, richtig gelesen, zum Unternehmen Fonk gehört in St. Vith auch eine Tankstelle und der klassische, kleine Tankstellenladen wurde Anfang des Jahres

so erweitert, dass die Fonks jetzt nicht nur in Sachen Brötchen eine Referenz darstellen, auch die Manager des Total-Konzerns haben schon staunend bewundert, was sich aus einem Tankstellenshop mit der richtigen Bäckerkompetenz so alles machen lässt.

Konzeptentwicklung. Es ist zugebenermaßen ungewöhnlich, dass eine Tankstelle zu einer Bäckerei gehört. Wobei es sich bei Fonk eh um keinen normalen Betrieb handelt. Man ist es in der Familie gewohnt, auf verschiedenen Geschäftsfeldern aktiv zu sein. Senior Michel Fonk führt eine Fabrik für hochwertige Obstkonserven. Seine Erzeugnisse können Sie im Großhandel von Lindau bis Flensburg kaufen. Zusätzlich betreibt die Familie Landwirtschaft, auf einem Versuchsacker wird gerade

[1]

[2]

Fotos: B.J. / Dirk Wackewek 2014



[3]

[3] Abgesehen von einigen Dekostücken erinnert bei der Gebäcktheke fast nichts daran, dass sich der Kunde in einer Tankstelle befindet. Nur am Kassiertresen ist eine kleine Auslage für Tabakwaren eingelassen. Die obere Etage [4] ist als Lounge konzipiert, Fonk bietet seinen Gästen auch kostenloses Wlan. Die beiden Brüder haben sich auch langfristige Gedanken über die Zukunft ihrer Tankstelle gemacht: Bei Elektroautos dauert das „Tanken“ länger. Die Fahrer freuen sich dann über einen schönen Platz für die Pause.



[4]

Buchweizen angebaut. Honig kommt aus der eigenen Imkerei, Marmeladen stellt die Familie ebenfalls selbst her und Fonk ist einer der wenigen Handwerksbäcker in Belgien, die Rohmilch verarbeiten können. Kurz: Der Blick über den Tellerrand liegt bei den Fonks in den Genen und speziell die eigenen landwirtschaftlichen Aktivitäten sind wichtig für die Glaubwürdigkeit als Handwerksbetrieb. Die Fonks haben so schließlich noch alle Verarbeitungsschritte bis zum Endverbraucher selbst in der Hand. In das schöne Familienunternehmen mit Premiumanspruch passte die kleine Tankstelle am Rand des Ortes bisher vielleicht nicht so richtig hinein. Eric und Mario Fonk wollten aber das Potenzial nutzen, das sich insbesondere durch eine nahe Autobahnabfahrt ergibt. Bei den ersten Planungsgesprächen mit Korte-Fachberater Harald Krebs zeigte sich schnell, dass sich die Pläne der Brüder kaum auf der bestehenden Fläche verwirklichen ließen. Der projektierte Umsatz war hier nicht zu erreichen. Die Lösung fand sich in Form eines angrenzenden Geschäfts für Elektroartikel, das die Fonks für ihr neues Café übernehmen konnten. Nun kam es darauf an, ein Konzept zu entwickeln, das neben den klassischen Stärken des Betriebes auch auf die besonderen Anforderungen des Standortes einging. Aufgabenstellung war: Sortiment behutsam straffen und dem Standort anpassen, das tankstellentypische to go-Geschäft stärken, eine Range von Autopflegeprodukten so unterbringen, dass der Bäckeranspruch nicht litt und schließlich auch noch eine Atmosphäre zu schaf-

fen, in der sich alle Kundengruppen wohl fühlen. Eric Fonk: „Es sollte ein Platz entstehen, an dem sich auch Handwerker gern zum Frühstück treffen. Deshalb war uns speziell im Erdgeschoss wichtig, keinesfalls als „zu fein“ wahrgenommen zu werden.“ Dabei ist durchaus Ziel der Fonks, dass die Kunden länger bei ihnen verweilen. Im ersten Stock wartet auf die Gäste eine gemütliche Lounge-Atmosphäre. Kostenloses Wlan gehört zum Service und auf die Themen Klimatisierung und Akustik legen die Fonks traditionell Wert. Eric Fonk denkt dabei wieder einmal langfristig: „Mit der zunehmenden Zahl von Elektrofahrzeugen wandeln sich auch die Anforderungen an Tankstellen. Der Ladevorgang dauert mindestens 20 Minuten und man muss den Kunden das Angebot machen, diesen Zeitraum in angenehmer Atmosphäre zu verbringen.“

Keine Kompromisse. Dass man es bei Fonk mit mehr als nur einem Tankstellenshop zu tun hat, sieht man nicht nur an der Einrichtung oder der Betonung der Backwaren. An der Qualitätsphilosophie der Bäckerei machen Eric und Mario Fonk auch hier keine Abstriche. So ist es selbstverständlich, dass an dem Standort ein Siebträger zum Einsatz kommt. Alle Snacks werden frisch vor Ort belegt – das gilt selbst für Produkte wie Wraps, die andere Bäcker gern zentral herstellen lassen. Außerdem zeigt das zusammen mit Korte Einrichtungen entwickelte Konzept, dass sich auch mit sehr bäckernahen Produkten Gastrokompetenz demonstrieren lässt. Zu den wenigen „Nicht-Bäcker-Produkten“ gehört eine Tagessuppe – die selbstverständlich nicht aus der Dose kommt, sondern von der Frau von Mario Fonk, einer gelernten Köchin, täglich frisch zubereitet wird. Weiter haben die Gäste die Möglichkeit, auf Basis eines Salattellers (5,10 Euro) ihren Wunschsalat zusammenzustellen. Zu den Variationsmöglichkeiten gehören zum Beispiel Schinken und Käse (1,50 Euro), Thunfisch (2,00 Euro) oder Lachs mit Zwiebeln (2,50 Euro). Sehr schön ist weiterhin zu beobachten, wie die Brüder verstehen, vermeintlich langweilige Angebote durch Produkte aus eigener Herstellung aufzuwerten. Für das Glas warme Milch gibt es einen eigenen Werbeflyer, mit Honig aus eigener Herstellung erzielen die Fonks hier einen Preis von 2,40 Euro. Der Tee mit Honig aus eigener Herstellung kostet 2,70 Euro, wobei Basis des Erfolgs vieler Angebote ist, dass die Verantwortlichen der Bäckerei Fonk dem Thema „Geschirr und Präsentation“ traditionell viel Aufmerksamkeit widmen.



[5]

[5] Im Tankstellencafé ist das Backwarenangebot etwas gestrafft. Die Brotkompetenz unterstreicht trotz des kompakten Regals die besondere Art der Präsentation.



[1]



[2]

WIR KÖNNEN AUCH ANDERS – DAS STAMMHAUS

Es ist noch gar nicht so lange her, da galt auch für Handwerksbäcker der Grundsatz „Jeder Laden soll gleich aussehen, damit der Kunde überall sofort weiß, bei wem er einkauft“. Von dieser „McDonald’s-Philosophie“ sind die schlauerer Handwerksbäcker zum Glück wieder abgekommen. Zum einen möchte man gar nicht als seelenlose Kette wahrgenommen werden, zum anderen soll ja auch jeder Standort mit einem optimal abgestimmten Konzept bedient werden. Bei den Fonks in St. Vith kommt dann noch der Gedanke dazu, dass den Kunden – wenn die Bäckerei den Markt schon so eindeutig dominiert – Abwechslung geboten werden soll. Das Stammgeschäft liegt rund einen Kilometer vom Tankstellencafé entfernt und während man das Sortiment dort etwas gestrafft hat, fahren die Fonks hier alles auf, was sie können. Und das ist eine ganze Menge, insbesondere zum Thema Frühstück können sich Kollegen bei Fonk Anregungen holen.



[3]

[1-3] Wenn Sie St. Vith besuchen, sollten Sie auf jeden Fall auch in dem ebenfalls von Korte eingerichteten Stammgeschäft der Bäckerei vorbeischauchen. Die Fonks zeigen hier ein ganz anderes Konzept und unterstreichen so noch einmal den Anspruch, „der“ Bäcker in St. Vith zu sein. Das Café mit rund 70 Sitzplätzen und feinem Gastroangebot finden Sie in der Hauptstraße 103.

Teamarbeit. In St. Vith leben 3.500 Einwohner, für die die Fonks drei große Filialen betreiben. Trotz der Konkurrenz durch Aufbackstationen und Discounter – die es auch hier gibt – hat die Familie ihren Markt offensichtlich fest im Griff. Insgesamt wohnen in der Enklave an der Grenze rund 60.000 deutschsprachige Belgier, die sich – ausgestattet mit Minderheitenrechten – im Königreich Belgien nach Erfahrung der Fonks sehr wohl fühlen, die Arbeitslosenquote ist hier sehr gering. Das hat viel damit zu tun, dass die Menschen beweglich und mobil sind und der Bäcker ihres Vertrauens folgt diesem Vorbild. In den Aufgabenbereich von Mario Fonk fallen die Betreuung des Verkaufs und der Finanzen. Durch die gute Zusammenarbeit der Brüder hat Eric Fonk die Zeit, sich neben der Betreuung von Backstube und Marktauftritt auch als Trendscout zu betätigen und immer wieder interessante Konzepte zu besuchen. So arbeiten die Fonks grenzüberschreitend und betreiben drei Filialen in Luxemburg. Hinter der sichtbaren Fassade stehen außerdem innere Werte. Die Fonks wissen, dass sie nicht nur im intensiven Wettbewerb um die Kunden, sondern auch um die guten Mitarbeiter stehen. So ist es den Brüdern ein Anliegen, den Angestellten die Arbeit so einzurichten, dass sie gesund und lange im Unternehmen bleiben können. Wenn Sie also einmal Konzepte ansehen möchten, die etwas anders als die deutschen sind, aber von denen man doch viele gute Ideen übernehmen kann, lohnt sich auf jeden Fall ein Besuch in St. Vith. Lassen Sie sich dann auch das Stammgeschäft in der Hauptstraße nicht entgehen.

Dirk Waclawek

IN KÜRZE

Bäckerei Fonk
 Hauptstraße 103
 B – 4780 St. Vith
 Telefon: +32 (0)80 280980
 E-Mail: info@fonk.info
 Internet: www.fonk.info

Geschäftsführung: Eric und Mario Fonk
 Gegründet: 1947
 Anzahl der Filialen: 8 plus Verkaufsfahrzeug
 Mitarbeiter: 110

Besuchtes Konzept:
 Luxemburger Straße 48, St. Vith

Öffnungszeiten:
 Mo.-Fr.: 6 bis 18 Uhr
 Sa.+So: 6 bis 17 Uhr

Anzahl der Plätze
 a) innen: 40
 b) außen: 40



[4]

Größe: 150 m²
 Umsatzanteil Essen/Getränke: k.A.

Preise ausgesuchter Produkte
 Schnittbrötchen: 0,30 Euro
 Ardenner Brot (500 g): 1,95 Euro
 Landbauernbrot (1.500g): 4,10 Euro
 Kaffee: 1,90 Euro
 Latte Macchiato: 2,30 Euro
 Tagessuppe: 3,50 Euro
 Croque Käse-Schinken: 3,80 Euro
 Bonnie & Clyde Frühstück:
 (zwei Personen) 25,00 Euro

Planung und Realisierung:
 Korte Einrichtungen



[5]

[5] Die Brüder Fonk zusammen mit Korte-Fachberater Harald Krebs. Im Erdgeschoss des Cafés finden Kunden auch ein Convenienceangebot und Autopflegeprodukte. Die Einrichtung hier setzt auf Funktionalität. Lounge-Atmosphäre finden die Gäste im ersten Stock.

Fotos: B.J. / Dirk Waclawek, 2014