

KORTE Presseinformation

BÄKO-AutoPOS | Erstes Pilotprojekt in Kooperation mit Autonomo und KORTE gestartet.

Kürten, 11. April 2024

Stellen Sie sich vor, Sie betreten eine Bäckereifiliale, entnehmen Ihre Wunschware und spazieren ohne lange Warteschlangen an der Theke und ohne Kassiervorgang ganz einfach wieder hinaus und genießen die Spezialitäten Ihres Handwerksbäckers. Dieses Einkaufserlebnis mit Wow-Effekt durften die Besucher in ähnlicher Form auf der iba im Oktober 2023 mit dem Prototyp des innovativen Digitalkonzeptes BÄKO-AutoPOS mit einer hybriden Kombination aus Bedienservice, Selbstbedienungsbereichen und kassenloser Zahlungsfunktion auf dem Kooperationsstand der BÄKO mit AUTONOMO und KORTE erleben.

BÄKO-AutoPOS ist eine KI-basierte Softwarelösung, die den Einkaufsprozess der Bäckereikundschaft aktiv begleitet und ein automatisiertes Kassieren ermöglicht. Im Zusammenspiel von Kamerasystemen in der Filiale, Wiegesystemen in Regalen und der KI-basierten Software, die Entnahmen von Produkten erkennen und diese identifizieren kann, wird ein kassenloses Zahlen möglich.

Das vielseitige Konzept ermöglicht flexible Betriebsformen, vom hybriden Modell mit Fachberatung und -bedienung bis hin zur völlig autonomen SB-Bäckerei. Auch zeitlich flexible oder räumlich unterteilte Konzepte sind möglich, je nach Anforderungen an Standort, Kundschaft und Sortiment.

Die Vorteile liegen auf der Hand. Den individuellen Anforderungen auf Basis der Standortfaktoren können die backenden Betriebe mit BÄKO-AutoPOS vielseitig begegnen. Idealerweise führt das System zu einer Entlastung der Fachkräfte hinsichtlich der anfallenden Routineaufgaben wie zum Beispiel das Kassieren zugunsten einer intensiveren und menschenzugewandten Beratung.

„Unser Fokus liegt mit BÄKO-AutoPOS auf der Stärkung der Beratungsfunktion des Fachpersonals in den Filialen. Das System schafft zeitliche Freiräume für den Verkauf und steigert zudem die Effizienz.“ erläutert Stefan Strehle, Vorstandssprecher der BÄKO-ZENTRALE eG, die das Konzept federführend mit den Partnern AUTONOMO Technologies und dem Ladenbauunternehmen KORTE in die Pilotphase führt.

Die BÄKO Zentrale eG entwickelt gemeinsam mit ihren Partnern das ganzheitlich innovative System und seine Funktionalitäten strategisch weiter. Die eigene, breit aufgestellte Systemlandschaft wird über das Schnittstellenmanagement „BÄKO-Connect“ z. B. für die Anbindung von Kassen- und Warenwirtschaftssystemen oder der Absatzplanung bereitgestellt. AUTONOMO bringt seine Expertise für künstliche Intelligenz und die für die Integration notwendigen technischen Komponenten ein und betreibt und entwickelt die Technologie, die das Einkaufserlebnis ermöglicht, weiter. KORTE rundet das Team als innovativer Ladenbauer ab und verantwortet die Konzeptionierung der Systemlösung, die Integration der technisch notwendigen Hardware (Kamera- und Wiegesysteme) und entwickelt ein ganzheitliches und individuelles Ladenbaukonzept entsprechend den Standortanforderungen des Bäckereibetriebes.

Erstes Pilotprojekt in der Praxis

Als nächster Schritt im Rahmen der Pilotphase folgt nun die Implementierung einer real betriebenen Bäckereifiliale. Hierzu konnte Thomas Raffelhüschen von der Bäckerei Raffelhüschen GmbH & Co. KG auf Sylt gewonnen werden, der den Handwerksbetrieb heute in vierter Generation führt. Die Traditionsbäckerei

musste im vergangenen Jahr an allen Standorten ihre Öffnungszeiten wegen Fachkräftemangels erheblich reduzieren.

„Für uns als Handwerksbetrieb ist Sylt ein Bestandteil unserer Identität. Hier ist es leider besonders schwierig, gute Fachkräfte zu finden. Auch in Zukunft wollen wir Syltern und Urlaubsgästen unsere hochwertigen Backwaren anbieten können. Wir sind froh, dass wir mit der BÄKO und den Partnern AUTONOMO und KORTE nun ein Gesamtkonzept BÄKO-AutoPOS gefunden haben, das es uns ermöglicht, die Öffnungszeiten nicht nur zu halten, sondern sogar zu erweitern. Hierzu setzen wir an einem unserer Standorte nun auf ein SB-autonomes Konzept“, schildert Thomas Raffelhüschen seine Überlegungen.

Schnell aus der Ferienwohnung raus, frische Brötchen kaufen, die Zeitung unter den Arm klemmen und zurück geht es an den reichlich gedeckten Frühstückstisch, bevor die Inselerkundung auf dem Programm steht. Das alles soll zukünftig mit dem umfangreichen Angebot der Bäckereifiliale möglich werden.

Das Fachgeschäft bietet ein breites Sortiment an handwerklichen Backwaren mit dem Fokus auf Brötchen, ergänzt durch ausgesuchte Waren des täglichen Bedarfs, wie Milch, Butter und Eier. Der „Raffelhüschen Sylt Bäcker“ setzt auf Regionalität und Qualität, um Kunden frische und hochwertige Produkte anzubieten.

Kundenerlebnis: Ein Besuch im „Sylt Bäcker to go“

Die autonome Bäckereifiliale des „Sylt Bäcker to go“ bietet einen unkomplizierten Ablauf für ein modernes Einkaufserlebnis. Zu Beginn wählen die Kunden ihr Bezahlmittel aus. Es besteht einerseits die Möglichkeit, sich über eine App zu registrieren und so über PayPal oder Kreditkarte zu zahlen. Für Kunden, die sich nicht anmelden möchten, steht die direkte Zahlungsabwicklung über EC-Karte, Kreditkarte, Debitkarte, Apple Pay oder Google Pay zur Verfügung. Bei dieser Variante erhalten die Kunden beim Check-In einen Code, mit dem Sie im Nachgang ihren Kassenbon auf einer Webseite abrufen können.

Nach dem Einchecken erfasst die künstliche Intelligenz anonymisiert die eintretenden Personen, ordnet das gewählte Zahlungsmittel zu, öffnet einen virtuellen Warenkorb und ermöglicht das Auswählen und Entnehmen von Produkten.

Die ausgewählten Produkte können direkt eingepackt werden, sei es in die vor Ort angebotenen Tüten oder in eigene mitgebrachte Tüten, Taschen und Rucksäcke. Die entnommenen Produkte werden dem virtuellen Warenkorb zugeordnet. Nach dem Verlassen der Filiale schließt sich der Warenkorb automatisch, und die Abrechnung erfolgt nach einigen wenigen Minuten. Der Kassenbon steht den Kunden anschließend entspannt in der App oder auf einer Website zur Verfügung – ein transparentes und bequemes Einkaufserlebnis, das eine Variante des Zukunftskonzeptes BÄKO-AutoPOS repräsentiert.

Positive Kundenstimmen in den ersten Tagen nach Eröffnung

Nach Gesprächen mit Syltern und Inselgästen in der neuen Raffelhüschen-Filiale, zwei Wochen nach der Eröffnung, können wir bestätigen, dass das autonome Konzept überwiegend positiv ankommt. Selbst einige Skeptiker konnten nach ihrem persönlichen Einkaufserlebnis überzeugt werden, auch wenn der Einkauf zu Beginn für den ein oder anderen tatsächlich etwas gewöhnungsbedürftig erscheint.

Eine Familie mit Kindern erlebt einen gemeinsamen Einkauf, verlässt strahlend die Filiale und berichtet, dass der Einkauf wirklich kinderleicht sei. Auf Rückfrage bei Teenagern wurde die Aussage bekräftigt, dass dies die Zukunft des Einkaufens werden könnte und KI-gestützte Lösungen aufgrund der Personalsituation unverzichtbar seien. Viele Gäste aus der sogenannten Babyboomer-Generation, um die 60 Jahre alt, zeigten überhaupt keine Berührungsängste und sahen den Umbau des Standortes als positive Notwendigkeit an.

„Ich bin mir nicht sicher, ob diese Art des Einkaufens etwas für mich ist, aber ich werde es ein paarmal ausprobieren, bevor ich mir eine abschließende Meinung bilde“, erklärt uns eine Dame im Rentenalter und signalisiert so eine grundsätzliche Offenheit neuen Konzepten gegenüber.

Wir beobachten, dass „Wiederkehrer“ in weniger als 20 Sekunden ihren Einkauf erledigt haben und die Einfachheit und Schnelligkeit des Einkaufserlebnis für sie ein ausschlaggebendes Kriterium darstellt.

Alle Befragten waren sich zudem einig, dass die DNA der Traditionsbäckerei Raffelhüschen und damit verbunden die Qualität des Handwerksbäckers nach wie vor Bestand hat und für die Einkaufenden wichtig sei.

Gemeinsamer Messeauftritt auf der Sachsenback mit Pilotprojekt BÄKO-AutoPOS

Nach dem Debüt auf der iba 2023 und dem erfolgreichen Start des Pilotprojektes Raffelhüschen auf Sylt präsentiert die BÄKO-ZENTRALE eG in Kooperation mit AUTONOMO Technologies und dem Ladenbauunternehmen KORTE auf der Sachsenback 2024 in Dresden zum zweiten Mal einen Prototyp des innovativen Digitalkonzeptes BÄKO-AutoPOS.

Der partnerschaftliche Messeauftritt eignet sich weiterhin dazu, Erfahrungen zu sammeln und mit den Bäckereibetrieben aus Mittel- und Ostdeutschland in den Austausch zu gehen.

„Mit unserem gemeinsamen Pilotprojekt auf Sylt haben wir bereits erste Erkenntnisse zur Technologie und Potenzial zur Weiterentwicklung der Integration in die Ladeneinrichtung mitgenommen und werden dies in den nächsten Wochen noch intensivieren. Die Sachsenback gibt uns die Möglichkeit erste „Learnings“ mit der Branche zu teilen und aktuelle Anforderungen und Perspektiven zu berücksichtigen.“, erläutert KORTE-Geschäftsführer Christian Saßmannshausen.

„Denn wir sehen uns als Ladenbauer mehr denn je in der Verantwortung, unsere Kunden auf dem Weg zur personalreduzierten Filiale zu begleiten. Hier bieten wir schon heute zukunftsfähige Ladenbaulösungen an, unabhängig von autonomen Konzepten, wobei auch hier der Fokus auf der Entlastung des Personals liegt.“

Pressekontakt:

Korte Einrichtungen GmbH

Anja Wollermann, Leiterin Marketing & Unternehmenskommunikation

Wipperfürther Straße 440

51515 Kürten

Telefon: 02268 53-495, Mobil: 0151 67333360

E-Mail: wollermann@korteeinrichtungen.de

KORTE-Landingpage „Lösungen“:

www.korteeinrichtungen.de/loesungen



Veröffentlichung von Text- und Bildmaterial honorarfrei unter Angabe der Bildquelle und im Zusammenhang mit redaktioneller Berichterstattung über KORTE Einrichtungen. Die Nutzung zu Werbezwecken ist ausgeschlossen. Belegexemplar erbeten.

Anlagen – 10 Abb.:

Check-In.jpgg

Eingang.jpgg

Erst_einchecken.jpgg

Innen_ohnePeople1.jpgg

Innen_ohnePeople2.jpgg

Kamera.jpgg

People1.jpgg

Smartphone-Bon.jpgg

TR2.jpgg

TR3.jpgg

Check-In-Terminal | Auswahl Zahlungsmethode

Eingang Bäckerei-Filiale „Sylt Bäcker to go“ Raffelhüschen

Eingangsbereich Terminal | Check-In Gate

Bäckerei-Filiale mit handwerklicher Backkunst

Bäckerei-Filiale mit handwerklicher Backkunst

Ausschnitt Kamerasystem mit Sensoren

Kinderleichtes Einkaufserlebnis für Groß und Klein

Wenige Minuten nach Einkauf: Bereitstellung Bon

Glücklich: Thomas Raffelhüschen vor seiner autonomen Filiale

Glücklich: Thomas Raffelhüschen in seiner autonomen Filiale