

# Landbäckerei Sammelplatz rüstet sich für Zukunft

## Studenten der FHS St. Gallen erarbeiteten eine umfassende Unternehmensanalyse

Fünf Studenten der FHS St. Gallen, Hochschule für Angewandte Wissenschaften, erarbeiteten während eines Semesters eine Unternehmensanalyse für die Landbäckerei Sammelplatz. Dabei profitierte die Landbäckerei vom Fachwissen der Betriebsökonomiestudenten. Die Studenten ihrerseits erhielten wertvolle Einblicke in die Praxis.

(Mitg.) Seit 1988, bereits in der dritten Generation, wird die Landbäckerei von Jacqueline und Hans-Ueli Fässler mit viel Elan geführt. Die Unternehmung ist in der Region stark verwurzelt und wird vor allem wegen der Qualität und Frische ihrer Produkte geschätzt. Deshalb ist es nicht überraschend, dass die Landbäckerei nebst dem Hauptsitz noch zwei weitere Filialen unterhält. Dank kontinuierlichem Wachstum konnten auch ständig neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Jacqueline und Hans-Ueli Fässler sind zusammen mit den rund 30 Angestellten stets bestrebt, neue Attrak-

tionen und Produkte zu lancieren. Der Biberbackevent, bei dem man selber einen Biber herstellen kann oder das Holzofenbrot sind nur zwei Beispiele dafür.

### Kunden stehen im Mittelpunkt

«Der Kunde ist König»: Dieses beliebte Sprichwort wird bei der Landbäckerei aktiv umgesetzt. Deshalb erarbeiteten die Studenten zusammen mit der Auftraggeberschaft einen umfassenden Fragebogen zur Analyse der Kundenbedürfnisse. Während über drei Wochen verteilten sich die Studenten auf die verschiedenen Filialen und interviewten Kunden der Landbäckerei. Dabei hatten die Kunden die Gelegenheit, ihre Meinung bezüglich Qualität, Sortimentsvielfalt und weiteren Kriterien frei zu äussern. Um ein repräsentatives Ergebnis zu erhalten, wurden über 50 Kundinnen und Kunden befragt. Als Dank für die Teilnahme erhielten die Kunden einen Berewegge sowie einen Gutschein für das Café in Appenzell.

Nebst der Kundenzufriedenheits-

analyse erarbeitete das Team auch eine SWOT-Analyse, bei der die Stärken und Schwächen des Unternehmens, sowie die Chancen und Gefahren des Marktes für die Landbäckerei eruiert wurden.

### Erkenntnisse für die Zukunft

Die konstant hohe Qualität und Frische der Produkte wird von der Kundschaft in deren Antworten bei der Befragung eindrücklich bestätigt. Deshalb werden auch in Zukunft nur die besten Rohmaterialien verwendet und alle Produkte frisch hergestellt. Die breite Produktpalette wird basierend auf den Ergebnissen der Kundenzufriedenheitsanalyse optimiert und den Bedürfnissen der Kunden angepasst.





Die Beteiligten an der Unternehmensanalyse; vordere Reihe: Dr. Sybille Olbert, Hansueli und Jacqueline Fässler, Fabian Ramsauer; hintere Reihe: Navin Emanuel, Simon Brey, Tobias Dörig, Erwin Halilovic. (Bild: zVg)