

Keks goes Business

DIE KEKSWERKSTATT in Tübingen macht jeden Keksgeschmack möglich. Nach dem Motto „Kekse gehen immer“ hat Sebastian Reza vor knapp zwei Jahren die Kekswerkstatt in Tübingen gegründet. Und zwar mitten im Sommer. Mittlerweile haben sich Sortiment und Kundentamm vervielfacht.

TEXT: SIMONE MAIER | FOTOS: UNTERNEHMEN

Geordnetes Chaos. So ließe sich die Kekswerkstatt am ehesten beschreiben. Im alten Pförtnerhäuschen auf dem ehemaligen Gröber-Areal in der Derendinger Straße werden seit Sommer 2011 die wohl außergewöhnlichsten Kekskreationen erfunden und vermarktet. Gebacken werden sie im Café Kult in Gomaringen.

„Die meisten Kekse schmecken doch nicht wirklich gut. Eher langweilig. Es bleibt nichts hängen,“ so die Antwort von Sebastian Reza, warum er auf die Idee mit Kekskreationen via Internet kam. Fast alles lässt sich mittlerweile schon im Internet per Mausklick zusammenstellen, warum nicht also auch eine köstliche Backmischung für Kekse. Schnell war der Partner für die praktische Ausführung gefunden: Bäckermeister Jörg Schmid von der gleichnamigen Bäckerei aus Gomaringen, der bereits vielfach auf sich aufmerksam gemacht hat. Zuletzt gewann er die Meisterschaft zum besten Meisterbäcker Deutschlands. Mit der Produktionsliste der Aufträge gehen die Kekswerkstatt-Mitarbeiter in die Backstube; dort wird der individuelle Teig gemacht. Der Meisterbäcker stimmt ihn ab. Ganz wichtig: die Ruhezeit macht's. Diese kann Stunden gehen. Wenn die Kekse aus dem Ofen kommen und abgekühlt sind werden sie von Hand verpackt. Einer hält das Tütchen auf, der andere befüllt. Zum einen wegen der Individualität des Tüteninhalts zum anderen, damit

keine fettigen Fingerabdrücke hinterlassen werden.

Den virtuellen Part – Webseite und Online-Marketing – nahm der gelernte IT- und Vertriebsspezialist selbst in die Hand. Dass die Lebenspartnerin zufällig eine begnadete Schreiberin ist, kam dem professionellen Internet-Auftritt noch zu Gute. Mit sehr ansprechenden Seiten und der Möglichkeit, über 600 000 verschiedene Keksvarianten anbieten zu können, startete das junge Unternehmen durch.

Die, die an der Ideenfindung beteiligt waren, waren schnell Feuer und Flamme. Auch das Wirtschaftsministerium in Stuttgart war begeistert: Zwei Tage im Sommer 2012, 35 Geschäftsideen, sechs Finalisten, drei Jurys aus jeweils fünf hochkarätigen Mitgliedern – der Sieg im Elevator Pitch im Rahmen der Gründerzeit Baden-Württemberg ging an die Kekswerkstatt. Die hat Sebastian Reza davon überzeugt, dass nicht nur Liebe sondern auch Geschäftsmodelle durch den Magen gehen.

Kekse für Unternehmen

Dass es ein Großauftrag werden würde hat Sebastian Reza beim Anruf noch nicht gehnt. Die Assistentin der Geschäftsführung eines großes Telekommunikationsunternehmens rief ihn an. Aus Bonn. Das Glück wollte es, dass sie ein erklärter Keksfan ist und bei der Internet-Recherche für ihr neues Projekt auf die Kekswerkstatt aufmerksam wurde. Das Un-

ternehmen hatte eine Produktinnovation, die sie den Mitarbeitern und Kunden nahe bringen wollten. „Da Newsletter quasi inflationär sind und sie keiner mehr lesen will musste eine neue Idee her,“ so die rechte Hand des Geschäftsführers. Die Idee: das neue Produkt sollte erlebbar gemacht werden. Zuerst wurde es intern vorgestellt. Das neue Logo wurde auf den Keks gebacken. Mit Zuckerguss. Dem Auftraggeber war es wichtig, eine Botschaft zu transportieren, die im Kopf bleibt. Multisensorisches Marketing ist hier das Stichwort. Es hat gewirkt: die Mitarbeiter waren mehr als begeistert. Zum einen über die Idee, zum anderen über den köstlichen Keks – die Motivation der Mitarbeiter war geschürt.

Oder eine deutsche Bank in Madrid: Sie hatten eine interne Schulungsveranstaltung. Zur Einstimmung gab es eine Tüte mit Schokokeksen aus Tübingen. „Ganz ehrlich: die Madrilenen sind angeblich schier ausgeflippt,“ lacht Reza. Wo denn diese Kekse her seien wurde nachgefragt und prompt verließ eine große Ladung Schokokekse nicht viel später die Tübinger Postfiliale Richtung Spanien.

Den längsten Weg, den die Kekse bisher gemacht haben, war der bis nach Japan. Ein deutscher Manager, der nach Japan entsandt wurde, wollte seinen asiatischen Kollegen etwas Gutes tun und ließ sich verschiedene Kekssorten schicken. Es wird nicht das letzte Mal gewesen sein.

Auch kann der QR-Code eines Unternehmens einen Keks zieren. So geschehen kürzlich im Rahmen einer IT-Messe. Dort hatten 4000 Hotelgäste einen Keks mit dem QR-Code eines großen asiatischen Werkstoff-Unternehmens auf ihrem Kopfkissen liegen. Nach dem Motto: erst einscannen und dann verspeisen.

Geht nicht gibt's halt doch

Ein Unternehmer, der seine Firma auch auf dem Gröber Areal hat, dachte sich „warum in die Ferne schweifen wenn das Gute liegt so nah.“ Er ließ sich in der Vorweihnachtszeit vier verschiedene Sorten Kekse bringen, diese wurden von ihm und seinen Mitarbeitern in den wöchentlichen Meetings probiert und daraus entstand der Favorit „Keks Apfelstrudel.“ 70 Päckchen hat er an Weihnachten an seine Kunden verschickt. Diese haben es ihm mit netten Dankeschreiben quittiert. Das sei endlich mal was anderes und auch noch mit Lokalkolorit, war die einhellige Meinung der Kunden.

Lediglich bei der Anfrage nach einem Keks mit der Aufschrift „Fleisch ist Mord“ zuckte Reza kurz zusammen. Schließlich ist es ihm wichtig, inhaltlich neutral zu bleiben. Eine vegane Protestgruppe stellte die Anfrage. „Da unsere Kekse die Menschen glücklich machen sollen, haben wir diesen Auftrag charmant abgelehnt,“ schmunzelt der Jungunternehmer.

“ Unsere Geschäftsidee ist ganz einfach: Wir kreieren köstliche Augenblicke.

Sebastian Reza
Geschäftsführer
Kekswerkstatt



DIE KEKSWERKSTATT

wurde 2011 mit dem Ziel gegründet, Kunden individuelle Kekse aus einer Vielzahl an Zutaten zu bieten. Drei Teigsorten – ein süßer Mürbeteig, ein herzhafter Frischkäseteig oder ein lactosefreier Dinkelmehlteig – dienen auf der Webseite als Basis, die mit bis zu vier Zutaten individualisiert werden kann. Hier hat man allerdings die Qual der Wahl: von bunten Schokolinsen, Cranberries bis zu Salami, Parmesan und Popcorn gibt es alles im Programm. Mehr Infos: www.kekswerkstatt.de

ANZEIGE



Ingenieur- und Meisterbetrieb der Elektroinnung: Planung und Ausführung. Beratung, Verkauf und Service von Qualitäts-Hausgeräten

Hausgerätefachhandel mit „1a“-Beratung und prämiertem Service:

- Individuelle Terminvereinbarungen, Beratung auch zu Hause
- Markenhersteller, **Miele** -Premium Partner
- Qualifizierter Kundendienst, Reparaturen, Einbau- und Umbauservice



Planung und Ausführung der Gebäude- und Elektrotechnik:

- Sicherheitstechnik: Brand- und Einbruchmeldesysteme, Zutrittskontrolle, Videoüberwachung
- Automatisierungstechnik, Schaltschrankbau, Netzwerktechnik, Bussysteme
- Blockheizkraftwerke, Solartechnik, Wärmepumpen, Klimatechnik
- e-Check für Privat und Gewerbe
- Komfort Elektroinstallationen

ELEKTRO KURNER - Innungsfachbetrieb
EP: Elektro Kurner - Haushaltsgeräte
Handwerkerpark 9 Tel.: 07071 943800
72070 Tübingen email: info@elektro-kuerner.de
www.elektro-kuerner.de - Barrierefreier Zugang - Kostenlose Haus-Parkplätze

ELEKTRO KURNER
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM GMBH