



Sorgt für das „zweite Maschinenleben“: MCS-Chef Michael Carlo Schneider (l.) kauft deutschlandweit Maschinen auf und setzt sie instand. Fotos: Kauffmann

So gut wie neu

MCS Backtechnik bringt gebrauchte Maschinen wieder auf Vordermann

Von Dieter Kauffmann

Was machen, wenn in der Backstube eine Maschine kaputt geht und nicht mehr repariert werden kann? Entweder ersetzt man sie gleich durch eine neue oder sucht nach einer gebrauchten, die die Aufgaben der bisher im Betrieb eingesetzten gleichwertig übernimmt. Im Hinblick auf die Funktionstüchtigkeit einer Maschine hat der Bäcker beim Neukauf deutliche Sicherheiten durch die Gewährleistungspflicht des Herstellers, bei einer Gebrauchten sieht das schon anders aus. Hier sind Zuverlässigkeit und beste Referenzen des Händlers gefragt. Einer, der dies problemlos vorweisen kann, ist Michael Carlo Schneider.

Der gelernte Maschinenbauer ist schon 15 Jahre im Geschäft und steht der Backbranche seit jungen Jahren ganz nahe – die

erste Backstubenluft schnupper- te er während seines Zivildienstes in der Bäckerei einer sozialen Einrichtung. Dieses bewusste Erleben der Herstellung von Lebensmitteln ließ ihn nicht mehr los. Er studierte Ökotrophologie und arbeitete während der Praxissemester in Bäckereien. Anschließend war er für ein Jahr in Bäckereien in Australien und Neuseeland tätig.

Zurück in Deutschland arbeitet Schneider für vier Jahre beim Demeter-Verband in Stuttgart. Während seiner dortigen Beratertätigkeit erlebte er, wie Bäcker immer nach gebrauchten Maschinen gesucht und ihn um Vermittlung gebeten haben. So erkennt Michael Carlo Schneider als Maschinenbauer und dem Bäckerhandwerk nahe Stehender seine wahre Profession. 1999 gründet er die MCS Backtechnik GmbH & Co. KG, die Bäckereimaschinen aufkauft, instand-

setzt und wieder verkauft. „Dieses Geschäft basiert auf Vertrauen“, erklärt Schneider die Grundlagen seiner Existenz, „da einigt man sich mit Handschlag.“ In dieser Konsequenz zählt für ihn aus einem solchen Handelsgeschäft nicht der maximal erzielbare Gewinn, sondern die bestmögliche Kundenzufriedenheit: „Es nützt mir auf Dauer nichts, wenn ich mich mit Reklamationen herumschlagen muss.“ Die Maschinen werden „nach bestem Wissen und Gewissen“ instandgesetzt und wenn etwas defekt sein sollte, wird es mit Original-Ersatzteilen repariert. Je nach Zustand lässt Schneider die Maschinen auch noch lackieren. Hier arbeitet der MCS-Geschäftsführer mit einer Autolackiererei zusammen, die mit professionellem Maschinenhartlack für ein modernes und hygienisch einwandfreies Erscheinungsbild sorgt.

Die Maschinen von MCS stammen zum größten Teil aus Betriebsauflösungen. „Wir kaufen aber auch Leasingrückläufer, Messemaschinen, Abschreibungsobjekte und ähnliches“, erklärt Schneider. Der Schwerpunkt liegt dabei auf klassischer Handwerksbäcker-Technik wie Knet-, Wirk- und sonstige Aufarbeitungsmaschinen, Bröchenanlagen oder Rühr-, Anschlagmaschinen, aber auch Stikken-, Ladenback- oder Eta- genöfen bis 12 m² Backfläche. Ergänzend dazu steckerfertige Kühl- und Gefrierschränke.

Im Gegensatz zu den Gebrauchtmaschinen der Hersteller, die dort meist generalüberholt – also komplett zerlegt und wieder aufgebaut werden – sind die MCS-Maschinen „nur“ gereinigt, instandgesetzt und gegebenenfalls neu lackiert. „Dies macht sich natürlich auch beim Preis bemerkbar“, so Michael

Carlo Schneider. „Wir erklären das dem Bäcker und dieser entscheidet dann, ob ihm die MCS-Instandsetzung reicht.“ Hier kommt auch das wichtige Vertrauensverhältnis zwischen Bäcker und MCS wieder ins Spiel, denn im Gegensatz zum Hersteller gibt es bei Schneider nicht die der gesetzlichen Gewährleistungspflicht entsprechende Garantie. „Sollten dennoch Probleme auftreten, wird sich gütlich geeinigt“, verspricht Schneider.

Seine Kunden kommen aus allen Betriebsgrößen, meist sind es aber kleine bis mittlere Unternehmen. Da MCS am Standort Lich bei Gießen gewissermaßen in der Mitte Deutschlands sitzt, können sich Bäcker die Maschinen entweder per Fachspedition liefern lassen oder sogar selbst abholen.

► Informationen:

Tel. 0171 5223787

www.mcs-backtechnik.de