

JEDE KRISE SETZT AUCH KRÄFTE FREI

Mit der neuen konzeptionellen Ausrichtung von Müllers Bäckerladen in Duisburg durch Walterscheid werden Arbeitswege optimiert und Laufwege von Mitarbeitern reduziert. Das spart Zeit und am Ende Geld.



Die neue Brotwand mit ihrer außergewöhnlichen Warenpräsentation ist ein Blickfang.



Die unterschiedlichen Sitzbereiche laden Jung und Alt zum Verweilen ein.



Früher kaufte man Drinks an der Theke der Diskothek, heute Brot in der neuen Filiale von Müllers Bäckerladen. Diese entstand nach umfangreichen Umbauarbeiten in Zusammenarbeit mit Walterscheid in einer ehemaligen Diskothek, direkt am Duisburger HBF.



Krisen, wie sie die explodierenden Energiekosten, die hohe Inflation, Pandemieeinschränkungen, Kriegsunsicherheiten und zudem noch der Personalmangel in der Branche verursachen, erzeugen nicht nur Kopfschmerzen, sondern fördern auch den Überlebenswillen und die Kreativität Einzelner: Sie können ungeahnte Kräfte freisetzen. Das Feedback der Backwarenbranche ist da – Wünsche nach mehr Flexibilität, wertigen Exponaten, bedarfsgerechter und effizienter Technik sowie prozessorientierten Arbeitsabläufen und Nachhaltigkeit fokussieren, wo die Reise der Branche hinget.

Den Beweis hierfür tritt beispielhaft Müllers Bäckerladen, 1881 gegründet, mit seinen zehn Filialen nach Übernahme durch Familie Singh in Duisburg an. Schon 2019 übernahm Justin Singh als Inhaber mit seinem Vater Sodhi, gelernter Konditor und seiner Mutter Jagelish, den Filialbetrieb altersbedingt von Reinhard Müller. Die neue Filiale entstand nach umfangreichen und aufwendigen Umbauarbeiten in einer ehemaligen Diskothek, direkt am Duisburger Hauptbahnhof.

VON ENTWURF BIS GESAMTKONZEPT

Bei der Entscheidung für einen Ladenbauer spielte der Kontakt von Justin Singh zur Juniorchefin des Brot- und Kaffeehauses Hendkers aus Krefeld eine entscheidende Rolle, da beide gleichzeitig die Meisterschule besuchten und Hendkers erst kürzlich ihren Flagshipstore in Krefeld mit der Walterscheid Projektschmiede gebaut hatten. So entstand nach Empfehlung der Erstkontakt mit Baustellenbesichtigung durch Walterscheid-Kundenberater Tobias Schwanewilm.

Es folgte für Familie Singh ein Besuch der Back-Handwerk-Messe der BÄKO West in Mönchengladbach, wo Walterscheid mit einem Ausstellungsstand präsent war und den ersten Konzeptentwurf vorstellte. Ein sehr positives Feedback fand bei Singhs die vorgestellte neue Brotwand mit ihrer außergewöhnlichen Warenpräsentation für Brote, Baguettes und Brötchen. Durch die nahezu senkrechte Präsentation werden Krusten und Toppings der Backwaren hervorragend in Szene gesetzt. Außerdem bietet die Brotwand nützliches Zubehör, großen Stauraum und eine praktische Trittstufe zum besseren Erreichen der Ware.

Es folgten weitere Planungsstufen unter Einbeziehung der Brotwand bis zum finalen Konzept u. a. mit dem Besuch der Walterscheid-Produktion in Neunkirchen und einer 3D-Visualisierung von Dipl.-Designer Andre Walterscheid für das Gesamtkonzept. Auf einer Gesamtfläche von ca. 200 qm werden nun frische Spezialitäten aus der Backstube und Konditorei, herzhafte Snacks, Kaffeespezialitäten u. v. m. in einem einzigartigen Rahmen präsentiert und serviert. Die verschiedenen Sitzbereiche wurden so angelegt, das sich Jung und Alt hier gleichermaßen wohlfühlen. Mit der neuen konzeptionellen Ausrichtung wurden auch Arbeitswege optimiert und Laufwege von Mitarbeitern reduziert. Das spart Zeit und am Ende Geld. Die besondere Atmosphäre wird durch den perfekten Einklang der Farben und wertigen Materialien mit der inszenierten LED-Lichtstimmung erreicht. Das Resümee lautet: Den Kunden gefällt das einladende Ambiente, dem Personal die gut funktionierenden Arbeitsabläufe – und der Inhabersfamilie das Feedback der Kunden. ■



Die frischen Spezialitäten aus der Backstube und Konditorei werden ansprechend präsentiert und in Szene gesetzt.



NEU: VOM ERFINDER DES QUARKINI!

Die knusprige **Snack-Sensation**

CHURRINI

Super knusprig. Pflanzlich. Im Snack-Format.

- außen **knusprig** – innen **fluffig**
- rein **pflanzlich**
- perfekter Snack **To-Go** mit **ansprechender Optik**
- **lukrative Gewinnmarge durch sehr hohe Massenausbeute:**
1.000 g Churrini-Pulver ergeben 2.800 g Masse

