



Die Bäckerei Plank präsentiert sich mit Wohlfühlatmosphäre, unterstützt durch den Ladenbauer Berner.

Ambiente schaffen

Wer Wertigkeit, Flair und Wohlbefinden in seinen Bäckerei- und Konditoreifilialen vermitteln möchte, setzt auf die entsprechende Einrichtung. Dabei gilt es mehr denn je, aktuelle und zukünftige Herausforderungen im Blick zu haben und Flexibilität mit einzubauen. Immer stärker steht beispielsweise der Außenbereich im Fokus.

Behaglichkeit ist ein Zauberwort. Wer sich wohl und gut beraten fühlt, der kommt als Kunde auch gerne wieder. Für Bäcker und Konditoren spielt das hier angeführte Thema „Ladenbau & Einrichtungen“ eine zentrale Rolle, will man doch seine Fachkompetenz präsentieren und die eigenen Werte vermitteln. Das Bäckerhandwerk ist eine emotionale Branche, angefangen mit dem Duft frisch gebackener Brote über den Anblick glänzender Torten bis hin zum Biss in ein knackig-zartes Tomaten-Mozzarella-Sandwich. Für all diese Emotionen schafft der Ladenbauer im Zusammenspiel mit dem Bäcker und/oder Konditor ein exklusives Ambiente, in dem sich der Kunde im besten Fall wie zu Hause fühlt. Bäckereien und Konditoreien mit ihren angeschlossenen Cafés haben sich in den vergangenen Jahrzehnten zu beliebten Treffpunkten für Jung und Alt entwickelt. Für Schüler, Studenten und Berufstätige sind sie oft Anlaufstelle Nr. 1 wenn es um

eine Mahlzeit unterwegs geht. Und zahlreiche Gruppen, Vereine und Freundschafts- sowie Familienkreise finden sich zum geselligen Mit-einander ein. Auch wenn es pandemiebedingt aktuell auf Abstand zu sein gilt und/oder der Cafébetrieb still steht, heißt es für Bäcker und Konditoren weiterhin das angenehme Ambiente für die Kundschaft zu zaubern – auch oder gerade in schwierigen Zeiten und darüber hinweg als systemrelevante Versorger.

In den Fokus rücken

Das Brot erlebt seit ein paar Jahren eine Renaissance. War es vor nicht allzu langer Zeit noch rückläufig, blüht das Brotgeschäft nun mehr und mehr auf. Es entstehen neue Brotsorten und Formen, welche von den Bäckern originell und gezielt in Szene gesetzt werden möchten. Auch der Trend „Brot in die Theke“, also nahe zum Kunden, hat sich in einigen Filialen durchsetzen können und erfreut sich großer Nachfrage.

Hierzu präsentiert **Walterscheid Geschäftseinrichtungen** das „Brotfenster“. Darüber hinaus führt der Ladenbauer die „Brotarena“ an. Wenn es das Gestaltungskonzept zulässt, wird beispielsweise die Verwendung einer dunklen Brotregalrückwand empfohlen, um den Kontrast zu erhöhen. Der Ladenbauer empfiehlt dem Bäcker, welcher sich für das klassische Brotregal entscheidet, gewisse „Highlight-Präsentationen“ neben oder zwischen dem Regal zu platzieren. Diese bieten Platz für Sonderbrote oder Aktionen und sorgen für ein aufgelockertes und interessantes Erscheinungsbild im Brotbereich. Ein besonderes Feature für die Brotpräsentation in der Theke ist die „Einstellstufe“. Hierfür wird ein Platz in der Theke geschaffen, an der die Frontscheibe weiter nach oben gezogen wird, wodurch eine erhöhte Präsentation in der Theke möglich ist. Auch die Einstellstufe dient als so genannte „Augenbremse“ für den Kunden. Zum Thema ansprechende Präsen-

Schweitzer Ladenbau

Der „Brotlocker“ aus dem Hause Schweitzer Ladenbau ist ein Brotausgabeautomat mit einem innovativen System für die Bestellung, Bezahlung und kontaktlose Abholung von hochwertigen Lebensmitteln. Die Konsumenten können so inner- und außerhalb der Bäckerei, nach Ladenschluss und im Internet frische Backwaren kontaktlos kaufen und bezahlen. Und traditionelle Bäckereien oder Konditoreien können ganz



ohne zusätzlichen Personalaufwand ihren Kunden einen zusätzlichen Service anbieten. Mit dem Brotlocker können Unternehmen zusätzlich die von Schweitzer Ladenbau entwickelte Software „Bro-Loc“ erwerben, um ihre qualitativ hochwertigen Lebensmittel auch via Webshop zu verkaufen.

www.brotlocker.de,
www.brotlocker.at

Walterscheid

Näher an der Ware geht nicht. Die Walterscheid Projektschmiede präsentiert das „Brotfenster“ – einen Thekeneinsatz in Fenster- bzw. Vitrinenoptik. Das Fenster folgt dem Leitsatz: „Die Ware näher an den Kunden bringen.“ Es bietet dem Bäcker eine Sonderpräsentation im Thekenbereich, in der Brote, Brötchen, Feingebäck oder sonstige Angebote platziert werden können. Durch seine erhöhte Form wirkt es beim Kunden als so genannte „Augenbremse“ – es sticht hervor und erregt die Aufmerksamkeit. Wenn der Kunde von einer zur anderen Seite über die Theke hinweg schaut, wird er automatisch an dieser Stelle „gebremst“.

www.walterscheid.info



tion in den Abendstunden laute nach wie vor die Grundregel „Komprimieren“, denn nichts sei schlimmer als einzeln zerstreute Brotsorten. Das Zusammenräumen macht es sowohl für den Kunden als auch für die Mitarbeiter leichter, das richtige Brot zu finden. Brötchenkörbe, welche meist auch zur späteren Stunde noch voller sind, können in das Brotregal oder auf die „Brotarena“ gestellt werden und füllen somit leere Räume. Das Hauptmaterial der Walterscheid-Brotregale ist nach wie vor Holz (Buche oder Eiche), weil es für viele den ehrlichen und natürlichen Charakter des Brots am besten untermalt, so das Unternehmen. Außerdem lässt es sich gut reinigen und ist leicht wiederaufzuarbeiten. Auch schwarz gepulverte Eisen-Brotregale sind zurzeit sehr beliebt. Diese lassen sich durch ihr Material deutlich filigraner produzieren. Wer trotzdem nicht auf Holz verzichten möchte, dem bietet der Ladenbauer eine passende Holz-Preisschiene an, welche das Brotregal noch einmal optisch aufwertet.

Walterscheid sieht für das Jahr 2021 den Trend hin zu Flexibilität. Man erwarte, dass die Brotnachfrage auch aufgrund von Corona, also weil die Menschen zu Hause bleiben, weiter stabil bleibt oder sogar noch ansteigt. Da dies aber leider nicht so einfach vorherzusehen sei bzw. die Produktnachfrage schneller wechseln kann, werde der Bäcker flexibler auf die Wünsche des Kunden reagieren müssen. Flexible und modulare Lösungen vom Ladenbauer unterstützen dabei.

Flair und Wohlfühlatmosphäre

Den Trend einer offenen, luftigen Raumgestaltung in Kombination mit reduziertem Industriecharakter und modernen Elementen zeigt **Berner Ladenbau** (www.berner1913.de) anhand

eines Projektbeispiels bei der Bäckerei Plank in Neumarkt bzw. der „BrotZeit“. Die großzügige Raumhöhe wurde voll ausgenutzt, sodass der Laden besonders imposant und eindrucksvoll wirkt. Für Fernwirkung und eine anziehende Warenpräsentation sorgt die hohe Rückwandgestaltung des Brotregals. Die partiell abgehängten Deckenelemente erzeugen Gemütlichkeit und Atmosphäre. Die Holzlamellen sowie das Pflanzgerüst oberhalb des einladenden Kommunikationstisches sorgen gleichzeitig für eine angenehme Akustik. Der offen gestaltete Backbereich gewährt einen Einblick in den handwerklichen Produktionsbereich, in dem nicht nur die klassischen Backwaren, sondern auch Pizzen und Burger zubereitet werden. Handwerklichkeit vermittelt auch die Thekenfrontgestaltung mit Altholzplanken und die Gestaltung der Stirnseiten mit Hirnholz. Die Berner-„Warenbooster“ und -„Twister“ bieten Platz für die Präsentation der Handelware. Auch die Nachwuchstalente sind in der neuen Filiale der Bäckerei Plank herzlich willkommen und können in der „Spielstube für kleine Bäcker“ fleißig üben. Die digitalen Menubords in Kombination mit klassischen Angebotstafeln im Rückbereich der Theke sind ein Eyecatcher und bieten die Möglichkeit für eine zielgerichtete Werbung. Darüber hinaus sind es die vielen liebevollen Details, die das Gesamtbild von Flair und Wohlfühlatmosphäre abrunden.

Außenbereich als Trumpf nutzen

Das Terrassengeschäft hat in den vergangenen Jahren einen deutlich höheren Stellenwert erlangt. Die Terrasse ist im Sommer ein „zusätzliches Zimmer“ im Freien. Wohnlichkeit und Privatsphäre gehören dazu. Sofern die örtlichen Gegebenheiten da sind, integriert man

den Außenbereich in das gesamte Planungskonzept, erläutert **Schmees Ladenbau**. Dem Bäcker ist es wichtig, dass sich sowohl Innen- als auch Außeneinrichtung zu einem gelungenen Gesamtkonzept verbinden. Die Einrichtungsmöglichkeiten der Außenterrasse sind vielfältig. Um auch draußen eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen, setzt der Ladenbauer in vielen Fällen einen Mix aus normaler Außenbestuhlung mit Tischen und Loungemöbeln mit Sitzgruppen ein. In der kühleren Jahreszeit lädt die Terrasse durch den Einsatz von Heiz- oder Elektrostrahlern und Decken zum Verweilen ein. Der Wind- und Sichtschutz für Terrasse und Sitzbereiche lässt sich vielfältig gestalten. Dauerhafter und langlebiger Sichtschutz auf der Terrasse lässt sich mit festen Sichtschutzwänden (beispielsweise aus Glas), Sichtschutzzäunen oder Blumenkästen gestalten. Es entsteht ein nicht einsehbarer Raum, in dem sich der Kunde entspannen und wohlfühlen kann. Bei der Planung muss jedoch immer Bedacht werden, dass die Möbel der Außenterrasse mit Stahlseilen und Schlössern gegen Diebstahl ausreichend gesichert werden müssen.

Darüber hinaus stehen Bäcker durch Corona vor einer neuen, auch saisonalen Herausforderung. Aufgrund der strengen Hygieneregeln bietet sich eine Neuausrichtung der Außengastronomie auch in der kalten Jahreszeit an, hebt Schmees hervor. Um die Abstände innerhalb des Cafébereichs zu gewährleisten, könnten Kunden auch im Winter auf den beheizten Terrassenbereich ausweichen. So lassen sich Abstände besser einhalten und Gäste fühlen sich an der frischen Luft vielfach wohler. Sofern der Platz vorhanden ist, sollten Bäcker versuchen, ihren Gästen nach Möglichkeit auch draußen Plätze anzubieten. ➤➤