

Wie aus der Liebe zu Torten Simones Café entstand

Vor zwei Jahren hat sich Konditormeisterin Simone Palloshi mit ihren Motivtorten einen Namen gemacht. Jetzt ist ihr Traum vom eigenen Café wahr geworden: **Simones Conditorei** feiert im Luftkurort Waldbreitbach Eröffnung; an ihrer Seite weiß die Zuckerbäckerin die BÄKO und damit auch weitere starke Partner zu schätzen.



Im rheinland-pfälzischen Luftkurort Waldbreitbach (Nahe Neuwied) flattern dieser Tage zartrosa Willkommensfähnchen am Neubau in der Neuwieder Straße 32. Die bogenförmig herausstehende Glasfassade dient dem Passanten zum Einblick in eine zauberhafte Welt der feinen Conditorei. Auf rund 150 qm erstreckt sich das Café (38 Sitzplätze), das in allem eine liebevolle Hommage an das Konditorenhandwerk ist – beginnend mit den meisterlichen Gebäcken bis hin zu der „passgenauen“ Ladeneinrichtung.

PERSÖNLICHE ERFOLGSGESCHICHTE

Inhaberin des Cafés ist Simone Palloshi, die sich freut, den Lesern des BÄKO-magazins ihre persönliche Erfolgsgeschichte erzählen zu können ... Wir befinden uns in der Vorweihnachtszeit, das Café ist gut besucht und der Duft von frischem Kaffee liegt in der Luft. Simone Palloshi holt aus der gekühlten Auslage ein Stück Torte, das sofort die Aufmerksamkeit auf sich zieht. Dieses Mal sind es nicht üppig aufdressierte Früchte oder Nüsse, Blüten oder Zuckerdekore, die aufmerken lassen. Es ist eine kleine, gefüllte Pipette die obenauf im braunmarmorierten Tortenstück steckt. Sogleich steht fest: Diese Torte wird es in sich haben! Palloshi unterstreicht den Moment mit einem wohlwissenden Lächeln. Dann erst verrät sie, welchen Tortenstar sie hier vorführt: Es handelt sich um ihre Eigenkreation einer Whiskey-Torte, mit einer Extraktion des flüssigen Alkohols in der aufmerksamkeitstarken Pipette (zum Auftragen ganz nach Belieben). Diese Eigenkreation der Konditormeisterin gehört zu den Kassenschlagern und reiht sich in eine für Palloshi kaum aufzählbare Liste von Tortenkreationen ein: Torten sind ihre Leidenschaft!

»Simones Conditorei ist ein tolles Beispiel für feine Konditorenkunst und eine gelungene konzeptionelle Zusammenarbeit diverser BÄKO-Partner.«

Eric Müller, BÄKO Rhein-Mosel



Raumtrenner mit Durchblick: Selbst gemachte Konfitüren stehen zum Kauf bereit, der Kaffee ist Programm.



Konditormeisterin Simone Palloshi hat starke Partner zur Seite, hier in Form der BÄKO (l.) und von Walterscheid.

Angefangen hat alles mit einem Hexenhaus (Lebkuchenhaus), mit welchem Simone Palloshi als 13-Jährige ihre Familie in der Vorweihnachtszeit überraschte. Unterstützung gab es von ihrem Vater, dessen Vater seinerzeit selbst Konditor war. Aus dem Hobby wurde Leidenschaft und aus der Leidenschaft schließlich Berufung: Die heute 42-Jährige eröffnet rund zwei Jahrzehnte später ihr eigenes Konditoreicafé.

Obwohl ihre Eltern nicht den Weg des Großvaters einschlugen, war das Backen – und im Besonderen die feine Konditorei – ein stets präsent Thema in der Familie. Palloshi lernte so bereits in ihrer Kindheit und später als Teenager Sahne richtig zu schlagen, die Teige entsprechend zu dosieren und das Fingerspitzengefühl für knifflige Dekore. Ein Praktikum bestärkte sie in ihrer Entscheidung, Konditorin zu werden. Mit 18 Jahren schloss sie die Lehre erfolgreich ab und arbeitete sodann in ihrem Wunschhandwerk. „Für die Familie, für die Erziehung meiner Kinder, habe ich dann ein paar Jahre Auszeit genommen“, erzählt die alleinerziehende dreifache Mutter. Aber natürlich stand auch in dieser Zeit das Equipment nicht still. „ich habe fleißig für die Familie weiterhin gebacken und mein Know-how geschärft.“ Trotz privater bzw. krankheitsbedingter Rückschläge boxte sich die Konditorin durch, schaffte sogar die Weiterbildung zur Konditormeisterin und trägt seit dem Jahr 2014 auch den Meistertitel. Jetzt ist sie ihrem großen Traum „eigenes Café“ ein großes Stück näher gekommen.

MOTIVTORTEN SAHNEN AB

Simone Palloshi vertraute auf ihr Handwerk und den Zuspruch aus Kollegenkreisen sowie Schule, und machte sich 2019 schließlich selbstständig. Unterstützt wird sie dabei auch von ihrem jetzigen Ehemann. Es ist wieder Vorweihnachtszeit, Lebkuchenduft steigt aus der Backstube. Unter dem Pseudonym „Simones Tortenzauber“ bietet sie über ihre Homepage Motivtorten aller Art an – eine Bildergalerie zeigt (nur eine Auswahl) unzählige Torten zu den verschiedensten Anlässen wie Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Kommunion/Konfirmation, Einschulung, Weihnachten, Halloween usw. sowie speziellen Sahnertorten, Formtorten (eckig), Fototorten, 3D-Torten, Zahlentorten und Trends wie Drip Cake, Kleintörtchen, Cake Pops, Muffins u. v. m. Die Motivtorten schlugen „wie



next generation cooling technologies

LILLNORD

PG1000

unsere über 40-jährige Erfahrung, tausendfach bewährt.

Nur die richtige Gäratmosphäre bringt eine optimale Backwarenqualität.

- mit dem bewährten **LILLNORD** Dampferzeugungssystem
- mit individueller Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsregelung durch getrennte Schaltung
- mit elektronisch gesteuerter Wasserzufuhr ohne Schwimmer und ohne Dampfdüsen
- mit abnehmbarer Bedienung für Montage außerhalb des Gärraumes
- für jeden Gärraum geeignet
- anschlussfertiges Gerät

(vorausgesetzt, Elektro- und Wasserleitungen sind vorhanden)



LILLNORD GmbH · Tel. 04109 2134181 · www.lillnord.de · info@lillnord.de



KONDITIONIERMASCHINEN







REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

EINFACHE UND SICHERE BEDIENUNG

ROBUSTE, LANGLEBIGE ARBEITSWELLE

FREISTEHENDER MASCHINENFUSS



REGO® SM 20 L
AKTIONSPREIS

9.990,-*

statt 13.300,-

* Alle Preise verstehen sich netto zzgl. MwSt.
Aktion gültig bis 31.12.2021.

www.rego-herlitzius.com

HERBSTAKTION

Schlag- & Rührmaschine SM 20 L
als Standmodell zu Sonderkonditionen

Simones Conditorei

Adresse | Neuwieder Str. 32,
56588 Waldbreitbach

Telefon | 0 26 38/3 61 99 15

E-Mail | info@simones-conditorei.de

Internet | www.simones-conditorei.de

BÄKO-Mitgliedschaft | BÄKO Rhein-Mosel

Gründung | 2019

Mitarbeiter | 8



Einladend! Für (wärmende) Idylle sorgen Rosatöne, viel Holz und Details wie eine alte Fotografie der Örtlichkeit.

der Blitz“ ein, „die Konditormeisterin mit den zauberhaften Torten“ etablierte sich in kürzester Zeit. Jetzt war Palloschi auf der Zielgeraden und holte sich mit der BÄKO die entsprechende Unterstützung ins Boot – das „Projekt Simones Café“ wurde aus der Taufe gehoben.

STIMMIGES KONZEPT

Um ihre persönliche Erfolgsgeschichte weiterzuerzählen, holte sich die Konditormeisterin Verstärkung aus ihrer BÄKO. Mit Berater Eric Müller, BÄKO Rhein-Mosel (Niederlassung Polch), stellte sie ein Konzept auf die Beine. Bereits zu Jahresanfang (2021) stand der Businessplan, mit dem es später dann zur Bank gingt. „Wir haben viele Gespräche geführt, uns gemeinsam mit Ideen ausgetauscht. Es ist gut, einen starken Partner wie die BÄKO an meiner Seite zu wissen“, fasst Simone Palloschi zusammen. Das stimmige Konzept war harte Arbeit, der neue Standort für ihr baldiges Café dagegen reiner Zufall: „Eines Tages rief mich

mein jetziger Vermieter an. Er habe meine Werbung zu den Motivtorten gesehen und kam auf die Idee, ob der Neubau nicht genau der richtige Ort für mich sei?“ – welch' Überraschung und Punktlandung! Palloschi zögerte nicht lange und konnte dank ausgefeiltem Businessplan auch ihre Bank vom Vorhaben überzeugen. Ende Oktober, nach rund einem Dreivierteljahr des Feilens am Konzept, feierte Palloschi unter dem neuen Firmennamen „Simones Conditorei“ die Eröffnung ihres Traumcafés in Waldbreitbach.

Apropos Partner: Mit der BÄKO Rhein-Mosel traten zudem diverse weitere fachmännische Partner an Palloschis Seite. So entschied sich die Unternehmerin, auf die Erfahrungswerte von Walterscheid Geschäftseinrichtungen zu bauen. Eine grundlegende Entscheidung, von welcher Simone Palloschi auch heute im fertiggestellten Café, bei vollem Betrieb absolut zufrieden ist, wie sie Dipl.-Designer Andre Walterscheid und Projektplaner Tobias Schwanewilm bei dessen jüngsten Besuch aufzeigt. Die direkte Kommunikation und kurze Wege, lobt Palloschi, die ihre Wünsche und Anregungen durch das Team der „Projektschmiede Walterscheid“ voll umgesetzt sieht. „Auch in diesen Gesprächen habe ich mich immer gut beraten gefühlt. Im Februar stand der Grundriss des Cafés, im Mai konnte ich mir dann nach vielen weiteren konzeptionellen Gesprächen zur Einrichtung die Räumlichkeit in 3D anschauen ... das war einfach klasse!“, sagt Palloschi. Damit sich der Kunde wohlfühlt und der Betriebsablauf wie gewünscht funktioniert, bedarf es einer Menge Lösungen – angefangen bei der Farbwahl (hier abgeleitet vom neuen Logo), der Bestuhlung, Beleuchtung usw. Und natürlich liegt das Hauptaugenmerk auf den Star in der Theke: Torten!



Dank 3D-Ansicht konnte Ladenbauer Walterscheid bereits bei der Konzeptionierung Einblicke schaffen.

DER Begleiter, wenn es um Kuchen und Torten geht, darf aber auch nicht fehlen: Für ihr Café hat sich Simone Palloshi für den Farmkaffee „Cafe da Lagoa“ aus dem Hause MEISTER KAFFEE entscheiden, exklusiv für Bäcker und Konditoren.

FÜR DIE ZUKUNFT GEWAPPNET

Mit Freude und Stolz steht Simone Palloshi heute in ihrem wahrgewordenen Traumcafé. Eine weitere Stütze ist ihr ältester Sohn Florian (21), der aktuell als Fahrer aushilft, aber bereits an einer Konditorkarriere pfeilt. Dass seine Verlobte in der Ausbildung zur Konditorin ist, beflügelt sicherlich, schmunzelt Palloshi, und sieht sich für die Zukunft gut aufgestellt. Wenn auch die anhaltende Pandemie für viele Hürden gesorgt hat, so konnte trotzdem die Eröffnung ohne größere Einschränkungen gefeiert werden. Bisher kann die Unternehmerin von größtenteils verständnisvollen Gästen berichten, die die geltenden Hygienevorschriften einhielten. Ein Desinfektionssponder gleich im Eingangsbereich (Renosan) sowie die in Bälde in Betrieb gehende Außenterrasse mit 50 qm helfen zudem.

| Stephanie Prieß-Klein |



Klare Linien, viel Licht, Fokus auf das Wesentliche – so wartet die Theke auf.



Die Whiskey-Torte ist eine Eigenkreation der Unternehmerin.

ULMER - KEMO

Die Softwareexperten für Bäckereien.

Unsere Erfahrung-Ihr Erfolg!

B.I.T.-POS Touch Kasse V4+ und Waage



B.I.T.-Reporter/Kassenauswertungsprogramm
Mobile-Anwendungen



Backstuben-PC
mit Waagenanbindung 30/60Kg



B.I.T.-POS Kundenkarten/Bezahlsysteme



B.I.T.- Logi Warenverteilsystem
mit Verteilsdisplays oder Großbildschirm



B.I.T.-Bäckereisoftware
B.I.T.-Archivierungsprogramm
B.I.T.-Reporter/Kassenauswertung
B.I.T.-Einkauf und Lagerverwaltung
B.I.T.-LOGI das Warenverteilsystem
B.I.T.-Filialabrechnung / Statistik

3RS Personalzeiterfassung
3RS Personaleinsatzplanung
3RS Wartungsplaner

