

Der fühlbare UNTERSCHIED

Verbraucher suchen das Außergewöhnliche heute bereits in der Ladeneinrichtung

Transparenz ist längst mehr als ein Modebegriff. Das Wort steht für ein modernes Erscheinungsbild, das die Qualitäten der jeweiligen Produkte herausstellt. Verbraucher haben ein feines Gespür entwickelt für Wahrhaftigkeiten. Sie lassen sich gern von der authentischen Atmosphäre und dem damit verbundenen Wohlfühleffekt überraschen – eine Chance für die moderne Ladeneinrichtung.



Effizient: In der Bäckerei Purucker erzielten die Ladenbauer von Schrutka-Peukert durch die geschwungene Theke eine optimale Raumnutzung.



Grandiose Showbühne für Konditoreiwaren: Die Theke im neu gestalteten Café Martin in Memmingen lässt die Produkte in hellem Licht erstrahlen.

Foto: Aichinger

Zeitgemäße Einrichtungskonzepte müssen dem zunehmenden Bewusstsein des Verbrauchers für Warenherkunft, Gesundheit und Nachhaltigkeit Rechnung tragen. „Gleichzeitig müssen die harten

Anforderungen an Funktionalität, Hygiene, Nefreundlichkeit und Ergonomie kompromisslos erfüllt werden. Grundsätzlich ist es dabei wichtig, authentisch zu wirken: Denn was das Erscheinungsbild verspricht, muss sich am Ende in der Qualität widerspiegeln“, sagt Günther F. Wörnlein von Aichinger. Für die klassische Konditorei gilt der zusätzliche Erfolgsfaktor, eine stimmige Atmosphäre zu schaffen, in der Kunden das Gefühl vermittelt bekommen, sich ein kleines Stück Luxus gönnen zu dürfen – für viele Menschen ist dies denn auch Ansporn für einen Besuch.

Ladenbau kommuniziert die Philosophie

Neben der hohen Erwartungshaltung an das Erlebnis, für das der Service die entscheidende Verantwortung übernimmt, will der Verbraucher wissen, wie die Konditorei produziert, welche Philosophie dahinter steckt und warum er gerade hier seine Zeit verbringen soll. Die moderne Ladenbaueinrichtung integriert und beantwortet all diese Punkte, so dass sie in einem unverwechselbaren Einrichtungskonzept vom Verbraucher wahrgenommen werden können.

Thorsten Holzinger, Geschäftsführer innerhalb der Unternehmensgruppe Brust + Partner sieht hier einen deutlichen Trend hin zur Einfachheit und Gemütlichkeit: „Glaubt man den Anhängern der Kondratjew-Zyklus-Theorie, sind wir mitten im 6. Zyklus – vorangegangen ist der Zyklus der Information und Technologie. Ihren Verfechtern zufolge ist die intensive Beschäftigung der Menschen mit sich selbst für den aktuellen Zustand bezeich-

nend: Dieser befasst sich mit der Sorge um die Gesundheit und der Suche nach Wegen, sich von der Hektik zu lösen und Ruhepausen für Körper und Kopf zu schaffen“, erklärt er.

Dieser Trend beginnt bereits zu Hause und werde mit dem Begriff „Cocooning“ umschrieben. Laut Holzinger setzt er sich

Anzeige



Foto: Schrutka-Peukert

PRIMUS INTER PARES
DER BESTE UNTER GLEICHEN

Ohne Abweichung von der Norm
ist FORTSCHRITT nicht möglich.

Frank Zappa

schmees

schmees Ladenbau
T: (05933) 647070
www.schmees-ladenbau.de



Der moderne Ladenbau lebt von Kombinationen und überraschenden Elementen: Warum nicht auch eine Weintheke in die Einrichtung integrieren? Foto: B+P Unternehmensgruppe

im Außer-Haus-Markt fort: Während der paar Minuten im Café, die sich der Gast vom hektischen Alltag abzweigt, will er sich heimisch, heimelig und vor allem wohl fühlen. Außerdem will er es gemütlich haben, wofür die Einrichtung der Cafés zwingend Sorge tragen sollte.

Der Erfolgsbetrieb hat eine Story

Letztendlich lebt ein Standort aber vorrangig von der Innovationsbereitschaft des Betreibers sowie von dessen Philosophie. Wenn dieser eine eigene Geschichte erzählen kann, ist es perfekt. Dabei ist erlaubt, was gefällt. „Used Look plus moderne Materialien. Tapeten. Dimmbares Licht, um die Lichtstimmung atmosphärisch anpassen zu können, gepaart mit hochwertigen Materialien wie Echtholz und Echtleder bei Stühlen und Tischen,

Anzeige

Planung, Fertigung, Realisierung
Innovative Konditorei- und Cafékonzepte

KORTE
EINRICHTUNGEN

Korte Einrichtungen GmbH
Wipperfürther Str.440, 51515 Kürten
Tel: 02268-530 / Fax: 02268-5357
www.korteeinrichtungen.de
info@korteeinrichtungen.de

kombiniert mit großen, raumbildenden Deko-Elementen“ – so umschreibt Thorsten Holzinger das Ladeneinrichtungskonzept von morgen. Communal Tables, Kamine, Kerzen, ein Fichtenbaumstamm als Sitzmöglichkeit in einem rustikal-regionales Konzept seien nicht nur an einem Schwarzwaldstandort möglich. Denn es seien gerade die Material-

kontraste, die außergewöhnliche Effekte ermöglichen, wie etwa das Kuschelfell auf der Sichtbetonwand drapiert. Außerdem komme es auf die Materialien an, die eine authentische Darstellung des Betriebes ermöglichen sollen.

Natürlichkeit steht fürs Handwerkliche

Susanne Neumüller von Schweitzer Ladenbau sieht deshalb einen Trend im Einsatz von natürlichen Materialien. „Holz, Stein und Glas bilden das klassische Ensemble im Ladenbau. Diese Natürlichkeit der Einrichtung unterstreicht die handwerkliche Herstellung der Waren“, betont sie. Und genau darauf komme es an. Denn: „Die Konkurrenz im Bäckerei-Konditoreigewerbe weitet sich immer mehr aus und wird immer undurchsichtiger. Die Nachfrage nach Produkten mit hoher Qualität und einer umfassenden Dienstleistung ist höher denn je“, erklärt sie und appelliert dabei an die Betriebe, sich auf Spezielles und eine gewisse Kontinuität zu konzentrieren. Leider gebe es gleichfalls auch eine Breite, die nach wie vor starke Zurückhaltung in schon längst überfälligen Investitionen zeige. Teilweise herrsche Stillstand – bis auf die Wenigen, die es nach wie vor verstehen, Besonderes anzubieten. Und das sind die Erfolgreichen.

Umso wichtiger sei es für Ladenbauer, immer wieder über den klassischen Horizont hinauszuschauen, Trends und Lebensstile zu analysieren und dabei den Fokus auf die Besonderheit der Warenqualität jedes einzelnen Betriebes zu legen. „Es

bringt nichts, wenn wir unseren Kunden etwas überstülpen. Er muss damit leben können und sich gut beraten fühlen. Wir sind dafür da, die einzelnen Bausteine wie etwa funktionale Abläufe, Sortimentszuweisungen, Orientierung auf das Wohlfühlen und die Übersichtlichkeit in Einklang zu bringen“, erklärt Aichinger-Chefarchitekt Günther F. Wörnlein. Für die bessere Produktpräsentation arbeitet sein Team heute mit filigranen und teilweise komplett stützenlosen senkrechten Glasaufsätzen an der Thekeneinrichtung. Dies ermöglicht freie Sicht auf die Ware nahezu ohne störende Reflexionen auf dem Glas und tolle Möglichkeiten der Lichtgestaltung.

Licht mit vielen Potenzialen

Hierzu hat Bära, Full-Service-Anbieter im Bereich der professionellen Beleuchtung, erst auf der Internorga zwei Neuheiten vorgestellt: Die Einbauleuchten-Familie Intara RD 190 und die Aufbauleuchten-Familie Ontero-RA. Beide verbinden eine klare und einheitliche Formensprache mit größtmöglicher technischer Variabilität. Die runden Leuchten von Intara sind stufenlos schwenkbar bis 30 Grad und drehbar bis zu 340 Grad, was eine präzise Justierung und gezielte Ausrichtung des Lichtkegels ermöglicht. Als Alternative für den Einsatz an Stromschienen empfiehlt sich die Leuchte Ontero.

Beide Innovationen eignen sich für verschiedenste Anforderungen im Verkaufsraum und lassen sich vor allem gerade zur Beleuchtung frischer Lebensmittel mit Bära-LED Food Light-Technik ausstatten. Die LEDs emittieren kein UV- und IR-Licht und minimieren so den warenschädigenden Strahlungs- und Wärmeeintrag in Richtung Raum und Produkte. Da-



Gezielte Verkaufsförderung durch Licht: Für größtmögliche Präzision bei der Positionierung des Lichtkegels kann der Reflektor im Leuchtgehäuse der Ontero CS 130 gedreht werden. Foto: Bära



Vorbildlich: Moderne LED Beleuchtungssysteme ermöglichen dem Konditor, seine teilweise sehr empfindlichen Produkte wesentlich besser auszuleuchten.

Foto: Korte



LED-Beleuchtung mit geringer Abstrahlungswärme: So können auch empfindliche schokolierete Artikel ganz problemlos attraktiv präsentiert werden.

Foto: Korte

rüber hinaus ermöglicht die sehr langlebige LED-Technik eine eigenfarbenoptimierte Beleuchtung der Waren. Das ebenfalls neue Leuchtenträger-System Lum-Channel von Bairo ist mit zahlreichen Einbauleuchten erhältlich und eignet sich insbesondere als innenarchitektonisches Gestaltungselement bei großen Verkaufsf lächen. Nicht zuletzt hält das Unternehmen ein Stoffschirmprogramm bereit, das für dekorative Akzente im Verkaufsraum sorgen kann.

Wie in einer Schmuckvitrine

Korte Einrichtungen hat für das optimale „In-Szene-Setzen“ und Ausleuchtung der angebotenen Waren mit der Theke Tavola 1000/Prestige eine eigene Lichtlösung gefunden und damit ein intelligentes Vitrinen- und Lichtsystem geschaffen, in dem die Produkte wie in einer Schmuckvitrine ausgestellt werden. Ein flacher Glasaufsatz und eine Thekenhöhe von 115 cm vermitteln dem Kunden zudem das Gefühl, in der Ware zu stehen.

Auch Schweitzer Ladenbau hat nach vielen Versuchen selbst eine Lösung zur Ausleuchtung seiner Theken gefunden und diese mit der neu entwickelte Theke BacoSinus präsentiert. Um auch mit der neuen LED-Technik eine optimale Produktausleuchtung zu erzielen, wurden die Abstände zwischen den einzelnen Etagen einfach verringert. Um die Wärmeableitung nicht außer Acht zu lassen, werden nun anstatt der herkömmlichen Glasetagen die neuen Nirorahmen zur besseren Luftzirkulation verwendet. Die Materia-

lien – hochwertiger Mineralwerkstoff – lassen die einzelnen Verbindungen als Ganzes erscheinen und geben somit die Möglichkeit, auf notwendige technische Details wie Lüftungsgitter im Kühlbereich

zu verzichten und direkt in die Flächen einzuarbeiten. Insgesamt erfüllt die BacoSinus durch den Einsatz der Energiesparlampen in LED-Technik, durch den Kühltumpf und

Anzeige

„Aha! Materialien, die begeistern...“

AHA! ist der Spezialist für Einrichtungen im gesamten Foodbereich. Wir lassen visionäre Projekte entstehen, die als Bühne für Ihre Produkte und Leistungen nachhaltig funktionieren.

www.aha-einrichtungen.de
Konzepte für Ihren Erfolg

AHA
AHA! EINRICHTUNGEN



Klarheit und Eleganz: Das Thekenelement der Baco sinus verbindet hohen Funktionsanspruch in Bezug auf die Planung mit schlichten minimalistischen Formen. Foto: Schweitzer Ladenbau



Unter der Deckenrotunde zeigt sich das „runde“ Konzept der Ladeneinrichtung: Im Außenkreis die Produktpräsentation, im Zentrum das gemütliche Café. Foto: schmees/Ganseforth

die geringen Thekenausmaße sogar einige ökologische Ansätze. Denn entgegen der ehemals durchgehenden Ausstellfläche zwischen Kühl- und Trockentheke ist Schweitzer bei der BacoSinus zu zwei unterschiedlichen Thekenschnitten übergegangen, die dann zusammengesetzt wur-

den und damit auch für Energieeinsparung sorgen können.

Mehr Aufmerksamkeit fürs Produkt

Ebenfalls neue Wege beschreitet Schweitzer in der Technik der Thekenverglasung. Im Kühlbereich setzt das Unternehmen

die Frontglasscheibe mit der Ausstellfläche so zusammen, dass es als Auszug, ähnlich einer Lade, fungiert. Durch diese neuartige Technik im Thekenbau wird eine leichte Reinigung der Glasscheiben und Ausstellflächen ermöglicht. Gleichzeitig kann auch die Kühlwanne bequem geöffnet werden. Nicht zuletzt lässt die detaillierte Formabstimmung der Warenausstellung alle bisher da gewesenen Theken als überproportional und schwer erscheinen. Schweitzer geht diesen Weg, um die Produkte und nicht die Theke in den Vordergrund jeder Ladeneinrichtung stellen zu können.

Denselben Ansatz hatte auch Konditormeister Christian Wiekling beim Umbau seines in Osnabrück ansässigen Betriebes. Die im vergangenen Spätsommer anstehende Renovierung des Hauptgeschäfts nutzte er mutig, um mit den Planern von Schmees-Ladenbau der Konditorei neben dem Bäckerei-Sortiment mehr Gewicht zu geben. Inzwischen ist klar, dass das neue Konzept von den Gästen angenommen wird: Vermehrt kommen jetzt auch neue Kunden, die sich auf einen Kaffee und ein Stück Torte in den renovierten Räumen niederlassen. Auch die stärker in den Fokus gerückten Pralinen und Sahnetorten aus eigener Produktion werden deutlich besser angenommen. Im Sommer gibt es inzwischen selbst hergestelltes Eis.

Maximale Flexibilität

Das Grundriss-Konzept präsentiert sich als eine „runde Sache“: Durchweg fließende Formen ohne Ecken. Und dennoch

Langlebig und nachhaltig

„Bestimmt von der Nachfrage – höchste Qualität zum einen und den billigsten Preis zum anderen – muss man auch im Ladenbau zunehmend unterscheiden:



Einfach den Zweck erfüllen und mit übertriebener Dekoration den zunehmenden Anspruch der emotionalen Kaufentscheidung nachzukommen, oder den Anspruch über Planung gemeinsam mit dem Unternehmer, dem Konzept, den Funktionen und Innovationen die Position am Markt festigen bzw. ausbauen. Man muss Produkte und Einrichtungen anbieten, die mit langlebiger Qualität und bestem technischen Know-how auch unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit ihren Zweck erfüllen.“

Susanne Neumüller,
Ladenbaumanufaktur Schweitzer

Welche Materialien sind in?

„Dem Trend der letzten Jahre folgen natürliche Materialien wie hochwertige Hölzer, etwa Eiche in unbehandelter Optik, sowie vor allem auch Massivholz. Natur-



stein wird vermehrt kombiniert. Schlichte Eleganz, der rustikale Touch, warme zurückhaltende Farben sind gesetzt. Die Wertig-

keit und Naturbelassenheit der eigenen Ware wird über die Einrichtung betont. Neue Materialien als Tapeten, Tattoos oder Ornamente in organischer Ausprägung als Blätter, Halme und ähnlichem oder eben der Natur nachempfunden, vervollständigen diesen Trend. Minimierung ist der Trend im Thekenbereich: Glas und Licht dominieren, Metallprofile und Stützen sind auf ein Minimum reduziert.“

Mario Herbst,
Geschäftsführer Schrutka-Peukert

finden hier eckige Einrichtungen, Regalwände, Theken, Kühlvitriolen, Tische und Stühle harmonisch ihren Platz. Die Theken bieten sehr flexible Einsatzmöglichkeiten. Ihre Glasaufsätze haben wahlweise die klassisch schräg gestellte Scheibe oder die moderne kantige Form. Die Vitriolenböden können nicht nur flach genutzt, sondern auch in einem verkaufpsychologisch günstigen Winkel von zehn Grad schräg gestellt werden. Für das Frühstücksgeschäft – bei Wiking am Sonntagvormittag ein Renner – lässt sich die Frontscheibe wegklappen, damit der Kun-



Sitzbereich mit besonderem Flair in dem Gewölbe im Café Manhart. Die Betonung der historischen Gewölbe wurde durch starke Deckenfluter in Tongehäusen erreicht, die dezent ohne Effekthascherei in Wandfarbe überstrichen wurden.

Foto: echtKeller

de sich am Käse- und Wurstaufschnitt selbst bedienen kann.

Alt und Neu im wirkungsvollen Dialog

Im neuen Café der Familie Gerum in Landsberg erhalten die Gäste seit dem Umbau Kaffee und Kuchen sowie Speisen und Getränke auf einem Tablett an der Service-Theke. Für den Rücklauf des Geschirrs ohne Abräumwagen wurde ein Rollenband dezent in einer Wandöffnung beim Gewölbe platziert, der in den Spülbereich führt. Das Café Manhart in der Altstadt von Landsberg vereint zudem einen modernen Verkaufsbereich für Konditorei- und Bäckerei-Produkte mit einer Café-Einrichtung in den mittelalterlichen Räumen der ehemaligen Backstuben. Ziel der Planer von echtKeller war es, einen möglichst breiten Kundenkreis anzusprechen und durch ein neues Ambiente Mag- netwirkung auszuüben.

Besonderes Augenmerk wurde auf ein optimales Beleuchtungs-Konzept gerichtet. Dabei wurden unter anderem auch drei Kastenbilder aus dem Café in besonderer 2-Schicht-Technik gerettet, saniert, mit moderner Lichttechnik ausgestattet und als geschmackvolle Raum-Deko in einem Wand-Obelisk angebracht. Außerdem sorgt ein indirektes Lichtband über der Theke für das optische Anheben der niedrigen Decke. Im hinteren Cafébereich kehrt sich die Situation ins Gegenteil: Die Raumhöhe bis hinauf zu den gotischen Deckenbalken wurde hier durch hochwertige Occhio-Leuchten bewusst in Szene gesetzt. Ergänzt wurde die Einrichtung durch eine große Lichtkugel aus glänzendem Drahtgeflecht in Cattelani & Smith-Design, eine gemütliche Sitzbank aus

Auf dem Weg zum Rundum-Versorger

„Durch die Verlagerung der Brot- und Brötchenumsätze vom Backhandwerk zum LEH und zu den Discountern ist eine gewisse Innovation und Kreativität gefragt. Wer keine neuen Ideen



und Veränderungen in sein Geschäft einbringt, wird es zukünftig schwierig haben, am Markt zu bestehen. Grundsätzlich gibt es viele Betriebe,

die für die Zukunft gerüstet sind, weil Sie den Zeitgeist mit Café, Verzehr, Gastronomie erkannt haben und die hierfür notwendigen Punkte umsetzen. Ein neuer zukunftsweisender Trend wird die Rundum-Versorgung der Kunden bis in den Abend hinein darstellen. Wenn sich dann der Konditor noch als Marke für ein spezielles Produkt oder/und für eine Ausrichtung wie Wohlfühlen, Gesundheit und auch Lifestyle etabliert hat, wird er auch zukünftig sein Geschäft machen.“

Thorsten Holzinger, Geschäftsführer
B+P Unternehmensgruppe

dunklem Holz mit echtem Leder und davor locker gruppierten Sitzgruppen. Auch in die zweite Filiale der Familie, mitten in der Fußgängerzone, wurde kürzlich ein Café in der ehemaligen Backstube in-

Anzeige



Läden zum Anbeißen

SCHWEITZER
die Ladenmanufaktur

Ginzkeystrasse 29, A-4600 Wels
Tel. 0043 (0)7242 238-0, www.schweitzer.at



Die Einrichtung passt in die Region, entspricht zugleich dem Charakter von Gast und Gastgeber: Bei Miedl in Bad Endorf haben die Ladenbauer von Aha! Einrichtungen ein Gesamtkonzept kreiert, das einerseits individuell, aber nicht abgehoben ist. Foto: Aha! Einrichtungen

tegriert. Hier konnten die Planer ein LED-Lichtband in eine Treppe aus Eiche-Profilen integrieren, das den Weg der Gäste bis zu den Sitzplätzen begleitet. Auch die

Möblierung ist wie die gesamte Ladeneinrichtung in Eiche natur gehalten – an den schmalen Fenstern können die Gäste nun auf lässig-leichten Holzschalen-Stühlen

mit glänzendem Chrom Platz nehmen. Zudem wurde ein Backstuben-Tisch mitten in den Raum platziert, der die Gäste jetzt zur Brotzeit oder Kaffeetafel einlädt.

Klarheit und Perfektion

Hier wie auch bei den Kunden der Ladenbauer von Aha! Einrichtungen zeigt sich, dass der Trend hin zu der perfekten Komposition weiter anhält – es kommt auf den Mix aus verschiedenen Materialien, Dekoren, Farben und Oberflächen an, die bei Aha! Zum Teil selbst entwickelt oder gestalterisch weiterbehandelt werden. „Ein Sitzbereich besteht selten nur aus Stühlen und Tischen, sondern heute auch aus Bänken. Alles was am Boden steht muss qualitativ hochwertig verarbeitet sein. Das garantiert Langlebigkeit, leichte Pflege und Schlagfestigkeit“, erklärt Unternehmenssprecherin Barbara Ringer. Vielfältige Oberflächen, wie beispielsweise Naturstoffe, Filz oder Flies, aber auch Faserstoffe und unterschiedlichste Lederdekore im Sitzbereich, die zum Ladendesign passend beim regionalen Polsterer angefertigt werden, seien sehr strapazierfähig, hygienisch leicht zu reinigen und im Schadensfall auch zu reparieren. Bei Miedl in Bad Endorf haben die Ladenbauer von Aha! einen neuen Laden geschaffen, der jetzt vor allem die Heimatverbundenheit und das Handwerk hervorhebt. Dafür wurden natürliche Materialien, gehauene und geschrubhte Holzflächen, oder auch Filz im Sitzbereich verwendet. Kombiniert wurden diese Materialien mit Deko-Elementen, die einen Bezug zur Region haben.

So ist in den letzten Jahren in zahlreichen Objekten eine neue Klarheit in Design und Form innerhalb der Ladeneinrichtungen entstanden. Auch die Wertigkeit der einzelnen Ladeneinrichtungen ist kontinuierlich gestiegen. „Eine Transparenz des Ladens, speziell der Theke ohne störende Stützen, sind das Ergebnis mehrjähriger Produktentwicklungen“, betont denn auch Mario Herbst, Geschäftsführer bei Schrutka-Peukert.

Verschiedene Welten im Café

Im Café hingegen wird heute verstärkt darauf Wert gelegt, Zonen zu schaffen, in denen sich die Gäste wohlfühlen können. „Der 3-Teiler ist heute Pflicht. Wir Ladenbauer schauen, dass wir einen Loungebe-

Anzeige

www.schrutka-peukert.de

SCHRUTKA-PEUKERT
KLARE LINIEN – KLASSE LÄDEN

GESTALTUNGSREGEL NR. 3

Es geht um **Form**,
um Funktion, um gutes Design,
um **Perfektion**
und vor allen Dingen
um **glückliche**,
zufriedene **Kunden**.

Bäckereien Metzgereien Von der Idee bis zur Perfektion Cafés



Im Café Zürn in Hinterweidenthal ist der Brückenschlag zwischen einem alten Haus und einer modernen Einrichtung gelungen: Die Bausubstanz des alten Fachwerkhäuses, die niedrigen Deckenhöhen, die Statik – das alles war eine große Herausforderung für unser Planungsteam.

Foto: Aichinger

reich, eine Tisch- und eine Barsituation gestalten können, damit für jede Altersklasse ein Ambiente in verschiedenen Höhen vorhanden ist“, beschreibt Günther F. Wörnlein die klassische Vorgehensweise. Dabei sei, laut Wörnlein, den Wünschen keine Grenze gesetzt. Auch eine plüschige Kaffeehausituation könne kombiniert werden mit einem Snackangebot. Modern und plüschig sei bei der Ausgestaltung des Raumes kein Gegensatz. Dies bestätigen auch die Planer von Korte: „Im Trend liegen ein modernes Lounge-Café mit Sofas und Sesseln zum Verweilen und modernen Kaffeehausmöbeln, ein gemütlich plüschiges Ambiente bis hin zum kühlstilvollen Wiener Kaffeehaus oder gar ein Stilmix. Die Wahl des Caféstils ist dabei nach Standort, Kunden- und Gästestruktur sowie individueller Philosophie und unter Wahrung der Authentizität des jeweiligen Konditoreibetriebes zu treffen“, betont Thomas Korte.

Ganzheitliche Kompetenz

Für diese Planungsphasen stehen den Konditoren mittlerweile Ladenbauer zur Seite, die ihre Kompetenzen durch die Erweiterung der Geschäftsfelder oder die Zusammenarbeit mit Partnern deutlich verbreitert haben. „Um sich im Wettbewerb durchzusetzen, wird nun vom Ladenbauer nicht nur lediglich die qualitativ

hochwertige Einrichtung verlangt, sondern die Planung des gesamten Konzeptes, wie Einrichtung, Wahl des Standortes und des daraus resultierenden Angebots“, erklärt Susanne Neumüller von Schweitzer Ladenbau.

Brust und Partner bietet mit der engen Verquickung zwischen Architektur, Innenarchitektur, Ladenbau und Werbung seit jeher Besonderes. „Wir perfektionieren darüber hinaus unser Leistungsspektrum über unsere Bausteine Standortbewertung, Filialbegehungen, Face Lifting oder Standortsuche und erwirtschaften hierdurch mehr Zeit für den Kunden“,

sagt Thorsten Holzinger. Auch Mario Herbst betont: „Die höhere Mathematik im Ladenbau beginnt mit der Standortanalyse, Sortimentsgestaltung und mit der Kreation neuer Geschäftsfelder. Die Farbgestaltung, die Auswahl neuer Materialien, die Bauleistung bis hin zum Generalunternehmer, der auch Finanzierungsfragen löst, sind die Themen, denen wir uns in Zukunft noch professioneller stellen müssen.“ Silke Liebig-Braunholz

Die Symbiose schaffen

„Die Konditorei von heute wird sich dem veränderten Lifestyle-Markt in der Café-Branche anpassen müssen. Dies bedeutet, dass in einem modernen Konditorei-Café neben den traditionell hochwertigen Konditorei- und Confiturerieprodukten auch zeitgemäße und branchenangepasste Gastronomiekonzepte angeboten werden sollten. Coffee and Food, also Praline & Torte sowie Sandwich & Antipasti – so lautet die Parole, die nichts anderes bedeutet als eine Symbiose von meisterhafter Konditoren-Kunst mit Gastro-Kompetenz. Um die Kernkompetenz des Konditors dennoch hervorzuheben, besteht die Option, in einer dem Laden und Café angeschlossenen kleinen Show-Konditorei den Gast zum Zuschauer und Zeugen der hohen Konditorkunst werden zu lassen.“

Thomas Korte, Korte Einrichtungen

Anzeige

Hocker | Stühle | Tische | Bänke | Zubehör

Schnieder
tuhlfabrik

Fon 02591. 91 73-0 . www.schnieder.com