

TISCHGESPRÄCHE

RUNDE ZWEI



KONZEPTWERKSTATT

AUSGABE 02 – 2019

The background image shows a spacious, modern interior, likely a restaurant or lounge. It features a long, light-colored wooden table in the foreground, surrounded by black chairs. The ceiling is dark with exposed beams and large, round, textured pendant lights. In the background, there's a brick wall, large windows, and a bar area with shelves of bottles. The overall atmosphere is warm and contemporary.

Grim belebt.

IHR GESCHÄFT, IHRE MARKE, IHREN GEWINN, IHR LEBEN.
ERLEBEN SIE DIE BELEBENDE WIRKUNG EINES
NEUEN MARKENAUFTRITTS UND LADENKONZEPTE
AUS DER KONZEPTWERKSTATT! ERLEBEN SIE EINEN
BELEBENDEN WORKFLOW VON DER ERSTEN IDEE
BIS ZUM LETZTEN SCHLIFF! ERLEBEN SIE EIN BELEBENDES
TEAM AUS STRATEGEN UND KREATIVEN, AUS PLANERN
UND MACHERN, AUS MENSCHEN, DIE IHRE ARBEIT
LIEBEN UND LEBEN! GENAU WIE SIE.

WIR BITTEN ZUM TISCHGESPRÄCH!

A stylized, handwritten signature in black ink.

Chef-Berater
Holger Mergel

A stylized, handwritten signature in black ink.

Chef-Designer
Axel Becker



© BeckaBeck



EBBES B'SONDERS

Schwaben muss man erst einmal verstehen, erst recht wenn sie von der schwäbischen Alb kommen. Die Westfalen aus Mettingen haben den BeckaBeck sehr gut verstanden und so gemeinsam die Markthalle in Reutlingen realisiert.

Regionaler und handwerklicher geht es nicht. Eben etwas Besonderes! Alle Getreiderohstoffe kommen beim BeckaBeck zu 100% von der schwäbischen Alb, kaum zu glauben, aber wahr: Kühlräume zur Teigreife in der Produktion und ein handgeschossener Kimmicher haben Holger Merge emotional berührt. Parallel zum ersten Termin wurde gerade in der Konzeptwerkstatt der TEIGHUMIDOR® I.0 entwickelt. Alles stand unter dem Motto:

Teigreife sichtbar machen, Geschmack sichtbar machen. Ähnlich ging es Heiner Beck zum gleichen Zeitpunkt. Die Nähe zur Universität Hohenheim und Dr.sc.agr. Longhin haben ihn in seiner Philosophie bestätigt, dass Teigreifezeiten und die Verwendung der alten Getreidesorten zu einem viel besser bekömmlichen Brot führen. Zwei Experten und ein Standort der umgebaut werden sollte haben sich hier zum richtigen Zeitpunkt gefunden.

Es muss schmecken, aus der Region kommen und wenn's bio ist, ist es super!

Dieser zu 100% regionale Ansatz und die hohe handwerkliche Kompetenz galt es nun in ein neues LadenbaufORMAT zu bringen. Aus dem kleinen TEIGHUMIDOR® wurde ein großer gläserner Teigreiferaum in dem Teig und Reife demonstriert werden.



Heiner Beck ist es wichtig zu zeigen wie Teige aufgemacht werden und nicht nur einen fertigen Teigling in den Ofen zu schieben. Zum Beispiel wird in der Markthalle die typisch schwäbische Seele von Hand abgezogen und mit Kümmel von der schwäbischen Alb verfeinert. Diese Liebe zur Natur und zum Handwerk wird täglich vor den Augen des Kunden zelebriert.

Die Raumhöhe der Markthalle in Reutlingen war natürlich eine tolle Voraussetzung für die Innenarchitekten der Konzeptwerkstatt. Das neue Stabbrotregal sorgt an diesem Standort für eine individuelle Brotpräsentation. Besonderes Brot braucht eben eine besondere Präsentation. Von Schwäbischen Hefezöpfen bis hin zum Großbrot wird hier alles optimal in Szene gesetzt.

Beim BeckaBeck spielen die Snacks eine ebenso große Rolle deshalb verbaute die Konzeptwerkstatt einen neu entwickelten 4-etagigen Snack-Counter. Ziel war es, auf möglichst geringer Fläche, ein eigenständiges Bild für den Snackbereich zu schaffen und einen zusätzlichen Anstellpunkt für die Gäste zu realisieren. Damit hat die belegte Seele ihren Platz gefunden, aber auch Suppen und Salate aus eigener Herstellung werden hier im Weckglas optimal präsentiert.

Ergänzt wird dieser spezielle Counter mit dem SB-Getränke-Impulsregal um den oftmals vergessenen Kaltgetränkeanteil in der Bäckerei zu erhöhen. Die Konzeptwerkstatt erschuf aus Stahlelementen, rustikalem Leder und Holz einen modernen und gemütlichen Sitzbereich.

Besuchen Sie die Markthalle in Reutlingen!

**DIE GANZE STORY
ERFAHRT IHR HIER:**



VORKASSENZONE MAL GANZ ANDERS

ANDERS SEIN ALS DIE ANDEREN VERSUCHEN VIELE –
DIE MEISTERBÄCKEREI SCHNECKENBURGER HAT ES GEMACHT!

Seit über 10 Jahren arbeitet die Familie Schneckenburger aus Tuttlingen mit uns zusammen. Angefangen hat alles mit der ersten Brotmanufaktur in Tuttlingen. Nicht nur für uns, sondern auch für die Meisterbäckerei schlägt das Herz für gute Backwaren – für gutes Brot und gute Brötchen. Genau diese Aspekte wurden mit der neuesten Vorkassenkonzeption der Meisterbäckerei Schneckenburger umgesetzt.

Zusammen mit Marc Schneckenburger wurde die neue Vorkassenzone in der Markthalle in Balingen konzeptioniert. Eine transparente Backstube mit einem Tisch als Theke im Zentrum der Warenpräsentation und ein mobiler Brotwagen aus der Backstube bringen eine vertraute Leichtigkeit in den Laden. Durch den großen Teigrührraum erlauben wir Einblicke und zeigen Qualität und Vertrautheit zum Produkt.

Das natürliche und handwerkliche Material- und Farbkonzept ist bewusst reduziert gewählt worden. Einzelne Farbakzente werden lediglich über die Marke geschaffen. Die Backwaren werden somit zwischen dem gezünderten Stahl, den robusten Gitterelementen und der massiven Eiche perfekt in den Vordergrund gesetzt. Paletten-Möbel in Kombination mit Ledersesseln sind nicht nur ein Hingucker, sondern bringen auch eine gewisse Lockerheit mit sich. Die eindrucksvolle Raumhöhe betonten wir mit großen, markanten Industrieleuchten.

Zusätzlich zum sichtbaren Handwerk werden über Monitore von Shop IQ die tageszeitlichen Angebote dargestellt. Snacks und Kaffeespezialitäten lassen sich somit optimal präsentieren. Hier können wir mit Stolz sagen, dass wir ein hervorragendes Ergebnis erzielt haben.

GEZÜNDERTER STAHL, robuste Gitterelemente und massives Eichenholz unterstreichen den handwerklichen Charakter des Gestaltungskonzeptes.



© KONZPTWERKSTATT



AUCH 2019 hat Shop-IQ wieder allerlei Neuigkeiten rund um Digital Signage zu bieten.

SIGNAGE NEXT LEVEL!

WERBEN & DIGITALISIEREN SIE IHRE FILIALEN MIT SHOP-IQ

Ganz nach dem Motto „Digital Signage – Next Level!“, hat Shop-IQ auch 2019 wieder allerlei Neuigkeiten rund um die Filial-Digitalisierung parat. Von akkubetriebenen Kundenstoppern über elektronische Preisschilder bis hin zu Tischdisplays bleiben bei den Kunden keine Wünsche offen, die Ihre Filialen für die Zukunft fit machen wollen.

Shop-IQ Marketing ist die einfache Digital Signage-Lösung zur zeitlichen Steuerung Ihrer Angebotstexte, Videos und Bilder. Unsere Kunden arbeiten komplett webbasiert, dadurch wird keine zusätzliche Software benötigt. Sie sind unabhängig vom Betriebssystem und ungebunden in der Wahl der eingesetzten Technik. Anders als bei

herkömmlichen Digital Signage Lösungen brauchen Sie bei Shop-IQ keine zusätzlichen Hardwareplayer. Die Displays benötigen nur Strom und eine Internetverbindung, womit auch bestehende Filialen sehr einfach nachgerüstet werden können. Unsere Professional Displays besitzen eine sehr matte Oberfläche, die Reflexionen auf ein Minimum reduzieren. Auch bei direkter Sonneneinstrahlung sind diese klar lesbar, dank Leuchtstärken von bis zu 4000 cd/m².

Shop-IQ ist mehr als nur Digital Signage

Neben der Digitalen Werbung können Sie auch einfach und zuverlässig Temperaturen überwachen, Energiemessungen durchführen und vieles mehr. Rüsten Sie sich z. B. mit

Shop-IQ Energy für die ISO 50001 Zertifizierung mit einem einfach zu installierenden EnMS (Energiemanagementsystem). Dieses verschafft Ihnen einen Überblick über den Energieverbrauch der unterschiedlichen Geräte in der Filiale. Hierbei werden nicht nur Strom-, sondern auch Gas-, Öl-, Warmwasser-, Druckluftverbrauch uvm. berücksichtigt.

Shop-IQ Control wurde entwickelt, um Betriebe bei der Umsetzung der HACCP-Vorgaben zu unterstützen. Es ersetzt die lästige Temperaturdokumentation und das mühsame Zusammentragen der Daten jeder einzelnen Filiale.

Besuchen Sie uns unter: www.shop-iq.eu



© KONZEPTWERKSTATT

DIE NEUE FILIALE mit der großen Fensterfront, dem weitläufigen Außenbereich und einer separaten Outdoor-Lounge wird den Gästen viele Möglichkeiten bieten, bei Voss zu frühstücken, die Mittagspause oder den Nachmittag zu verbringen.

FACE TO FACE



© KONZEPTWERKSTATT

Für die Gestaltung der Außenhülle des Voss-Standorts in Rheine wurde ein spezieller Ansatz verfolgt. Direkt gegenüber einer neuen Filiale des Discounters Lidl ist der Grundstein für den neuen Laden bereits gelegt. Entsprechend hoch war der Anspruch, sich hier mit einem aufmerksamkeitsstarken Gebäude zu positionieren. Geschäftsführerin Sabina Lienkamp-Voss folgt wieder ihrem Vorsatz, die bewährten Firmengrundsätze zu achten und das Unternehmen ebenso für die Zukunft zeitgemäß aufzustellen. Wir konzipierten darauf abgestimmt eine Architektur, die dem typischen geradlinigen Design von Einkaufszentren und Supermärkten etwas entgegensetzt. So beschreibt es Innenarchitekt Safwan Al-Marrawi, als er seine Idee mit ein paar gekonnten Strichen auf einem weißen Blatt Papier veranschaulicht.

Der Entwurf ist eben nicht wie zu erwarten, „flachbedacht“ und nach oben gerade. Ganz im Gegenteil: Bauelemente ragen in den Himmel, Schrägen und Materialflächen setzen sich ab. Das Voss-Logo wird dort zukünftig auf einem aufsteigend ausgerichteten Vordach über dem Eingang prangen. Ein Schlüsselement des Gebäudes, das mit seinem warmen Farbton an leckeres Brot und wohlige Gemütlichkeit erinnert. Die Form des Gebäudes ist inspiriert durch die Form zwei ineinander greifende Hände. Die Firma Voss heißt ihre Gäste im übertragenen Sinn mit einer markanten Geste willkommen, bietet ihnen einladend die Hand an. Herzlichkeit, Authentizität, Kompetenz und Erfahrung werden auf diese Weise nach außen transportiert und unmittelbar wahrgenommen.





© IMPING KAFFEE

KAFFEELEIDENSCHAFT

DIE IMPING KAFFEERÖSTEREI AUS BOCHOLT.

Hinter dem Traditionsunternehmen Imping Kaffee stehen heute die Eheleute Mike und Sarah Novak. Bereits im Jahr 1875 gründete Familie Imping in der Bocholter Innenstadt Ihre Kaffeerösterei, dessen Geschicke seit 2005 Mike Novak lenkt – und das mit zunehmendem Erfolg.

Das Geheimnis dahinter setzt sich aus den einzigartigen Kaffeekompositionen zusammen – die Traditionsbewusstsein gepaart mit Herzblut und Leidenschaft versprechen. Diese Passion und Hingabe spürten auch wir (Holger Merge), als wir die heutigen Geschäftspartner Novak auf ihre Einladung hin in ihrem Stammhaus im Westmünsterland besuchten. Von der Einladung versprach sich Kaffeespezialist Novak einen passenden Partner für die Gestaltung und Umsetzung eines neuen Cafés zu finden.

Und der Erfolgsgeschichte sollte ein neues Kapitel hinzugefügt werden, denn wir konnten seine Vorstellungen vollends erfüllen. Zwischen modernen, hochwertigen Kaffeemaschinen im charmevollen Ambiente entschlossen wir uns, am langen Tisch des Cupping Rooms, einen gemeinsamen Weg

in Form einer Kooperation einzugehen. Es entstand eine vertrauensvolle Partnerschaft, die mit Freude noch heute anhält.

„EIN WAHRER VOLLTREFFER.“

rekapituliert Sarah Novak

Im Ladenbau konzentrierten wir uns auf dieselbe Sorgfalt, die Imping bei der Auswahl und Komposition Ihrer Kaffeekreationen an den Tag legt. Passgenaue Umsetzungen und individuelle Gestaltungen mit maßgeschneiderten Ideen konnten die Eheleute Novak begeistern. Zudem entwickelten wir ein Konzept, die die Generationen übergreifende Qualität und einzigartigen Kaffeekonzeptionen den Kaffeeliehabern näher bringt.

Konzept trifft auf Kompetenz.

Seither blicken wir auf eine intensive und freundschaftliche Geschäftsbeziehung zurück, bei der auch durchaus mal Zeit für eine gute Tasse Kaffee bleibt. Besuchen Sie uns unter www.impings-kaffee.de



© IMPING KAFFEE



VEREDELUNGSPROZESS

der Bohnen mit schonender
Langzeitröstung – made in Germany

DIE NEUGIERDE WAR SOFORT GEWECKT!

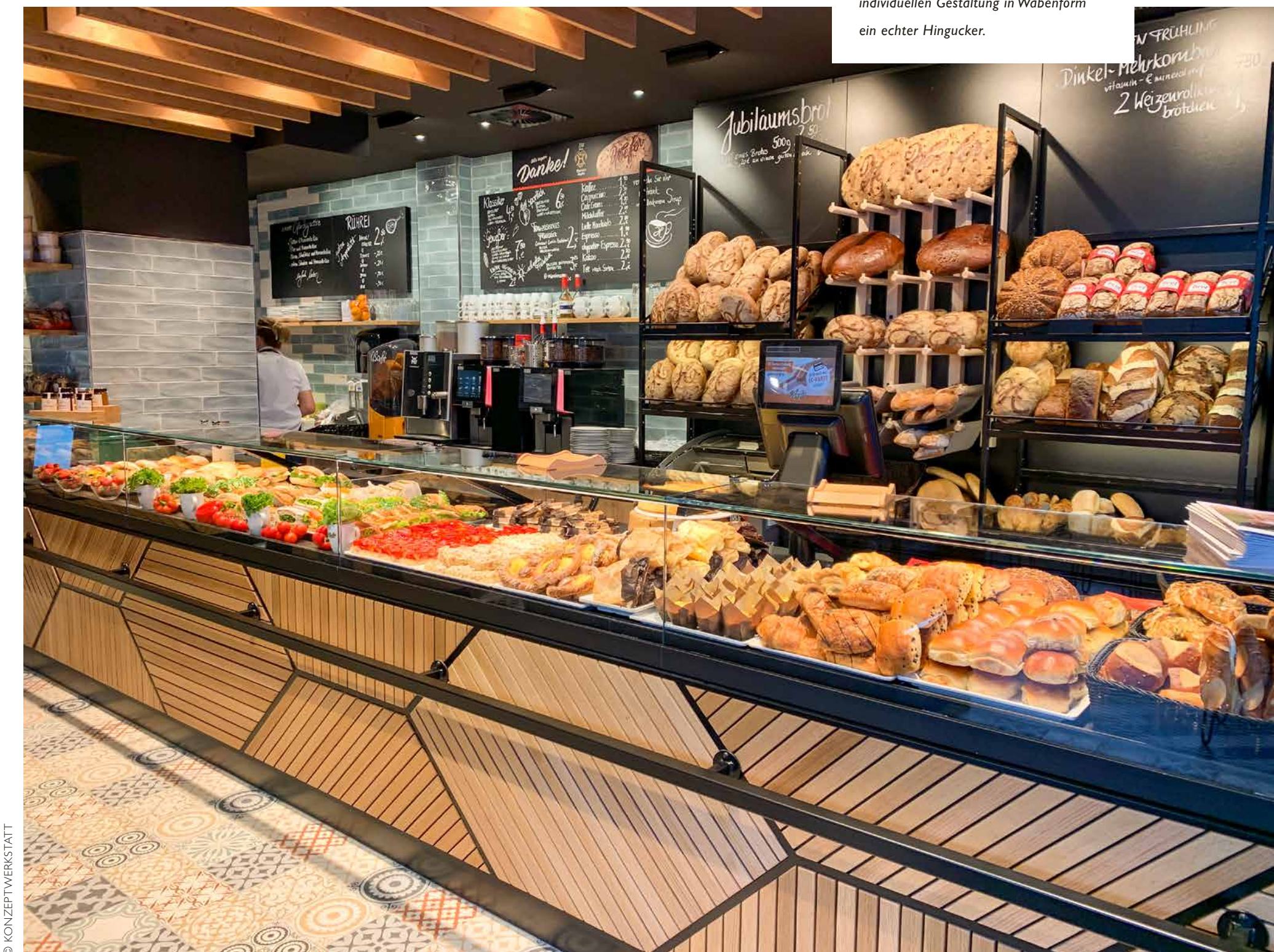
Schon vor der Neueröffnung der Filiale der Traditionsbäckerei Hoefler am Altlohrort 10 schnupperten Kunden interessiert in den Umbau. Jetzt ist es klar: Das neue Ladenkonzept lädt zum Verweilen ein. Unsere Elmira Alijewa, B. A. Innenarchitektur, setzt ihren Ansatz für das Konzept in Bezug zu einem hippen Treffpunkt, an dem sich die Gäste wohlfühlen.

Geometrische Muster, außergewöhnliche Formen, gedeckte Farben und Accessoires bilden die Kulisse für eine neue, angesagte Location. Mit den verschiedenen Stoffen, Lampen, Bodenbelägen, Kissen und bequemen Sesseln verliehen wir dem Raum ein gemüt-

liches und abwechslungsreiches Ambiente. Sorgfältig umgesetzte Details in der Grafik und in der Deko lassen den Raum zu einem zweiten Zuhause werden.

Ob süß oder deftig, die Produkte in dem stylischen Bäckereicafé, sowie die Atmosphäre sind für viele Passanten die neue Plattform zum Plauschen. Genau das Richtige für ein Frühstück mit Freunden oder ein Snack in der Mittagspause. Traditionelle Steinplatten zeichnen die Produkte der Bäckerei aus – frisch, knusprig und mit einem besonderen Aroma.

DIE THEKENFRONT ist mit ihrer individuellen Gestaltung in Wabenform ein echter Hingucker.



© KONZPTWERKSTATT

DIE WAHRE SEELE DEUTSCHER BROTBACKKUNST.

Aus der Natur auf den Tisch.



**SIE FINDEN
UNS IN
HALLE 9
STAND 9 C12**

HELLMICH GmbH
Morsestraße 10
48432 Rheine

E. info@hellmich-backen.de
T. +49 5971 807068-0
F. +49 5971 807068-8

www.hellmich-backen.de



NUR NATUR

*Diese Leitsätze
sind unsere DNA!*

1.

NUR NATUR.

Künstliche Aromen oder Zusatzstoffe (E-Nummern) kommen bei uns nicht in die Tüte. Unsere **NUR NATUR** Produkte halten, was sie versprechen: die ursprünglichste Form des Backens.

2.

EINFACH. GUT.

Wir verwenden ausschließlich hochwertige Zutaten aus regionaler Herkunft – ohne Mehraufwand, schnell und einfach verarbeitet. Das Ergebnis spricht für sich: Laib für Laib mehr Geschmack.

3.

TRADITIONELL. INNOVATIV.

Bei uns trifft das Wissen um ein jahrhundertealtes Handwerk auf hochmoderne Produktionstechniken. Das macht unsere Rezepte und Produkte natürlich einzigartig wie die Ansprüche unserer Kunden.

4.

INDIVIDUELL. HOCHWERTIG.

Brot ist nicht gleich Brot. Daher bieten wir für jeden Anspruch die passende Rezeptur: traditionell, rustikal, kreativ oder ausgefallen – unsere vielfältigen Produkte lassen keinen Wunsch offen.

5.

AM PULS DER ZEIT.

Wir haben die Zeichen der Zeit verstanden. Denn der schonende Umgang mit unseren Rohstoffen sowie die Verträglichkeit und Transparenz der Inhaltsstoffe fördert eine ausgewogene Ernährung. Und ein gutes Gefühl mit jedem Bissen.

6.

MEHR. WERT.

Natürlich backen muss nicht teurer sein. Unsere **NUR NATUR** Produkte fördern Ihre Einzigartigkeit bei höherer Qualität. Damit bieten wir einen klaren Wettbewerbsvorteil dank optimaler Wirtschaftlichkeit.



HELLMICH



Holger Merge, Chef-Berater und Geschäftsführer der Konzeptwerkstatt, und Falko Hellmich, Geschäftsführer der Hellmich GmbH, arbeiten gut zusammen und entwickeln gemeinsam immer wieder Neues: ein Hausbrot für die Küchenwerkstatt, das Softbaguette mit hoher Gärzeit und ein exklusives Brot mit echtem Sommertrüffel.

© KONZEPTWERKSTATT

ZWEI IM GESPRÄCH.

EIN PLÄDOYER FÜR GUTEN LADENBAU UND GUTES BROT

TISCHGESPRÄCHE *Wie ist die Partnerschaft zwischen der Konzeptwerkstatt und der Hellmich GmbH eigentlich zustande gekommen?*

HOLGER MERGE Die Konzeptwerkstatt entwickelt ganzheitliche Konzepte für den Ladenbau, über die Sortimentierung bis hin zum Marketing. Stark sind wir auch im Snackbereich, beraten Bäckerei- und Gastronomiebetriebe. Aus dem Thema Backen haben wir uns lange rausgehalten, da das Backen die ureigene Kernkompetenz unserer Kunden ist. Auf der anderen Seite haben wir beobachtet, dass in der Branche ein Umdenken stattfindet. Viele Bäckereien orientierten sich neu, nachdem sie mit Backmitteln und Fertigmischungen der Industrie das Backen fast verlernt hatten. Der Trend ging hin zur Natürlichkeit und einer Teigführung, wie man es früher gelernt hatte.

Mit dem Neubau unser Küchenwerkstatt Mettingen wollten wir uns dann doch an das Thema wagen. Wir begaben uns auf die Suche nach jemandem, der unsere Philoso-

phie teilte. Falko Hellmich und ich kennen uns schon über 20 Jahre. Wir trafen uns dann wieder und er hat mir noch einmal erklärt, was er macht. Ich muss zugeben, dass ich eine etwas falsche Wahrnehmung hatte. Die Firma Hellmich hatte sich zu der Zeit gerade stark weiter entwickelt, hin zu natürlichen Zutaten. Einen „Backmittler“ wollten wir sowieso nicht, da es bei uns um das authentische Backhandwerk geht. So kam es zu unserer Partnerschaft, die Ladenbau und Backexpertise vereint.

FALKO HELLMICH Die Hellmich GmbH war ursprünglich im Bereich der Backmittelherstellung etabliert. Diese Zeit hatte ihre Berechtigung, war jedoch Mitte 2011 vorbei. Im Zusammenhang mit einem konkreten Projekt sind wir im Sommer 2011 die Ersten gewesen, die nachweislich ein hydrothermisches Produkt in Brötchen eingesetzt haben. Dazu haben wir Prozesse weiterentwickelt, die man nur aus anderen Branchen kannte. Das Resultat war die Kombination von HL-Granulaten und HL-Vorteigen, mit denen

Brote, Brötchen und Feinteige zu 100 % ohne Zusatzstoffe, frei von Emulgatoren hergestellt werden konnten. Natürlicher geht es nicht. Wir nutzen also das Wissen früherer Zeit mit den heutigen technologischen Möglichkeiten. Mit unserer Nur Natur-Marke, natürlich einzigartig von Hellmich, haben wir es geschafft, alles für die Herstellung von Backwaren ohne jegliche Zusatzstoffe anzubieten. Es macht Sinn, die Teige lange reifen zu lassen, für ein extrem hohes geschmackliches Erlebnis. Viele Bäckereien gehen diesen Weg inzwischen mit, weg von Fertigmischungen. Das Backen ist meine Leidenschaft seit fast 35 Jahren. Auf dieser Basis passen wir unglaublich gut zusammen, die Partner Konzeptwerkstatt Merge und Hellmich GmbH.

TISCHGESPRÄCHE *Wie gestaltet sich die Zusammenarbeit?*

FALKO HELLMICH Holger und ich haben immer ein offenes Ohr füreinander. Ein absolutes Grundverständnis ist gegeben. Es geht darum, die Ware im richtigen Rahmen

zu präsentieren. Zum anderen kreieren wir Backwaren, die einen höheren Frischecharakter und ein außergewöhnliches Aroma mitbringen. Niemand wirft gerne ein halbes Brot weg oder möchte vom Geschmack der Ware enttäuscht werden. Zum appetitlichen Aromaprofil kommen ansprechende HL-Toppings hinzu. Ein echter Mehrwert für den Endverbraucher. Ein Beispiel: bei einem unserer Großkunden ging es los mit HL-Rohstoffen in nur einer Brotsorte. Die Kundinnen und Kunden haben das sofort gut angenommen, so dass sehr bald 6 weitere Brote umgestellt wurden.

HOLGER MERGE Da spricht unser „Brotdekorateur“ mit dem Hang zu inneren Werten. Besser noch könnte man Falko Hellmich einen „Brotarchitekten nennen. Frische und Geschmack sind eben ganz wichtige Faktoren. Auch auf Bekömmlichkeit wird immer mehr Wert gelegt. Nach längerer Reifezeit der Teige sind die Backwaren besser verträglich. Der Kaufimpuls wird natürlich über die Optik gesetzt. Dafür kreieren wir unsere speziellen Toppings. Wir bringen damit eine neue Anmutung ins Brotregal.

Als Anbieter für Bäckereikonzepte betrachten wir die Sache auch durch die Brille des Bäckers. Es geht darum, ihm Ideen zu liefern, die einfach zu handhaben sind. Der Geschmack, die höhere Teigausbeute und vieles mehr sind für ihn wichtige Faktoren. Unsere Ideen für Toppings machen ein Brot zunächst visuell attraktiv. Hinzu kommen die besagten inneren Werte der Backwaren. Insgesamt wird das Produkt als solches aufgewertet. Die Verbraucher honorieren das.

FALKO HELLMICH Mit dem Konzept „Mein Brot. Dein Brot.“ lässt sich die Zusammenarbeit super erklären. Hierfür haben wir Teigrezepturen entwickelt, die alle Bestandteile vom natürlichen Backen beinhalten: Teige aus Monokomponenten mit Vorteigen, einer langen Teigführung und einzigartigen Toppings. Diese Rezepturen wurden dann mit Holger Merge in ein Gesamtkonzept umgesetzt. Eine wichtige Rolle spielt dabei der TEIGHUMIDOR®. Für jeden Kunden ist erlebbar, wie sein eigenes Nur Natur-Brot entsteht.

TISCHGESPRÄCHE *Sie präsentieren eine eigene Brotkollektion?*

HOLGER MERGE Die Branche steht insgesamt unter Druck. Discounter, wie Aldi oder Lidl, sind auf dem Vormarsch. Für den

handwerklich arbeitenden Bäcker gilt es, klare Kante zu zeigen. Genauso individuell wie die Brote an sich, sollte die Inszenierung der Ware sein. Wenn wir als Brotexperten und Marketingexperten das zusammen denken, kommt beispielsweise das Konzept für ein Brotregal und dessen Inhalt dabei heraus. Nehmen wir nur einmal unsere Brotkollektion, die wir jedes Jahr neu auflegen. Diese Kollektion ist geprägt von hochwertigen Produkten, aber auch von beliebten Standards. Wir werden auf der Messe Südback in Stuttgart das „Hafer 55“ und ein Trüfelfbrot präsentieren. Das alles bringt einen Mehrwert für das Handwerk, für den Endverbraucher mehr Geschmack gepaart mit attraktiver Optik.

FALKO HELLMICH Ein Highlight der Kollektion 2019 ist das Kürbisbrot mit HL-Flotty Karotty, Kürbiskernen und HL-Kürbis gewürfelt. Dann gibt es noch das „Ganz und rein“, ganz ohne Mehl gebacken. Für diesen Artikel wird sich die weibliche Kundschaft besonders interessieren. Ein 100-prozentiges Dinkel-Vollkorn-Brot oder ein Haferbrot mit 55 % Haferanteil sind ebenfalls dabei, alles hergestellt mit Nur Natur-Rohstoffen aus Monokomponenten. Ich musste als Anbieter für „Natürliches Backen“ grundsätzlich feststellen, dass Ladenbaubetriebe kein Verständnis dafür hatten, diese Waren richtig zu inszenieren. Jetzt sorgen die Ladenkonzepte von Merge für die von mir gewünschte ganzheitliche Betrachtung. Das Regal, also die Präsentation der Waren, und das gute Brot spielen sich in die Hände. Wir haben festgestellt, wie viele gemeinsame Schnittmengen es in der Denkweise gibt. Die räumliche Nähe zwischen Rheine und Mettingen tut das Übrige.

TISCHGESPRÄCHE *Werfen wir einen kurzen Blick in die Zukunft?*

FALKO HELLMICH Die Zukunft wird noch viel mehr vom natürlichen Backen bestimmt werden. Daher ist es die Aufgabe der Hellmich GmbH den Bäckern bei ihrer Umstellung mit Rat und Tat unserer Anwendungstechniker zur Seite zu stehen. Aus diesem Grund investieren wir stark in neue Technologien, um diese Prozesse beim Bäcker voranzubringen.

HOLGER MERGE Ich sehe, wie der Einzelhandel weiter das Handwerk angreift. Der gnadenlose Wettbewerb belebt das Geschäft, so dass die Qualität am Ende des Tages gewinnen wird. Der einzelne Handwerksbetrieb

muss aber seine Kernkompetenz herausstellen. Diejenigen, die gut arbeiten und bereit sind sich zu entwickeln, sind für die Zukunft bestens aufgestellt.

FALKO HELLMICH So sehe ich das auch, der Abschmelzungsprozess ist da und er wird weitergehen. Einige Betriebe werden auf der Strecke bleiben. Wie sagt man: „Die Schnellen fressen die Langsamen.“ Und: Es geht dabei nicht um den Preis, vielmehr sind die Aspekte Regionalität und Einzigartigkeit wichtig. Es ist nicht damit getan, die gleichen Produkte anzubieten, wie die anderen Anbieter. Eine klare Positionierung ist wichtig.



© Hellmich GmbH

TISCHGESPRÄCHE *Wo liegen die Gemeinsamkeiten?*

HOLGER MERGE Wir sind beide Macher, ehrlich und geradlinig. Mit der Konzeptwerkstatt und Hellmich treffen zwei inhabergeführte und dabei emotional geführte Firmen aufeinander. Falko Hellmich und ich stehen für ein emotionales Vorgehen, das eben solche Produkte hervorbringt. Was daraus entsteht, zeigen wir nun in Stuttgart auf der Messe in dieser Form zum ersten Mal.

FALKO HELLMICH Natürlich haben wir auch eine tolle Mannschaft. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen voll dahinter, wenn wir als kreative Köpfe mit immer neuen Herausforderungen um die Ecke kommen, die unlösbar zu sein scheinen. Es hat sich aber gezeigt, dass sich die meisten Dinge tatsächlich umsetzen ließen. Holger fordert nicht nur mich, sondern die ganze Hellmich GmbH. Das ist schön. Auf der Südback hat jeder seinen eigenen Stand, allerdings in unmittelbarer Nähe zueinander. So können wir uns austauschen und bieten uns gegenseitig ein zweites Schaufenster. Ich glaube, das wird richtig gut.

UNSERE KOLLEKTION 2019



HAFER⁵⁵ Die Extraportion Hafer



MADE BY KONZEPTWERKSTATT

TT KONZEPTWERKSTATT

ROGGENVOLLE KRAFT 100

FEEL GOOD mit Joghurt und Superfood

FEEL GOOD

mit Joghurt und Superfood

ROGGENVO

KRAFT 100

MEIN DEIN Brot®

KUNDENBEDÜRFNISSE SCHAFFEN – INDIVIDUELLE

KUNDENWÜNSCHE ERFÜLLEN!

Mit „Mein Brot. Dein Brot.“ setzt die Konzeptwerkstatt Ihre neueste Generation des TEIGHUMIDORS® in Szene. Ich backe etwas für Dich, oder ich habe etwas für Dich gebacken, ist oftmals die Begrüßung zu einem besonderen Anlass. Demnächst heißt es, wir haben etwas für Dich backen lassen!

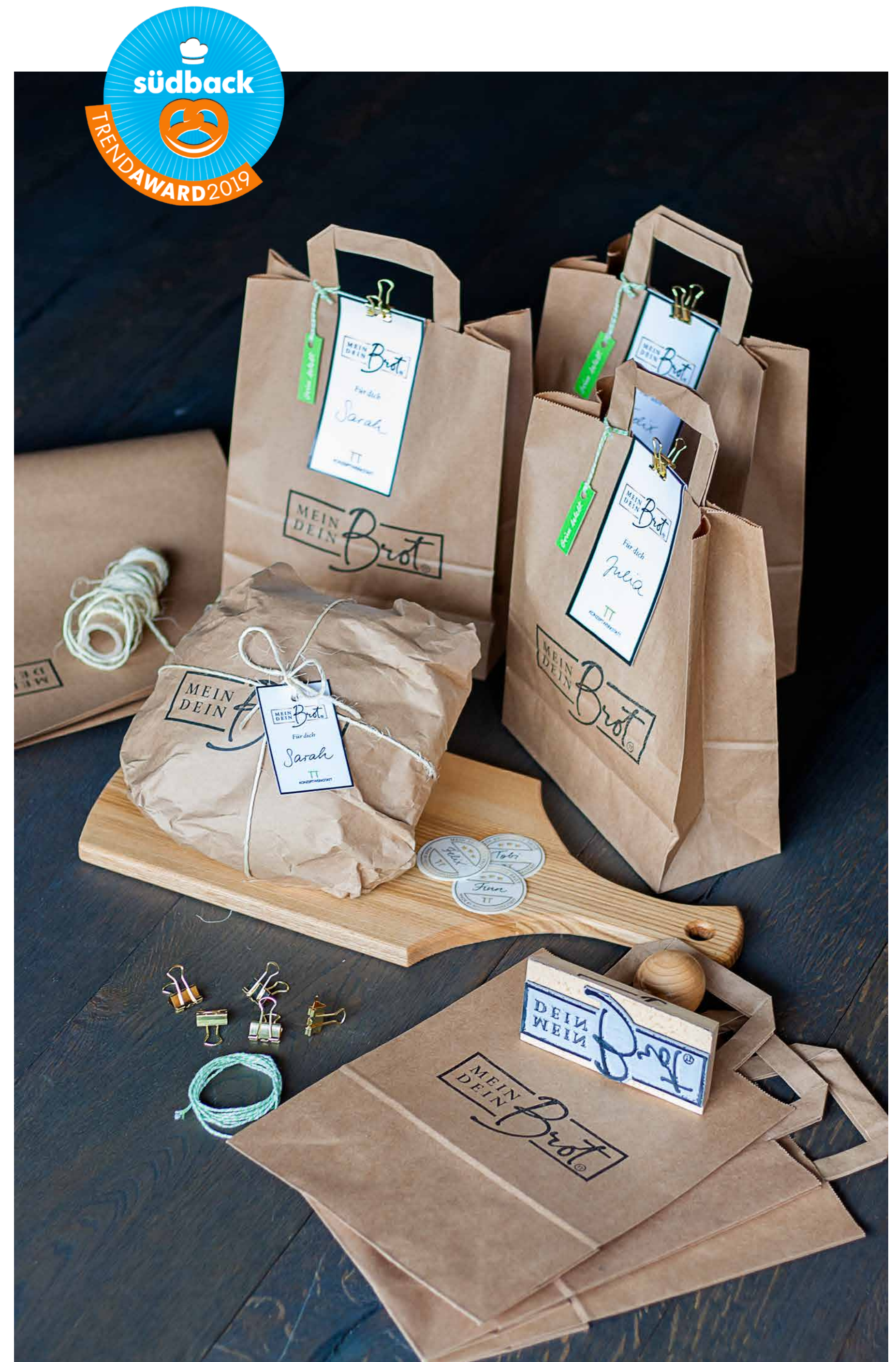
Falko Hellmich und Holger Merge konzeptionierten ein individuelles Brotkonzept, mit dem Slogan „Mein Brot. Dein Brot.“. Endverbraucher sollen durch Storytelling eine persönliche Verbindung zum Produkt bekommen. Die erfolgreiche Tischidee trägt den Wunsch der Konsumenten nach „Individualität“.

Die Endverbraucher kreieren mit ausgesuchten Premium-Zutaten ihr eigenes Brot. Die Backform, die Teigsorte, eine Auswahl an verschiedenen Toppings, bis hin zur Abholzeit werden gewählt. Samt Etikett liegt das fertige Backstück hochfertig verpackt in der Filiale! Der Effekt für die Belebung der Frequenz im Laden: Der Kunde kommt ein zweites Mal! Die Kommunikation im Shop erfolgt über das Digital Signature System von Shop IQ – Monitore, die den End-

verbraucher durch die einzelnen Auswahlmöglichkeiten führen. Die Bestellung kann aber nicht nur in der Filiale verfolgen, sondern auch digital von zuhause oder unterwegs. Am Smartphone konfiguriert und am Pick-up-Point abgeholt.

Die Teigsorten des Konzeptes sind über 24 Stunden im TEIGHUMIDOR® gereift. Teigruhe ist der Schlüssel für Aroma, Konsistenz und Frischhaltung im Bäckerei-Handwerk. Gereifte Teigsorten werden portionsweise entnommen und mit den Wunschtoppings der Kunden verarbeitet. Brotexperte Falko Hellmich berichtet über eine Prozesskette – von der Bestellung bis zur Abholung – von max. 3 Stunden. Auch 2 Stunden sind möglich, jedoch soll dem Kunden nichts versprochen werden, was am Ende nicht gehalten werden kann.

Mit „Mein Brot. Dein Brot.“ schaffen wir klare Alleinstellungsmerkmale einer handwerklich ausgerichteten Bäckerei im Verhältnis zum LEH und Discounter. Mehlstaub ist im Trend! Mehr über dieses Konzept, den TEIGHUMIDOR®, Zutaten und den Toppings gibt es bei uns! Sprechen Sie uns an.



KREIERE DEIN BROT

EINFACH ZU HABEN

Du bestimmst die Form und den Geschmack ganz individuell. Besuche dazu die Filiale oder bestelle bequem online. Premiumbrot war noch nie so einfach.

**Auch
online!**

AB IN DEN OFEN

Jetzt geht's los. Im warmen Backofen wird dein Brot fertiggestellt und erhält eine gold-braune Kruste.

TEIGRUHE

Damit dein Brot das maximale Aroma entwickeln kann erhält es eine kurze Pause. Teigruhe ist essentiell für den Geschmack, die Konsistenz und die Bekömmlichkeit deines Brotes.

MIT LIEBE VERPACKT

Eingepackt in ein rustikales Brotpapier mit deinem Namen, liegt dein Brot nun für dich bereit.



RUHE WIRD ZUM MARKE- TING

DER TEIGHUMIDOR® DER
KONZEPTWERKSTATT MACHT
HANDWERK TRANSPARENT



Auch wenn eine behutsame Teigführung essentiell für Geschmack, Konsistenz und Bekömmlichkeit der Backware ist, erlebt der Konsument immer nur das Endprodukt. Der TEIGHUMIDOR® der Konzeptwerkstatt ändert das. Er rückt den bislang verborgenen Prozess aus der Backstube in den Verkaufsraum, und damit in den Mittelpunkt des Interesses.

Backen erfordert Know-how. Backen erfordert Geschick. Backen erfordert Zeit. Jeder Bäcker weiß, wie wichtig neben dem eigenen Wissen und Können eine ausgedehnte Teigruhe für das gelungene Endprodukt ist. Verbraucher, die selbst schon einmal einen

Hefeteig zubereitet haben, können das vielleicht erahnen. Ob sie aber wirklich den kompletten Herstellungsprozess vor Augen haben, wenn sie beim Bäcker ihres Vertrauens ein frisches, warmes Brot mit bemehlter Kruste kaufen?

Transparenz schafft Nähe

Nachdem der Ofen im Verkaufsbereich vieler Bäckereien schon länger eine Renaissance feiert, bringt der TEIGHUMIDOR®, eine gemeinsame Entwicklung der Konzeptwerkstatt und des Goldenstedter Gastro-technik-Spezialisten Hagola, nun die stunden- oder tagelange Teigruhe zurück in den

Kundenfokus. Im gläsernen Humidor fermentiert der Teig bei individuell steuerbaren Temperaturkurven und idealer Luftfeuchtigkeit unter den Augen der Kunden.

Der Blick hinter die Kulissen schärft das Verständnis des Konsumenten für echtes, authentisches Handwerk jenseits der Verarbeitung industrieller Tiefkühl-Teiglinge und zeichnet ein differenziertes Bild von traditioneller Qualität. Damit wird die Teigruhe zu einem wirksamen Element der Kundenbindung. Nicht zuletzt kommen auch sensible Brotliebhaber auf ihre Kosten, denn je länger der Teig ruht, desto bekömmlicher ist das Brot.

NEUHEITEN TRENDS & INSPIRATION

Liebe Geschäftspartner,

erleben Sie uns live in der Backstube bei der Konzeptwerkstatt Merge auf der Südback in Stuttgart.

„GENIESSEN, WAS GUT TUT.“

Das ist das Motto der Roland Mills United Müller als Highlight des Jahres! Kommen Sie zu uns in das Reich der Mehlspezialitäten! Hier finden Sie „Das Besondere“.

Die Roland Müller bieten eine umfangreiche Auswahl der angesagten Mehle des anspruchsvollen Bäckermarktes.

Von feinem französischen Bonjour Roland, über etablierte prozesssichere Brötchenmehle. Dinkelspezialitäten 630 – Vollkorn – (P)Urdinkelruchmehl bis zu Weizen – und Roggenvollkornmehlen und Schrotten.

Von der Renaissance der Teigreife bis zum personalisierten Brot-Genuss, bietet die Allianz der Konzeptwerkstatt Merge – Hellmich – Roland Mills United, viele interessante Brotbeispiele.

WIR INSZENIEREN BACKEREIGNISSE!

Auf Basis moderner Kommunikation kreieren und zelebrieren wir einzigartige Backwaren nach individuellen Wünschen.

HEY DU!
WAS GEHT?
SEHR VIEL...
BROTGENUSS!

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

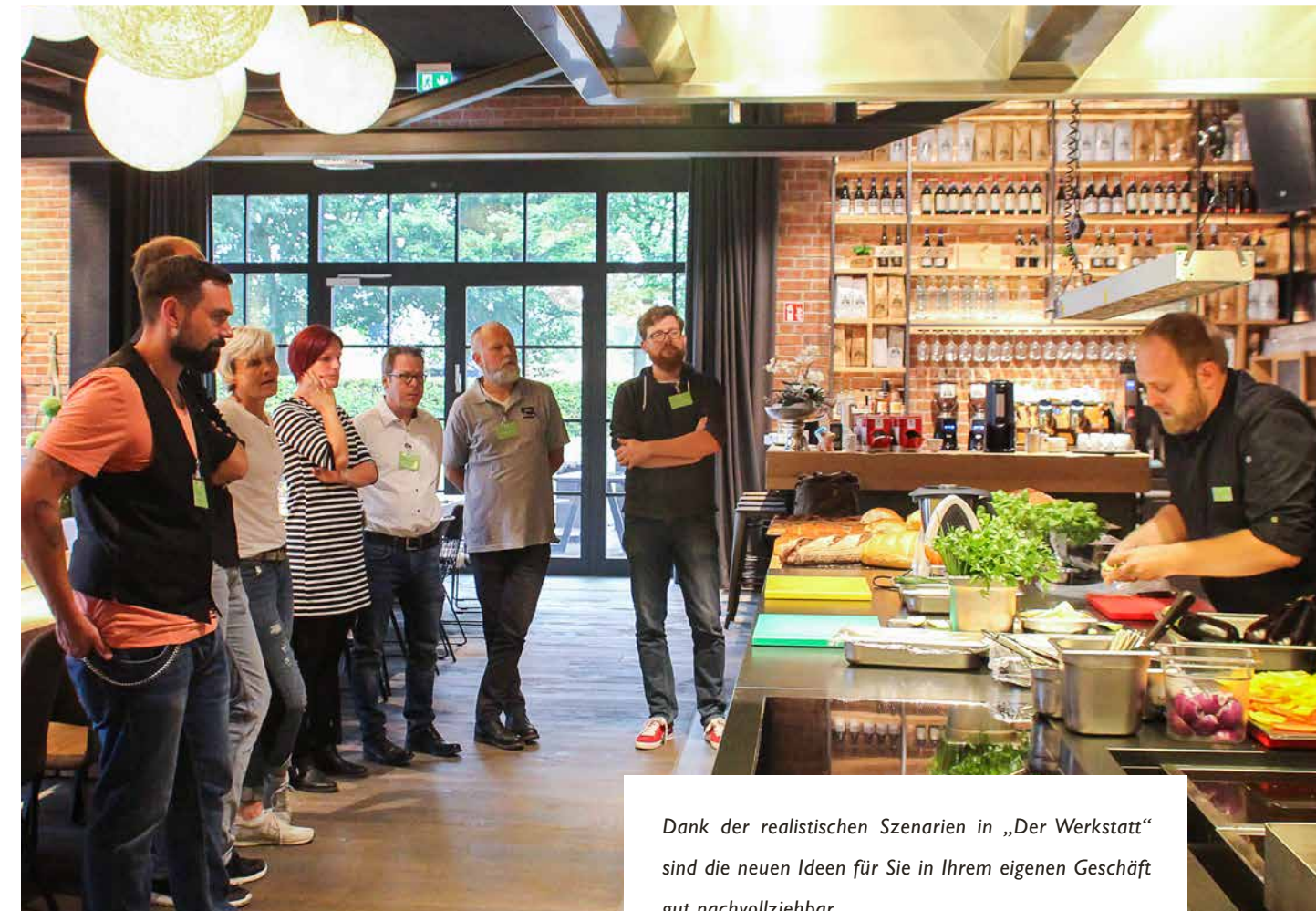
Nehmen Sie gerne jederzeit zu den Mehlsbotschaftern von Roland Mills United Kontakt auf oder besuchen Sie uns.

Bis hoffentlich bald...

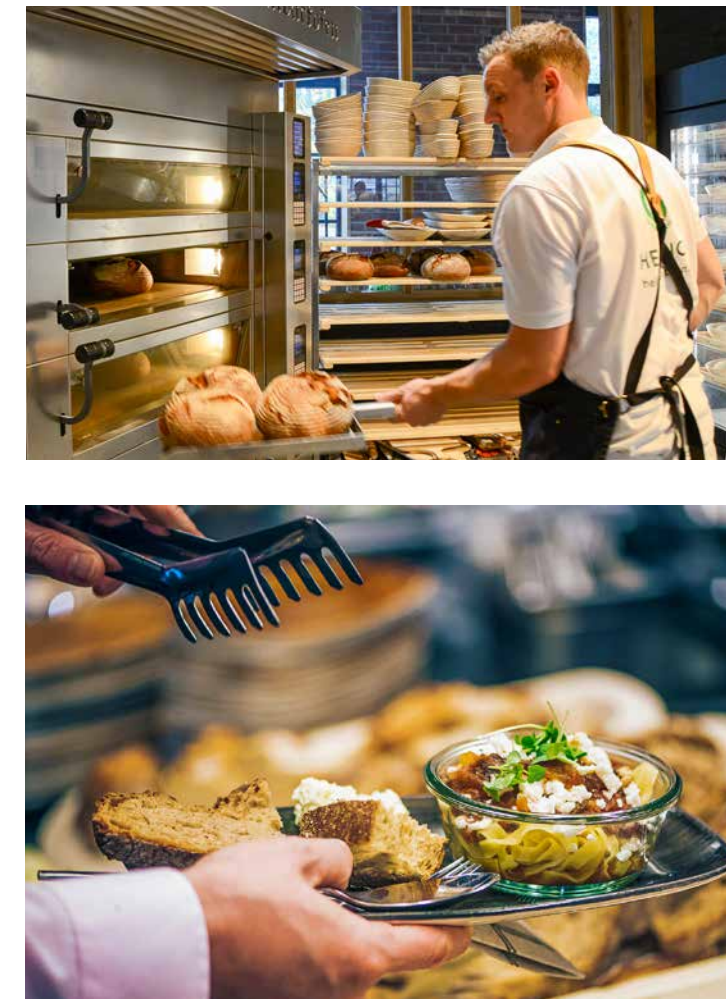


www.rolandmillsunited.de

KÜCHENWERKSTATT



Dank der realistischen Szenarien in „Der Werkstatt“ sind die neuen Ideen für Sie in Ihrem eigenen Geschäft gut nachvollziehbar.



HEIMAT IST DA, WO MEIN HERD (OFEN) IST.

Von der Theorie in die Praxis. Nichts dem Zufall überlassen. Viel Geschmack mit System – unsere Snackworkshops und Strategietage!

Rational Kombidämpfer XS und Bakingline 101 kombiniert mit einem VarioCookingCenter, Grillplatte, Induktionskochtechnik, Schockfroster von Nordcap und dem Herdofen von Friedrich sind unsere Herzstücke der Küchenwerkstatt! Diese hochwertigen Küchengeräte helfen in unseren Seminaren Abläufe der Filiale zu simulieren und verschiedene Garmethoden zu schulen.

Nicht nur die Küchengeräte gehören zu unserem Strategietag – die Analyse des Bedarfs mit den verfügbaren Rohstoffen, über die professionelle Zubereitung bis hin zur Präsentation vor dem Kunden werden berücksichtigt.

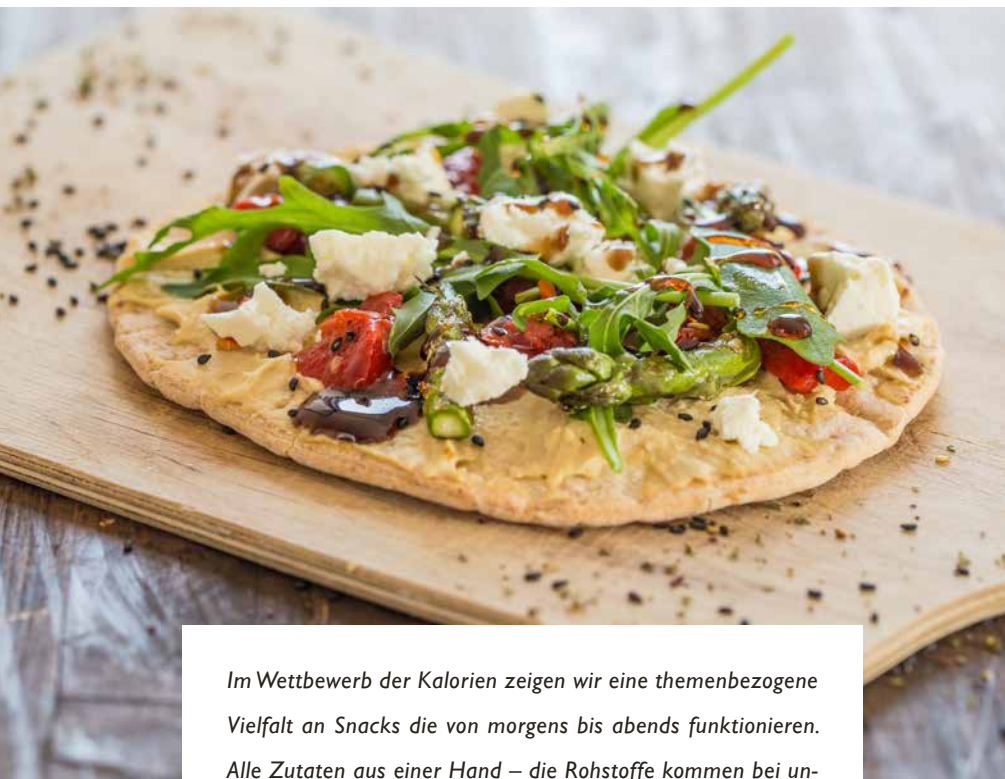
Doch wie muss man sich einen Strategietag/Snackworkshop in der Werkstatt vorstellen?

JOSHUA BLÖMKER: Das ist ganz unterschiedlich. Nach Klärung der Leistungsfähigkeiten des Kunden, gemäß „Schuster bleib bei deinen Leisten“ wird das Grobkonzept schriftlich definiert und ausgearbeitet. Im nächsten Stepp erfolgt der Feinschliff im Teammeeting. Zusammen mit dem Kunden wird das Konzept in Mettingen präsentiert. Einzigartige Geschmacksprofile, Formen und Optiken von Backprodukten bekommen in unserer Küchenwerkstatt einen Namen!

Die Präsentation der Ware in der Filiale wird ebenfalls nicht dem Zufall überlassen. Konkrete Thekenbelegungspläne, meistens im Maßstab 1:1, werden individuell erstellt und sollen die Produkte perfekt inszenieren.

SYSTEM, SYSTEM, SYSTEM

JEDEN TAG DAS GLEICHE! IST DAS GUT ODER SCHLECHT?
ZUMINDEST IST DAS GAR NICHT SO EINFACH – ERLÄUTERT UNSER
CULINARY MANAGER JOSHUA BLÖMKER.



Im Wettbewerb der Kalorien zeigen wir eine themenbezogene Vielfalt an Snacks die von morgens bis abends funktionieren. Alle Zutaten aus einer Hand – die Rohstoffe kommen bei unseren Bäckersnack-Workshops von unseren Partnerfirmen „TOLLE GmbH“ und „Chili Peppers Food Service GmbH“.

© TOLLE GmbH / Chili Peppers Food Service GmbH

Zusammen mit Joshua Blömker entwickelt unsere Küchenwerkstatt individuelle Lösungen zu reichhaltigen Frühstücken mit internationalen Kaffeespezialitäten, gesunde Mittagsmenüs mit wechselnden Gerichten, bis hin zu Snackkonzepten für den kleinen Hunger zwischendurch. Von der Analyse des Bedarfs und den verfügbaren Rohstoffen, über die professionelle Zubereitung und der Präsentation vor dem Kunden lassen wir kein Detail unberücksichtigt.

Ein wichtiger Teil unserer Sortimentsberatung ist die Snackberatung. Grundlage eines jeden Snackkonzeptes ist ein Brot, Brötchen oder ein aus Teig zubereiteter Belagträger. Unsere Philosophie richtet sich grundsätzlich nach den Kernkompetenzen der Bäckerei. Die Backware erzählt die Geschichte, der Belag ist die Ergänzung. Zusammen mit Christoph Elsen (Entwicklungsteam Hellmich GmbH) realisierten wir unsere „Soft-Baguettes“ mit drei einzigartigen Geschmacksrichtungen der Backware: „Honig&Walnuss, Curry&Rosine, Ingwer&Kürbis“. Ein Belagsträger mit hohen Standzeiten, wenig Retoure und einem kalkulierbaren Materialeinsatz, der zudem sogar zentral zu produzieren ist. Gefüllt wird das Softbaguette mit Rotkraut, Pulled Pork, Pulled Chicken und individuell kreierten Frischkäseaufstrichen aus der Rezeptfibel – ein neues Geschmackserlebnis mit hohem Qualitätsanspruch für die Snacktheke.

Wir bieten unseren Kunden die Möglichkeit ebenfalls an neuen Ideen für den Unternehmenserfolg zu arbeiten. Alle stetig wachsenden Anforderungen werden in unseren B2B Workshops und Seminaren gemeistert. Die praxisnahen Schulungen zeigen neue Rezepte, technische Lösungen und intelligente Systeme, damit die Bäckerbranche auch in Zukunft erfolgreich bleibt. Unsere Schulungen beinhalten sowohl die Sortimentsberatung und Thekenpräsentation über Prozessabläufe und Geschäftsaustattungen mit Ihrem Branding. Personalschulungen für Mitarbeiter, Führungskräfte und Teamleiter sind ebenso wichtige Faktoren für den nachhaltigen Erfolg.

Auf Wunsch schicken wir Ihnen gerne unsere Seminarbroschüre zu. Gerne besucht Sie unser Team auch in Ihrem Betrieb. Sprechen Sie uns an!

DIE SYSTEMATIK DER THEKE

Frühstückssortiment

Brote (6 Sorten)						Laugen stangen (2 Sorten)		Brötchen (2 Sorten)		Omelett- brötchen (2 Sorten)		Croissants belegt (2 Sorten)		Croissants gefüllt+süß (2 Sorten)		Scones gefüllt (2 Sorten)		Minibrötchen (4 Sorte)		Muffins (3 Sorten)				
Sulle 1 Sulle 2 Sulle 3 Sulle 4 Sulle 5 Sulle 6						Laugenstange 1 Laugenstange 2		Brötchen 1 Brötchen 2		Omelettbrötchen 1 Omelettbrötchen 2		Croissants 1 Croissants 2		Croissants gefüllt 1 Croissants gefüllt 2		Scones gefüllt 1 Scones gefüllt 2		Minibrötchen		Muffin 1 Muffin 2 Muffin 3				
1						2		3		4		5		6		7		8		9		10		

Mittags-Abendsortiment

Brote (6 Sorten)					Laugen stangen (2 Sorten)		Focaccia (3 Sorten)		Baguette (3 Sorten)		Scones gefüllt (2 Sorten)	Minibrötchen (4 Sorte)	Muffins (3 Sorten)						
Classic Schinken	Classic Thunfisch	Classic Hühnchen	Mozzarella	Lachs	Veggie	Laugen Wurst - Wurstsalat	Laugen Veggie - Camembert	Schinken	Hühnchen	Mozzarella	Salami & Kraut	Kassler & Zwiebel	Gemüse & Gorgonzola	Himbeere	Blaubeere	Minibrötchen	Karotte	Schokolade	Blaubeere
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										



© TOLLE GmbH / Chili Peppers Food Service GmbH

GRAB & GO!





© Bäckerei Andreas Blüm

KEINE HALBEN SACHEN

Diese Aussage trifft die Philosophie von Bäckermeister und Betriebswirt Andreas Blüm genau. Für seine Bäckerei in Bürstadt, Südhessen, war er lange auf der Suche nach ungewöhnlichen und völlig neuen Ideen. Es war Zeit für frischen Wind. Den Ansatz fand er schließlich 2017 auf unserem Messestand. Geplant war ein Umbau seines Betriebs, doch dann kam alles ganz anders.

Unser Geschäftsführer und Chef-Designer Axel Becker ist verantwortlich für die Gestaltung und Konzeption solcher Projekte. Das Unternehmen Blüm konzentriert sich auf einen einzigen Standort, deshalb musste das Ergebnis eine Punktlandung werden. Diese Herausforderung – ein absolut überzeugendes Konzept auf die Beine zu stellen – nahmen wir gerne an. Mit einem Facelift

(Umbau) des Ladens war es alleine nicht getan. Wo zuvor ein etwas in die Jahre gekommenes Bäckereigeschäft stand, wurde in ganzer Konsequenz ein Neubau in Zusammenarbeit mit einem Architekten vor Ort errichtet.

Die Bäckerei lebt das Motto

Ganz nach den Worten des Inhabers „Bei uns kommt nur ins Brot, was ins Brot gehört“ galt es, die Kompetenz und die Authentizität des Bäckerhandwerks in ein Ladenkonzept zu adaptieren und für den Kunden sichtbar zu machen. Alles ist ehrlich, transparent und gut durchdacht – ohne viel Schnick-schnack. Wichtig ist, die Ware richtig in Szene zu setzen.

Andreas Blüm selbst spielt ebenfalls eine tragende Rolle. Es war nur eine logische

Konsequenz, ihm seine eigene Bühne zu geben: einen Backtisch im Zentrum der Bäckerei. Hier entstand Platz für neue Ideen, Produkte und Fragen seiner Kundschaft. Für ein gutes Gespräch nimmt sich Andreas Blüm gerne Zeit. Diese gelebte Authentizität, Transparenz und Liebe zum Produkt wird perfekt durch den TEIGHUMIDOR® ergänzt. Die Teige reifen bis zu 72 Stunden, je nach Sorte, direkt vor den Augen der Kunden. Die typisch blümsche Bekömmlichkeit entsteht.

Die Grafik trägt den neuen Markenauftritt

Bei der Konzeption und der Realisation des neuen Gebäudes ist es nicht geblieben. Das Corporate Design wurde von Grund auf erneuert. Storytelling, Logo, Filialbranding, Geschäftsausstattung, Packaging und viele

andere Details wurden unter der Leitung von Dipl. Designerin Irina Hagen gelauncht. „Als Grafiker ist ein enger Kontakt wirklich wichtig. Nur so kann man die Persönlichkeit kennenlernen und Designs individuell maßschneidern. Ich war während des Projektes ständig mit Andreas im Dialog. So konnte ich schnell erkennen, was zu dem Kunden

„HERR BLÜM
VERTRAUT UNS SEIN
LEBENSWERK AN,
FÜR UNS BEDEUTET
DAS VIEL VERANT-
WORTUNG.“

Axel Becker
Chef-Designer

passt und wo wir noch etwas überarbeiten müssen. Dabei habe ich immer wieder festgestellt, dass Andreas mit Spaß bei der Sache ist und selbst viele gute Ideen hat.“

„Als ich dann zum ersten Mal in der neuen Bäckerei stand, war ich wirklich beeindruckt. Es wurde mehr als deutlich, dass es sich gelohnt hat, die grafische Arbeit so ernst zu nehmen. Visuell war alles aus einem Guss. Mit der Durchgängigkeit des Konzepts ist es unmissverständlich, dass von der Architektur bis zur Serviette alles auf die Marke Blüm einzahlt. Das wirkt durchdacht und authentisch. Im Nachgang pflanzen wir noch verschiedene Imagefilme. Wir wollten das Projekt für uns in bewegten Bildern festhalten und darüber hinaus für Andreas im Rahmen einer kleinen Imagekampagne nutzen. Außenstehende erhalten so die Möglichkeit, hinter die Kulissen der Bäckerei Blüm zu schauen und sich vom ‚echten Bäckerhandwerk‘ zu überzeugen. Auch die einzigartig gute Stimmung in der Backstube und im ganzen Team ist zu spüren, was ganz bestimmt ein guter Ansporn ist, sich dort zu bewerben.“

**DIE GANZE STORY
SEHT IHR HIER:**



© Bäckerei Andreas Blüm



© Bäckerei Andreas Blüm



Im Innenraum findet sich eine perfekte Balance zwischen den verschiedenen Materialien: Stark gebürstetes Holz und Leder in Vintage Optik ist zu rostigem Metall, Glas und rohem Beton kombiniert.



WIR BELEBEN IHRE MARKE!

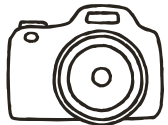
Wir bauen keine Läden, wir bauen Marken. Mit diesem Anspruch hört unsere Arbeit nicht an der Ladentheke auf – sie fängt dort erst an. Mit einem Design das zu unseren Kunden passt.



CORPORATE DESIGN

Signet, Wortbildmarke, Geschäftsausstattung, Schriften, Farben, Verpackungsdesign, Arbeitskleidung, Imagekampagnen inkl. Film und Fotografie, Recruiting, Webdesign und digitale Kommunikation.

© tsfotografie.de



PRODUKTFOTOGRAFIE

Für die individuelle Gestaltung der Speisekarten und Monitore.

FILIALBRANDING

Wandgestaltung, Verpackungsdesign, Speisekarten, Dekoration, Außenwerbung inkl. Fassadengestaltung und Eröffnungskonzepte.



MARKENTHERAPIE

Wir entwickeln Marken mit Bedeutung, Aussage und Feeling.



DIGITAL SIGNAGE

Menuboard analog und digital.



Alles gut.





BÄNKE AUS ALTEN WEINKISTEN,
wertige Lederbezüge und Polster aus Samt
vermitteln eine urbane, lässige Atmosphäre.
Die weichen Materialien und die warmen
Lichtfarben bilden den Gegenpol zu den
robusten Baustahlmatten und dem industriellen
Charakter der Innenarchitektur.

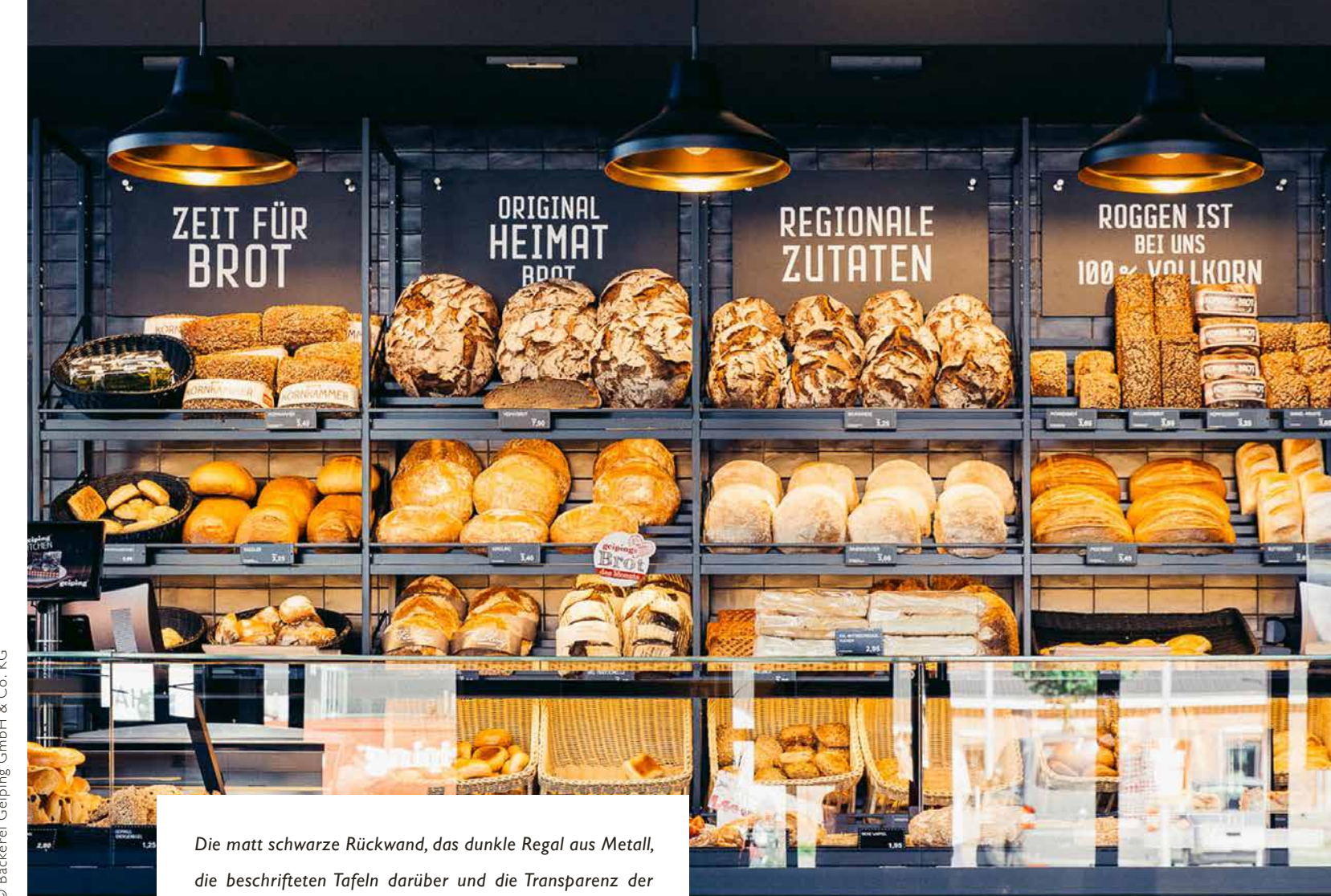
© Bäckerei Geiping GmbH & Co. KG

ANSICHT NORD-WEST

ANSICHT SÜD-WEST



© PFEIFFER · ELLERMANN · PRECKEL Architekten und Stadtplaner BDA



Die matt schwarze Rückwand, das dunkle Regal aus Metall,
die beschrifteten Tafeln darüber und die Transparenz der
Theke davor lenken den Blick auf die appetitliche Auslage.
Die Lichtinszenierung unterstreicht die unmittelbare Wahr-
nehmung der Brote und anderen Backwaren.

© Bäckerei Geiping GmbH & Co. KG

FREESTANDER NO. 2

Schon in der Vergangenheit durften wir zusammen mit dem Familienunternehmen Geiping verschiedene Projekte planen und ausführen. Hier sprechen wir über ein ganz besonderes Projekt, dem Geiping Freestander 2.0. Was in der Vergangenheit schon gut war, haben wir hier auf das nächste Level gebracht. Eine besonders großzügige Architektur, innen sowie außen und ein außergewöhnliches Ladenkonzept zeichnen die Bäckerei in Lüdinghausen-Valve aus. Gemeinsam mit der Firma Pfeiffer-Ellermann-Preckel wurde die Architektur des rustikalen Gebäudes konzipiert. Roter Backstein, dunkle Sprossenfenster und eine einladende Terrasse ziehen schon aus der Ferne die Aufmerksamkeit auf sich.

Auch die Innenarchitektur steht in nichts nach: Der Innenraum zeichnet sich durch viel Platz und Licht aus. Verschiedene Materialien wie Leder, Stahl, Holz und Samt vereinen sich zu einem modernen Industrie-Look. Als Highlight erwecken grün bepflanzte Decken den Eindruck, als säße man unter dem Blätterdach eines Dschungels. Die Lounge wird optisch durch einen helleren Bodenbelag und einem luftigen Raumteiler vom Rest abgetrennt. So können

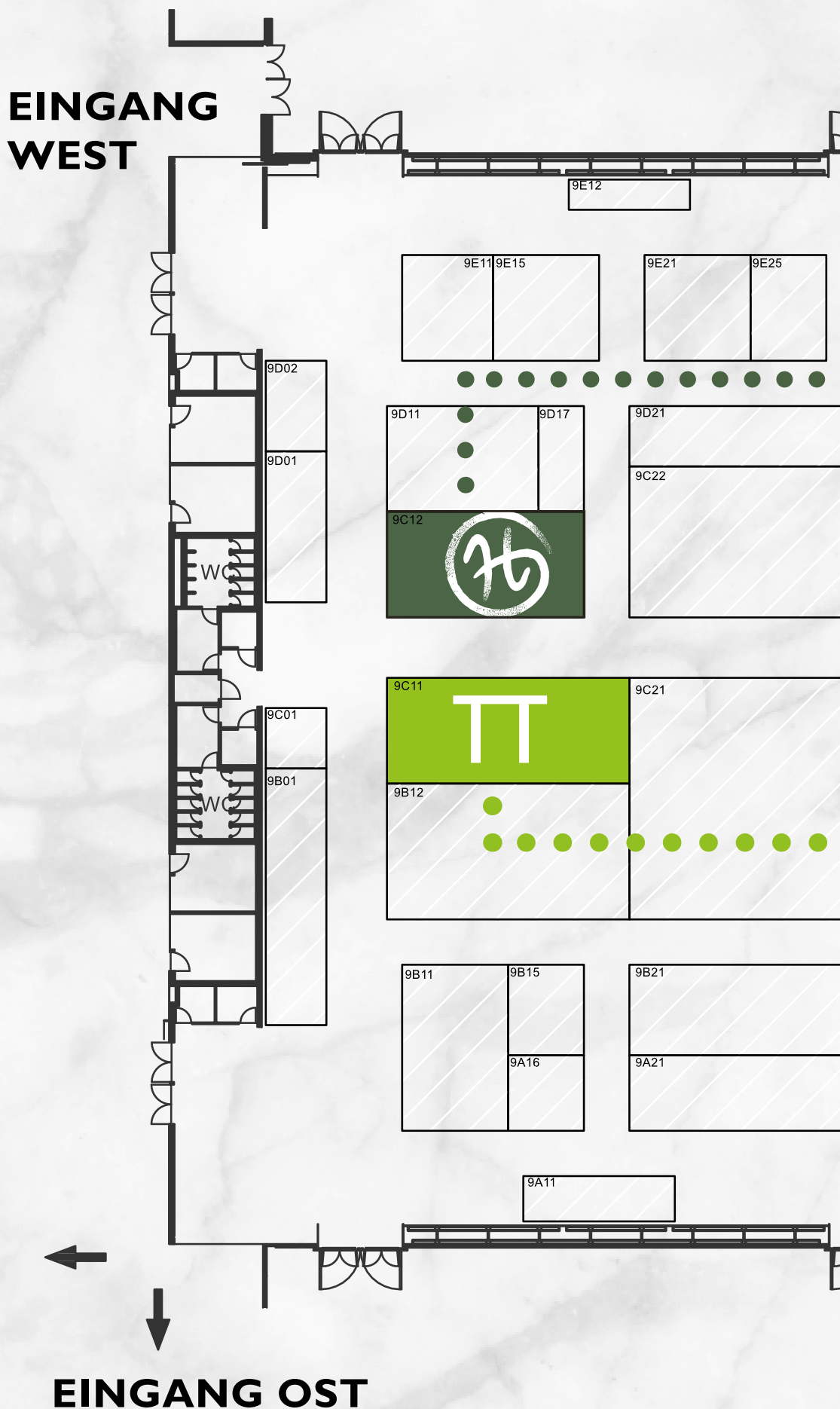
Gäste ihren Lieblingsplatz unter all den verschiedenen Sitzmöglichkeiten in verschiedenen Ausprägungen selbst wählen. Damit auch hier der Ware die ungeteilte Aufmerksamkeit gilt, findet sie sich in einer zurückhaltenden Umgebung von Regal und Theke wieder. Mittels perfekt abgestimmter Beleuchtung wird die Geiping-Produktpalette richtig inszeniert: Schon beim Betreten der Filiale erschließt sich dem Hungrigen ganz klar durch ein Schilder-Leitsystem, welche Gaumenfreuden zur Wahl stehen, wo die Bestellung aufgenommen wird und wo er seinen frisch zubereiteten Snack abholen kann.

Grundriss und Systematik der Abläufe folgen dem Prinzip des bereits bewährten Freestanders in Dülmen. Doch das bestehende Unternehmens-Erscheinungsbild wurde wiederholt um ein zweites Grafik Design ergänzt: Moderne Farbgebung, klare Linien und Strukturen, sowie neue Texturen und Akzente geben der Filiale ein ganz eigenes Gesicht. Dieses Rundum-Paket erschließt eine neue Dimension der Bäckereigastronomie, vis-à-vis dem Schnellrestaurant mit dem großen gelben M. Auch die Besucherzahlen sprechen klar dafür, dass das Konzept ein Volltreffer ist.



EINLADUNG

ZUM TISCHGESPRÄCH IN HALLE 9, STAND 9 C11+12



HELLMICH

www.hellmich-backen.de



KONZEPTWERKSTATT

www.konzeptwerkstatt.de

Erleben Sie die Ideenwelt der Konzeptwerkstatt, die wir gemeinsam mit unseren Partnern in Stuttgart präsentieren. Wenn alle Prozesse, Produkt- und Kommunikationsebenen gut aufeinander abgestimmt sind, entstehen lebendige Ladenkonzepte und beeindruckende Markenauftritte. Für Ihren Erfolg entwickeln und realisieren wir Ihr neues Geschäftskonzept.



**Roland
Mills United**

www.rolandmillsunited.de



www.impings-kaffee.de



www.shop-iq.eu