

TISCHGESPRÄCHE

RUNDE DREI



KONZEPTWERKSTATT

AUSGABE 03 – 2020



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!

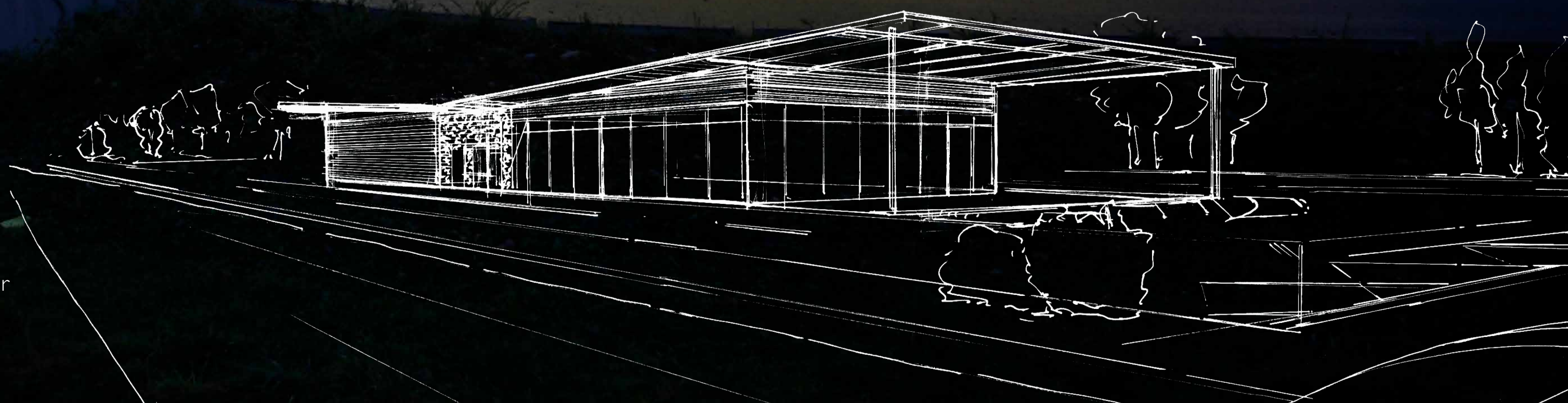
Holger
Chef-Berater
Holger Merge

Axel
Chef-Designer
Axel Becker



EIN ECHTER BECKER WAR AM WERK.

Die erste Handskizze von TT-Chef-Designer Axel Becker
vor dem realisierten Objekt.





„ES SOLLTE EIN
ORT ZUM AUFTANKEN
ENTSTEHEN.“

Dipl.-Designer Axel Becker

„PASST!“

„So muss die Architektur aussehen“, sagte TT-Chef-Designer Axel Becker zur Familie Lamprecht nach der Besichtigung des Baugrundstückes in Memmelsdorf in Oberfranken an der B 2190 und skizzierte mit wenigen Strichen einen Baukörper. Diese erste Idee – entstanden im September 2015 – besaß jede Menge Kraft, um das Projekt bis zur Eröffnung im Januar 2019 zu entwickeln.

„Brot und Backwaren, regionale Speisen und ganz viel familiäre Herzlichkeit sollte man ‚auftanken‘ können“, erklärte Axel Becker die Entwurfsidee eines Freestanders, die ein wenig an eine Tankstelle in weiter Landschaft erinnert. Darin konnten sich die Brüder und Bäckermeister Johann und Reinhard Lamprecht und deren Frauen Sybille Christa und Christine Lamprecht voll und ganz wiederfinden. Das war der erste Schritt auf dem großen Weg für das kleine Familienunternehmen der Bäckerei Ohland in der 3. Generation.

Das Raumkonzept für über 400 qm² wurde entwickelt, ebenso das Gelände mit Parkplätzen und Grünflächen, ortsansässige Architekten und Handwerker wurden verpflichtet, viele Gespräche zur Machbarkeit geführt, dabei immer im Blick: die erste Idee!

Ein wichtiger Schritt: die Namensfindung! Kurz, prägnant, weithin erkennbar gerade für Autofahrer sollte es sein, das „Ohlands“ war geboren! Parallel zur Abstimmung mit Grafik und Marketing entwarf die Konzeptwerkstatt den Innenraum: Thekenformen für Backwarenverkauf und Gastronomie wurden festgelegt. Ein Drive-In-Schalter wurde in den Arbeitsablauf integriert, attraktive und moderne Materialien und Oberflächen wurden ausgesucht und die Beleuchtung geplant, ein wichtiger Aspekt für die Fernwirkung des Innenraumes!

Koch und Culinari Manager Joshua Blömker der Küchenwerkstatt entwickelte gemeinsam mit der Familie Lamprecht ein Gastro-Konzept, von Rezepturen bis zum Geschirr gab es keine Zufälle, die Regionalität stand im Vordergrund. Als Herzstück des Unternehmens kreierte die Backstube um Reinhard Lamprecht ein neues 6-Pfünder-Brot, den

„Ohlands Hans“. Der fränkischen Gastlichkeit verpflichtet, entschied sich die Familie Lamprecht schon früh für ein Bedienkonzept: damals ein mutiger Schritt, heute absolutes Alleinstellungsmerkmal eines Freestanders auf Bäckereibasis. Die Chefinnen Sybille Christa und Christine Lamprecht haben für den Thekenverkauf und im Service mit viel Geduld und Liebe ein kompetentes und warmherziges Team geformt: der Zuspruch, weit über die Ortsgrenzen hinaus, hat alle überwältigt, die Gäste genießen in gemütlichen Ambiente frische Backwaren und Frühstücke, warme Speisen, Eis und natürlich den Service. Schon jetzt wird darüber nachgedacht, die Terrasse im Winter mit zu nutzen.

Die Zusammenarbeit der Konzeptwerkstatt mit der Familie Lamprecht hat nach drei Jahren Projektzeit mehr entstehen lassen als nur ein Gebäude. Oder wie würde Johann Lamprecht so treffend auf oberfränkisch sagen: „Passt!“



„STOCKACH IST EINE HOCHTOURISTISCHE REGION. DER STANDORT WIRD EINE MISCHUNG AUS STAMMGÄSTEN ERWARTEN, DIE DIE MARKE SCHNECKENBURGER KENNEN UND ES WIRD EIN NEUER TOUCH-POINT FÜR TOURISTEN GESCHAFFEN, DIE ZUM ERSTEN MAL MIT DER MEISTERBÄCKEREI IN VERBINDUNG KOMMEN“, SO HOLGER MERGE.



© KONZEPTWERKSTATT

DAS TOR

BEIM BROTBACKEN TRÄGT TEIGREIFE ZUM GESCHMACK BEI. WÜRDTE MAN DAS AUF EINE PROJEKTARBEIT ÜBERTRAGEN, HAT DIE REIFEZEIT DEM PROJEKT STOCKACH SEHR GUTGETAN.

Von der ersten Idee bis zur Realisierung hat sich Familie Schneckenburger gemeinsam mit der Konzeptwerkstatt strategisch sehr viele Gedanken gemacht und das Projekt im wahren Sinne des Wortes reifen lassen. Bis ganz zum Schluss auch ein Reiferaum eingezogen ist.

Die Zusammenarbeit zwischen der Konzeptwerkstatt und Familie Schneckenburger begann schon vor langer Zeit. Damals, vor ungefähr 10 Jahren, saßen Holger Merge und Axel Becker bei Familie Schneckenburger im Büro und es wurde immer später und später. Der Hunger kam und Marc Schneckenburger hat sein Brot aufgetischt. Mit der selbstgemachten Marmelade war das ein perfektes Abendessen und der Restaurantbesuch wurde abgesagt. Die verbindende Leidenschaft für gutes Brot war Grundlage für eine von vielen gemeinsamen Geschäftseröffnungen, wie damals die Brotmanufaktur

in Tuttlingen. Ende Januar 2020 wurde der erste Schneckenburger-Freestander in Stockach eröffnet. Die Lage des Standortes ist perfekt. Am Kreisverkehr gelegen, gute Parkplatzmöglichkeiten und viele Feriengäste, die auf der Durchreise zum Bodensee sind. Daher auch der Leitfaden „das Tor zum Bodensee“.

Die Menschen in der Region lieben die Schneckenburger Backwaren und den „nice place to be“. Für die Konzeptwerkstatt war klar, dass das Gebäude für alle zufällig vorbeikommenden Gäste sehr gut mit der Marke Schneckenburger gebrandet werden muss, um eine starke Signalwirkung zu erzeugen. Vor dem edlen schwarzen Gebäude erstrahlen nun magentafarbene Sonnenschirme, die ein gastronomisches Konzept dokumentieren. Die Marke Schneckenburger steht für die Meisterbäckerei mit den Meistern Ihres Faches.



© KONZEPTWERKSTATT

ZUM BODENSEE

WIR SETZEN DEN MODULEN EINEN HUT AUF!

MANCHMAL BEKOMMT MAN EINEN STANDORT,
DER ZEITLICH BEGRENZT IST. DER ABER GUT IST.
UND DANN?



„BITTE KEINEN
CONTAINER.“

*erinnert sich Holger Merge an
ein Gespräch mit Günter Mayer.*



Diese Fragestellung hat sich die Konzeptwerkstatt gemeinsam mit der Bäckerei Mayer aus Kohlberg als Aufgabenstellung zu Herzen genommen. In Sondelfingen war am 03. Januar 2020 die erste spannende Neueröffnung des Jahres, denn die Konzeptwerkstatt hat gemeinsam mit Familie Mayer an diesem Standort eigentlich ein Haus gebaut.

Ziel war es, die Investition abzusichern und das Projekt nach 10 Jahren zu relativ geringen Kosten an einen anderen Standort umziehen zu lassen. Daher war die Idee modular zu bauen schnell geboren.

Die Bäckerei Mayer hat an sehr vielen Objekten einen Wintergartenvorbau in Holzriegelkonstruktion. Dadurch ergibt sich ein warmes Entrée und eine natürliche Architektur. Genau dieser natürlichen Architektur wollte die Konzeptwerkstatt Rechnung tragen. Das Team hat sich die richtigen Gedanken gemacht und ein modulares System bei einer Holzrahmen-Modulbau-Firma im Siegerland gefunden. Leitsatz für dieses Projekt war: Wir setzen den Modulen einen Hut auf.

Durch die Restriktion, Module mit einem Schwertransporter durch Deutschland zu fahren war die Konzeptwerkstatt im Entwurf des Hauses in Höhe und Breite der Maße beschränkt. Die Länge ist individuell herstellbar. Damit das Haus besser für den Kunden gesehen wird hat die Konzeptwerkstatt eine Attika als Hut für die Module gestaltet.

Holzrahmenbau im Modul zu bauen ist ganz anders. Im Vorfeld bedarf es einer langen Planung und das Bauen findet in der Halle zu Werkstatt-Bedingungen und nicht zu Baustellen-Bedingungen statt. Das heißt

die exakt, auf den Zentimeter gefertigten Module, sind nach dem Prozess der Arbeitsvorbereitung und der Produktion im Werk ungefähr 4 Monate später verladen worden und haben den Weg Richtung Sondelfingen, früh morgens mit dem Schwertransporter angetreten. Parallel zur Montage der Module auf der Baustelle ist bei der Konzeptwerkstatt die Produktion angelaufen. Als auf der Baustelle die ersten Module gesetzt wurden, sind bei der Konzeptwerkstatt die ersten Platten zugeschnitten worden.

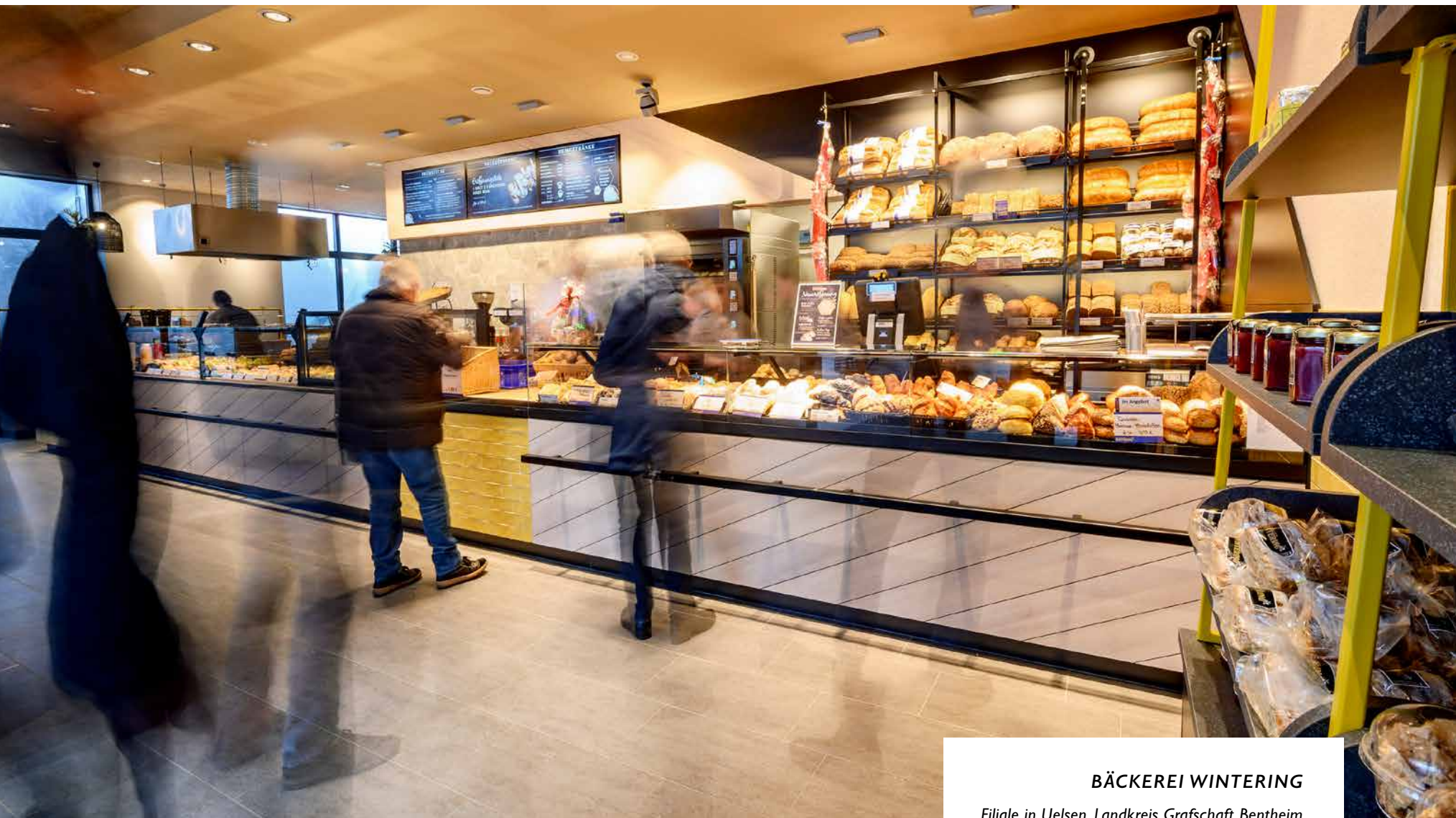
„Ein bisschen Glück hatten wir auch: Das gute Wetter hat die Baustelle nicht beeinträchtigt“, so Bernhard Dahms, Projekt- und Bauleiter.

Natürlich muss auch im modularen Bauverfahren ein komplettes baurechtliches Genehmigungsverfahren durchlaufen werden. Somit hat die Konzeptwerkstatt mit den örtlichen Bauingenieuren den Bauantrag auf den Weg gebracht und Projekt- und Bauleiter Bernhard Dahms hat Stück für Stück vor Ort, gemeinsam mit dem Mayer Handwerker-Team das Projekt realisiert.



VON MENSCHEN, FÜR MENSCHEN

ARNULF NIEDERDALHOFF UND SEIN TEAM



BÄCKEREI WINTERING
Filiale in Uelsen, Landkreis Grafschaft Bentheim

© Biener Landbäckerei Winterring

Erfolg entsteht bei der Konzeptwerkstatt im Team – so wie für die Biener Landbäckerei Winterring in Uelsen. Dort entwickelte unser Projektleiter Arnulf „Arne“ Niederdalhoff zusammen mit Holztechniker Michell Alferink, Grafikerin Irene Brinker und Innenarchitektin Steffi Wantia einen nagelneuen Freestander. Der performt in Sichtweite des alten Standorts fast doppelt so gut wie die vorherige Niederlassung.

Manuel Winterring ist zufrieden. Als wir den Bäckereiunternehmer für die vorliegende Ausgabe der Tischgespräche noch einmal treffen, passen die Zahlen schon längst. „Wir haben uns von knapp zweitausend auf dreieinhalbtausend Kunden in einer Woche verbessert“, freut sich Winterring. Die Zahlen seien „weit über Plan“. Dann schaut er jedoch zurück auf die Anfangsphase und sagt: „Ich bin Unternehmer – und natürlich habe ich bei solchen Investitionen immer auch das Risiko im Hinterkopf.“ Gut, dass der Firmenchef schon früh das Team der Konzeptwerkstatt an seiner Seite wusste. Das liefert nicht nur kreativen Input, sondern darüber hinaus solide und belastbare Bauplanungsarbeit von der Grundsteinlegung bis zur Eröffnung.

Schon als der Vermieter der Uelsener Winterring-Filiale seine ersten Grundstückskonzepte vorlegte, saß Niederdalhoff mit am Tisch: „Fairerweise hat uns der Bauherr früh involviert. So konnten wir den Neubau für Winterring in der richtigen Größe planen und in idealer Lage auf dem Grundstück neu platzieren.“ Ein Jahr später fügt sich der neue Freestander mit seinem Erscheinungsbild in die Markenwelt der Bäcker Winterring ebenso hinein wie in die 5.000-Seelen-Kleinstadt im deutsch-niederländischen Grenzgebiet. „Uelsen ist nicht Berlin-Mitte“, schränkt Arne Niederdalhoff ein, und erklärt: „Extravaganzen und allzu cleanes Design funktionierten hier nicht.“ Darum hat das Team der Konzeptwerkstatt ein Erscheinungsbild geschaffen, in dem sich ganz normale Menschen wie du und ich wohlfühlen können.

Im Team in Time & Budget

Die Vorgängerfiliale befand sich relativ versteckt im hinteren Bereich des Grundstückes. „Nicht gerade ideal“, meint Niederdalhoff. Wir wollten Winterring daher aus dem Hinterhof mitten ins Geschehen rücken.“ Das hat geklappt. Ein wachsames Auge hatte die Konzept-

werkstatt auch auf den finanziellen Rahmen. „Budgettreue ist ein wichtiges Stichwort“, betont Arne Niederdalhoff. Die hatte der Teamchef seinem Auftraggeber zuvor fest zugesagt: „Jeder Bauherr fürchtet, dass ihm die Kosten aus dem Ruder laufen. Genau darum ist eine präzise und verlässliche Planung so wichtig.“ Sorgfältig hat der gelernte Handwerksmeister auf die beteiligten Gewerke und deren Arbeit geachtet, und Wort gehalten. Bei jedem Arbeitsschritt hatte Niederdalhoff das Gesamtbild, den aktuellen Projektstatus und die Anforderungen der beteiligten Akteure im Blick.

Für ein erstes Brainstorming reichten dem eingespielten „Team Winterring“ von der Konzeptwerkstatt eine Handvoll Rahmendaten. Welchen Umsatz braucht der Kunde? Wieviel Fläche hat er? Welches Sortiment will er abbilden? Steffi Wantia, zentrale Vordenkerin für das spätere Gesamtbild, entwickelte anhand weniger Ausgangsinformationen bereits ein erstes Modell der funktionierenden Bäckerei mit allen Arbeitsprozessen, der Logistik und dem Besucherstrom. In enger Rücksprache mit dem Kunden verfeinerten Niederdalhoff und sein Team das Modell immer weiter bis zum freigegebenen Grundriss.

Wir machen auch Möbel zur Chefsache

„Während die Meister ihres Faches auf der Baustelle aktiv wurden, haben wir parallel in der Konzeptwerkstatt mit der weiteren Ausarbeitung begonnen“, erklärt Niederdalhoff. Ab dann galt es, den Fortschritt an zwei Schauplätze parallel zu überwachen und mit den richtigen Vorgaben nicht nur das eigene Team zu koordinieren. Die Umsetzung der Möbelentwürfe überwachte der umsichtige Projektleiter persönlich vor Ort in den Partnerwerkstätten. Dort hat er gemeinsam mit den befreundeten Tischlern an jedem einzelnen Möbelstück gearbeitet, bis alles perfekt gepasst hat. „Es reicht nicht aus, wenn die Möbel hübsch anzusehen sind. Sie müssen sich im Bäckerei- und Bistro-Alltag bewähren und funktional überzeugen. Da habe ich lieber selbst ein Auge drauf“, bringt Niederdalhoff seinen Anspruch auf den Punkt.

„ALS UNTERNEHMER BETRACHTET UND ENTSCHEIDET MAN SOLCHE UMBAUTEN & INVESTITIONEN ERSTMAL NATÜRLICH REIN SACHLICH UND MIT EINEM GEWISSEN RISIKO. WENN MAN DANN ABER SIEHT, DASS DIE MITARBEITER/-INNEN ES VOR ORT SO AUSSERGEWÖHNLICH UMSETZEN IST ES SCHON EIN HERAUSRAGENDES GEFÜHL.“

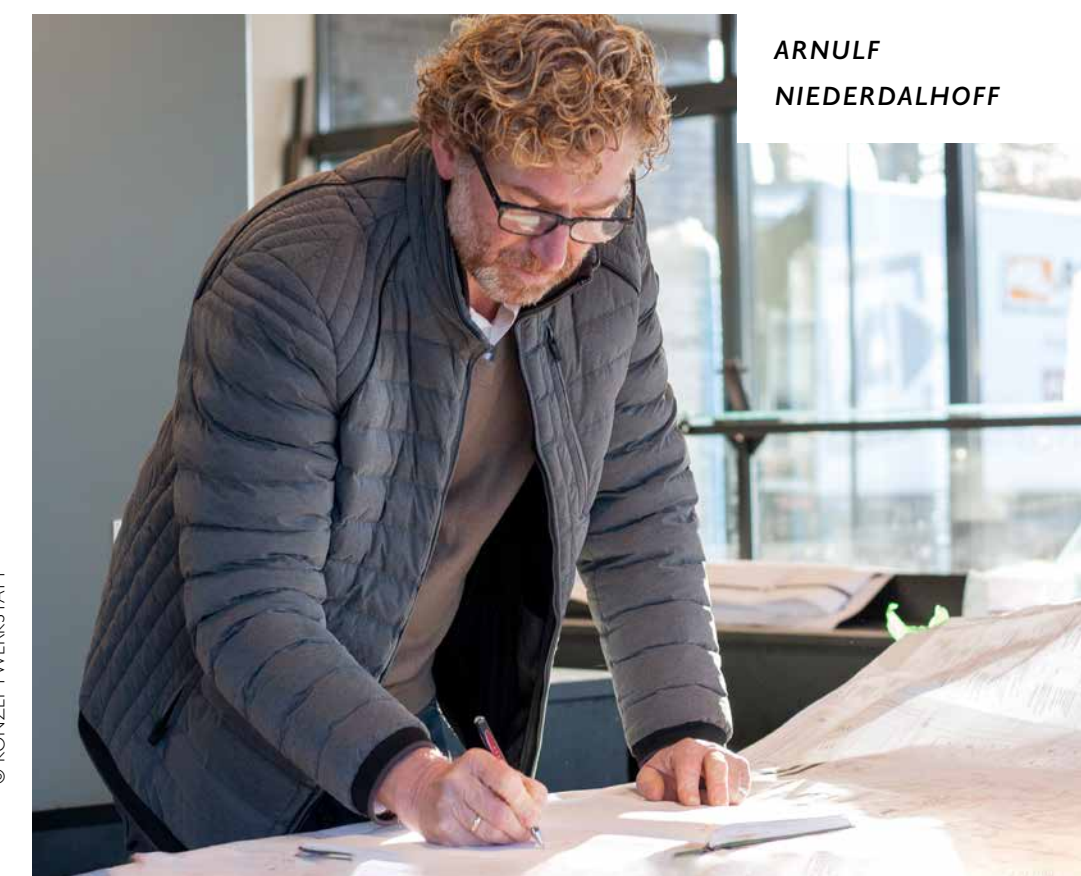
Manuel Winterring

Den Dauereinsatz des „Team Winterring“ in dieser Zeit weiß auch der Auftraggeber zu würdigen. „Wenn man erlebt hat, mit welcher großer Leidenschaft und Energie die Kolleginnen und Kollegen von der Konzeptwerkstatt täglich präsent waren, dann macht Investieren richtig Spaß“, lobt Bäckermeister Winterring.



IN ACTION

Produktionshalle in Wallenhorst.



**ARNULF
NIEDERDALHOFF**

© KONZEPTWERKSTATT



IN PLANUNG



UND REALISIERT

NEXT EVOLUTION

VOSS 2.0 – WIE ENTWICKELT SICH EINE BÄCKEREI WEITER?

„HEUTE FRAGEN UNS DIE KUNDEN, OB WIR NEUE BROTE HABEN. NEIN, DAS WARENBILD IST ANDERS PRÄSENTIERT. DAZU TRÄGT DAS TOLLE BROTRÉGAL DER KONZEPTWERKSTATT BEI.“

berichtet Sabina Lienkamp-Voss

Am besten ist, man findet den richtigen Standort und baut über den Standort ein Leuchtturmprojekt fürs gesamte Unternehmen, um die nächste Evolutionsstufe einzuläuten. Genau das ist am Standort in Rheine, Elter Straße, gelungen.

Am Anfang stand ein leeres Grundstück und ein leeres weißes Blatt Papier. Die Konzeptwerkstatt hat die Aufgabe bekommen, an diesem Standort ein Gebäude mit einer markenprägenden Architektur zu entwickeln, die es so in der Region noch nicht gibt. Schnell war die Idee „face to face“ von Innenarchitekt Safwan Al-Marrawi geboren, wie in Ausgabe 2 der Tischgespräche beschrieben. Gemeinsam mit dem Vermieter und den Bauingenieuren der ausführenden Firmen ist es gelungen, dieses Projekt in enger Zusammenarbeit umzusetzen. Das Gebäude ist konventionell klassisch gebaut. Das heißt, mit Mauerbeton und Stahlarbeiten hochgezogen und mit natürlichen, sichtbaren Holzbindern in der Dachkonstruktion abgeschlossen. Ganz wichtig waren im Innenbereich die akustischen Eigenschaften. Leise sollte es sein.

Von Beginn an war in den gemeinsamen Gesprächen mit der Konzeptwerkstatt der Prozess, die Abläufe und das Gesamtkonzept wichtig. Schuster bleib bei deinen Leisten. Die Konzeptwerkstatt hat eine händelbare Größe eines Gebäudes entwickelt, das im Einklang zu den Personalkosten und Mindestbesetzungen im Objekt steht. Das, was Voss heute an diesem Standort anbietet, hat Voss auch schon in seinen Filialen. Es musste gar nicht viel neues im Sortiment entwickelt werden. Vielmehr ging es darum, ein neues Markenbild für die Marke Voss zu prägen. Ein Markenbild aus Logo, Design, aber auch aus Baukörper.

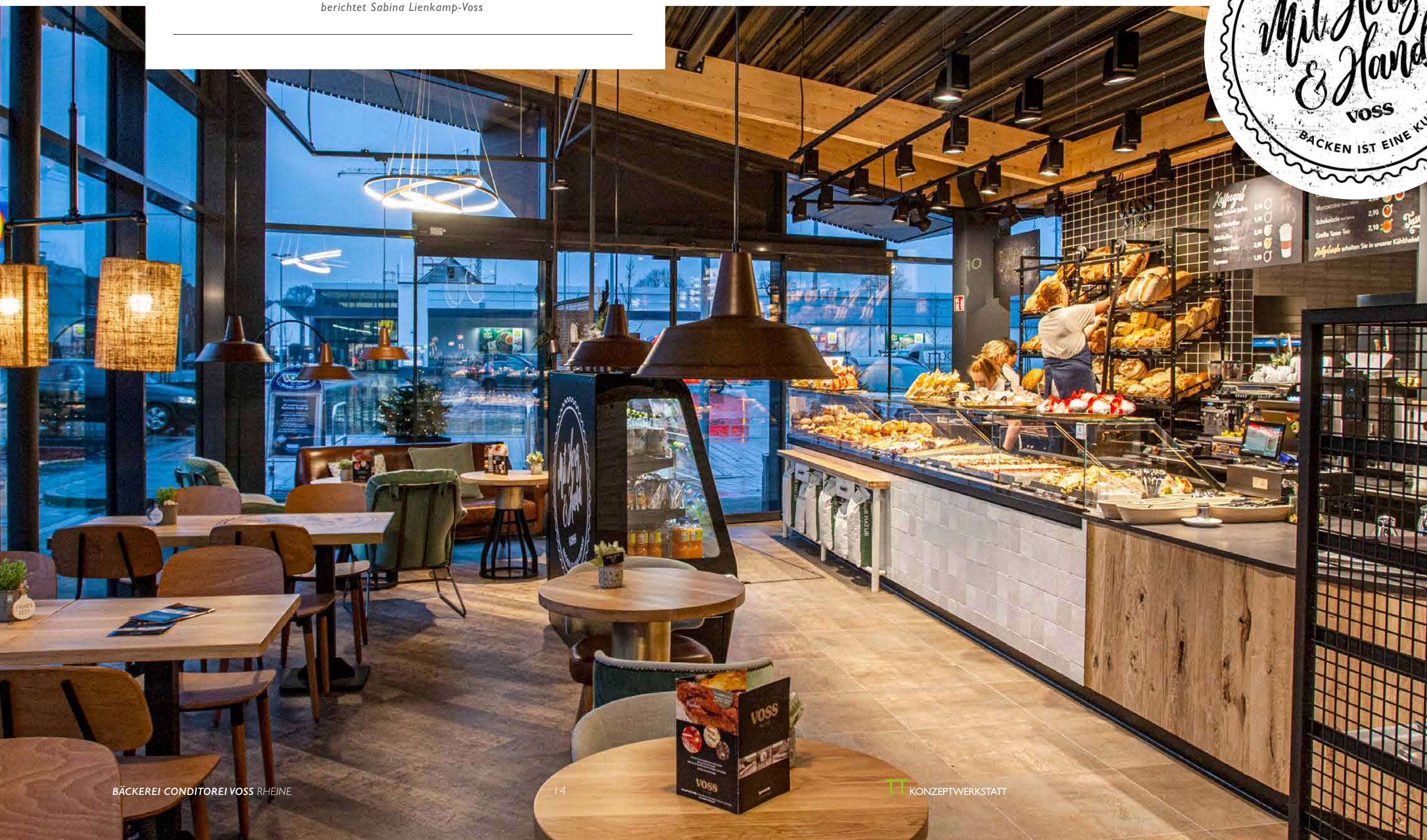


„JA, WIR WOLLEN EINEN FREESTANDER – ABER AUF GAR KEINEN FALL EIN GASTRO-ABENTEUER.“

so Sabina Lienkamp-Voss in den ersten Gesprächen mit Axel Becker

Eine klare Maxime der Konzeptwerkstatt ist immer wieder, die Ware in den Fokus des Endverbrauchers zu rücken. Das Konzeptwerkstatt Brotregal hat eine ganz klare A-Fläche für die A-Produkte mit dem höchsten Rohertrag und der höchsten Corporate Identity. Das wurde hier in Rheine besonders umgesetzt und ein guter Warenauftritt für Brot geschaffen.

Neben den hervorragend schmeckenden Back- und Konditoreiwaren von Voss wurde auch guter Geschmack für die Auswahl der Materialien und Stühle bewiesen. Es sollte kein Durcheinander sein. Mit natürlichem Leder, Eiche, Eisen, Stahl und Fliesen ergibt sich eine reduzierte Materialwelt, um eben das Richtige in den Fokus zu rücken. Trotzdem wurde eine Wohlfühl-atmosphäre geschaffen, in der auch das Licht ein wichtiger Faktor ist.



HEIMAT FÜR ANDRESEN

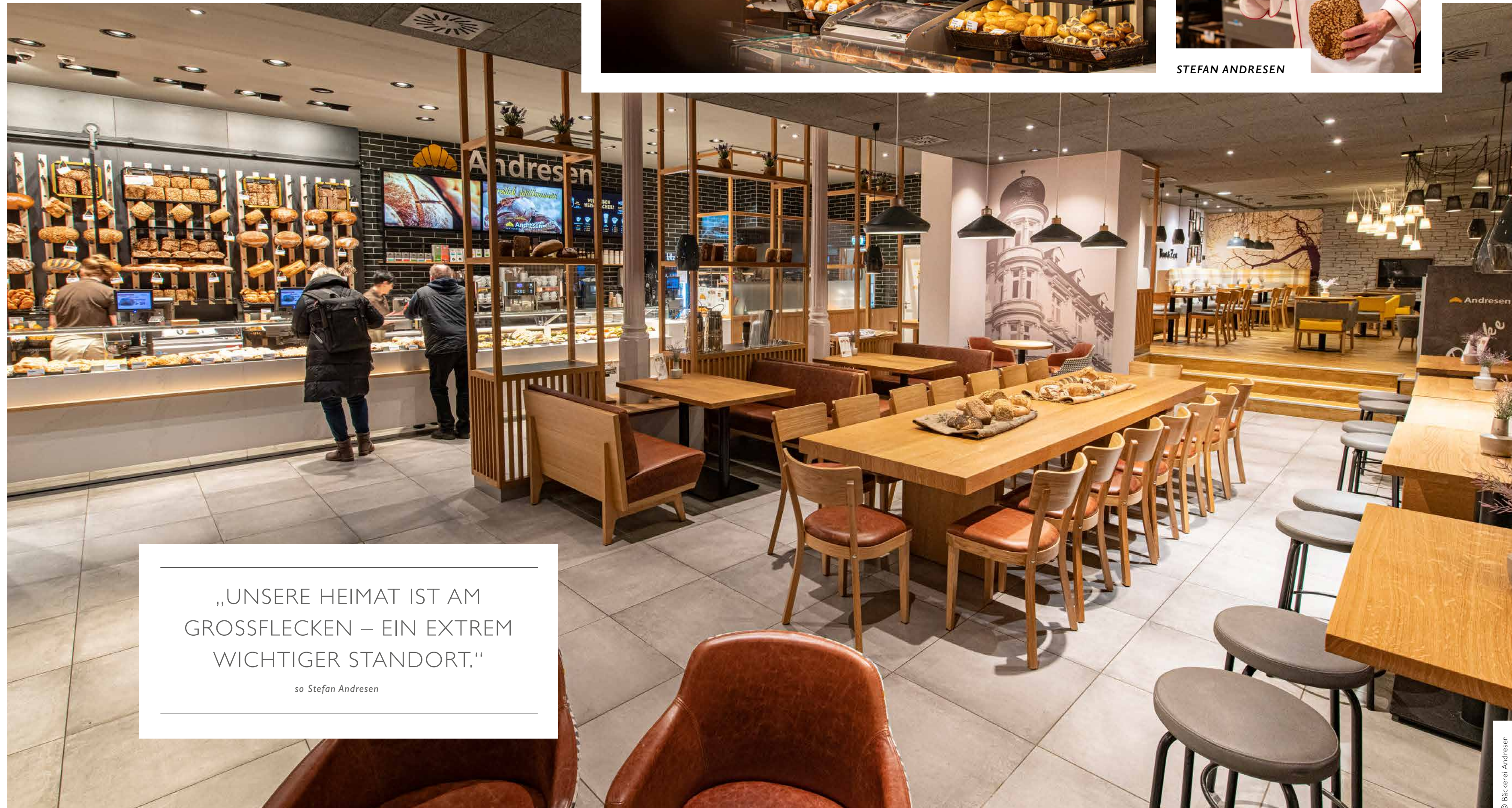
DAS NEUE ZUHAUSE FÜR DEN BROTSOMMELIER

Großflecken ist der berühmteste Platz in Neumünster. Somit findet man Großflecken auch an erster Stelle, wenn man Neumünster googelt. Und wenn man in Neumünster über den Geschmack von gutem Brot spricht, ist auch Bäcker Andresen an erster Stelle. Also passen Großflecken und Andresen natürlich super zusammen.

Im November 2019 hat sich Stefan Andresen einen Traum erfüllt. Es fehlte ihm immer noch das i-Tüpfelchen auf seinem Meisterbrief, nämlich der Brotsommelier. Mit der bestandenen Prüfung brach auch für das Unternehmen Andresen eine neue Evolutionsstufe an, denn das Fachgeschäft am Großflecken wurde nach großem Umbau wiedereröffnet.

Andresen hat hier schon über 10 Jahre ein Eckladenlokal unter dem Konzept „Zeit für Brot“, damals auch schon mit der Konzeptwerkstatt realisiert. 2019 bekam Stefan Andresen jedoch die Chance, das Nachbarladenlokal mit anzumieten und eine Erweiterung am bestehenden Standort vorzunehmen. Die Konzeptwerkstatt stand gemeinsam mit Andresen vor der Entscheidung: Machen oder nicht machen? Holger Merge war der Bewahrer des Standortes und wollte nicht umbauen. Stefan Andresen war der zukunftssträchtige Visionär, der gesagt hat: wir machen das! Und somit ist ein neues, altes Zuhause am Großflecken für den Brotsommelier entstanden.

In dem Fachgeschäft ist ein Reiferaum für die Teige entstanden. Ebenso findet sich als zentraler Punkt im Raum ein großer Tisch für die Geschichten des Brotsommeliers und seine Philosophie über guten Brotgeschmack.



„UNSERE HEIMAT IST AM
GROSSFLECKEN – EIN EXTREM
WICHTIGER STANDORT.“

so Stefan Andresen



BÄCKERMEISTER LEON RAUTE
vor der offenen Backstube

DAS GENERATIONEN PROJEKT

Schon vor langer Zeit waren sich Bäckermeister Walter Alscher und Friedel Raute einig, dass Familie Raute seine Backstube mit Ladengeschäft übernimmt und die Nachfolge gebührend antritt. „Es soll wieder eine Backstube werden“, sagte Bäckermeister und Sohn Oliver Raute zum neuen Projekt in Langenhagen.

Die Konzeptaufgabe für TT-Chef-Designer Axel Becker von der Konzeptwerkstatt war nicht einfach, denn die 60-er Jahre Bausubstanz musste auf alle Anforderungen des neuen Ladens mit angeschlossener Backstube angepasst werden. Der Geist des Ortes, der „Genius Loci“, der den Kunden seit jeher den direkten Weg zu frischer Handwerks-Backware ermöglicht, sollte unbedingt erhalten bleiben. Trotz Flächenerweiterung um ein gemütliches Café und neuer Thekenstellung, wurde der alte Eingang ebenfalls erhalten.

Der anspruchsvolle Umbau wurde von Bauherr Oliver Raute und dem Handwerker-Team mit großer Geduld umgesetzt. Die Konzeptwerkstatt mit Innenarchitektin Stephanie Gogolin löste kreativ jede neue Anforderung in der Bauphase. Die neue

geplante gläserne Backstube sollte dem Kunden größtmögliche Einblicke in das moderne Bäckerhandwerk bieten. Sohn Leon Raute – Bäckermeister in 4. Generation – gestaltete seinen neuen Arbeitsplatz und kreierte neue Produktideen wie das Dinkel-Ruchmehl-Brot. Es ist jetzt schon ein Verkaufsschlager im qualitativ hochwertigen Raute-Backwarensortiment. Auch wurden traditionelle Rezepturen der alten Bäckerei Alscher in das Sortiment übernommen. So entstand getreu dem Raute-Motto „Hand in Hand – Tag für Tag“ ein handwerklicher, aber dennoch moderner Backstubenladen. Er wirkt durch seine beeindruckende Warenpräsentation, seine schönen, gemütlichen Räume und nicht zuletzt durch den lebendigen Einblick in die Backstube.

Mit viel Liebe zum Detail und mit Gespür zum Material hat die Grafikwerkstatt der Konzeptwerkstatt den lebhaften Werdegang dieses Bäckereistandortes auf den Wänden dargestellt. Walter Alschers und Familie Rautes Geschichte wird in Bildern und kleinen Storys erzählt, z.B. wie Bäckermeister Alscher mit seinem Verkaufsteam auf der Parkbank..., aber das ist eine ganz andere Geschichte!

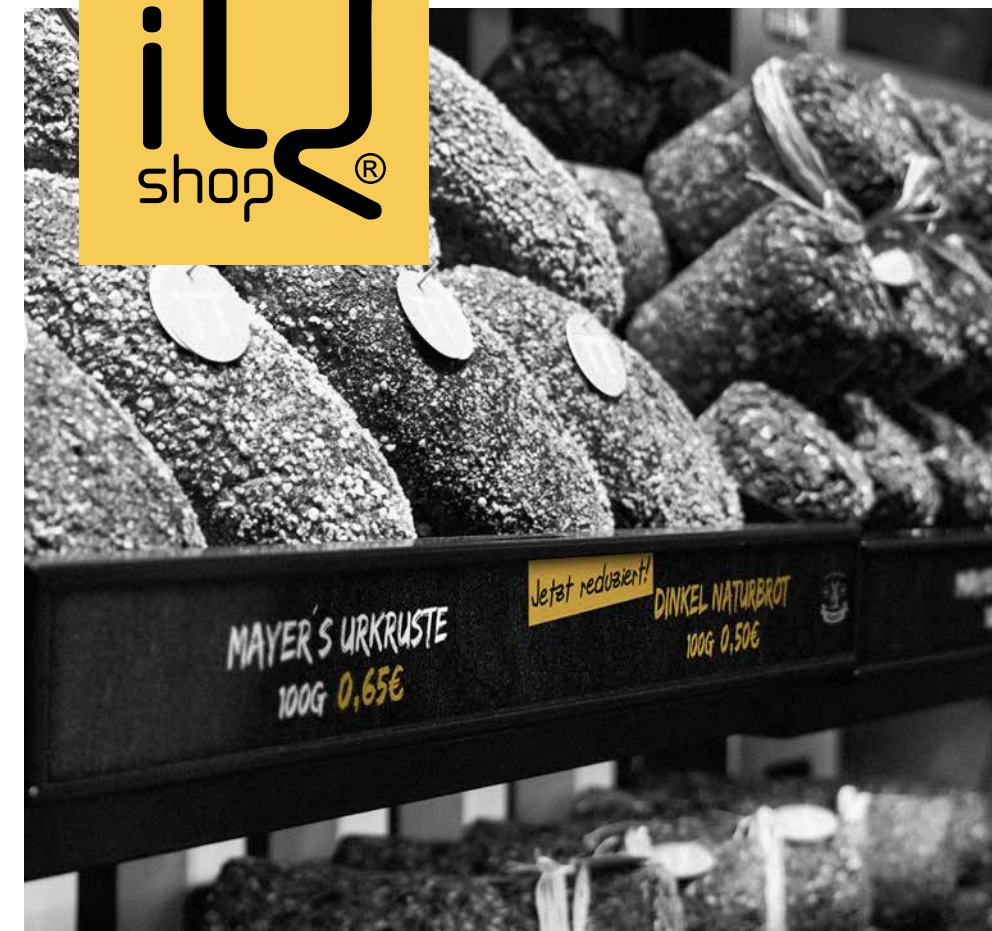


© KONZEPTWERKSTATT

Unsere Partner

SIGNAGE NEXT LEVEL

WERBEN & DIGITALISIEREN SIE IHRE FILIALEN MIT SHOP-IQ



Ganz nach dem Motto „Digital Signage – Next Level!“, hat Shop-IQ allerlei rund um die Filial-Digitalisierung parat. Von akkubetriebenen Kundenstopper über elektronische Preisschilder bis hin zu Thekendisplays, bleiben keine Wünsche offen, welche Ihre Filialen für die Zukunft fit machen wollen. Shop-IQ Marketing ist die 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 keinen 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 4000cd/m². **Möchten auch Sie Ihre Filiale komplett webbasiert steuern? Melden Sie sich bei uns!**

Shop-IQ GmbH & Co. KG | Rückertstr. 26 | 97421 Schweinfurt | T. +49 (0) 9721 7030-80 | info@shop-iq.eu | www.shop-iq.eu



WIR MACHEN DAS LICHT.

**WIR SIND IN
HAMBURG -
SCHAUT BEI
UNS VORBEI!**
Halle B6 | Stand 429

Erfolgreiche Kunden im In- und Ausland vertrauen auf Lichtlösungen von DRUTEC. Von der klassischen Pendelleuchte bis zum smarten Lichtnetzwerk, entwickelt und gefertigt an unserem Produktions- und Firmenstandort in Hittfeld, südlich von Hamburg.

So, wie wir es seit 1988 tun – mit Herzblut, Erfindungsgeist und Innovationsfreude.



FOOD LIGHT PROJECT QUALITY MANUFACTORY INNOVATION DIALOG SEIT 1988

DRUTEC GmbH & Co. KG | Werkstr.10 | 21218 Seevetal/Hittfeld | info@drutec.de | T. +49 (0) 4105 690 90-0 | www.drutec.de

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 hochwertig 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 erfolgen, 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

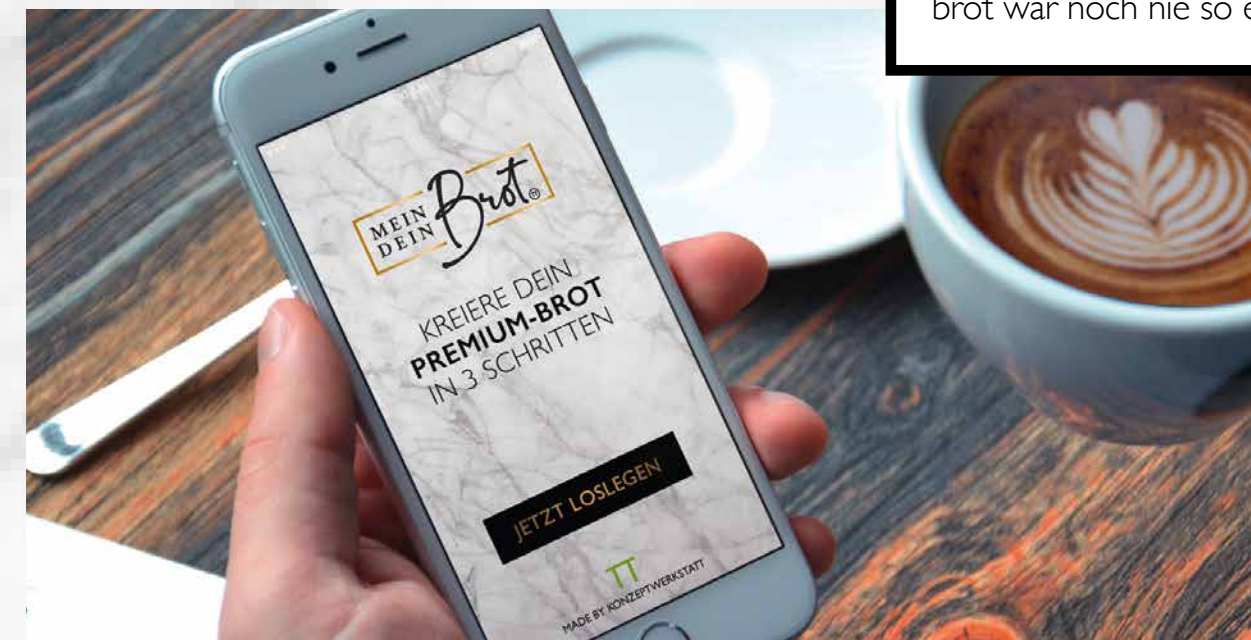


WIR HABEN GEWONNEN!

Unser Premium-Brot-Konzept wurde auf der SÜDBACK 2019 mit dem Trendaward ausgezeichnet!

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.



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.



DIE WAHRE SEELE DEUTSCHER BACKKUNST.

Aus der Natur auf den Tisch.

**HL-1000
SASSA**

– Nur Natur
Cerealienkomposition



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



Liebelotte
café.grill.brot



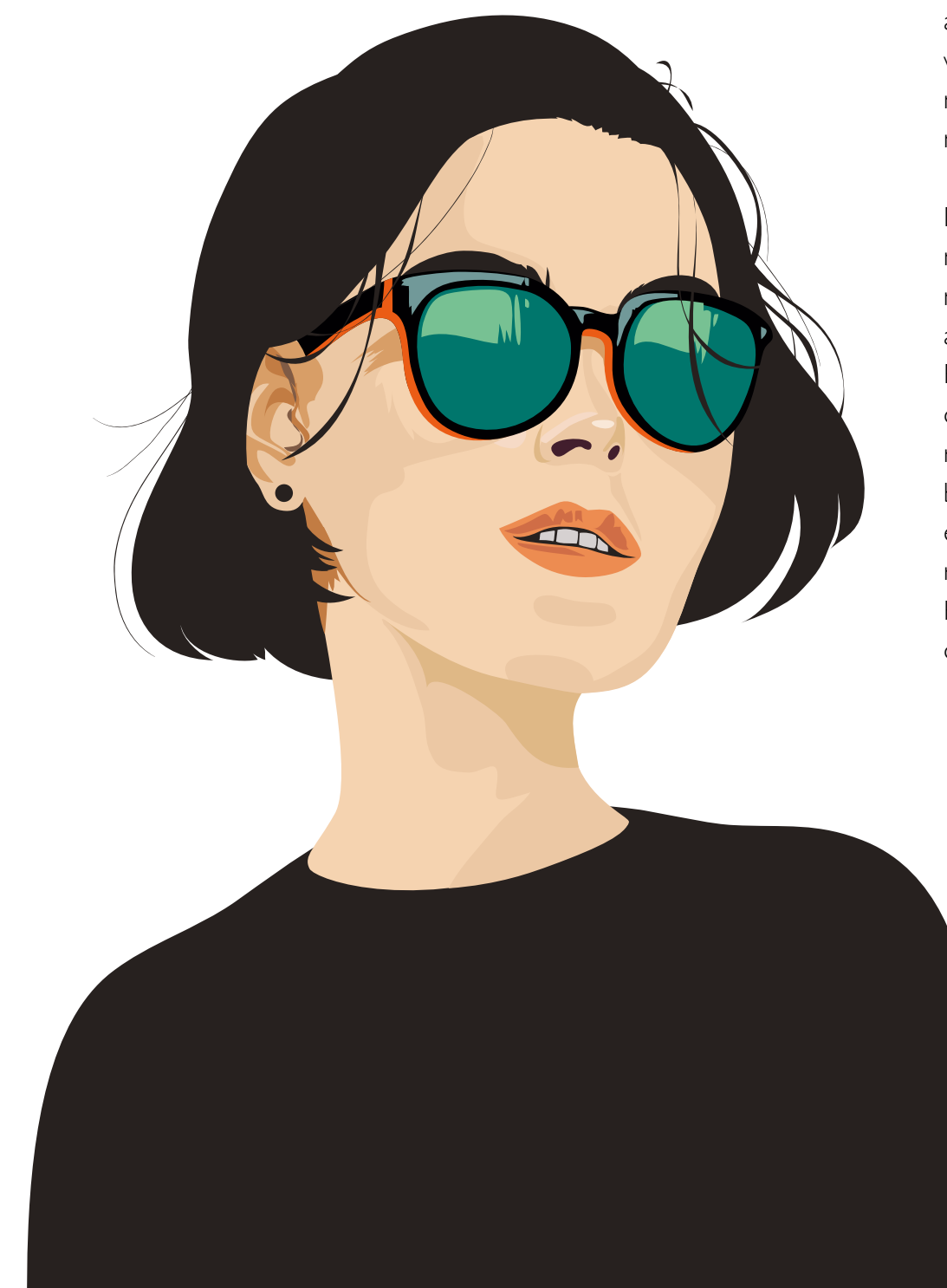
© KONZEPTWERKSTATT

DIE SEELE IM MARKT

Nicht nur der neue Edeka Markt in Lotte sollte einen neuen Auftritt bekommen, sondern auch die Bäckerei in der Vorkassenzone.

Im Zuge des Edeka-Neubaus in Lotte haben wir in Zusammenarbeit mit der Bauherrin Frau Cord für den Gastronomiebereich in der Vorkassenzone einen neuen Markenauftritt entwickelt. An die Bäckerei ist eine kleine Gastronomie angeschlossen. Hier kann man gemütlich frühstücken, den wechselnden Mittagstisch genießen oder sich einfach auf einen Kaffee treffen. Im Herzen von Lotte haben wir so einen neuen Treffpunkt für Jung und Alt geschaffen.

Die Grafikwerkstatt kreierte die Liebelotte als eine moderne und taffe Frau, die sich um die Gäste des Hauses kümmert. Sie ist die Seele des Marktes und hat immer ein Auge auf die Qualität der Produkte. Sie ist das Gesicht der neuen Bäckerei Liebelotte. Mit diesem modernen Charakter wurde auch die Innenarchitektur gestaltet. Hochwertige Dekorationen in den Komplementärfarben Orange und Türkis bilden einen schönen Kontrast zu dem Mobiliar aus Natur- und gebeiztem Holz. Das Besondere ist die transparente Konditorei, die einen Einblick hinter die Kulissen des Handwerks gewährt. Hier hat die Konditorin ihre Bühne für die süßen Kunstwerke.





EIN STÜCK HAMBURG

„Die Zusammenarbeit mit Stammkunden beinhaltet eine große Verantwortung“, meint TT-Chef-Designer Axel Becker von der Konzeptwerkstatt. Da man gemeinsam auf eine große Reise geht, ist man auch Teil der Unternehmensentwicklung, „da ist kein Auftrag ein Selbstläufer“.

So werden die Projekte für das handwerklich orientierte Bäckerei-Unternehmen DAT BACKHUS aus Hamburg stets weiterentwickelt. Vertrauen und unkomplizierte Kommunikation sind die Basis für diese Zusammenarbeit. „Die Chemie stimmt einfach“, so Jochen Stahlbuck, Leiter der Expansion im Hause DAT BACKHUS. So wusste das Projektteam sofort, worauf es ankam, als die Geschäftsleitung den

Wunsch äußerte, eine neue Gemütlichkeit in den Läden zu schaffen. Dies erreichte die Grafikwerkstatt mit einer neuen Farbgebung und Illustrationen, die einen starken Wiedererkennungswert haben. Innenarchitektin Elmira Alijewa verstand es geschickt, diese Gestaltungselemente in Struktur und Farbe in den neuen Materialkonsens einzubinden. Entstanden ist ein modernes, aber gleichzeitig gemütliches Bäckerei-Café, wo die Kunden die Räumlichkeiten und den reibungslosen Service des Personals genießen können.

Zufriedene Kunden sind die besten Voraussetzungen für das nächste Projekt. „Aber wir bleiben ja nicht stehen...“, so Axel Becker, „neues Projekt, neue Ideen!“



MIKE NOVAK

© KONZEPTWERKSTATT

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, 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.

Der Erfolgsgeschichte sollte ein neues Kapitel hinzugefügt werden, denn wir konnten seine Vorstellungen vollends erfüllen. Zwischen modernen, hochwertigen Kaffeemaschinen im charmvollen 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 Kaffeeliebhabern 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 die Imping Kaffeerösterei unter WWW.IMPING-KAFFEE.DE



VEREDELUNGSPROZESS

der Bohnen mit schonender
Langzeitröstung – made in Germany

FINISH.

DEKOWERKSTATT

„Dütt & Datt“.

Unser Team aus Floristen und Dekorateuren kümmert sich mit viel Liebe zum Detail um das Finishing Ihres Objektes. Denn unsere originellen Dekorationsideen spielen eine entscheidende Rolle, wenn es darum geht, Atmosphäre in einem Raum zu schaffen, die zum Wohlfühlen und Verweilen einlädt.

Die Möglichkeiten sind hierbei unbegrenzt. Von Tischarrangements bis zu Regal, Wand- und Bodendekoration – unsere große Auswahl an deutscher, niederländischer und skandinavischer Dekorationsware bietet bestimmt das Richtige für Ihr Objekt. Sie als unser Kunde entscheiden, ob wir das Dekorationskonzept in enger Abstimmung mit Ihnen und Ihren konkreten Vorstellungen erarbeiten oder ob Sie die Auswahl komplett uns überlassen. Das Ergebnis ist in jedem Fall eine individuelle Atmosphäre, in der sich Ihren Kunden wohlfühlen werden!

„DEKO SCHAFFT ATMOSPHÄRE,
DIE ZUM WOHLFÜHLEN
UND VERWEILEN
EINLÄDT.“

Petra Merge



GEIPING Dekorationen im
Regal und Pflanzen an der Decke
– die Dekowerkstatt gestaltete die
komplette Filiale Geiping in Valve.

© KONZEPTWERKSTATT



Petra Merge, Agnes Klausung und Anke Bauer



IN PLANUNG.



DIE (H)ALBZEIT IN MERKLINGEN – EIN SCHWÄBISCHER GENUSS-TREFFPUNKT SONDERGLEICHEN

Ein erster Eindruck des neuen Projektes (H)ALBZEIT vom BeckaBeck und der Albmetzgerei Failenschmid. Wir bauen in Merklingen eine schwäbische Markthalle mit Bäckerei, Fleischerei und Gastronomiekonzept auf zwei Geschossebenen mit 180 Sitzplätzen. Am Knotenpunkt der A8 ist es das große Ziel, den Menschen ein Stück „Zeit“ und „Geschmack“ mitzugeben. „Nimm dir wieder Zeit für die guten Dinge im Leben“, so Heinrich Beck. Wir bauen den neuen Anlaufpunkt für „so schmeckt schwäbisch.“ Geplante Neueröffnung im Oktober 2020.

