TISCHGESPRÄCHE

RUNDE FÜNF



KONZEPTWERKSTATT

AUSGABE 05 – 2022



Liebe Leserin, lieber Leser,

auch in dieser fünften Runde der „Tischgespräche" möchten wir uns mit Ihnen über die Projekte der vergangenen Monate unterhalten, die wir gemeinsam mit unseren Kunden und Partnern realisiert haben. Wir möchten Ihnen dabei nicht nur in Bildern zeigen, wie die Projekte von der Idee über die Konzeption bis zur Umsetzung gereift sind. Wir möchten Ihnen auch einen Einblick in das geben, was man nicht sieht: Unser Selbstverständnis, unsere Einstellung, unsere Werte – so ticken wir!

Das „TT" symbolisiert den Tisch, an dem wir gemeinsam mit unseren Kunden über Ideen und Herausforderungen sprechen. Hier beginnt jedes Projekt: mit dem Verständnis und der Empathie für den Kunden, für seine Produkte, für seine Unternehmensmentalität und -identität. Das ist der Ausgangspunkt dafür, dass wir ein ganzheitliches Konzept erschaffen können, mit dem der Kunde wirtschaftlich erfolgreich sein kann. Hinter jedem Unternehmen stehen aber vor allem Menschen mit ihren Zielen und der Leidenschaft für ihre Waren – diese Persönlichkeiten zu schätzen, zu verstehen und ihre Leidenschaft zu teilen, ist das, was all unsere Projekte wie ein roter Faden durchzieht.

Möbel bauen, Wände streichen, das können auch andere. Wir beleben Orte. Wir haben die Erfahrung rund um Genuss, Gastronomie und Gastlichkeit, um die Bedürfnisse unserer Kunden in ARCHITEKTUR, MARKE und LADENBAU „made by TT" umzusetzen. Wir erschaffen Orte, die mit Menschen kommunizieren, weil wir es verstehen, Ware zu inszenieren.

Mit dieser Einstellung arbeiten unsere Teams zusammen wie Zahnräder eines Uhrwerks. Je nachdem, welche Ansprüche das Projekt stellt, lassen unsere Mitarbeiter:innen ihre Kreativität, ihr Know-how und ihren Tatendrang einfließen. Zum Beispiel gehört zum Erfolg von Windels neuem Betriebsrestaurant nicht nur eine stimmige Innenarchitektur, sondern auch eine Speisekarte und eine Food-Kalkulation, die unser Team KÜCHETT konzipiert hat. Hoefers neuer Freestander wurde nicht nur von ARCHITEKTURTT und LADENBAUTT umgesetzt, sondern auch bis ins kleinste Detail vom Team DEKOTT ausgestattet. Erst als das Team MARKETT Kannes neue grafische Heimat definiert hatte, wurde daraus ein ganzheitliches architektonisches Konzept.

Hinter den zwei Buchstaben „TT" steckt also mehr als ein Tisch, es ist unser Wertesiegel! Alle Teams der KONZEPTWERKSTATT arbeiten Seite an Seite mit dem Verständnis, immer das Projekt und damit die Ziele des Kunden im Fokus zu haben.

Und gleichzeitig ist unser „TT" immer auch eine Einladung zu neuen Tischgesprächen.



HOLGER MERGE · CHEF-BERATER



AXEL BECKER · CHEF-DESIGNER

ARCHITEKTURTT
Das Planungsbüro
der KONZEPTWERKSTATT.

LADENBAUTT
Projektierung und Ladenbau
der KONZEPTWERKSTATT.

MARKETT
Die Werbeagentur
der KONZEPTWERKSTATT.



© Konzeptwerkstatt

OASE ZWISCHEN WARMHAUS UND KALTHAUS

Die Erfolgsgeschichte geht weiter

Für eine kleine Pause im Grünen hatte das Gartencenter Klukkert schon vor zehn Jahren ein Café zwischen Warm- und Kalthaus eröffnet. Die Kundinnen und Kunden haben das Angebot so gut wahrgenommen, dass die „Quelle" in der grünen Erlebnis- und Shoppingwelt zwischen Blumen und Bäumen neu erblühen und erweitert werden sollte.

Der Workflow des Projektes begann mit den Gedanken über die Speisekarte: Ein Angebot am Morgen und Mittag, ergänzt durch ein Tortensortiment und Caféspezialitäten. Das Team KÜCHETT definierte daraus Warengruppen und kreierte gemeinsam mit dem Café-Team des Gartencenters eine realistische und händelbare Lösung. Genauso auf Effektivität ausgerichtet plante LADENBAUTT Küche und Theke von der Spülmaschine bis zum Kombidämpfer. Dabei rückt die gesamte Konzeption hier aber nicht das Café in den Vordergrund, sondern integriert den Genussfaktor von Speisen und Getränken in die Produktwelt des Gartencenters. Während die Eltern genießen, beschäftigen sich die Kinder in der Spielecke oder im Kinderkino selbst – das macht den Besuch auch für die Kleinen zu einem Highlight!





»Hier waren mehrere grüne Daumen am Werk, die Hand in Hand den Raum haben wachsen lassen.«

MICHELL ALFERINK



Aus dem Skelett eines Gewächshauses ist eine Oase des guten Geschmacks zwischen Blumenduft und Kräuterfrische geworden, sodass der Kunde Lust bekommt, diese Frische und das Wohlfühlerlebnis zwischen schönen Pflanzen mit nach Hause zu nehmen. Die Unternehmenswerte der KONZEPTWERKSTATT „Grün belebt" und Klukkerts „Grün erleben" passen per se zusammen. Wie Projektleiter Michell Alferink und Hochbauarchitekt Ulrich Schumacher mit ihren Teams daraus eine perfekte Verknüpfung von Verweilqualität und Warenpräsentation geschaffen haben, spiegelt einmal mehr das TT-Alleinstellungsmerkmal wider: Die Empathie für den Kunden.



© Konzeptwerkstatt



SIPL *Filiale in Eitensheim*

TEMPEL DES HANDWERKS

Braucht ein Bäcker einen Designtempel? Nein. Braucht ein Bäcker einen Laden, der seine Waren richtig interpretiert und inszeniert? Ja! Im Café der Bäckerei Sipl in Eitensheim sind die Waren wieder in den Vordergrund gerückt, das Backhandwerk ist wieder sichtbar und spürbar geworden – ein Tempel der Handwerklichkeit ist entstanden.

Mehl pur

Durch die optische Auflösung der Theke wird der Fokus auf die Backware gelenkt. Wer mit den Augen über die hellen Bäckerfliesen im Vorkassenbereich streicht, fühlt Mehl pur. Details und Gestaltungselemente wie Mehlsäcke, Backformen, der Backtisch mit Ofen oder das gläserne Teigkühlhaus machen Backkompetenz greifbar. Durch weiche Stoffe, die gemütlichen Sitzmöbel und gehobelte Wandelemente aus Eichenholz wird Atmosphäre geschaffen. Durch die eingesetzte Akustikdecke und vor allem die ausgezeichnete Lichtführung des brillanten Bäckerlichts wird der Raum von Behaglichkeit durchströmt. Das Café der Sparkasse Eitensheim an der Umgehungsstraße hat sich zu einem Treffpunkt für Jung und Alt etabliert – ein Ort, an dem man sich wohlfühlt, an dem man gern ist und isst.

Nicht der Laden drängt sich hier auf, sondern die Ware. Ein Ladenkonzept, das Backhandwerk, Warenpräsentation und Verweilqualität in Einklang bringt.

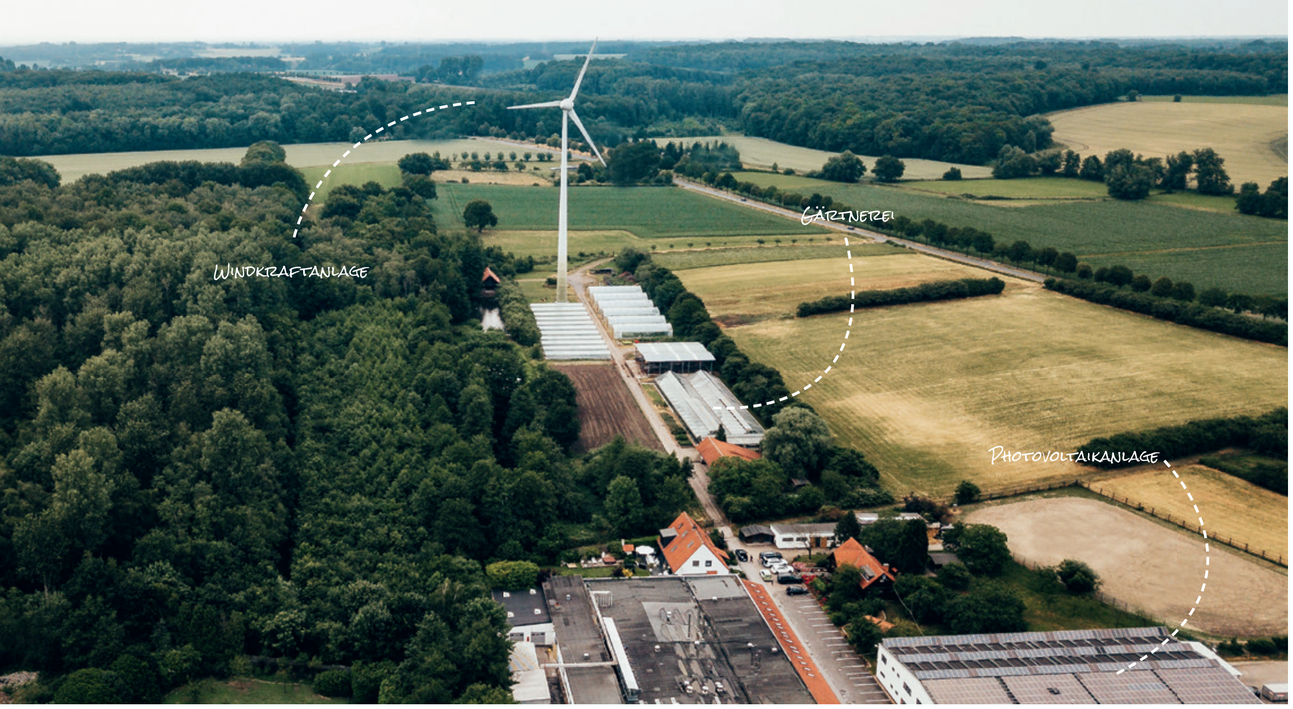




© Konzeptwerkstatt

»Es ist ein Laden entstanden, in dem sich nicht nur die Gäste wohlfühlen, sondern auch die Mitarbeiter:innen gerne arbeiten.«

MAREN
EIKERMANN



EINE FRAGE DER ÄHRE

Changemanagement pur

Beim Spaziergang über das Firmengelände der Bäckerei Kanne kommt Irene Brinker, Grafikerin der MARKETT, aus dem Stauen nicht mehr heraus. Die kleine Besuchergruppe schlendert mit Wilhelm Kanne an Teichen vorbei und unter Obstbäumen hindurch. Beim Gang in die Bio-Gärtnerei fühlt sich Irene wie im Film, als sie zwischen Vogelgezwitscher und Insektengebrumme von Bio-Gärtner Walter begrüßt wird, der gerade mitten im eigenen Getreide steht. Danach zeigt Wilhelm Kanne seinen Gästen, wo er das Regenwasser fängt, um es in Trinkwasser umzuwandeln. Am Ende möchte er seine Gäste noch in die Backstube fahren. Er öffnet Irene die Tür seines Elektro-Firmenwagens. Irene schaut noch einmal hinauf zum Windrad und erinnert sich an die Photovoltaikanlage: Das Auto fährt mit dem eigenen Strom aus Wind und Sonne! Die Grafikerin lächelt und denkt: **„Grün!"**



KANNE
BÄCKEREI & KONDITOREI

LOGO *Relaunch*

Aus Rot wurde Grün

Rot. Das bisherige Logo, die bisherige Bildsprache, das alles passte nicht zum Look & Feel, wie es Irene während ihres Besuchs bei Kanne erlebt hatte. Der erste Schritt für sie und das Team MARKETT war es, dem Nachhaltigkeitsgedanken mit einem passenden Logo Rechnung zu tragen. Das Team der KONZEPTWERKSTATT schaltete in den Modus „Changemanagement pur", um aus Rot nachhaltiges Grün zu machen – eine Neupositionierung und Überarbeitung der Marke Kanne.

Der Ährenkodex wird zum Herzstück

Um die Markenidentität zu klären, half ein gemeinsamer Blick in die Familientradition. Der Kanne Brottrunk ist nicht nur die „große Schwester" zur Bäckerei Kanne, sondern auch der Ursprung des Produktionsgedankes: Das Reinheitsgebot und die Fermentation als Kernkompetenz. Der Fixpunkt aller Unternehmenswerte war also schon immer die Kornähre – der Ährenkodex wurde gemeinsam definiert, der die Bekömmlichkeit, die Nachhaltigkeit und die Echtheit aller Kanne-Produkte vereint. Die Basis des Ährenkodex' ist dabei immer die auf absolute Reinheit ausgelegte Verwendung von 100% Biomehl.

Die Kernaussagen der neuen Markenidentität wurden in ein grafisches und architektonisches Bild übersetzt. Aus der neuen grafischen Heimat entwickelte die MARKETT die Website, die neue Verpackungslinie und den neuen Look der LKWs.

SIEGEL *Ährenkodex*

BEKÖMMLICH · NACHHALTIG · ECHT
ÄHREN KODEX

WEBSITE *www.baeckerei-kanne.de*



CORPORATE DESIGN *Fahrzeugbeschriftung*



SOCIAL MEDIA

Instagram Feed



CORPORATE DESIGN

Mitarbeiter-Fibel



Die spannende Reise mit der Rückbesinnung auf die eigene Qualität ist bei Kanne längst nicht zu Ende. Immer mit den Unternehmenswerten im Blick, die in der Ährenkodex-Fibel verankert sind, geht in weiteres Umflaggen. Kanne ist grün – das schmeckt und sieht man.



KANNE SELM *Die erste Filiale mit neuer Markenheimat*

Aus der neuen Markenheimat hat Innenarchitekt Tobias Neuhaus, Designer Safwan Al-Marrawi und das Team LADENBAUTT eine Einrichtung kreiert, die genauso klar, nachhaltig und echt daherkommt, wie im Ährenkodex verankert. Das Brotschaufenster in der Mitte, begleitet von großzügigen Brotregalen und viel Platz für Snacks, daneben ein 3-etagiger Kühlcounter für lange Frischehaltung, ein Café in der Vorkassenzone – die Einrichtung atmet den neuen Kanne-Brand.

»Im Herzen grün – die neue Markenheimat ist so nachhaltig wie das Unternehmen selbst.«

IRENE BRINKER







© Konzeptwerkstatt

TT GOES AUSTRIA

Genussfreunde

Man lernt sich kennen, man schätzt sich. Manchmal dauert es aber eine gewisse Zeit, bis man so richtig zusammenfindet, bis der eine der Problemlöser für die Herausforderung des anderes wird. Die KONZEPTWERKSTATT und die Bäckerei Winkler aus Österreich verbindet schon lange die gemeinsame Leidenschaft zum Genuss. Aber erst als die Winklers auf einer Messe den Stand der KONZEPTWERKSTATT besuchen, fügt sich das Bild zusammen: Sie sehen das TT-MULTISTAB-Brotregal und darin die Lösung für ihr Projekt: Ein Volltreffer für den Laden im Taborland!







Transparenz in Austria

Die Bäckerei Winkler ist durch und durch auf Qualität ausgerichtet. So sollte auch die Filiale in Steyr die Handwerkskunst repräsentieren. Der nur 64 m2 große Raum hat mehr Breite als Tiefe, deshalb bedurfte es eines besonderen Innen- und Außenkonzepts. Schon von weitem lädt die transparente, gläserne Fassade zum Einkehren ein. Sie transportiert Winklers Handwerk von innen nach außen und sorgt für einen freien Blick auf Brotkultur. Vor Ort wird ein exklusives Sortiment gebacken und enorm stark präsentiert.

Jedem Brot seine Bühne

Winklers Riecher für die Lösung mit dem TT-MULTISTAB-Brotregal war goldrichtig. Es begeistert durch seine Variabilität, seine Funktionalität und nicht zuletzt durch seinen „feschen" Look. Die Höhe des Raumes ist Teil des Regalkonzeptes und wurde vollständig ausgenutzt. In das Brotregal wurde nicht nur eine Leiter integriert, sondern auch viele exklusive Features wie Zusatzroste, Holzkörbe und magnetische Stäbe. Selbst Details wie die magnetischen Preisschilder machen dieses Brotregal so einmalig, dass es die Filiale in Steyr zu einer der umsatzstärksten des Unternehmens gemacht hat.



© Konzeptwerkstatt



© Konzeptwerkstatt

»Das Geheimnis dieses ´Hammer`-Warenbildes liegt in der klaren Sortimentsabstimmung mit dem Kunden und dem Design unserer Möblierung.«

AXEL BECKER



© Konzeptwerkstatt



» Die Idee stand von Anfang bis Ende immer im Vordergrund. Es ist toll, einen Partner wie Hoefer zu haben, der mit uns diese Ideen konsequent zum Leben erweckt. «

VAN LANH PAUL STEFFENS-TRAN

EIN ORT WIRD BELEBT

Aller Anfang war der Acker

Axel Becker lächelt verschmitzt, als er über die Entstehung des Freestanders in Polch erzählt. „Am Anfang war da nur ein Acker. Und eine Idee." Die Bäckerei Hoefer hatte der KONZEPTWERKSTATT die Aufgabe gestellt, einen neuen Standort zu kreieren und aus nicht mehr als einem Bauplatz ein gastronomisches Erlebnis zu schaffen. Daraus ist ein Paradebeispiel des TT-Slogans „Wir beleben Orte" geworden.

Der Weg ist das Ziel

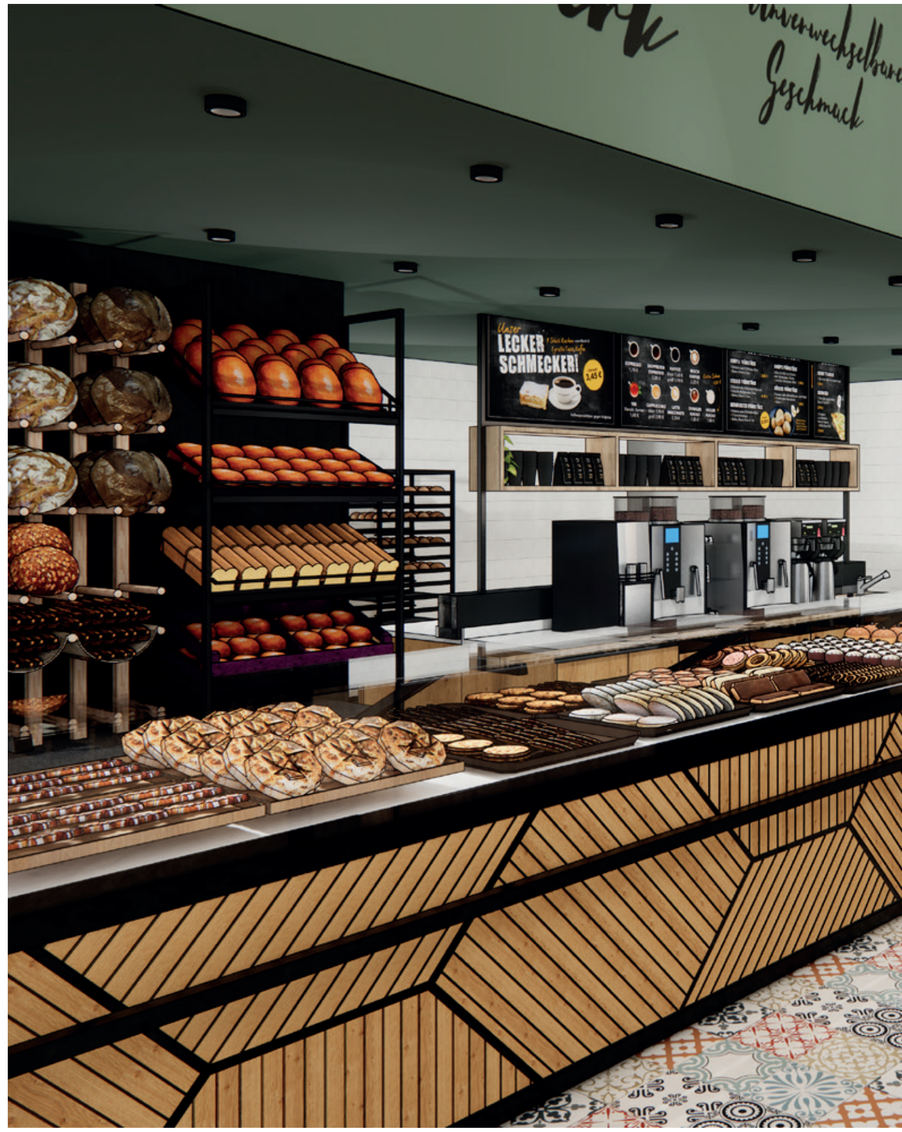
Die Vorplanungsphase brauchte ihre Zeit, denn einige ambitionierte Konzepte wurden entworfen, die meisten wieder verworfen. „Am Ende kommt es darauf an, den Kunden und seine Bedürfnisse zu verstehen, um auf die Essenz zu kommen", resümiert Axel Becker. „Die Vorplanung dieses Projektes ist ein gutes Beispiel für die richtige Skalierung, um dem Projekt eine Wirtschaftlichkeit zu verleihen." Die KONZEPTWERKSTATT hat verstanden und die Herausforderung angenommen, ein Gebäude mit Fernwirkung zu kreieren, in dem ein Bäcker sich weit in den gastronomischen Zweig wagt – Gemütlichkeit und Qualität nach außen und nach innen.

Ein Ort erwacht zum Leben

Entstanden ist ein einmaliger Freestander, in dem die Gäste genießen und verweilen können. À la minute zubereitete Speisen vor frischen, bunten, großzügigen Motiven – Wandgrafiken und Raumkonzepte, die Lebendigkeit versprühen. MARKETT und ARCHITEKTURTT im engen Zusammenspiel mit der DEKOTT „Dütt und Datt" zeigen hier ihre Variationsbandbreite. Mit Naturmaterialien, dem Einsatz von Massivholz, einer großen Stofflichkeit und vielen floralen Motiven ist ein Ort von großer gastronomischer Aufenthaltsqualität zum Leben erwacht.



© Konzeptwerkstatt







© Konzeptwerkstatt

GESTATTEN: FRIEDA!

Abschalten und auftanken

Die WINDEL GROUP hat sich dem Genuss verschrieben. Aus der Tradition des Süßwaren- und Spirituosenhändlers heraus hat sich eine Unternehmensgruppe entwickelt, die drei Schwerpunkte vereint: Schokolade, süße Präsente und Kaffee. Ein wesentlicher Erfolgsfaktor sind die Mitarbeiter:innen. Deshalb setzt Geschäftsführer Fred Windel auf innovative Konzepte, die vor allem ein Ziel haben: das Wohl der Mitarbeiter:innen. Dazu gehört seit Neuestem ein Platz, an dem die Mitarbeiter:innen im Arbeitsalltag abschalten und auftanken können.

Ein Ort der Begegnung

Mit einer klaren Vorstellung und auf Empfehlung des Architekten Dangard+Schubert war Fred Windel zu Gast in der WERKSTATT, wo Küchenchef Enrico Domigalle und sein Team einen kulinarischen Empfang gestaltet hatten. Ein gutes Gericht, ein gutes Getränk, ein gutes Gespräch – und der Unternehmenschef wusste, warum ihm die KONZEPTWERKSTATT empfohlen worden war. Dort waren alle Kompetenzen vereint, die seine Idee mit Leben füllen würden: ein Betriebsrestaurant. Es sollte nicht einfach eine „Kantine" werden, sondern ein Ort, an dem sich Menschen begegnen, ein Treffpunkt für das gesamte Unternehmen. LADENBAUTT und MARKETT waren gesetzt – das Team der KÜCHETT machte das Projekt komplett!

»Wir wollten einen Raum für die Mitarbeiter:innen zum Auftanken und Erholen schaffen – als wäre man beim Picknick unter Bäumen.«

CHRISTINE BECKER

Ganz viel Wohlfühl-Atmosphäre

Nicht Fremdpersonal, sondern die eigenen Mitarbeiter:innen sollten das Restaurant mit Leben füllen. Dafür hatte Enrico das Küchenpersonal zunächst in der WERKSTATT geschult und später in der Unternehmensküche bis zur Eröffnung begleitet. Und der Restaurantname „frieda"? Er ist eine Hommage an die Firmenväter – die weibliche Form eine Hommage an die Mitarbeiterinnen. Frieda ist ein bisschen Lounge, ein bisschen Bistro und ganz viel Wohlfühl-Atmosphäre.



© Konzeptwerkstatt



© Konzeptwerkstatt

EIN EINGANG WIRD ZUM RAUMERLEBNIS

Früher hörte man in Emsdetten manchmal: „Soll ich vom Edeka noch Brötchen mitbringen?“. Das war früher. Heute hört man etwa: „Lass uns zu Voss gehen und frühstücken! Dann können wir danach vielleicht noch einkaufen.“ Mit Raumdesign auf kleiner Fläche Atmosphäre zu schaffen, einen Bäcker authentisch darzustellen und seine Produkte charmant und ansprechend in Szene zu setzen – das gehört zum Kerngeschäft der KONZEPTWERKSTATT. Die Bäckerei Voss verlässt sich schon seit der ersten Stunde auf diese Kompetenzen. Mit Projektleiterin Katja Obert und Grafikdesignerin Nadine Wagner sind einmal mehr Entwurf und Abwicklung eines neuen Cafés im E-Center Emsdetten effizient und schnell gelungen. Unter der hellen Decke hängen Brotkörbe aus Peddigrohr und Mehlschaufeln. Die Brüstungswand ist verkleidet mit Mehlsäcken des eigenen Mehllieferanten Roland. Auch kleine Details wie Spekulatiusformen sorgen für schmackhaften Esprit. Die Fototapete mit einem Schnappschuss aus der Voss-Backstube lässt die Gäste praktisch in den Ofen schauen. Die einzelnen Gestaltungselemente sind dabei subtil und unaufdringlich, erschaffen aber zusammengenommen ein Raumerlebnis, als säße man „direkt bei Voss in der Backstube“.

Schon beim virtuellen „Rundgang" mit der 3D-Brille hatte man das Gefühl, bei einem Bäcker einzutreten, der gerade frisch backt. Dafür sorgen gleich auf den ersten Blick die helle Rückwand im Thekenbereich mit den weißen Bäckerfliesen, Thekenelemente in Chrome-Nickelstahl und die klassische Buche als lebensmittelechte Oberfläche. Die auffällige Thekenbeleuchtung ist angelehnt an die Beleuchtung der echten Bäckerei. Kupferelemente wie die dekorative Ofenhaube oder Marmelierschüsseln stechen hervor und setzen Ofen und Backfläche in Szene. Auch die Rahmenbauweise der Theke, die mit dem Hahnentrittmuster der Küchenbekleidung gefüllt ist, kehrt die Echtheit des Handwerks nach außen. Im Belegbereich verbirgt sich mit einer versteckten Ablufthaube und einem absenkbaren Kochfeld technische Funktionalität auf engstem Raum.



» Statt die technischen Elemente einer Bäckereifläche zu verstecken, wurden diese bewusst inszeniert – hier steht das Handwerk an erster Stelle. Warme Materialien und authentische Utensilien schaffen Gemütlichkeit und Charakter. «

KATJA OBERT



© Konzeptwerkstatt

KAFFEE MIT KUNST UND CHARAKTER

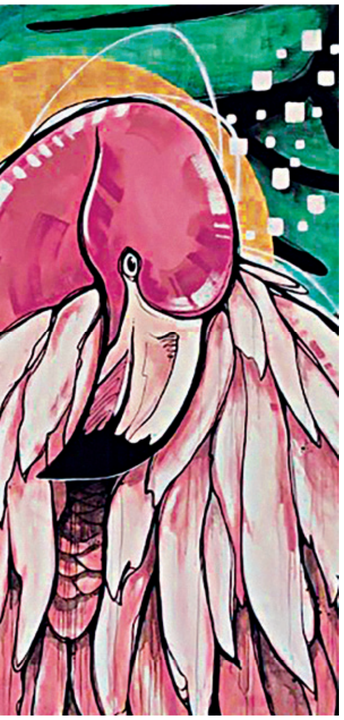


„Zuerst musst du dir einen Kaffee aussuchen!“ Sarah Novak sitzt mir gegenüber und lächelt. Ich antworte: „Filterkaffee mag ich nicht.“ Sie grinst keck. Verlegen blättere ich in der Karte: Herkunftsländer, Anbauhöhen, Aromen wie Muskatnuss, Tropenholz oder Zartherbschokolade. Ich bin beeindruckt und leicht überfordert. Sie hat es längst bemerkt und hilft mir: „Ich glaube, der Monsoon Malabar ist der Richtige für dich.“ Ich bestelle also doch einen Filterkaffee.

Das Café hat Stil. Wir sitzen mitten in einem Rausch aus Art déco. Von der Decke blüht uns ein Dschungel entgegen, von der Wand blinzelt ein überdimensionaler Flamingo zu uns herüber. Wer das für Kitsch hält, war noch nie hier. Im Gegenteil: Das Raumdesign, das Sarah mit dem Team LADENBAUTT kreiert hat, versprüht genau den Esprit, der von ihr und meinem Filterkaffee ausgeht. Er schmeckt wie von einem anderen Stern: vielschichtig, vollmundig, verführerisch. Sarah nimmt meine Begeisterung mit einem Lächeln zur Kenntnis.



© Sophie Steinebach







© Sophie Steinebach

Ihr Mann Mike hatte die Bocholter Kaffeerösterei 2005 übernommen. Als Duo haben sie Imping-Kaffee zu einer exklusiven und breit aufgestellten Marke gemacht. Er ist der Zahlenmensch, der Manager – sie der Freigeist, die Künstlerin. Beiden stand immer Altröstmeister Herman Wes zur Seite, der trotz Ruhestand noch immer für seine Bohnen brennt. Er hat die Geheimnisse der Bohne an Rolf Kampshoff weitergegeben, der nun der Röstmeister des guten Imping-Geschmacks ist.

Die feinen Bohnen bekommen Zeit und erfahren eine schonende Trommelröstung. Imping ist eine Manufakturrösterei und „das Handgemachte“ schmeckt man auch. Gepaart mit Leidenschaft und Gefühl: Weil jeder Rohkaffee seine eigene Bohnensorte, seine Muttererde, seine Anbauart und viele andere Charakteristika in sich trägt, wird er nach individuellen Geschmacksprofilen geröstet. „Das ist Kunst“, denke ich und nehme noch einen bewussten Schluck meines Monsoon Malabar.

Holger Merge hatte von Anfang an verstanden, dass Sarah ihr eigenes Café planen musste und die KONZEPTWERKSTATT genau das umsetzen konnte. Dass beide die gleiche ungewöhnliche grüne Siebträgermaschine haben, steht sinnbildlich für die gute Partnerschaft zwischen den Unternehmen, die auch auf der Internorga 2022 gemeinsam auftreten werden.

Danke, Sarah, für den besten Filterkaffee meines Lebens!



© Konzeptwerkstatt

»DEKO SCHAFFT ATMOSPHÄRE, DIE ZUM WOHLFÜHLEN UND VERWEILEN EINLÄDT.«
PETRA MERGE

DIE KIRSCHE AUF DER SAHNE

„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 Ihre Kunden wohlfühlen werden!

© Konzeptwerkstatt



LAMPE MADE IN EIGENBAU *Ein Stück Holz, das als Treibgut am Strand gefunden wurde, hat das Team DEKOTT in eine stilvolle Hängelampe verwandelt.*

KONZEPTWERKSTATT

Ganzheitliche Ladenbaukonzepte von der Vision bis zur Realisation

Ganz gleich, womit Sie uns beauftragen – das Konzept steht bei der KONZEPTWERKSTATT immer im Fokus und ganz am Anfang von allem, was wir für Sie tun. Dabei entwickeln wir nicht nur Ladenkonzepte, wir machen aus Standorten – lebendige Orte!

In unseren drei Units ARCHITEKTURTT, MARKETT, LADENBAUTT arbeitet ein vielseitiges Team aus Strategen und Kreativen, aus Planern und Machern, aus Menschen, die ihre Arbeit lieben und leben! Genau wie Sie. Wir freuen uns auf ein Tischgespräch!

TT-MULTISTAB-BROTREGAL



© Konzeptwerkstatt

ARCHITEKTUR TT

Wir sind Dienstleister. Vor allem verstehen wir uns als Kreativstrategen – wir erfinden Projekte neu. Ob Hochbau, Architektur oder Innenarchitektur wir konzeptionieren individuelle Lösungen und Unikate. Beratend stehen wir von der Standortentwicklung bis zum kostentreuen Consulting zur Seite. Einfach gesagt: Wir planen und strukturieren ihr Projekt individuell und budgettreu.

LADENBAU TT

Unsere Projekte, die in kreativen Köpfen entstanden sind, bekommen durch die Hände unserer Handwerker im LADENBAUTT eine greifbare Gestalt. Tischlerei und Projektmanagement denken dabei stets simultan: Nach einer passgenauen Kalkulation entstehen maßangefertigte Einrichtungen vom perfekten Stuhl über die gesamte Raumausstattung bis zur vollkommenen Lichtführung. Highlights wie das ThekenglückTT oder das TT-MULTISTAB-Brotregal setzen Ware nicht nur exzellent in Szene, sondern sind immer auf Modernität und Funktionalität ausgerichtet.

MARKE TT

Wir bauen keine Läden, wir bauen Marken. Mit diesem Anspruch hört unsere Arbeit nicht an der Ladentheke auf – sie fängt dort erst an, denn wir kreieren starke Marken und Orte mit einer klaren Identität, die Menschen begeistert und das Potenzial zur Lieblingsmarke oder zum Lieblingsort bietet. Mit dem Storytelling auf der Visitenkarte, Webseite und im Ladenbau. Alles im Zusammenspiel – alles aus einer Hand.

NOTRUF VON DER KÜSTE

Der Anruf von Gudrun Albrecht erreichte Holger Merge am Samstag nach Fronleichnam 2020. Die Nachricht war niederschmetternd. Die Küstenräucherei Albrecht hatte nach dem ersten Corona-Lockdown gerade wieder eröffnet, als in der Nacht zum Samstag ein Feuer ausgebrochen war. Holger Merge erinnert sich auch zwei Jahre später noch tief berührt: „Wenn man einmal an einem solchen Brandort war, zerschmolzene Kassen und die vor einem Jahr noch selbst renovierte Ladeneinrichtung gesehen hat, wenn man diesen Geruch in der Nase hat, dann ist man den Tränen sehr nahe."

„Einsatztrupp-TT"

Der Familien- und Firmenrat in Carolinensiel hatte schnell beschlossen, dieser Katastrophe mit aller Kraft entgegenzutreten. Auch für das Team der KONZEPTWERKSTATT war ungefragt klar, in dieser Notsituation alle Hebel in Bewegung zu setzen. Unter der Regie von Innenarchitektin Maren Eikermann und Bauleiter Nobert Schulte wurde das Projektmanagement energisch vorangetrieben. Gemeinsam mit Timo Rüter als Geschäftsführer sowie die Geschäftsführer Gudrun Albrecht, Henry Arden und Alexander Groth wurden mutige Entscheidungen schnell getroffen, um auch gegen alle Hindernisse in Ämtern und Versicherungshäusern den Wiederaufbau anzuschieben.

Löschen und wieder aufbauen

Wenigstens hatte die Brandschutztür gehalten, sodass die Fischproduktion und die Büroräume unversehrt geblieben waren. Das machte im Sommer einen provisorischen Verkauf möglich, um das Fischfachgeschäft überhaupt am Leben zu halten. Als im November 2020 das Ende der Urlaubssaison und der zweite Lockdown vor der Tür standen, rückte die Einsatztruppe der KONZEPTWERKSTATT in voller Stärke an und lief zu Höchstleistungen auf. Neuer Gebäudebau, neue Küche, neue Theke – tatsächlich war das Projekt bis Ende März 2021 abgeschlossen!



Die KONZEPTWERKSTATT als Feuerlöscher – eine einmalige Teamleistung!

© Konzeptwerkstatt





Hot Spot für guten Fisch

Die wahrscheinlich längste Fischtheke Ostfrieslands ist eine TT-Eigenentwicklung mit allen Annehmlichkeiten für Mitarbeiter:innen und für guten Fisch. Die Fähre nach Wangerooge hält praktisch direkt an der Küstenräucherei und so spült die Nordsee in der Hochsaison mehr als 1500 Kunden:innen in den Gastraum. Man hat den Wiederaufbau auch genutzt, um Prozesse zu optimieren, die Durchlaufgeschwindigkeit zu erhöhen und Wartezeiten zu verkürzen. Zwei Counter und ein zentraler Ausgabepunkt entzerren die Bestellannahme und -ausgabe. Das Fischfachgeschäft mit Feinkostbereich und die Takeaway-Theke mit ihrer überragenden Auswahl bleibt das Herzstück und kommt fast wie ein Shop-in-Shop-System daher.

»Alles einmal schick, zum Start war die Pandemie immer noch Thema.«

NORBERT SCHULTE



© Konzeptwerkstatt





© Konzeptwerkstatt

»Pures Backerlebnis in besonderem Ambiente.«

NADINE GLINKA

HEREINSPAZIERT & ZUGESCHAUT!

Wenn sich ein Bäcker in der wahrlich nicht bäckereiarmen Innenstadt Hannovers behaupten will, braucht er ein Alleinstellungsmerkmal, vor allem, wenn im Dreieck von hundert Metern drei Bäckereien aufeinandertreffen. Mit „Buck's pur." ist es unserem Team in Hannover gelungen, in der Marienstraße 57 eine Duftmarke zu setzen. Der Duft von Frischgebackenem strömt direkt aus der offenen Backstube in den Verkaufsraum und auf die Straße. Das Alleinstellungsmerkmal von „Buck's pur." ist die integrierte und einsehbare Backstube, in der die Kunden:innen den Bäckermeistern im wahrsten Sinne des Wortes „auf die Finger schauen" können. Das ist kaufbare Frische, die schon von der Straße ins Auge fällt. Schauen Sie doch selbst einmal vorbei!



© Konzeptwerkstatt

2000 m²
IM PROZESS

Edeka Bungert – die Genussmacher – Wittlich

ERÖFFNUNG JUNI 2022













ARCHITEKTUR
Das Planungsbüro
der KONZEPTWERKSTATT.

LADENBAU
Projektierung und Ladenbau
der KONZEPTWERKSTATT.

MARKE
Die Werbeagentur
der KONZEPTWERKSTATT.

IMPRESSUM TISCHGESPRÄCHE AUSGABE 05–2022
HERAUSGEBER KONZEPTWERKSTATT GmbH & Co. KG · Sunderstraße 18 · 49497 Mettingen · Tel: 05452 / 91989-0 · info@konzeptwerkstatt.de · konzeptwerkstatt.de
KONZEPT & GESTALTUNG Konzeptwerkstatt TEXT Konzeptwerkstatt, Wolfgang Kohne
FOTOQUELLEN Irene Brinker · Sophie Steinebach · Tobias Schwertmann, tsfotografie.de
DRUCKEREI KROOG Printservice GmbH · Gartenkamp 6 · 49492 Westerkappeln