TISCHGESPRÄCHE

AUSGABE 07 – 2025

RUNDE SIEBEN



THEMEN: ZUKUNFTSWEISENDE KONZEPTE | VERSCHMELZUNG VON MARKENIDENTITÄT & ARCHITEKTUR | ZWISCHEN SELBSTBEDIENUNG UND SELBSTBESTIMMTHEIT EINKAUFEN

KONZEPTWERKSTATT



VERÄNDERUNG GESTALTEN, ZUKUNFT ENTWICKELN.

Liebe Leserin, lieber Leser!

Ständige Veränderung und Weiterentwicklung prägen unsere Zeit. Es gilt, den Überblick zu behalten und die Informationen zu ordnen. Als Konzeptwerkstatt ist es unsere tägliche Mission, neue Impulse zu setzen, Orte zu beleben und Ihnen eine Orientierung zu geben, um gemeinsam den Weg in eine erfolgreiche Zukunft zu gestalten.

In dieser Ausgabe möchten wir Ihnen eine Vielzahl inspirierender Projekte vorstellen, die zeigen, wie innovative Konzepte das Einkaufserlebnis neu definieren. Neben neu belebten Orten und Premium-Vorkassen entsteht ein neues Spielfeld: SB-Konzepte – zwischen Selbstbedienung und Selbstbestimmtheit. Ob 24/7-Smartstores oder hybride Modelle mit klaren Öffnungszeiten – wir entwickeln mit Ihnen gemeinsam Lösungen, die zu Ihrem Unternehmen, Ihrem Standort und Ihren Kunden passen.

In vielen Projekten zeigt sich dabei immer deutlicher: Die Marke ist ebenso entscheidend wie die Architektur – oft gewinnt sie sogar an Gewicht. Die Verschmelzung von Markenidentität und Innenarchitektur wird zum prägenden Markenbild. Sehen Sie, wie die Konzeptwerkstatt gemeinsam mit der Unit MarkeTT, dem Architektenteam und dem Projektmanagement neue Verkaufswelten schafft, die Haltung zeigen und im Gedächtnis bleiben. Erleben Sie zukunftsweisende Beispiele wie das Brotretter-Konzept der Bäckerei Terbuyken oder spannende Einblicke in die Weiterentwicklung moderner Fleischereifachgeschäfte. Zusammen mit unserem Vertriebspartner für Fleischereitheken, der Firma Peukert 1871, eröffnen wir neue Wege in einem sich wandelnden Marktumfeld.

Seien Sie dabei, wenn aus Ideen konkrete Konzepte werden. Lassen Sie uns gemeinsam das nächste Level erreichen – für Ihre Marke, Ihre Kunden und Ihren Erfolg.

Holger Merge, Axel Becker und das Team der Konzeptwerkstatt

UNSERE LEISTUNGSBEREICHE– ALLES AUS EINER HAND

CONSULTING
STRATEGISCHE BERATUNG & TRENDSETTING

ARCHITEKTUR
PLANUNG, ARCHITEKTUR & INNENARCHITEKTUR

MARKE
MARKENIDENTITÄT & KOMMUNIKATIONSDESIGN

LADENBAU
PROJEKTREALISATION & BAUABWICKLUNG

KÜCHE
FOOD-KONZEPTION & PROZESSBERATUNG

DÜTT & DATT
DEKORATION & MEHR











INHALT

MILDENBERGER | FREESTANDER, WEISSACH IM TAL 04
Eine Punktlandung in 4D

SANDER'S BACKSTUBE | REWE, BRAUNSCHWEIG 08
Königin der Vorkassen

SANDER'S BACKSTUBE | THEMA: RECRUITING 10
Bewerbungen durch Mitarbeiterwertschätzung

FISCHEREI-GENOSSENSCHAFT | NEUHARLINGERSIEL 12
Dein Heimathafen – Gestaltung mit Haltung

TERBUYKEN | BROTRETTER, DÜSSELDORF 16
„Restlos Nachhaltig"

TERBUYKEN | FLUGHAFEN & SOMMERSTRASSE 18
Rheinische Backkultur im Doppelpack

FAMANO | KAFFEEMANUFAKTUR & LEBENSART, IBBENBÜREN 20
Kopf, Herz & Hand

DER BROTMACHER | NETTO, KLINGENBERG 22
Wo Qualität Raum bekommt – Netto & Konzeptwerkstatt

SCHNEIDERMARKT | EDEKA, BAYREUTH 24
Sinn'fonie des Konzeptorchesters

PEUKERT 1871 & 24/7-KONZEPTE 28
Thekentechnik mit Tradition und Zukunftsfähigkeit

METZGEREI RUPP | AICHACH 30
Handwerk trifft Zukunft

BÄCKEREIGESCHICHTEN 32
Bäckerei-Referenzen

METZGEREIGESCHICHTEN 34
Metzgerei-Referenzen

MALZERS 36
Maßarbeit für Malzers in Vorkassenzone und Freestander

REWE GÖDECKE | BOTTROP 38
Markenidentität & Projektrealisation

BUNGERT | WITTLICH 40
Eine Hommage an das Lebensmittelhandwerk

PANENOSTER 44
Neue Wege für den Markt

H-ALBZEIT 46
Ein Projekt, das Maßstäbe setzt.

IMPRESSUM TISCHGESPRÄCHE AUSGABE 07–2025 · HERAUSGEBER Konzeptwerkstatt GmbH & Co.KG · Sunderstraße 18 · 49497 Mettingen · Tel: 05452 / 91989–0 · info@konzeptwerkstatt.de · konzeptwerkstatt.de
KONZEPT & GESTALTUNG Konzeptwerkstatt · TEXT Wolfgang Kohne · Konzeptwerkstatt · Peukert 1871 · FOTOQUELLEN Lukas Gruenke, lukasgruenke.com · Daniel Herbst · Konzeptwerkstatt · Peukert 1871
DRUCKEREI KROOG Printservice GmbH · Gartenkamp 6 · 49492 Westerkappeln

PUNKT-LANDUNG *IN 4D*

ARCHITEKTUR TRIFFT ALLTAGSTAUGLICHKEIT

Entstanden ist ein Freestander in Holzrahmenbauweise, der durch Transparenz, Sichtbarkeit und intelligente Raumführung besticht. Große Glasflächen, harmonische Rundungen und möglichst wenige tote Winkel sorgen nicht nur für eine ansprechende Außenwirkung, sondern schaffen im Innenraum auch Übersichtlichkeit und einladende Tiefe. Die großzügige Raumhöhe wird durch ausladende Deckenelemente betont, die gemeinsam mit einer feinfühligen Lichtgestaltung eine besondere Atmosphäre erzeugen – stimmig zu jeder Tages- und Jahreszeit. ▶

> VON DER KONZEPTION BIS ZUM ABSCHLUSS EINE SEHR TOLLE UND REIBUNGSLOSE ZUSAMMENARBEIT.
>
> FRIEDRICH MILDENBERGER



EIN NEUER FREESTANDER DER BÄCKEREI MILDENBERGER SETZT MASSSTÄBE

Weißach im Tal. Mitten im Rems-Murr-Kreis ist ein Projekt Wirklichkeit geworden, das nicht nur Blicke auf sich zieht, sondern Maßstäbe in der Branche setzt. Der neue Freestander der Bäckerei Mildenberger ist mehr als ein Verkaufsraum – er ist ein Ort des Genusses, des Verweilens, der Begegnung und eine Punktlandung in gleich vier Dimensionen.

EIN STANDORT WIRD BELEBT

Was 2020 mit ersten Skizzen und einer vagen Idee begann, hat sich zu einem architektonischen und konzeptionellen Statement entwickelt. Die damals noch brachliegende Fläche – eine unbespielte Bühne – wurde von der Konzeptwerkstatt frühzeitig analysiert. Nach den Unsicherheiten der Corona-Zeit und einer Phase rasant steigender Baupreise traf Familie Mildenberger im Sommer 2023 eine klare Entscheidung: Jetzt erst recht!





CONSULTING **LADENBAU**

KONZEPTWERKSTATT



DIE VIERTE DIMENSION: MARKENIDENTITÄT IM RAUM



Der neue Mildenberger-Standort denkt Kundenerlebnis ganzheitlich. Neben der perfekten Warenpräsentation überzeugt das Konzept mit durchdachter Aufenthaltsqualität. Sternförmig angeordnete Sitzgelegenheiten strukturieren den Raum, wirken einladend und vermitteln gleichzeitig Großzügigkeit. Hochwertige Materialien, klug eingesetzte Farben und eine optimierte Akustik sorgen für Behaglichkeit – vom ersten Schritt ins Café bis zum Besuch der Sanitärräume, die ebenfalls in das gestalterische Gesamtkonzept eingebunden sind. Doch was diesen Ort besonders macht, geht über Architektur und Innenraumgestaltung hinaus: Die Markenidentität wird hier erlebbar. Die Konzeptwerkstatt übersetzt gemeinsam mit dem Architekten Stephan Sitthart und Friedrich Mildenberger als Ideengeber das Wesen der Marke in einen ganzheitlichen Erlebnisraum. Vom ersten Blickkontakt bis zum letzten Bissen – hier spürt man Mildenberger. Der neue Freestander ist mehr als ein Fachgeschäft – er ist ein belebter Ort, der Kunden nicht nur bedient, sondern begeistert. Eine neue Benchmark für die Branche, ein stimmiges Ganzes aus Funktion, Form, Gefühl und Haltung. Punktlandung in 4D.



FAKTEN | Freestander | 290 m² | 80 Sitzplätze | **DESIGN-HIGHLIGHTS** | Natürliche Materialien statt Farben: Holz, Stein, Glas, Stoff | schwarze Theke & Baldachin für Kontraste | organische Deckensegel zur Führung in den Laden | hochwertige Sitzmöbel & zentrale Sitzinsel | Lichtakzente für Innenwirkung & Fernsicht



KÖNIGIN DER VORKASSEN

GANZHEITLICHES KONZEPT

Ihr Outfit ist stilvoll, sie ist im Mid-Century-Modern-Look gekleidet, mit Stoffen, die erwarten lassen: Hier ist Premium zu Hause – die Vorkassen-Königin von sander's backstube in Braunschweig.

AUSSERGEWÖHNLICHES KUNDENERLEBNIS „IM VORBEIGEHEN"

Sie ist nicht nur ein visueller Blickfang, sondern steht auch sinnbildlich für die Identität von sander's backstube: traditionelles Handwerk im Premiumsegment. Durch die kontrastreiche Kombination von Neonfarben und Echtholz-haptik wurde es neu interpretiert – ein Designglanzstück aus hochwertigen Materialien, modernem Farbdesign und cleverer Raumaufteilung, das ein eigenständiges Fachgeschäft in einem REWE-Markt entstehen lässt.

ELEGANT UND EFFIZIENT

Sie ist nicht nur anmutig, sondern vor allem auf Funktionalität getrimmt: Digitalisierte Prozesse über QR-Codes bieten einen kundenfreundlichen Zugang. Die Arbeitsabläufe im Hintergrund sind auf Effizienz abgestimmt und doch bleibt immer die Qualität der Produkte im Fokus.

FAKTEN | Vorkassenzone im REWE | 205 m² | 60 Sitzplätze
BESONDERHEITEN | Handwerk & Qualität modern interpretiert | Neon trifft Echtholz | digitale Services & effiziente Abläufe im Hintergrund







> DIE SCHÖNSTE VORKASSENZONE DEUTSCHLANDS? VIELLEICHT! ABER AUF JEDEN FALL DIE VISIONÄRSTE MIT EINER HOCHGELEGTEN MESSLATTE FÜR DIE ZUKUNFT.

AXEL BECKER
Geschäftsführer | Dipl. Designer



CONSULTING **LADENBAU** **MARKE**

PROJEKTREALISATION & MARKENIDENTITÄT

PRE-MIUM KON-ZEPT



VISIONÄR VEREDELT

Hier ist ein Ort entstanden, der in der Schnelllebigkeit des Alltags einen Moment zum Innehalten bietet – ein Ort, der belebt und inspiriert.

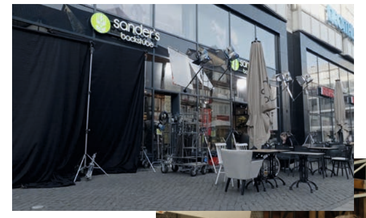
KONZEPTWERKSTATT

#RECRUITING





Familie Sander ist sogar noch einen Schritt weiter gegangen und hat mit uns für die #vollfair-Kampagne einen Kinospot gedreht, der genau das zeigt, was die Mitarbeitenden täglich bei der Arbeit fühlen: Spaß am Job.







Spot anschauen



#VOLLFAIR – WENN WERTSCHÄTZUNG ZUM BEWERBERMAGNET WIRD

#echtewerte
Mit der Kampagne **#vollfair** haben wir sander's backstube als starke Arbeitgebermarke in Szene gesetzt. Wo Mitarbeiterfürsorge mehr ist als nur ein Buzzword, wird Wertschätzung zur kommunikativen Aufgabe. Die Familie Sander lebt eine faire Haltung gegenüber ihren Mitarbeitenden – wir haben diese Haltung großflächig sichtbar gemacht.

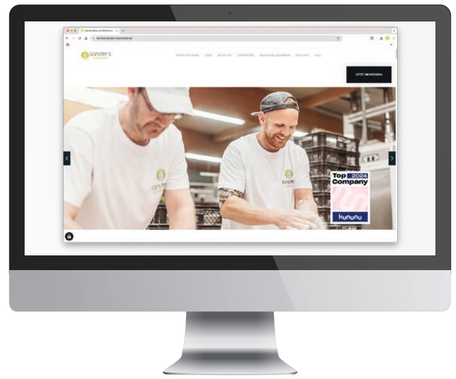
#echtegesichter
Im Mittelpunkt der Kampagne steht das Team: keine Models, sondern echte Mitarbeitende – auf Bussen in Braunschweig, auf Großplakaten und im Kino. Was als kleines Shooting mit fünf Personen begann, wurde ein echtes Happening mit über 60 Beteiligten. Wir haben den Teamspirit in Wort und Bild eingefangen – mit klarer Bildsprache, emotionalem Wording und zielgruppengerechtem Ton. So transportieren wir, was bei sander's täglich gelebt wird: Zusammenhalt, Fairness und Freude an der Arbeit.

#echtkinoreif
Ein begleitender Kinospot macht erlebbar, was den Arbeitsalltag bei sander's besonders macht: Spaß und Stolz, Teil des Ganzen zu sein. Mehr als **60 qualifizierte Bewerbungen in nur einer Woche** sprechen für sich – und zeigen die Wirkung unserer Kampagne: **#vollererfolg!**

SO GEHT PROFESSIONELLES BEWERBUNGSMANAGEMENT

Mit den richtigen Tools finden Sie die richtigen Menschen – effizient und gezielt. Verwalten Sie alle Bewerbungen zentral, teilen Sie Aufgaben im Team und veröffentlichen Sie Ihre Stellenanzeigen gleichzeitig auf mehreren Plattformen. Wir zeigen Ihnen, wie's geht – und unterstützen Sie Schritt für Schritt!

Die Karriereseite der sander's backstube ist ein voller Erfolg.





ANNA ALFING
Employer Branding Specialist

INNOVATIV, MUTIG UND NAH DRAN – SO GESTALTEN WIR MIT SANDER'S BACKSTUBE EINE GANZHEITLICHE RECRUITING-STRATEGIE, DIE AUFFÄLLT.

Dein HEIMAT HAFEN

Gestaltung mit Haltung in Neuharlingersiel

Mitten in Neuharlingersiel ist ein Gebäudeensemble entstanden, das sich unaufgeregt, aber selbstbewusst in die Kulisse des Küstenortes einfügt und dabei klare gestalterische Akzente setzt. Entworfen und realisiert von der Konzeptwerkstatt, zeigt das neue Restaurant und Fischfachgeschäft der Fischerei-Genossenschaft, wie sich Funktionalität und maritimer Charakter in eine moderne Formensprache übersetzen lassen. ▶











> VOLLE FAHRT VORAUS!
> MODERNISIERT IN REKORDZEIT
> MIT EINEM MEGA TT- UND
> HANDWERKERTEAM.
> BEREIT ZUM
> KUNDENFANG!



MICHELL ALFERINK

Projektverantwortlicher

Handgezeichnet aus unserer Marke





CONSULTING **LADENBAU** **MARKE**

Die Gestaltung folgt einem klaren Konzept: zurückhaltend, regional verwurzelt und bis ins Detail durchdacht. Wasserfarbene und braune Bezüge spiegeln die Farben des Wattenmeeres wider, Leuchten aus echtem Seetau vereinen Materialität und Atmosphäre. Dazu kommen liebevoll ausgewählte Dekorationselemente mit maritimen Themen – nicht überladen, sondern gezielt eingesetzt. Die Architektur ist auf Offenheit und Begegnung ausgerichtet. Innen bieten rund 100 Sitzplätze Raum für Geselligkeit, außen lädt eine großzügige Terrasse zum Verweilen ein. Die Raumführung ist funktional und klar, der Materialmix natürlich und warm – so entsteht ein Ort, der sich vertraut anfühlt und doch überraschend neu wirkt.

Die Umsetzung erfolgte von Anfang an mit viel Liebe zum Detail. Sichtbar schon während der Bauphase. Vom Entwurf bis zur Eröffnung war das Ziel klar: kein Schnickschnack, sondern „Butter bei die Fische". Ein Ort mit Haltung, der die Identität der Region gestalterisch interpretiert. Diesem Anspruch folgt auch die Bildsprache: authentisch, ästhetisch, emotional. Der Hafenort Neuharlingersiel hat mit diesem Projekt ein Gesicht und ein neues architektonisches Herzstück bekommen.

Kiek mol wedder in!





FAKTEN | Freestander | 795 m² Gesamtfläche | 100 Innensitzplätze und 230 m² Terrasse
BESONDERHEITEN | Stil: Modern, maritim, regional verwurzelt | Materialien: Wasserfarbene & braune Stoffe, Seetau-Leuchten, Naturmaterialien | Gestaltung: klar, funktional, detailverliebt – kein Schnickschnack | Ziel: Ein Ort mit Haltung und regionaler Identität



RESTLOS NACHHALTIG

VOM VORTAG, ABER NICHT VON GESTERN



BOTSCHAFT

Mit „Restlos Nachhaltig" setzen die Bäckerei Terbuyken und die Konzeptwerkstatt ein starkes Zeichen für bewussten Konsum. Die klare Botschaft: Alle Backwaren stammen vom Vortag – es bleibt eben etwas übrig! Doch statt diese Reste zu entsorgen, werden sie zur Hauptattraktion eines durchdachten Konzepts.

HALTUNG

Aus der Idee eines Retourenladens entstand in nur acht Wochen ein stimmiges Konzept. Es geht um gelebte Nachhaltigkeit. Auch der Ladenbau ist darauf ausgerichtet: Reduziertes Design, natürliche Materialien und eine klare Formsprache stehen für Verantwortung. Frisches Grün symbolisiert Umweltbewusstsein, Rosa spricht gezielt junge Zielgruppen an. So wirkt Nachhaltigkeit im Raum, im Sortiment und in der Haltung.

BEWUSSTSEIN

„Restlos Nachhaltig" zeigt, dass handwerkliche Qualität auch am zweiten Tag überzeugt – geschmacklich wie gesellschaftlich. Jeder Einkauf wird zum Statement gegen Lebensmittelverschwendung. Zudem spendet Terbuyken 25 % der Erlöse an regionale Umweltprojekte – mit Mitbestimmung der Kundschaft. Dieses Konzept vereint Handwerk, nachhaltigen Konsum und soziales Engagement mit zukunftsorientierter Verantwortung.





FAKTEN | 26 m² | Vortagsladen
BESONDERHEITEN | wenig Verkaufsfläche, aber viel Botschaft über das Konzept und die Marke | von der Idee bis in den Laden: alles aus einer Hand

„UNS HAT DIE ARBEIT DER KONZEPTWERKSTATT ZU 100 % IN DEM MOMENT ÜBERZEUGT, ALS SIE UNS DAS KONZEPT EINES „GUTES VON GESTERN"-FACHGESCHÄFTES VORGESTELLT HABEN. ES WAR EIN KOMPLETT NEU INTERPRETIERTER ANSATZ MIT DER KERNAUSSAGE: GELEBTE NACHHALTIGKEIT – GEGEN FOODWASTE. EINFACH RESTLOS NACHHALTIG!"



JOY & PETER TERBUYKEN

BROT RETTEN

11 MIO. TONNEN LEBENSMITTEL LANDEN IN DEUTSCHLAND JÄHRLICH IM MÜLL

VIELE UNSERER NICHT VERKAUFTEN PRODUKTE SPENDEN ODER UPCYCLEN WIR. JETZT GEHEN WIR NOCH EINEN SCHRITT WEITER: HOCHWERTIGE PRODUKTE VOM VORTAG BIETEN WIR IHNEN ZU EINEM REDUZIERTEN PREIS AN, DENN QUALITÄT BLEIBT AUCH AM NÄCHSTEN TAG EIN GENUSS.

NACHHALTIG DENKEN

BROT VOM VORTAG KAUFEN

MIT UNSEREM VORTAGSLADEN SETZEN WIR UNS AKTIV GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG EIN. DABEI VERFOLGEN WIR DAS ZIEL, NACHHALTIGES DENKEN & HANDELN ZU FÖRDERN.

GELD SPAREN

BESTES HANDWERK FÜR EINEN NACHHALTIGEN PREIS

LECKERE BACKWAREN VOM VORTAG KÖNNEN HIER ZU EINEM REDUZIERTEN PREIS ERWORBEN UND SO VOR DER TONNE GERETTET WERDEN.

MARKE MARKENIDENTITÄT & KOMMUNIKATIONSDESIGN

LADENBAU PROJEKTREALISATION & BAUABWICKLUNG

KONZEPTWERKSTATT

RHEINISCHE



EIN STÜCK ZUHAUSE ZWISCHEN SECURITY-CHECK UND SOUVENIR-SHOP

Ein Flughafen ist ein Ort der Extreme – für die einen Aufbruch, für die anderen Ankommen. Dazwischen liegt der Moment des Wartens, des Übergangs.

Genau hier – im Flugsteig A des Flughafens Düsseldorf – schafft Terbuyken mit seinem neuen Standort etwas Seltenes: ein Gefühl von Heimat.
Inmitten der geschäftigen Shopping-Mall, zwischen Rollkofferstrom und Duty-Free-Fenstern, wirkt der Standort wie eine ruhige Oase. Klare Gestaltung und rheinische Backkultur setzen einen wohltuenden Gegenpol zur Hektik des Flughafens.
Was auf den ersten Blick schlicht erscheint, ist das Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrung und durchdachter Planung. Das Sortiment wurde exakt auf die Gegebenheiten abgestimmt, die Wegeführung optimiert – mit Blick auf den sensiblen Durchgang zu den Flugsteigen. Trotzdem gelingt eine Sichtbarkeit aus allen Richtungen, fast wie ein Schaufenster im Terminal.

Im Fast-Food-Dschungel der Flughafenwelt setzt Terbuyken bewusst auf Brot als Differenzierung. Brotregale mit Wiedererkennungswert sind das Rückgrat der Marke. Sie bringen die rheinische Backkultur visuell und emotional auf den Punkt und grenzen sich klar vom sonst üblichen Angebot ab. Denn: Brot ist Identität. Brot ist Heimat. Und das spürt man.
Die Verkaufstheke mit zwei Anlaufpunkten sorgt für flüssige Abläufe, die warme Eichenoptik vermittelt Bodenständigkeit und fügt sich harmonisch ins Materialkonzept aus Fliesen, Stein und Holz.

Auch technisch erfüllt der Laden höchste Ansprüche – mit Materialien, die der Brandschutzklasse A1 entsprechen und handwerklich auf den Punkt gebracht wurden.
Lichtführung und Atmosphäre runden das Bild ab: warm, ruhig, einladend – mit Strahlkraft weit über den Standort hinaus. So entsteht mitten in der anonymen Flughafenwelt ein Ort mit Herz, Charakter und rheinischer Herzlichkeit – ein kleines Stück Zuhause, genau da, wo man es am wenigsten erwartet.





FAKTEN | Brandschutzklasse A1 | 26 m²
BESONDERHEITEN | lautes Umfeld, stiller Ort | durchgehende Zwischenetage, gemacht für Warendruck und Andrang | zwei Thekenbereiche für schnellen Service



FAKTEN | 102 m² | 16 Sitzplätze
BESONDERHEITEN | gestalterische Einflüsse aus aller Welt | niedrige Trennscheiben, große Fenster, starke Sichtachsen | Sitztreppe für die Pause oder das Lernmodul

BACKKULTUR



TERBUYKEN DENKT WEITER





Ein neuer Auftritt an der Sommerstraße in Düsseldorf: rheinische Backkultur mit internationalem Blick. Nur wenige Kilometer entfernt liegt ein zweiter Standort des Familienunternehmens – näher an der Uni, andere Zielgruppe, anderes Konzept.
Doch hier – an einer markanten Straßenecke mit Geschichte – zeigt sich eine neue Handschrift. Die frühere Eingangssituation wurde überarbeitet, der Grundriss neu gedacht.

Entstanden ist ein offenes, klares Raumgefühl mit Blickachsen zur Straße und zur Ware.
Terbuyken bleibt traditionsbewusst, denkt aber global: Eindrücke von Reisen – skandinavische Zwischenetagen, Bestelltheken aus London – fließen sichtbar mit ein. Die Ware rückt näher an den Kunden.

Eine niedrige Thekenglasabtrennung schafft Nähe und Dialog.
Große Fensterflächen geben den Blick auf Brot und Gebäck frei – sichtbar von außen, appetitanregend, natürlich gebrandet.
Die Thekenfront in grün lackierter Kieferoptik trifft auf Pappelholz – robust und charmant.

Dahinter: die MultiWand der Konzeptwerkstatt. Sie bringt Struktur ins Sortiment, folgt dem ABC-Prinzip und bleibt flexibel im Alltag.
Im Inneren sorgt eine urbane Sitztreppe für Aufenthaltsqualität – funktional, schlicht, studentisch gedacht. Am Wochenende wird sie zur Schnittstelle fürs Online-Abholsystem.

KOPF, **HERZ** & HAND

KAFFEEMANUFAKTUR
HANDWERK UND INKLUSION
famano
HANDGERÖSTET
& LEBENSART

Handgezeichnete Kaffeemuster aus unserer Marke!

ECHTE HINGABE FLIESST VOM HERZEN ÜBER DEN KOPF IN DIE HAND

Genau so ist dieses besondere Projekt für die Ledder Werkstätten entstanden: ein Feinkostladen, in dem Menschen mit Behinderung ihre individuellen Fähigkeiten einbringen. Ein Ort, der nicht nur Handarbeit verkauft, sondern sie lebt – mit Herz, Verstand und Fingerspitzengefühl.





Social-Media- Konzept und Umsetzung made by MarkeTT.

HANDGERÖSTET IN IBBENBÜREN
HANDVERPACKT IN IBBENBÜREN
NACHHALTIGE KAFFEEVERPACKUNGEN
INKLUSION IN ARBEITSPROZESS
HÖCHSTE QUALITÄT DER ROHSTOFFE





FINGERSPITZENGEFÜHL IN JEDER PHASE

Ausgehend von Björn Hippels Idee, mit der Konzeptwerkstatt dieses Verkaufsgeschäft zu realisieren, hatte sich Projektleiter Jörg Oldemeyer zunächst die Pläne der ehemaligen Bankfiliale in Ibbenbüren besorgt und lies seinen 6b-Bleistift über das Zeichenpapier gleiten. Aus dieser „Schmiererei" fertigte Madeleine Bollen einen Entwurf, den Franzisca Blas-Mertens mit der Markenidentität zum Leben erweckte. Der Markenname FAMANO gab dabei die Richtung vor: Weil „FA-" für „Familie" steht und „-MANO", vom lateinischen Wort für – natürlich – „die Hand" stammt, war nur der Zeichenstift gut genug, um das Logo von Hand zeichnen.

HAND IN HAND – VON DER IDEE ZUR MARKE

Für das Verkaufsgeschäft, in dem nicht nur handverlesene Köstlichkeiten als Geschenkideen, sondern vor Ort von Hand gerösteter Kaffee angeboten werden, kreierte sie eine Kaffeebohne, die zugleich einen gerade befüllten Kaffeebecher darstellt. Darüber hinaus zeigen die handgezeichneten Qualitätssiegel mit wenigen Strichen den Kern der Markenbotschaft: Jede Kaffeebohne, vom Rösten bis zum Vernähen des Kaffeebeutels, wird mit Hingabe von den Menschen in den Ledder Werkstätten von Hand verarbeitet. Deshalb sind auch die Farbverläufe der Wandgestaltung keine KI-generierte Alltäglichkeit, sondern Handwerk aus der Feder von Franzisca. Sie stehen sinnbildlich dafür, dass jede Hand in unserer Gesellschaft ihren eigenen Mehrwert hat.









famano
KAFFEEMANUFAKTUR & LEBENSART





MARKE TT LADENBAU TT

MARKENIDENTITÄT & PROJEKTREALISATION

TT KONZEPTWERKSTATT

DISCOUNT TRIFFT AUF **PREMIUM**

FAKTEN | Vorkassenzone | 126 m² | 24 Sitzplätze
BESONDERHEITEN | Netto und die Konzeptwerkstatt denken den Vorkassenbereich neu: Hochwertiges Design, klare Markenführung und echtes Handwerk schaffen Orte mit Charakter.

WAS PASSIERT, WENN EIN DISCOUNTER DEN MUT HAT, NEU ZU DENKEN – UND AUF EIN DESIGNTEAM TRIFFT, DAS HANDWERK VERSTEHT? In der Kooperation zwischen Netto und der Konzeptwerkstatt entstehen Vorkassenbereiche, die weit über das Übliche hinausgehen: Massive Eiche statt Plastikoptik. Markenkonzept statt Beiläufigkeit. Atmosphäre statt Abfertigung.

Seit Anfang 2024 arbeitet die Konzeptwerkstatt mit dem Lebensmitteldiscounter Netto zusammen – mit dem Ziel, den klassischen Vorkassenbereich neu zu denken. Gemeinsam mit ausgewählten Premium-Handwerksbäckern entstehen so neue Standorte, die deutlich über die übliche Discount-Atmosphäre hinausgehen.

GEMEINSAM **MEHR ALS STANDARD**

Ein besonders gelungenes Beispiel dieser Zusammenarbeit ist „Der Brotmacher" im Nettomarkt Klingenberg.

Der Vorkassenbereich wurde komplett neu gedacht: Eine gefräste Thekenfront aus massiver Eiche mit den markanten Schriftzügen des Brotmachers setzt ein starkes visuelles Zeichen. Das Design spielt mit Leichtigkeit und Wärme, während die Warenpräsentation durch Klarheit und Wertigkeit überzeugt.

Ergänzt wird das Konzept durch einen kleinen, aber atmosphärisch gestalteten Sitzbereich – ein Ort zum Verweilen, nicht nur zum Mitnehmen. So wird aus einem standardisierten Discountstandort ein besonderer Ort mit eigenem Charakter – belebt nicht zuletzt durch die exzellente Qualität der Backwaren und die überzeugende Präsenz der Marke Brotmacher.





WENN PREMIUM-BACKSTUBE AUF DISCOUNT TRIFFT, ENTSTEHT MEHR ALS NUR NAHVERSORGUNG: WIR SCHAFFEN ORTE, DIE GENUSS, EINKAUFSERLEBNIS UND MARKENIDENTITÄT VERBINDEN. DIE RICHTIGE WARENINSZENIERUNG UND POSITIONIERUNG UNSERER KUNDENMARKEN MACHEN DEN UNTERSCHIED – UND BELEBEN STANDORTE AUF BESONDERE WEISE.

HOLGER MERGE
Chefberater | Geschäftsführer





„SINN'FONIE" DES KONZEPT-ORCHESTERS



WIE DIE KONZEPT-WERKSTATT AUS EINER IDEE EINE MARKE FORMTE

Als Herr Schneider plante, am Standort Bayreuth neben dem neuen EDEKA Schneidermarkt auch eine eigenständige Gastronomieeinheit zu eröffnen, war klar: Es braucht mehr als nur ein paar Sitzplätze und ein paar Gerichte. Es sollte ein hochwertiges, aber für alle bezahlbares Gastronomiekonzept mit eigener Identität entstehen. Von Anfang an durfte die Konzeptwerkstatt diesen Prozess begleiten – von der ersten Idee über die Entwicklung des Sortiments bis hin zur finalen Umsetzung. ▶

FAKTEN | Gastronomiekonzept | 323 m² | 68 Sitzplätze

BESONDERHEITEN | Interdisziplinäre Zusammenarbeit: Markenentwicklung, Innenarchitektur, Sortiment & Beratung – alles aus einer Hand.





LADENBAU **MARKE**

MARKENIDENTITÄT & PROJEKTREALISATION

KONZEPTWERKSTATT

DER SATZ „ICH BIN KEIN GASTRONOM, ICH BRAUCHE HIER HILFE“ IST MIR BESONDERS IM KOPF GEBLIEBEN – WEIL ER EHRLICH WAR. GENAU DIESE OFFENHEIT HAT UNSERE ZUSAMMENARBEIT GEPRÄGT.



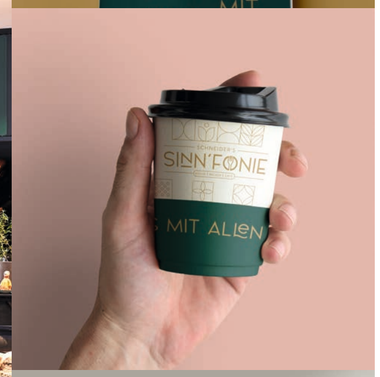
CHRISTIAN HORAK
Konzeptberater

In zahlreichen gemeinsamen Terminen wurden gemeinsam mit Herrn Schneider Gerichte entwickelt, Verkostungen durchgeführt und Sortimente abgestimmt. Besonders bei der Auswahl und Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten wurde intensiv geprüft und optimiert – immer mit dem Ziel, Qualität, Regionalität und Wirtschaftlichkeit sinnvoll zu vereinen. Begleitet wurde der gesamte Planungs- und Entwicklungsprozess von Christian Horak, der als verantwortlicher Berater für das Ladenbaukonzept seine langjährige Erfahrung einbrachte. So entstand ein funktionaler und gleichzeitig atmosphärisch starker Gastronomiebereich, abgestimmt auf Standort, Abläufe und Kundenbedürfnisse.
Der entscheidende Meilenstein folgte mit der Entwicklung einer eigenständigen Marke: Unsere Markenabteilung entwickelte gemeinsam mit dem Kunden die Marke „Sinn‘fonie“, die dem Konzept einen unverwechselbaren Namen, eine eigene Optik und ein klares Profil verlieh. Neben dem markanten Namen entstanden auch das Verpackungsdesign, ein individuelles Interieur, eine auf Bayreuth abgestimmte Optik sowie die konsequente Einbindung regionaler Produkte.
Durch die enge Verzahnung von Konzeptentwicklung, Markenbildung und Ladenbau konnte die Konzeptwerkstatt sämtliche Leistungen aus einer Hand anbieten – von der ersten Idee bis zur fertigen Eröffnung. So wurde aus einer Idee ein Gastronomieprojekt mit Charakter, Wiedererkennungswert und Zukunft.

GENUSS MIT ALLEN SINNEN















PEUKERT 1871

THEKENTECHNIK MIT TRADITION



HOLGER MERGE | Vertieb & Marketing
JÜRGEN NIEHAUS | Produktion
+49 (0) 5452 91989 – 19
kontakt@peukert1871.de

PEUKERT 1871 – NEUSTART MIT ZUKUNFT

Ein starkes Konzept braucht starke Partner – und genau das haben wir mit Peukert 1871 geschaffen! Mit der KONZEPTWERKSTATT unter der Leitung von Holger Merge (Konzeptentwicklung) und KÜHLA, vertreten durch Jürgen Niehaus (Produktion & Kältetechnik), verbinden wir unsere Stärken, um die Metzgereibranche zukunftsfähig zu gestalten. Wir freuen uns auf Ihren Kontakt!

Ihr direkter Kontakt:



JÜRGEN BECK
Bäckerei & Metzgerei
+49 (0) 174 7222591
juergen.beck@peukert1871.de
Vertrieb West



WINFRIED GROSS
Metzgerei
+49 (0) 171 3083055
winfried.gross@peukert1871.de
Vertrieb Nord



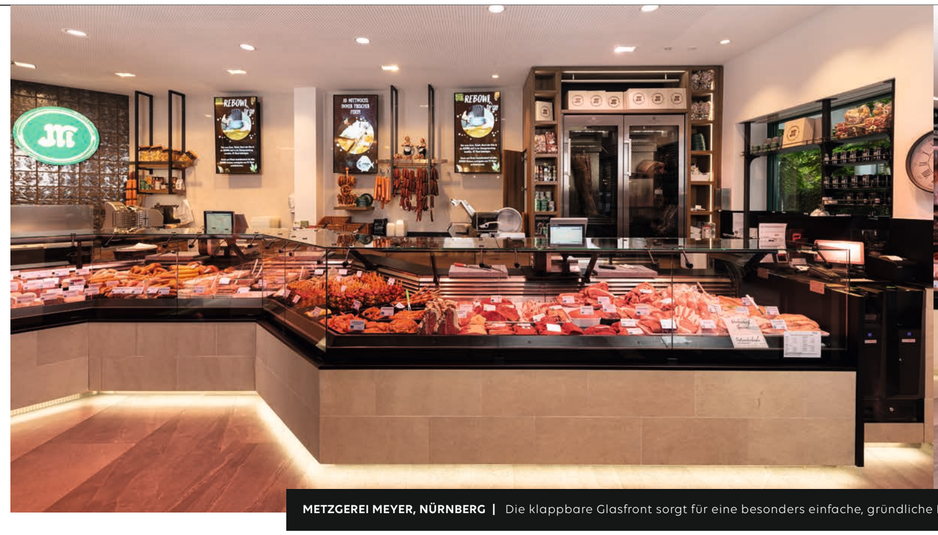
MARIO HERBST
Bäckerei & Metzgerei
+49 (0) 171 3364201
mario.herbst@peukert1871.de
Vertrieb Baden-Württemberg, Österreich, Schweiz, Südtirol



ALEXANDER SAUER
Metzgerei
+49 (0) 171 3083011
alexander.sauer@peukert1871.de
Vertrieb Bayern



SVEN SCHATTNER
Bäckerei & Metzgerei
+49 (0) 170 7826889
sven.schattner@peukert1871.de
Vertrieb Ost
ab Herbst 2025 im Team



METZGEREI MEYER, NÜRNBERG | Die klappbare Glasfront sorgt für eine besonders einfache, gründliche Reinigung – ohne schwer zugängliche Stellen.

EIN HERZ AUS STAHL – EDELSTAHL

TRADITION BEWAHREN. INNOVATION VORANTREIBEN. Peukert 1871 verbindet jahrzehntelange Erfahrung mit modernster Technologie und cleveren Raumkonzepten. In unserer Produktion in Kulmbach entsteht echte Handwerksqualität – getragen von einem Team, das für Langlebigkeit, Energieeffizienz und individuelle Lösungen brennt.

METZGEREITHEKEN, WIE SIE SEIN MÜSSEN: KOMPROMISSLOS DURCHDACHT, KOMPROMISSLOS PEUKERT. Als leidenschaftlicher Ladenbauer fertigen wir unsere Metzgereitheken komplett in Eigenregie – und das mit einem Anspruch, der in jedem Detail spürbar wird. Ob Umluftkühlung oder Kombination aus Kontakt- und Umluftsystem: Bei uns wählen Sie das Kühlsystem, das zu Ihrem Betrieb passt. Der stützenfreie Kipp- oder Hebeglasaufsatz sorgt dabei nicht nur für eine perfekte Sicht auf Ihre Ware, sondern auch für ein modernes, aufgeräumtes Erscheinungsbild.

STATT KLEBEN: VERSCHRAUBT MIT FORMAT. Wir setzen bewusst auf massive Metallverbindungen – sogenannte „Knochen" – zwischen Zahlplatte und Frontscheibe. Diese robuste und hochwertige Verbindung unterstreicht nicht nur unsere Handwerkskunst, sondern sorgt auch für maximale Langlebigkeit.

TECHNIK, DIE MITDENKT – HYGIENE, DIE BEGEISTERT. Ein echtes Highlight ist unsere durchgehend verschweißte Kühlwanne: komplett ohne Wartungsfugen, dafür mit integrierten Anschlüssen für Schlauchbrausen. So wird die Reinigung zum Kinderspiel – schnell, gründlich und bequem.

IHR WUNSCH IST UNSERE FORM. Rund, gerade oder kombiniert. Tief, höher, einzigartig. Dank 100 % Eigenfertigung realisieren wir für Sie Theken, die exakt zu Ihrem Raum, Ihrem Sortiment und Ihren Abläufen passen.

24/7 - Hybridladen



METZGEREI SAX, SCHWENDI | Die neuste „ERGO"-Thekentechnik im 24/7-Hybridladen

HANDWERK TRIFFT ZUKUNFT







MEHR **UMSATZ**, MEHR FLEXIBILITÄT

Der abtrennbare 24/7-Selbstläuferbereich ermöglicht verlängerte Öffnungszeiten und hat bereits ein zweistelliges Umsatzplus generiert. In Kombination mit dem ohnehin gestiegenen Gesamtumsatz im Vergleich zum vorherigen Ladengeschäft ist klar: Dieses Konzept ist eine Blaupause für die Metzgerei der Zukunft.

FAKTEN | 169 m² Gesamtfläche & 36 m² im 24/7-Bereich | 66 Sitzplätze im Innenbereich **BESONDERHEITEN |** Mitarbeiterentlastung, längere Öffnungszeiten, Umsatzsteigerung, bargeldlose Bezahlmöglichkeit, große Produktauswahl durch SB-Verkaufselemente, großflächiger Sitzbereich.

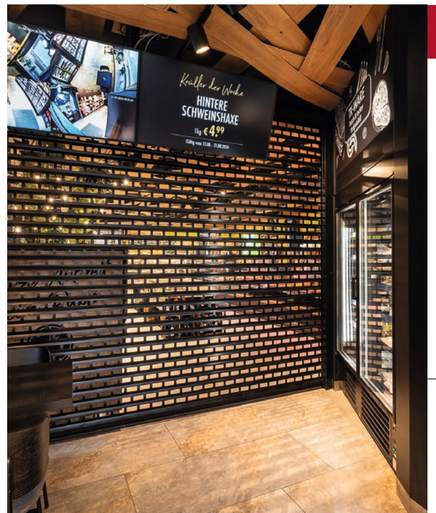
ZUKUNFTSMODELL **HYBRIDLADEN**

Als sich die Chance auf einen neuen Standort in Aichach bot, war schnell klar: Das Potenzial ist groß. In enger Zusammenarbeit mit Peukert 1871 und Shop-iQ entstand ein durchdachtes Konzept – die Kombination aus klassischem Thekenverkauf und einem autonomen 24/7-Selbstbedienungsbereich mit digitaler Bezahlmöglichkeit.
Das Ergebnis: Bereits wenige Tage nach der Eröffnung hatten sich über 750 Kund*innen für den 24/7-Zugang registriert – ein Erfolg, der die Erwartungen von Inhaber Michael Rupp deutlich übertraf. Neben dem innovativen Verkaufsmodell überzeugt der neue Laden mit einer außergewöhnlichen Decken- und Sitzgestaltung, einem großzügigen Theken- und Heißthekenangebot, 60 Sitzplätzen im Innen- und 40 im Außenbereich, sowie einem attraktiven Frühstücksangebot.
Mit Peukert 1871 und Shop-iQ wurde in Aichach ein echtes Vorzeigeprojekt realisiert – technisch durchdacht, wirtschaftlich erfolgreich und handwerklich erstklassig.









VIDEO ZUM SELBSTLÄUFERLADEN

WO HEIMAT, **HANDWERK** UND VERANTWORTUNG AUF **GENUSS** TREFFEN

Bodenständigkeit, Regionalität, Qualität und gelebte Verantwortung – das ist die Metzgerei Rupp. Ein Familienunternehmen, das zeigt: Es gibt ihn noch, den echten Handwerksmetzger, von dem Fleisch- und Wurstliebhaber träumen.



Digitalisierte Prozesse

PEUKERT 1871
THEKENTECHNIK MIT TRADITION

BÄCKEREI

DIE MÜHLENBÄCKER, BAD MARIENBERG



Markante Fassade, klug inszenierte Sichtachsen und ein einladender Innenraum mit Wohlfühlatmosphäre – die neue Filiale verbindet moderne Gestaltung mit regionalem Charakter.

BÄCKEREI WINKLER ZIMTWIRBEL, PASCHING



Aus einem erfolgreichen Pop-up Store an der belebtesten Kreuzung in Linz entwickelt sich eine trendige Geschäftsidee für die Bäckerei Winkler. Es entsteht eine neue Marke im Unternehmen: "Zimtwirbel"! Alles wirbelt um die Zimtschnecke als einziges, aber hochwertiges Produkt mit hohem Verkaufswert in vielen leckeren Variationen.

GROTE, HEMER



Besonders ist die rote Theke – erstmals setzt sie ein klares Zeichen, das die Grote Designsprache aufgreift. Begleitet wird sie von der „Grote-Route", die sich als goldener Faden durch das Fachgeschäft zieht: mit regionaler Karte, Familienportraits und Handwerksmotiven auf Aludibonds in Eicheleisten.

BECKABECK, LAICHINGEN



Zentrale Lage am Marktplatz, rustikaler Charme mit Altholz, Granit und Schwarzstahl. Der höhlenartige Banküberbau im Sitzbereich erinnert an die Höhen der schwäbischen Alb.

Aus der traditionsreichen Kasseler Konditorei wurde Café Nenninger – eine eigenständige, mutige Marke für die nächste Generation. Jung, weiblich, frisch, einladend anders. Mit Eis, Snacks und Klassikern im neuen Look begeistert das Café seit Mai als moderne Insel mitten in Kassel – entstanden in nur acht Wochen Umbauzeit.



CAFÉ NENNINGER, KASSEL

CAFÉ BÄCKER MAYER, REUTLINGEN



Mitten im Raum – und mitten in der Herausforderung: Die fest verbaute Treppe wurde zum Knackpunkt der Standortplanung. Doch mit cleverer Architektur und durchdachter Logistik entstand ein neuer Ort, der Funktionalität und Atmosphäre vereint.

STADTLÄNDER VEGA-CENTER, SOLTAU



Das Vega-Center im Süden Soltaus erlebt durch die Brotmanufaktur Stadtländer eine echte Aufwertung. Als Signaturemieter überzeugt Stadtländer mit besten Backwaren und einem Café, das sich zum „Place to be" entwickelt hat.

SANDERS BACKSTUBE, ALTSTADTMARKT, BRAUNSCHWEIG



Am historischen Standort in Braunschweig entsteht ein modernes Raumkonzept mit stilvoller Warenpräsentation, neuem Lichtdesign und gemütlichen Sitzbereichen. Die Kombination aus innovativer Innenarchitektur und einladendem Café-Ambiente spricht junge Zielgruppen an und lädt Stammkunden ein, die Backwarenvielfalt neu zu entdecken – mit mehr Aufenthaltsqualität denn je.

GESCHICHTEN

METZGEREI

LOTTER, SULZBACH-ROSENBERG



Einkaufen nicht aus Hungergefühl, sondern aus Vorfreude auf ein Einkaufserlebnis. Außen modern, innen ein echtes Wow: Stützenfreie Glasaufsätze treffen auf feinste Fleisch- und Wurstspezialitäten. Das ist die neue Metzgerei Lotter – Genuss in neuem Glanz.

HERRES, SCHWEICH



Raum für neue Produkt- und Präsentationsideen – ein zentraler Baustein des neuen Ladenkonzepts. Mit dem Premium Meat Ager setzt die Metzgerei Herres ein echtes Highlight: mehr Sichtbarkeit, mehr Reife, mehr Geschmack.

SAX, SCHWENDI



Kunden wünschen sich schnelle Bedienung, doch mehr Personal ist oft keine Option. Die Lösung: ein modernes Selbstbedienungskonzept, das Einkaufen rund um die Uhr ermöglicht – bequem, unkompliziert und ganz in Ruhe auch außerhalb der Öffnungszeiten.

NIER, BAD SALZUFFLEN



Qualität, die überzeugt: Fleischtheke und Salzreifekammer fügen sich harmonisch in die neue Raumgestaltung ein. Schwarze und weiße Akzente, edles Massivholz und großzügige Glasflächen schaffen ein stilvolles Ambiente mit Charakter.

MEYER, NÜRNBERG



Die architektonisch herausfordernde Ausgangssituation mit Säulen und Trennelementen wurde durch eine durchdachte Raumaufteilung elegant gelöst. Der Kunde wird intuitiv durch den Laden geführt. Indirekte Beleuchtung lässt die Theke scheinbar schweben, der Blick auf die Auslage bleibt stützenfrei. Ergänzt wird das Konzept durch moderne SB-Regale und einen einladenden Sitzbereich.

BELLENDORF, DORSTEN



Die Kühltheke von Peukert in eleganter Eckausführung vereint zeitloses Design mit ergonomischer Funktionalität – ideal für eine großzügige Präsentation. Im Reiferaum wird Fleisch sichtbar für den Kunden veredelt. Der durchgängige Natursteinboden unterstreicht den hochwertigen Anspruch und überzeugt durch Robustheit.

WENISCH, REGENSBURG



Eine bayerische Traditionsmetzgerei, die Deftiges und Zeitgeist vereint: klassische Wurstspezialitäten treffen auf vegane Bowls – wahlweise „to go" oder im stylischen Ambiente vor Ort. Bestellt wird bequem per App oder ganz persönlich an der Theke.

LANDSCHLACHTEREI HANKE, GRONAU



Vom anonymen Filialimage hin zu einem modernen Qualitätskonzept: Frischetheke, Selbstbedienung mit intelligentem Bezahlsystem und regionale Produkte stehen im Mittelpunkt. Weniger Standorte bei gleichzeitig mehr SB-Angeboten entlasten das Personal. Hochwertige Einrichtung und durchdachte Abläufe schaffen eine angenehme Atmosphäre – für Mitarbeitende und Kunden gleichermaßen.

GESCHICHTEN



REWE VORKASSENZONE, HEIDESTRASSE, MÜLHEIM | 120m² Innenraum und 50 m² Terrasse | 50 Sitzplätze insgesamt

QUALITÄT IN FORM GEBRACHT

Wenn es um neuen Ladenbau bei Malzers geht, zählt vor allem eines: Verlässlichkeit.
Projektleiter Michael Mensing kennt die Anforderungen genau – denn die Partnerschaft zwischen Malzers und der Konzeptwerkstatt ist über viele Jahre gewachsen. Was im Backhandwerk seit jeher höchste Qualitätsmaßstäbe setzt, gilt ebenso für die Gestaltung der Verkaufsräume: Funktion, Material, Arbeitsabläufe – alles muss stimmen, bis in den letzten Prozessschritt. In der Wernerstraße in Bergkamen ist aus einer ehemaligen Sparkassen-Filiale ein neuer Ort der Begegnung entstanden: ein freistehendes Café mit starker Präsenz. Ein schwarzer Baukörper außen, massives Eichenholz und Naturstein innen – Materialien mit Charakter, Ausdruck von Substanz. Die Fläche wurde vollständig entkernt, der ehemalige Tresorraum geöffnet und durch zusätzliche Stützen neu strukturiert. Entstanden ist ein klar gegliederter Raum mit funktionalen Zonen – durchdacht bis ins Detail. Die Thekenfronten aus schwarzem Stahl, das neue Brotregal aus Metall und Eiche und die auf Präzision gearbeiteten Präsentationsflächen spiegeln den Anspruch des Unternehmens wider. Auch scheinbar kleine Details wie die eigens entwickelte Halterung für EC-Terminals zeigen: Hier wird nichts dem Zufall überlassen. In allen Malzers-Filialen zeigt sich ein konsequentes Bild: Das Markenbild zählt, und es wird mit Akribie umgesetzt. Abgegrenzte Sitzbereiche hinter Stahlrahmen mit Glaselementen, weiße Marmorflächen, fließende Fischgrätmuster, stabile Tapeten – sie alle sind wiederkehrende Bestandteile der Malzers-Gestaltung und stehen für eine Qualität, die man sehen und spüren kann. Die Grundkonzeption stammt aus der Inhouse-Planung von Malzers, in enger Zusammenarbeit mit einem externen Innenarchitekten.



Die Konzeptwerkstatt übernimmt die Rolle des verlässlichen Umsetzungspartners: von der technischen Planung über die Fertigung bis hin zur Montage – inklusive Blumenvase auf dem Tisch. Der Anspruch an Umsetzung und Timing ist ebenso hoch wie an das gestalterische Ergebnis.

Was diese Zusammenarbeit so besonders macht? Eingespielte Teams, klar definierte Prozesse, ein hohes Maß an Planungsdisziplin – und eine gemeinsame Sprache in der Umsetzung. Viele der beteiligten Handwerker sind seit Jahrzehnten für Malzers im Einsatz. Die geringe Reibung im Ablauf ist kein Zufall, sondern das Ergebnis eines langfristig gewachsenen Vertrauens.

LADENBAU

PROJEKTREALISATION & BAUABWICKLUNG

MASSARBEIT FÜR

MALZERS



FREESTANDER | WERNERSTRASSE | 320 m² Innenbereich | 110 m² Terrasse | 140 Sitzplätze insgesamt



REWE IN BOTTROP

BOTTROP, BERGBAU, BUDEN

In diesem REWE-Markt sind die Kunden zu Hause. Hier wird noch frei Schnauze geredet, hier „gibbet, watte brauch's und fettich." Als würde man in die Geschichte des Bergbaus eintauchen, wandelt man zwischen Grubenlampen und Kauenkörben, in einer dunkel gehaltenen Zechen-Atmosphäre, wo sich das „Drummerum" so echt anfühlt. „Jupp's Bude" ist nicht nur eine Ehrerbietung an die Buden-Kultur des Ruhrgebiets, sondern im Zentrum des Marktes ein Blickfang als Metzgertheke – die Kernkompetenz der Gödeckes seit Generationen.



„HOL VOM REWE MA WAT FÜR AUF'N DRUBBEL."

Wat? In Bottrop versteht man das. Genau darum geht's nämlich: Den Kunden, seinen Standort und seine Stärken verstehen, um ihn auf die nächste Stufe zu heben. Die Presse hat sich regelrecht überschlagen, als der REWE-Markt der Familie Gödecke an der Horster Straße neu eröffnet wurde – ein echtes Einkaufserlebnis im LEH, das es so noch nicht gegeben hat.

KLAR, KANTIG, KERNIG

Bottrops Wahrzeichen, der Tetraeder, hat den Ort definiert. Eine dunkle Rasterdecke, ehrliches Wellblech, kluge Aufbauten auf Regalierungen und durchlässige Gitter gliedern den Markt ohne viel „Schnick-Schnack". Formensprache und Schriften sind klarer, kantiger, markiger, derber – passender. Auch wenn sich die Kunden fast wie „unter Tage" fühlen, ist in diesem Markt modernste Licht-, Kühl- und Thekentechnik verbaut worden.



„AN KASSE 3 IS GETZ SCHICHT IM SCHACHT!"

Gute-Laune-Spielereien komplettieren das Pott-Feeling: Man findet immer wieder originales Zechenzeug verbaut, ein Schalke-Logo hat sich in der Innenausstattung versteckt, kleine Bergmännchen signalisieren, welche Kassen geöffnet sind. Wer Beratung in der Spirituosen-Abteilung braucht, drückt einen Knopf und Stadionsprecher Kevin Derwin aus Wanne-Eickel macht die Durchsage: „Achtung! Achtung! En Kumpel inne Trallafitti-Abteilung, bitte!"

Gute-Laune-Durchsagen









LADENBAU MARKE

MARKENIDENTITÄT & PROJEKTREALISATION

KONZEPTWERKSTATT

EINE HOMMAGE AN DAS *LEBENSMITTEL HANDWERK*



SEAFOOD **STAR** *2023*

DIE *STORY*

Tobias Neuhaus war noch recht neu im Team der Konzeptwerkstatt, kannte aber die Umtriebigkeit der Familie Bungert schon lange. Beim ersten Treffen mit Holger Merge, bei dem die Bungerts die Konzeptwerkstatt kennenlernten, trafen Liebe und Leidenschaft zu Food aufeinander – die Geburtsstunde eines ganz besonderen Genuss-LEH in Wittlich. Bungert stand schon immer für herausragende Wertigkeit bei Lebensmitteln. Matthias Bungert ist Fleischermeister. Er und sein Team wissen, was gutes Fleisch auszeichnet, woher frischer Fisch kommen muss, wie beste Rohstoffe zu feinen Köstlichkeiten zubereitet werden. Selten hat man eine solche SB-Qualität an Wurstwaren und Konserven aus eigener Herstellung gesehen. Darüber hinaus ist das ganze Sortiment gespickt mit ausgesuchten Lieferanten von regionalen Bio-Marken bis hin zu exklusiven Feinkostspirituosen. Deshalb war den Machern der Konzeptwerkstatt die Verantwortung klar: Wer solche Kompetenzen als Lebensmittelhandwerker wie Familie Bungert hat, kann nur dem höchsten Anspruch folgen.

„TOLL WAR VOR ALLEM DAS ZUSAMMENSPIEL – IHRE IDEEN MIT UNSEREN ZUSAMMENZUBRINGEN. BESONDERS BEEINDRUCKT HAT MICH IHR GESPÜR FÜR QUALITÄT UND REGIONALITÄT. KURZ GESAGT: WELTKLASSE, WAS DA IN WITTLICH ENTSTANDEN IST!"



TOBIAS NEUHAUS

Konzeptberater & Projektleitung



ZWEI **THEKEN-STARS** UNTER *EINEM DACH*

Eigentlich sollte nur der Backshop in einer Tankstelle umgebaut werden. Stattdessen hat die Konzeptwerkstatt für die Familie Bungert einen der besten Lebensmittelmärkte Deutschlands gebaut, ausgezeichnet mit den „Oscars" für die beste Warenpräsentation. Die Fleischtheke Deutschlands (ausgezeichnet mit dem „Fleisch-Star 2023") und die Fischtheke Deutschlands (ausgezeichnet mit dem „Seafood-Star 2023") stehen nebeneinander.

FLEISCH **STAR** *2023*



DER *LADEN*

Der gesamte Laden strahlt trotz niedriger Deckenhöhe durch ein ausgeklügeltes Raum- und Beleuchtungskonzept, Großzügigkeit, Klarheit und Freundlichkeit aus. Auch die Weinabteilung – detailverliebt gestaltet aus Eichenholz und dunklem Metall – hat neben einem gläsernen Weinklimaraum zur Wein- und Champagnerpräsentation auch einen genussvollen Thekenbereich erhalten, in dem Tastings stattfinden können. Dabei ist die Konzeptwerkstatt im gesamten Laden nicht nur für die Optik verantwortlich, sondern hat sich auch in Arbeitsprozesse und Kundenströme hineingedacht und sie entlastet.





Für die Konzeptwerkstatt geht es darum, den Kunden weiterzuentwickeln, seine Fähigkeiten zu zeigen und seinen Kompetenzen eine Bühne zu bereiten. Bungerts „Gute Küche" war schon immer gut, hat aber durch den Umbau eine größere Wertigkeit bekommen. Bungerts Sortiment war schon immer stark, wird aber jetzt besonders im Frischebereich mehr in Szene gesetzt. Eine offengestaltete Küche, neueste Kühlungstechnik im Thekenbereich; Ware und Frische werden durch neueste Fenstertechnik sichtbar. Die Kunden sehen, wie gerade Forellen aus dem Räucherofen kommen. Sie sehen, wie gerade feinster Mozzarella hergestellt wird. Sie sehen, wie gerade frische Nudeln mit Nudelmaschine und Handarbeit geformt werden. ▶



DIE *TECHNIK*

Bungert liefert ein herausragendes Sortiment. Die Konzeptwerkstatt hat schon vielfach bewiesen, dass sie in Sachen Thekenkonzeption neue Maßstäbe setzt. Zusammen haben wir uns zum Ziel gemacht die Branchenpreise für die besten Theken im Frischebereich zu erreichen. In Wittlich stehen nun tatsächlich die beste Fleischtheke und die beste Fischtheke in Deutschlands. Sie müssen besonderen Ansprüchen genügen, denn schließlich arbeiten dort Meister mit kostbaren Rohstoffen. Für Bungert wurde die Frischetheke noch einmal weiterentwickelt. Sie besticht nicht nur durch eine optimale Reinigungs- und Kühlungsqualität, sondern macht auch optisch einen Schritt auf den Kunden zu, denn in der TT-Umluftkühlung werden große Verdampfer eingesetzt, die für eine ruhige Luftzirkulation und wenig Abtrocknung sorgen. Das lässt eine höhere Stapelhöhe zu und erzeugt eine bessere Warenpräsentation.



DER *BAUPROZESS*

Man kann schon mit Stolz auf dieses Projekt zurückblicken, wenn man bedenkt, dass Themen wie Brandschutz und Sprinkleranlagen, Klimaregulierung und Lüftungsanlagen sowie der gesamte Leitungsbau durch die niedrige Deckenhöhe keine unkomplizierte Aufgabe waren. Dabei einen Bauprozess vorzulegen, bei dem die Kunden weiter einkaufen können, während nebenan der Bagger im Gebäude rumpelt, ist der Beweis für ein gelungenes Projektmanagement aller Beteiligten.

DAS TEAM DER KONZEPTWERKSTATT WAR ANGETRETEN, FÜR EINEN LEBENSMITTELHANDWERKER EIN GANZHEITLICHES LADENKONZEPT AUF WELTKLASSENIVEAU ZU KREIEREN – VERSTANDEN, KONZIPIERT, UMGESETZT.







FAKTENCHECK | Bio, SB, Fleisch, Fisch und Käse wurden im ersten Abschnitt auf 1.200 m² neugestaltet. Hinzu kam später eine Weinabteilung auf 500 m².

BESONDERHEITEN | Gläserner Wein und Champagner-Klimaraum | Tastings und Beratung an der Tapasbar | Käseküche zur Herstellung von Mozzarella | Räucherei im Bereich Fischtheke | Pasta-Manufaktur | Dry-Age-Beef vor Salzwand | Zweite-Reihe-Arbeitsinseln ermöglichen sichtbare, effiziente Abläufe an den Theken.

HIER GEHT'S ZUM VIDEORUNDGANG DURCH DEN LADEN



LADENBAU

KONZEPTWERKSTATT

NEUE WEGE FÜR DEN MARKT

DIE KONZEPTWERKSTATT AUF DER SÜDBACK 2024

MIT EINEM KLAREN BLICK AUF GESELLSCHAFTLICHE VERÄNDERUNGEN PRÄSENTIERTE DIE KONZEPTWERKSTATT AUF DER SÜDBACK 2024 IN STUTTGART EINE ZUKUNFTSWEISENDE KONZEPTSTUDIE: EINEN HOCHWERTIGEN SELBSTBEDIENUNGSLADEN, DER DAS VERÄNDERTE EINKAUFSVERHALTEN NACH DER CORONA-ZEIT EBENSO ADRESSIERT WIE DEN AKUTEN PERSONALMANGEL IM HANDWERK.

Gerade die junge Generation wünscht sich flexible, schnelle und intuitive Einkaufserlebnisse – idealerweise unabhängig von Öffnungszeiten und Verkaufspersonal. Gleichzeitig kämpfen viele Bäckereibetriebe mit Fachkräftemangel und einer zunehmenden Belastung der Verkaufsteams. Auf diese doppelte Herausforderung liefert die Konzeptwerkstatt eine schlüssige Antwort.

Im Mittelpunkt des Konzeptes stand der neu entwickelte und patentierte Panenoster – ein einzigartiges Präsentationssystem, das Brot und Gebäck auf bewegte Weise in Szene setzt. Mit einer Kordel und Klingel wird der Verkaufsprozess emotionalisiert und aktiv inszeniert: Der Kunde wird nicht nur Konsument, sondern Teil eines kleinen Rituals, das Tradition und Technik vereint. Brot wird hier nicht anonym entnommen, sondern bewusst gewählt – sichtbar, greifbar, erlebbar.

Unter dem Motto „Selbstbedienung heißt Selbstbestimmung – Selbstbestimmung heißt Erlebnis" wurde ein Konzept präsentiert, das Convenience, Qualität und Gestaltung auf neue Weise verbindet. Ergänzt durch SB-Lösungen für gekühlte und warme Speisen sowie eine moderne Kaffee-Einheit zum Selberzapfen entsteht ein Ladenformat, das sowohl als eigenständiger Store als auch als Ergänzung zu bestehenden Bäckereien funktionieren kann. Die Präsentation der Konzeptwerkstatt macht deutlich: Der Markt verändert sich. Wer heute neu denkt, ist morgen relevant. Und wer neue Wege beschreitet, gestaltet aktiv die Zukunft des Bäckereihandwerks – mit einem Einkaufserlebnis, das den Menschen in den Mittelpunkt stellt, ohne Personal zu überfordern.









DER PANENOSTER® SETZT NEUE MASSSTÄBE IM BÄCKERHANDWERK UND VEREINT AUF EINZIGARTIGE WEISE TRADITION UND INNOVATION. WIE EIN PATERNOSTER BRINGT DIE RAFFINIERTE MECHANIK BROTE ELEGANT NACH VORNE, UND EIN SANFTES KLINGELN SIGNALISIERT DEN KAUFMOMENT – EIN EMOTIONALES ERLEBNIS, DAS WEIT ÜBER DIE BROTQUALITÄT HINAUSGEHT!



schwäbische Küche

Kaffee-spezialitäten

schwäbische Backwaren

Fleisch- und Wurstprodukte

Marktplatz Geschenke





TÜR AUF, RAUSCHEN AUS, SINNE AN!

UND DRAUSSEN? STROM FÜR NEUE WEGE
Ein besonderes Highlight: Direkt vor der H-ALBZEIT steht ein moderner E-Ladepark, der Gästen mit E-Auto eine entspannte Pause ermöglicht – ein sichtbares Zeichen für Zukunftsdenken und nachhaltige Mobilität.

GÖNNEN SIE SICH EINE H-ALBZEIT.



EIN ORT FÜR SCHWÄBISCHEN GENUSS
Man darf mit Stolz auf dieses Projekt blicken. Denn was heute so selbstverständlich wirkt – ein einladender Marktplatz des schwäbischen Geschmacks direkt an der Autobahnabfahrt Merklingen – war in der Umsetzung ein Bauprozess mit vielen Herausforderungen und noch mehr klugen Lösungen. Zwei Etagen mit Gastronomie, Bäckerei und Fleischerei, ein Raumkonzept mit 180 Sitzplätzen, kombiniert mit technischen Anforderungen an Lüftung, Kühlung und Brandschutz – all das unter einen gestalterischen Hut zu bringen, war echtes Teamwork. Und genau hier durften wir als Konzeptwerkstatt unsere Stärken ausspielen.

SPÜR´S LÄNDLE
Wir waren von Anfang an Teil dieses besonderen Vorhabens. Was mit der Vision von BeckaBeck und der Albmetzgerei Failenschmid begann – ein Ort, der Handwerk, Herkunft und Genuss vereint – wurde gemeinsam mit uns zu einem Konzept geformt, das durch jedes Detail trägt. Materialien, Farben, Abläufe, Räume: Wir haben mitgedacht, mitgebaut, mitgestaltet.

HALBZEIT



Zwei Erlebniswelten auf zwei Etagen – verbunden durch ein klares Designkonzept, durchzogen von schwäbischem Charakter und handwerklicher Präzision. Ob rustikale Holzoberflächen, markante Schwarzakzente oder liebevoll kuratierte Deko – die H-ALBZEIT lädt zum Ankommen und Verweilen ein.

EIN PROJEKT, DAS MASSSTÄBE SETZT.
Nicht nur schön, sondern durchdacht: Die Grundrisse folgen den Bewegungen der Menschen. Verkaufsflächen, Gastronomiezonen, Rückzugsorte – alles wurde mit Blick auf Arbeitsabläufe und Kundenwege geplant. Der Heuboden und das Kutscherstüble bieten Raum für Meetings, Seminare oder gesellige Feste – in einem Ambiente, das zwischen Scheunencharme und Moderne balanciert.

Der Genuss steht im Mittelpunkt und wird inszeniert: Frischetheken, Live-Cooking-Zonen, regionale Spezialitäten im Mittelpunkt. Auch die Technik wurde nicht dem Zufall überlassen. Lichtführung, Raumakustik und Kühltechnik greifen präzise ineinander – selbst der Weitblick in die schwäbische Landschaft wurde mit eingeplant.

Die H-ALBZEIT ist ein Ort geworden, der schwäbisches Handwerk auf eine neue Ebene hebt – räumlich, kulinarisch und atmosphärisch. Für uns als Konzeptwerkstatt war es mehr als ein Auftrag: Es war die Chance, gemeinsam mit mutigen Partnern einen Ort zu erschaffen, der bleibt. Ein echtes Herzensprojekt – mit Geschmack, Haltung und Seele.

Mehr infos finden Sie auf www.h-albzeit.de







WERKSTATT TAGE 2025

12.+13. NOVEMBER
Lunch-to-Lunch

Der Hotspot der Branche – im November in Mettingen!

Zwei Tage voller Impulse, Masterclasses, Besichtigungen und Best Practices rund um den Bäckerei- und Foodmarkt – von Profis für Profis. Branchentrends, innovativer Ladenbau und moderne Recruiting-Ansätze treffen auf Keynotes, Deep-Dives und Networking in entspannter Atmosphäre. Freu dich auf praxisnahe Vorträge, visionäre Ausblicke und exklusive Besichtigungen bei Vorreiterbetrieben. Kulinarisches, das verbindet – von Butterkuchen bis Brauhaus. Und das alles mitten im Herzen von Mettingen – an besonderen Orten wie der Draiflessen Collection und unserer Werkstatt.

Jetzt vormerken & Termin sichern!



HOLGER MERGE | Chef Berater
+49 (0) 5452 91989 – 10
holger.merge@konzeptwerkstatt.de
Büro Mettingen



AXEL BECKER | Chef Designer
+49 (0) 5452 91989 – 71
axel.becker@konzeptwerkstatt.de
Büro Hannover

Inspiration tanken. Zukunft gestalten.
Netzwerk erweitern.

Highlight Key-Note: Bodo Janssen



Bekannt aus „Der Upstalsboomweg" – Führen mit Werten!



MATTHIAS ELLERS | Neukundenkontakt
+49 (0) 5452 91989 – 119
matthias.ellers@konzeptwerkstatt.de
Büro Mettingen



SABRINA LINZENMEYER | Marke TT
+49 (0) 5452 91989 – 64
sabrina.linzenmeyer@konzeptwerkstatt.de
Büro Mettingen



TOBIAS NEUHAUS | Konzeptberater
+49 (0) 5452 91989 – 56
tobias.neuhaus@konzeptwerkstatt.de
Büro Hagen



JÖRG OLDEMEYER | Konzeptberater
+49 (0) 5452 91989 – 111
joerg.oldemeyer@konzeptwerkstatt.de
Büro Bielefeld



MATTHIAS GOLDISCH | Konzeptberater
+49 (0) 5452 91989 – 130
matthias.goldisch@konzeptwerkstatt.de
Büro Hannover



CHRISTIAN HORAK | Konzeptberater
+49 (0) 5452 91989 – 96
christian.horak@konzeptwerkstatt.de
Büro Neumarkt



GUIDO DÖRPINGHAUS | Konzeptberater
+49 (0) 5452 91989 – 99
guido.doerpinghaus@konzeptwerkstatt.de
Büro Schorndorf bei Stuttgart



RAINER KEIL | Konzeptberater
+49 (0) 8131 3562401
rainer keil@konzeptwerkstatt.de
Büro München