

Aufenthalt in höchster Qualität

ZUSAMMEN MIT KORTE EINRICHTUNGEN HAT DIE LANDBÄCKEREI BAUER IN KÜRTEN EIN NEUES CAFÉ MIT ZEITLOSER WIE ANHEIMELNDER WOHNZIMMER-ATMOSPHÄRE ERÖFFNET.

von Saskia Galante

Die Gemeinde Kürten im Rheinisch-Bergischen-Kreis verfügt für ihre knapp 20.000 Anwohner und die ländliche Umgebung über eine hohe Bäcker-Dichte. Daher war sich das Führungsteam der Landbäckerei Bauer bewusst, dass man sich etwas Besonderes einfallen lassen musste, um hier mit einer neuen Filiale Fuß zu fassen. Und das ist der Familie eindrucksvoll gelungen. Am 28. November vergangenen Jahres eröffnete man auf 140 m² einen sehr edlen Laden mit angegliedertem Cafébereich – genau das, was in Kürten noch fehlte. „Bis dato gab es keinen Bäcker mit richtig hoher Aufenthaltsqualität“, sagt Christian Bauer, der das Familienunternehmen zusammen mit seinem Vater Erhard leitet. Auch mit seinen 72 Jahren ist dieser noch immer vier Tage in der Woche in der Produktion tätig. In der Geschäftsführung sind außerdem Mutter Angelika, die als gelernte Steuerfachgehilfin die Verwaltung betreut und den Produktionsverkauf leitet, sowie Schwester Nicole, die sich um die Filialbetreuung und den Verkauf kümmert. Die Generationen arbeiten absolut harmonisch Hand in Hand. „Eigentlich kann man bei uns nicht einmal von einem schleichenden Generationswechsel, sondern nur von einem Generations-Miteinander sprechen“, sagt Christian Bauer, der 2002 seinen Meisterbrief erhalten hat.

DAS SAGEN Christian und Nicole Bauer

„Es ist tatsächlich so: Sucht man das Besondere, bekommt man es mit einem Laden von Korte Einrichtungen. Der Gesamt-Eindruck ist einfach stimmig und jedes Konzept wirklich einzigartig. Noch dazu ist die Service-Bereitschaft des Unternehmens sehr hoch – es ist absolut unproblematisch auch im Nachhinein mal ein Ersatzteil o.ä. zu bekommen.“



[1] Die Theke wirkt mit ihrer geringen Zahletagenhöhe eher wie eine Auslage beim Juwelier: Die Kunden schauen von oben auf die Ware, es entstehen keine Barrieren. [2] Im Sitzbereich entsteht dank der gemütlichen Möbel in Kombination mit einem Apothekerschrank, einem Dekokamin vor einer Steinwand sowie zwei großen, matt-goldenen Kronleuchtern ein behagliches Wohnzimmer-Ambiente. [3] Das Brotregal ohne Rückwand sorgt für einen modernen Look und Transparenz – dahinter wurde in zweiter Reihe die Belegstation platziert. [4] Die 43 Sitzplätze im Innern wurden zum Großteil als bequeme Armlehnstühle gestaltet und mit einer Kombination aus kariertem Stoff und Kunstleder bezogen. Das hier platzierte Bücherregal und die alten Familienfotos erhöhen den Wohlfühlfaktor noch. [5] Im hinteren Teil des Sitzbereichs lädt ein Kommunikationstisch mit nostalgisch verschnörkelten Holzstühlen zum Verweilen ein.

Betriebskonzept:

Das Konzept der Landbäckerei Bauer ist ebenso einfach wie genial: Die Qualität entscheidet alles, sie ist das oberste Gebot. Das gilt zum einen für das reichhaltige Sortiment, das sehr handwerklich sowie zu großen Teilen aus regionalen Rohstoffen hergestellt wird und immer wieder um neue Ideen ergänzt und aktualisiert wird. Zum anderen gilt das aber auch für die Expansion. Wachsen um jeden Preis käme für die Bäckerei nicht infrage. Vielmehr behält man die Zahlen immer im Blick und setzt auf gesunde Expansion. So hat das Unternehmen ausschließlich eigene Standorte mit angegliedertem Café und eröffnet nur rund alle zwei Jahre einen neuen Laden. Der durchschnittliche Mietkostenanteil liegt bei hervorragenden 4 Prozent. Beim Ladenbau ist es der Familie wichtig, den handwerklichen Charakter mit Hilfe von natürlichen Materialien zu transportieren und ein angenehmes Ambiente zu schaffen. Obwohl man zum Teil sogar auf Bedienkonzepte in den Cafés setzt, sollen die Personalkosten 24 Prozent nicht übersteigen.

Überlegte Expansion

Mit Christians Einstieg in das Unternehmen begann auch erst die Filialisierung. Zuvor betrieb die Bäckerei ein reines Wochenmarktgeschäft. Heute gibt es nur noch einen Marktwagen, dafür aber neun Verkaufsstellen – dabei keine Vorkassenzonen, sondern nur eigenständige Läden mit angegliederten Cafés. Die Expansion erfolgt langsam und gesund. Neue Läden werden im Abstand von rund zwei Jahren eröffnet, damit die Finanzierung stets gesichert ist und auch die Produktion eine Chance hat mitzuwachsen. Alle Filialen wurden zusammen mit Korte Einrichtungen realisiert – ausnahmslos hochwertige Objekte. Der jüngste Spross in Kürten toppt allerdings alle vorherigen Läden. „Das war unser bisher teuerstes Geschäft“, sagt Christian Bauer. Und das sieht man dem Laden auch an, hier wurde nicht gespart. Wer das Geschäft betritt, läuft frontal auf die rund 7 m lange, einetägige Theke zu. Diese wirkt mit ihrer nur 1,10 m umfassenden Zahletagenhöhe eher wie eine Auslage beim Juwelier: Die Kunden schauen von oben auf die Ware, es entstehen keine Barrieren – weder zu den Produkten noch zum Verkaufsteam. Der Kunde

bekommt das Gefühl „ganz nah dran“ zu sein. Diesen Eindruck unterstreicht auch der mittig in der Theke platzierte dreietägige Brötchenpräsentationsturm, der Artikel wie Kleingebäck und Spezialbrötchen dekorativ in den Fokus rückt. Auf den rechten Teil der Theke ist Nicole Bauer besonders stolz. In einem mit einer Glascheibe abgetrennten Bereich werden Snacks wie belegte und zum Teil überbackende Focaccia, Bruschetta, Laugenstangen und Minipizzen sehr stilvoll auf länglichen weißen Tellern präsentiert.

Handwerklicher Charakter

Wie im gesamten Laden wurden auch bei der Theke nur Echthölzer verwendet. Die sägeraue Optik unterstreicht den handwerklichen Charakter des Geschäfts. Das war der Familie besonders wichtig: „Wir möchten unbedingt die Handwerklichkeit unseres Betriebes nach außen transportieren – und gleichzeitig zeigen, dass wir ein modernes Unternehmen sind“, sagt Christian Bauer. Im Kürtener Laden ist dies vorbildlich gelungen. Dank hochwertiger Materialien wie Echtholz und eloxiertem Metall wirkt er sowohl edel als auch



natürlich, das Brotregal ohne Rückwand beispielsweise sorgt für einen modernen Look und Transparenz – dahinter wurde in zweiter Reihe die Belegstation platziert. Das bietet gleich mehrere Vorteile: Bei den Kunden schafft eine offene Vorbereitung Vertrauen in die Arbeitsweisen, die Verkäuferinnen haben immer einen Blick auf den Laden und so können beide Parteien zu jeder Zeit miteinander interagieren. Aus den

Auf den Punkt gebracht:



In einem mit einer Glasscheibe abgetrennten Bereich werden Snacks wie belegte und zum Teil überbackende Focaccia, Bruschetta, Laugenstangen und Minipizzen sehr stilvoll auf länglichen weißen Tellern präsentiert.

Als Mutter eines 21 Monate alten Sohnes weiß Nicole Bauer, wie schwierig es für Mütter oft ist, ihr Kinder unterwegs zu versorgen. In der ansprechend gestalteten und großzügig dimensionierten Toilette des Cafés finden Kundinnen daher auch einen Wickeltisch.



genannten Gründen haben Bauers bis auf die Bereiche Spülen, Kühlen und Lagern alle Vorbereitungs-schritte nach vorne in den Laden geholt. Dazu gehört auch der intuitiv bedienbare Ladenetagenofen Ebo von Wiesheu. Mit seiner Nostalgie-Optik passt er hervorragend in das Ladenkonzept und auf seinen Steinbackplatten werden u.a. Brötchen, Laugengebäck und in der Produktion vorgebackene Brote fertig gebacken.

Sitzbereich mit Wohnzimmer-Atmosphäre

Auch der Sitzbereich passt optisch perfekt zum Stil des Ladens. Die 43 Sitzplätze im Innern (für die warmen Monate sind außerdem 50 Außensitzplätze geplant) wurden zum Großteil als bequeme Armlehnstühle gestaltet und mit einer Kombination aus kariertem Stoff und lilafarbenem Kunstleder bezogen. Dazu kommt ein Kommunikationstisch mit nostalgisch verschnörkelten Holzstühlen. In Kombination mit einem schmückenden Bücherregal und einem Apothekerschrank, alten Familienfotos an den Wänden, einem Dekokamin vor einer Steinwand sowie zwei großen, matt-goldenen Kronleuchtern entsteht ein gemütliches Wohnzimmer-Ambiente. Bis auf die beiden Kronleuchter wurde der gesamte Laden mit modernster LED-Technik ausgestattet. Korte Einrichtungen arbeitet in diesem Bereich mit einem Hersteller aus der Automobilbranche zusammen und kann daher staub- und feuchtigkeitsresistente Leuchten mit einer 20-jährigen Ersatzteilgarantie lie-



Produkthighlight:

Opa Karl Brot. Benannt nach dem Firmengründer wird dieses 80/20-Roggenmischbrot nach einem alten Familienrezept mit hauseigenem Natursauerteig hergestellt. Dank seiner langen Teigruhe zeichnet es sich durch einen sehr aromatischen Geschmack aus. Das kräftig ausgebackene Brot ist eines der meist verkauften der Bäckerei. Ein 1.000 g Laib kostet 3,15 Euro.

fern. Weitere Vorteile der Leuchten sind zum Beispiel ihr perfekter Abstrahlwinkel und die auf den jeweiligen Einsatz abgestimmte Lichtfarbe. Und nicht zu vergessen die LED-spezifischen Vorzüge wie kaum wahrnehmbare Wärmeentwicklung, hohe Energieeinsparung und Umweltverträglichkeit, lange Lebensdauer, Erschütterungsunempfindlichkeit und niedrige Wartungskosten. Dank der Akustik-Kassettendecke bietet der Raum zudem eine sehr angenehme Gesprächsatmosphäre.

Positive Entwicklung

Die Familie ist mehr als zufrieden mit ihrem jüngsten Filialpross. Der Umsatz verteilt sich zu etwa 60 Prozent auf das Café und zu – für die Bäckereidichte in Kürten beachtlichen – 40 Prozent auf das Thekengeschäft. Und es gab eine weitere positive Überraschung für die Bäckerei: „Normalerweise geht der Kundenansturm nach den ersten Wochen einer Neueröffnung ja immer leicht zurück und pendelt sich dann ein, in diesem Objekt haben wir bisher aber noch keinen Rückgang verzeichnen können“, sagt Christian Bauer. Zeichen dafür, dass die Bäckerei mit diesem Konzept wohl alles richtig gemacht hat.

FACTS

Landbäckerei Bauer GmbH & Co. KG
Staelsmühler Straße 12
42929 Wermelskirchen
Tel.: 02192 851049
landbaeckerei.bauer@t-online.de



Inhaber: Erhard und Christian Bauer
Gegründet: 1910
Verkaufsstellen: 9 + 1 Marktwagen

Mitarbeiter
Produktion: 15
Verkauf: 87
Logistik: 5
Verwaltung: 3

Sortiment (Sorten täglich)
Brot: 20
Brötchen: 25
Feingebäck: 35
Torten: 12
Snacks: 20

Preisniveau (eig. Einschätzung): für die Region mittleres Preissegment

Preise (Euro):
 Brötchen: 0,30
 Mischbrot 1 kg: 3,15
 Spezialbrot 750 g: 3,30
 Plunder: 1,80
 Berliner: 1,30
 Tasse Kaffee: 1,70
 Belegtes Brötchen mit Käse: 1,55

Umsatz: k. A.