

Viele kleine Handwerksbäckereien haben es schwer, sich attraktive Standorte zu sichern – in der niedersächsischen Landeshauptstadt lief es genau umgekehrt. Für den neuen, im Premiumsegment positionierten Supermarkt in der dreischiffigen, auf Stahlstützen errichteten Halle 1 an der Göttinger Straße nahe der Innenstadt im Westen Hannovers suchte Holm Fröchtenicht, Backshop-Manager bei der Rewe Group, einen attraktiven Partner. „Die Bäckerei Borchers war uns wichtig an diesem Standort, weil wir uns immer mehr auf regionale und lokale Produkte spezialisieren, um der klassische Nahversorger zu sein“, erklärt er. „Deswegen ist uns ein lokaler Partner wichtig – kein Filialist, der den Mainstream anbietet –, sondern eine lokale Größe, die sich auf das Publikum einstellt, eine hervorragende Qualität hat und der klassische Handwerksbäcker ist. Nur so können wir uns gegenüber dem Discount positionieren.“ Das U-Boot-Halle genannte Gebäude hat Verkaufsleiterin Marion Borchers sofort als Standort gereizt. Die ursprünglich in Wilhelmshaven für den Bau von Elektro-U-Booten errichtete, 184 m lange, 109 m breite und 18 m hohe Industriehalle wurde im Jahr 1944 auf dem Hanomag-Gelände wiederaufgebaut, um mehr Kapazitäten für Flakgeschütze zu schaffen. Für das im Laufe von 22 Jahren allmählich wiederbelebte Gelände konnte die Dibag unter anderem die Telekom, die Polizei, einen Bau- und einen Fahrradmarkt sowie Loftbesitzer als neue Mieter finden. Seit Anfang November hat der 1.600 m²



[1] Einkauf in der Vorkassenzone: Die Bäckerei Borchers hat einen starken Auftritt. [2] Die Theke aus hochwertigen Materialien ist neun Meter lang – etwa vier Meter davon sind gekühlt und jeweils meterweise steuerbar.

Betriebskonzept:

Die Althannoversche Spezialitätenbäckerei Borchers steht seit 1847 für das handwerkliche wie sehr traditionelle Arbeiten. Trotz moderner Kühlanlage und kürzlich modernisierter sowie erweiterter Backstube wird sehr viel von Hand hergestellt. Der inhabergeführte Betrieb mit aktuell sechs Standorten existiert bereits in der fünften Generation. Gefertigt werden nicht nur Brot und Backwaren, sondern auch Stollen, Baumkuchen oder die typisch hannoverschen Hitjepuppen von Hand. Die Einheit von Geschäft und angrenzender Produktionsstätte wollte das Unternehmerehepaar unbedingt aufrechterhalten. Zudem handelt sich um einen Familienbetrieb im wahren Sinne des Wortes: Während Marion Borchers als Verkaufsleiterin die Kunden im Laden bedient, arbeitet ihr Mann, der ehemalige Landesinnungsmeister Klaus Borchers, in der Backstube und dessen Bruder als Konditormeister. Zudem sind zwei Söhne der Brüder in die Fußstapfen ihrer Väter getreten. Auszubildende gibt es im Verkauf wie in der Produktion in fast jedem Lehrjahr.

Handwerksbäcker als Zugpferd

große Rewe-Markt mit der Bäckerei Borchers auf 130 m² in der Vorkassenzone seinen Betrieb aufgenommen. Es ist der erste Standort der Bäckerei in einem Rewe-Markt. „Der typische Bäckerladen an der Ecke in einem Wohngebiet wird auf Dauer keine große Zukunft haben“, sagt die Verkaufsleiterin. Das Einkaufsverhalten habe sich so geändert, dass Kunden lieber einmal in der Woche in einen Markt fahren, in dem sie alles bekommen, anstatt noch einmal zu Fuß zum Bäcker und Fleischer zu gehen. „Insofern möchten wir auf jeden Fall ein Standbein haben, mit dem wir diese Klientel auch abdecken.“ Wie gehe ich mit einem Laden um, der sechs Meter hoch ist? So lautete die Herausforderung für das Inhaber-Ehepaar Borchers. Auf der Internorga vor zwei Jahren hatte es das Living-Bakery-Konzept

IN DER HISTORISCHEN U-BOOTHALLE AUF DEM HANNOVERANER HANOMAG-GELÄNDE INTERPRETIERT DIE LOKALE BÄCKEREI BORCHERS MIT DEM LADENBAUER KORTE EINRICHTUNGEN DEN AUFTRITT IN DER VORKASSENZONE IN NEUEN DIMENSIONEN.

von Kendra Reinhardt



von Korte Einrichtungen gesehen – und damals bedauert, dass in den heimischen Geschäften dafür kein Platz war. Heute steht dieses vier Meter hohe Konzept im Eingangsbereich des großzügig gehaltenen Supermarkts: Die neun Meter lange erleuchtete Theke ist einfach nicht zu übersehen. Daran schließt in der Ecke ein Sitzbereich mit praktischen Metall- und Holzstühlen sowie bequemen Sofas an. Weißer Marmor und helle Fliesen kombiniert mit dunklem Holz unterstreichen die Wertigkeit des Standorts. Hinter der linken Thekenhälfte steht das drei Meter lange Brotregal aus massivem Eichenholz, sägerau gebeizt. In der Glastheke liegen die Snacks auf Holzbrettern, die genauso wie das blaue Innungsschild oder die dekorativ verwendeten Werkzeuge wie Schöpfkellen den Handwerkscharakter betonen.

Ähnlich wie der Markt, der sich mit historischen Bildern in der Halle inszeniert, lehnt sich die Bäckerei an das Nostalgische der Industriehalle an. Diesen Eindruck verstärken die Pendelleuchten. Die detailverliebt ausgestalteten Aufbauten und Vitrinen unterstreichen die Höhe des Raums, der trotz der aus hygienischen Gründen eingefügten Zwischendecke mit sechs Metern immer noch gigantisch wirkt. „Wir haben uns auch deswegen für diesen besonderen Ladenbau entschieden und mit so viel Liebe eingerichtet, weil wir uns gesagt haben: Das ist so etwas Besonderes, das kann nicht einfach nur so eine Vorkassenzone sein“, sagt Borchers. Die traditionsreiche Bäckerei backt schon seit über 165 Jahren – Zeit, in der sich viel Familienbesitz angesammelt hat. Passend zum historischen Gebäude nutzt Borchers



Produkthighlight:

Das **Lindener Butjer** ist das Produkthighlight. Es handelt sich um ein kleines Brot mit deftiger Kruste. Es hat einen aromatischen Geschmack und eignet sich sowohl für einen Single-Haushalt als auch für eine Familie gut, da letztere mit einem kleinen Brot häufiger ein frisches hat. Das 750 g schwere Roggenmischbrot kostet im Angebot 1,79 Euro. Der Name Butjer bezeichnet ursprünglich jemanden, der von außen – von buten – in die Stadt kam. Den anfänglichen Schmähbegriff der Hannoveraner machten sich die Lindener als Ehrentitel zu eigen.

den speziellen Ladenbau, um alte Ausstechformen und zuvor eingelagerte Backgerätschaften in den Vitrinen auszustellen. Seitlich des Markt-Eingangs, etwas zurückhaltend platziert, steht der Ladenbackofen der Marke Matador, in dem die Fachverkäuferinnen tagsüber Brötchen backen sowie die Mittagsgesichte, wie Brote, Leberkäse oder Aufläufe, überbacken. Sollte frische Ware ausgehen, kann diese schnell über das in der Hildesheimer Straße gelegene Hauptgeschäft nachgeordert werden. Alle Läden werden vier Mal am Tag mit Ware beliefert. Zudem befindet sich im wenige hundert Meter entfernt liegenden Obimarkt ein weiterer Betriebsstandort. Snacks spielen mit rund 30 % eine übergeordnete Rolle im Sortiment der Bäckerei. Schließlich arbeiten auf dem Hanomag-Gelände rund 1.300 Menschen, die sich täglich verpflegen müssen. Ein Großteil arbeitet im Callcenter der Telekom sowie bei der Polizei, auch in der Spätschicht. Der Rewe-Markt positioniert sich mit Öffnungszeiten von 7 bis 22 h von Montag bis Samstag als Nahversorger des Stadtteils Linden und genauso als Fahr-Standort, der günstig an der B 6 mit Deister- und Ricklinger Kreisel liegt. Wie lange die Bäckerei geöffnet sein wird, soll in den nächsten Monaten entschieden werden. Morgens dominiert das Frühstücksangebot in der Theke. Nach der Mittagszeit rückt das Kuchenangebot, das bis dahin nachrangig ist, ins Zentrum, während die Snacks seitlich angeordnet werden.



DAS SAGT Marion Borchers:

„Die Zusammenarbeit mit Korte Einrichtungen war gut. Wir arbeiten schon seit Jahrzehnten mit dem Ladenbauer zusammen und kennen unseren Ansprechpartner von zwei Vorgängerfirmen. Wir schätzen das Besondere an diesem Konzept, dass man diesen Laden eben nicht an jeder Straßenecke wiederfindet. Natürlich

hat das seinen Preis. Besonders bewährt hat sich die Bistro-Zubereitungssecke: Man kann mit Sicht zum Kunden kochen und zubereiten und bleibt dabei für den Kunden präsent.“



[1] Das Ladenbau-Konzept der Firma Korte Einrichtungen setzt auf hochwertige Materialien wie Marmor und den Nostalgie-Effekt. [2] Das Schneiden von Backwaren sowie die Zubereitung von Speisen erfolgt mit Sicht zum Kunden. [3] Historisches Handwerkszeug als Deko-Element und Schaustücke in Vitrinen künden vom Bäckerhandwerk. [4] Die insgesamt fünf Pendelleuchten unterstreichen die nostalgische Atmosphäre in der historischen Industriehalle. [5] Den dezent im Hintergrund platzierten Ladenbackofen nutzen die Fachverkäuferinnen, um Brötchen und Snacks zu backen. In der großen Halle verfliegt der Geruch des Frischgebäckens sofort. [6] Im drei Meter langen Brotregal aus Eichenholz befinden sich ausgewählte Sorten. [7] Die absenkbare gläserne Theke ermöglicht das Angebot von Selbstbedienungsbuffets, die es zukünftig geben könnte.

Das große Platzangebot ermöglicht die für einen Standort in der Vorkassenzonen ungewöhnlich breite Präsentation des gesamten Sortiments. Übereinandergestapelte Backwaren sucht man vergebens. Die ausgewählte Ware – beispielsweise verkauft der Laden weniger loses Gebäck und konzentriert sich auf bestimmte Brotsorten – wird fein nebeneinander präsentiert. Wichtig ist Verkaufsleiterin Marion Borchers der gute Gesamteindruck der Theke. Belegte Brötchen produzieren die Fachverkäuferinnen an der Belegstation regelmäßig nach, damit diese frisch beim Kunden ankommen. Dank des großen Platzes ist diese zum Kunden hin ausgerichtet, so dass das Verkaufspersonal diesen immer im Blick hat. Passend zum hochwertigen Umfeld gibt es Kaffeespezialitäten aus der Siebträgermaschine, zudem Filterkaffee aus dem Mengenbrüher. Die automatisch absenkbare Theke ermöglicht auch das Angebot eines Frühstücksbuffets. „Da wir dieses aber noch an keinem unserer Standorte anbieten, wollten wir das nicht mehr vor dem Weihnachtsgeschäft umsetzen“, sagt Borchers. Einziger Wermutstropfen für das Hochglanz-Konzept: Die Frequenz der Bäckerei richtet sich auch nach der des Markts – und dass es diesen gibt, ist vielen Hannoveranern trotz vieler Werbemaßnahmen noch nicht bewusst. Daher bemühen sich Rewe-Vertreter um eine bessere Ausschilderung. Mit dem anteiligen Zuspruch ist Borchers zufrieden. Jeder dritte Kunde in der U-Boot-Halle kauft auch bei der Bäckerei.

Auf den Punkt gebracht:

Im Ladenbackofen backen die Fachverkäuferinnen den ganzen Tag über Brötchen und in der Mittagszeit Snacks, beispielsweise Rührei.



Auf praktischen Metall- und gemütlicheren Holzstühlen und Sofas können Kunden im farbenfrohen eingerichteten Café im Retrostil Speisen und Getränke auch vor Ort am Tisch verzehren.

FACTS

Bäckerei Borchers
Hildesheimer Straße 44
30169 Hannover
Tel: 0511 885664
www.baekereiborchers.de



Inhaber:	Klaus Borchers	Preisniveau	(eig. Einschätzung): mittel bis hoch
Gegründet:	1847	Preise (Euro):	
Verkaufsstellen:	6	Brötchen:	0,32
Mitarbeiter:	55	Mischbrot 1 kg:	3,05
Produktion:	18	Spezialbrot 500 g:	3,45
Verkauf:	35	Obstplunder:	1,50
Fahrer/Verwaltung:	1/1	Berliner:	1,10
Sortiment (Sorten):		Tasse Kaffee:	1,20
Brot:	25	Belegtes Brötchen:	2,25
Brötchen:	über 20	Umsatz:	k. A.
Feingebäck:	20		
Snacks:	15		