



[1]

Bäckerei-Café in ländlicher Idylle

ZUSAMMEN MIT KORTE EINRICHTUNGEN HAT DIE BÄCKEREI BIEL MIT IHREM NEUEN GROSSEN CAFÉ IN MAHLERTEN EINEN WAHREN PUBLIKUMSMAGNETEN GESCHAFFEN – EINER DER ECKPFEILER DES ERFOLGS IST DIE LAGE AN DER BUNDESSTRASSE 1 ZWISCHEN HAMELN UND HILDESHEIM.

von Saskia Galante

Das Dorf Mahlernten in der niedersächsischen Gemeinde Nordstemmen wirkt mit seinen rund 450 Einwohnern auf den ersten Blick nicht wie der ideale Standort für ein großes Bäckerei-Café. Dennoch hat die Bäckerei Biel hier Ende 2013 einen 240 Quadratmeter großen Laden mit fast 120 Sitzplätzen im Innern sowie weiteren 40 Außensitzplätzen eröffnet. Auf den zweiten Blick erkennt man jedoch schnell, welche Vorzüge der Standort bietet: So liegt die Bäckerei unmittelbar an der Bundesstraße 1 zwischen Hameln und Hildesheim, die täglich von etwa 8.000 bis 10.000 Autos befahren wird. „Heute kaufen die Kunden da ein, wo sie sowieso täglich vorbeifahren – also müssen die Geschäfte zu den Menschen kommen“, sagt Karl-René Biel. Der 35-jährige Bäckermeister leitet die Bäckerei zusammen mit seiner Mutter Heidrun. Vater Karl ist vor etwa zwei Jahren in den Ruhestand gegangen, wirkt aber weiterhin noch am Rande mit. Mit Hendrik ist zudem seit Anfang des Jahres auch der jüngste der drei Biel-Sprösslinge mit im Unternehmen. Der 28-Jährige ist Verkaufsleiter und hat zunächst – ebenso wie sein großer Bruder – Erfahrun-

gen in anderen Betrieben gesammelt. Nur der mittlere Sohn Philipp hat eine andere Laufbahn eingeschlagen und arbeitet als Lehrer. Karl-René und Hendrik Biel ergänzen sich hervorragend – der ältere kümmert sich um die Produktion, der jüngere um Verkauf und Marketing. Und gemeinsam haben sie sofort die Chancen erkannt, die der Standort in Mahlernten bietet. „Dabei hatten wir auch eine Portion Glück“, erzählt Hendrik Biel, „denn wir sind zufällig gerade in dem Augenblick zusammen an dem Gebäude vorbeigefahren, als das Schild aufgestellt wurde, dass die Räume zu haben sind. Da haben wir sofort angehalten.“

Hell und offen

Von der Vertragsunterzeichnung bis zur Eröffnung verging nur etwa ein halbes Jahr. Dabei musste in der ehemaligen Ausstellungshalle eines Autohauses vieles, unter anderem Decken und Lüftung, neu gemacht werden. Heute fällt das neue Geschäft dank der orangefarbenen und dunkelroten Akzente an der Fassade bereits von Weitem ins Auge. Die beiden Farben aus



[2]

[1] Auf der linken Seite der Theke schließt sich an den gekühlten Bereich eine 1,40 Meter breite Übergabe an. Für kurze Wege wurde hinter diesem Thekenabschnitt die Kaffeezubereitung von Schärf platziert. **[2]** Im rechten Sitzbereich steht neben Armlehnenstühlen und einer langen Bank auch eine gemütliche Sofalandschaft zur Wahl. Gekrönt wird dieser Teil von einem weißen stilisierten Elchkopf an dunkelroter Wand. **[3]** Auf der linken Seite stehen hauptsächlich klassische Tisch-Stuhl-Kombinationen sowie einige Armlehnenstühle. Durch die im oberen Bereich gläserne Trennwand können die Kunden dem Team beim Belegen der Brötchen über die Schulter schauen.

dem Firmenlogo finden sich auch im Innern wieder und ergänzen sehr dekorativ die vorherrschenden Naturtöne. Insgesamt wirkt der Laden ansprechend, gemütlich und offen – das liegt neben den hellen Farbtönen vor allem auch an den nahezu komplett verglasten Fronten. Die Theke, die Platz für acht ungekühlte und fünf gekühlte Bleche bietet, wurde gegenüber der Automatik-Doppeltür platziert. So laufen die Kunden direkt auf die Produkte zu und können sich bereits auf dem Weg einen ersten Überblick verschaffen. Ein zentrales Präsentationsmöbel setzt die Brötchen in den Fokus, die Brote werden abwechslungsreich auf Rosten und zwischen Stangen präsentiert. Auf der linken Seite der Theke schließt sich an den gekühlten Bereich eine 1,40 Meter breite Übergabe an. Für kurze Arbeitswege wurde hinter diesem Thekenabschnitt die Kaffeezubereitung von Schärf platziert. Dahinter – abgeteilt durch gläserne Trennwände – hat die Snackzubereitung mit Ladenetagenofen ihren Platz gefunden. Auch zum Sitz-

Betriebskonzept
Das Familienunternehmen hat einen hohen Anteil langjähriger Mitarbeiter – der Rekord liegt aktuell bei 35 Jahren. In der Führungsebene vollzieht sich derzeit ein Generationswechsel. Generell beschreibt die Familie Biel ihren Betrieb als klassische Bäckerei mit großem Gastroanteil. Vor 28 Jahren – und damit lange bevor es Begriffe wie Bäckergastronomie oder Front-Cooking überhaupt gab – startete das Unternehmen bereits mit dem Küchenbetrieb. Damals fing ein Bekannter von Karl Biel als Koch in der Bäckerei an und so startete man in Alfeld mit einem frischen Nudelangebot sowie Salaten, einem Mittagstisch und Themenwochen. Heute bietet die Bäckerei ihre Gerichte nicht nur in den eigenen Filialen an, sie beliefert außerdem zwei Betriebsrestaurants mit warmen Mittagessen und ist auch im Firmencatering bis 1.000 Personen tätig.



[3]

Auf den Punkt gebracht:



Foto: DBZM/ Saskia Galante 2015

Hinter der Kaffeezubereitung – abgeteilt durch gläserne Trennwände – hat die Snackzubereitung ihren Platz gefunden. Auch zum Sitzbereich auf der linken Ladenseite wurde eine im oberen Bereich gläserne Trennwand eingesetzt.

In der gemütlichen Kaminecke stehen ausgefallene runde Sitzgelegenheiten und Tierfelle im Lounge-Charakter zur Verfügung.



Foto: DBZM/ Saskia Galante 2015



Foto: DBZM/ Saskia Galante 2016

Das Familienunternehmen ist ein wahrer Vorreiter in Sachen Bäckergastronomie – bereits seit 28 Jahren kocht man selbst. So bietet die Bäckerei Biel täglich einen hervorragenden Mittagstisch an.

Der rechte Sitzbereich ähnelt fast schon einem Wohnzimmer.

Hier steht neben Armlehnenstühlen und einer langen Bank auch eine gemütliche Sofalandschaft zur Wahl – allerdings bequem und verzehrfreundlich in normaler Sitzhöhe.



Foto: DBZM/ Saskia Galante 2015



Foto: DBZM/ Saskia Galante 2015

Die Sitzgelegenheiten im vorderen Bereich des Ladens werden um etwa 36 weitere in einem Hinterraum ergänzt, der für Veranstaltungen oder für stark ausgelastete Zeiten genutzt wird.

Bei schönem Wetter können die Kunden an etwa 40 Plätzen im Freien sitzen. Die langen Holzbänke und -tische sind von großformatigen orangefarbenen Sonnenschirmen überspannt. Für die kleinen Gäste hat die Familie Biel extra einen bunt eingezäunten Kinderspielplatz gebaut.



Foto: DBZM/ Saskia Galante 2015



Produkt-Highlight

Das **Opa August Brot** ist nach dem Uropa der beiden Brüder Karl-René und Hendrik Biel benannt. Das 70/30 Roggenmischbrot mit hauseigenem Drei-Stufen-Sauerteig zeichnet sich durch seine rustikale Kruste und seine weiche Krumme aus. Es wird von Hand aufgearbeitet und rundgestoßen. Der 1 Kilo Laib kostet 3,40 Euro.

bereich auf der linken Ladenseite wurde eine im oberen Bereich gläserne Trennwand eingesetzt. So können die Kunden dem Team beim Belegen der Brötchen über die Schulter schauen.

Gemütlich und abwechslungsreich

Doch nicht nur auf der linken Seite des Ladens können die Kunden gemütlich sitzen, vielmehr wird die Theke von ansprechenden Sitzgelegenheiten eingerahmt. Während die linke Seite eher aus klassischen Tisch-Stuhl-Kombinationen besteht – allerdings auch mit einigen Armlehnenstühlen – ähnelt die rechte Seite fast schon einem Wohnzimmer. Hier steht neben Armlehnenstühlen und einer langen Bank auch eine gemütliche Sofalandschaft zur Wahl – allerdings bequem und verzehrfreundlich in normaler Sitzhöhe. Gekrönt wird dieser Teil von einem weißen stilisierten Elchkopf an dunkelroter Wand.

Dazu kommen ein Kommunikationstisch gegenüber der Theke, der allein schon aufgrund seiner unterschiedlichen Holzstühle sehr heimelig wirkt, sowie eine Kaminecke mit ausgefallenen runden Sitzgelegenheiten und Tierfellen im Lounge-Charakter. Auch bei den Möbeln herrschen Naturtöne vor, die um die Firmenfarben ergänzt werden. So sind die Stühle am Kommunikationstisch beispielsweise entweder weiß, rot oder orange, die hellen Holzstühle im linken Sitzbereich haben eine orangefarbene Sitzfläche und die Armlehnsessel sind im linken Teil orange bezogen mit einer dunkelroten Rückenlehne mit orangefarbenen Blumenornamenten, im rechten Sitzbereich sind sie beige mit beige-rot kariertem Rückenlehne. Insgesamt stehen im vorderen Teil des Ladens somit rund 80, teils sehr unterschiedliche, Sitzgelegenheiten zur Verfü-

DAS SAGEN Karl-René und Hendrik Biel

„Die Zusammenarbeit mit Herrn Weise von Adler & Partner ist sehr vertrauensvoll. Bereits seit Jahren arbeiten wir mit Korte Einrichtungen bzw. dem Kooperationspartner Adler & Partner zusammen – da weiß man, was man aneinander hat. Herr Weise kennt unsere Ausrichtung und in vielen Gesprächen entwickeln wir unseren Firmenauftritt immer weiter.“



FACTS

Bäckerei Karl Biel GmbH u. Co. KG
Hildesheimer Straße 10
31171 Nordstemmen-Mahlerten
Tel.: 05069 8067160
info@biels-backhaus.de
www.biels-backhaus.de



Foto: DBZM/Saskia Galante 2015

Geschäftsführer:	Heidrun und Karl-René Biel	Feingebäck:	10
		Snacks:	18
Gegründet:	1912	Preisniveau: mittel	
Verkaufsstellen:	17	(eig. Einschätzung)	
Mitarbeiter:		Brötchen:	0,30 Euro
Produktion:	22	Mischbrot 1 kg:	3,10 Euro
Küche:	10	Spezialbrot 750 g:	3,14 Euro
Verkauf:	143	Obstplunder:	1,25 Euro
Verwaltung:	4	Berliner:	0,99 Euro
Logistik/Fahrer:	8	Tasse Kaffee:	1,60 Euro
Sortiment (Sorten täglich):		Belegtes Brötchen:	1,80 Euro
Brot:	10	Umsatz:	k.A.
Brötchen:	17		

gung. Bei schönem Wetter können die Kunden zudem an etwa 40 Plätzen im Freien sitzen. Die langen Holzbänke und -tische sind von großformatigen orangefarbenen Sonnenschirmen überspannt. Und während die Eltern dort entspannt ihren Kaffee trinken, hat die Familie Biel für ihre kleinen Gäste extra einen bunt eingezäunten Kinderspielplatz gebaut, auf dem sie sicher miteinander spielen können.

Folge-Investitionen

Doch das sind noch nicht alle Sitzplätze. Im Innern werden die Sitzgelegenheiten im vorderen Bereich des Ladens um etwa 36 weitere in einem Hinterraum ergänzt, der für Veranstaltungen oder für stark ausgelastete Zeiten genutzt wird. Und diese gibt es nicht selten. Schließlich bietet die Bäckerei Biel einen hervorragenden Mittagstisch an. Bereits seit 28 Jahren kocht man selbst – das Familienunternehmen ist ein wahrer Vorreiter in Sachen Bäckergastronomie. Und auch für ihr Frühstück ist die Bäckerei bekannt. So ist es am Wochenende quasi unmöglich ohne Reservierung einen Platz zum Frühstück zu bekommen. Aufgrund der hervorragenden Resonanz wurden bereits kurz nach der Eröffnung einige Folge-Investitionen nötig:

Ein zusätzliches Kühlhaus kam hinzu, außerdem mietete das Unternehmen im vergangenen

Jahr einen weiteren Parkplatz neben der Verkaufsstelle an, so dass sich die Stellplätze von 12 auf 25 erhöhten. Und auch aus der Gemeinde kommt viel Zuspruch: „Früher haben sich die Einwohner von Mahlerten immer einen Fahrradweg ins Gemeindezentrum Nordstemmen gewünscht, heute ist das eher umgekehrt“, sagt Hendrik Biel mit einem Augenzwinkern.