

Mit rund 20.000 Einwohnern ist Annaberg-Buchholz zwar noch immer die größte Stadt im sächsischen Erzgebirgskreis, allerdings verzeichnet sie seit den 1990er Jahren einen stetigen Bevölkerungsrückgang, insbesondere wegen einer geringen Geburtenrate, aber auch aufgrund von Abwanderung. Nichtsdestotrotz ist die Bäckerdichte nach wie vor recht hoch. Das zeigt sich besonders deutlich am Markt, einem quadratischen Platz, an dem bis Februar dieses Jahres allein zwei Bäcker mit drei Verkaufsstellen ansässig waren. Nun sind es sogar drei Bäckereien und vier Geschäfte, denn Ende Februar hat die Bäckerei-Konditorei Roscher hier ihr neues Café Zeitlos eröffnet. Eine mutige Investition – nicht nur, weil es eine komplette Neueröffnung ist, sondern noch dazu in einem – Zitat Roscher – „sauschwierigen Objekt“, einem altherwürdigen Gebäude mit auffälligem Gewölbe.

Zeitlos schön

Schöne Fassade

Bereits von außen ist das Gebäude sehr ansprechend, die gepflegte Fassade zieht dank großflächigem wie edlem Roscher-Logo und Café Zeitlos-Schriftzug die Blicke auf sich, hat allerdings auch zwei Nachteile. So sind die Fenster im Hochparterre und bieten daher keinen umfassenden Einblick in die Verkaufsstelle. Da es von der Stadt keine Genehmigung für eine Rampe oder ähnliches gab, müssen die Kunden zudem vier Stufen überwinden, um in den Laden zu gelangen, was sowohl für Ältere oder Gehbehinderte als auch für Mütter mit Kinderwagen eine Barriere darstellt. Doch beides tut dem Andrang keinen Abbruch. Selbst bei unserem Besuch an einem Freitagvormittag waren zwischenzeitlich fast alle der 52 Sitzplätze in der Bäckerei besetzt, das Publikum dabei recht bunt gemischt.

Raum perfekt genutzt

Kein Wunder bei dem schönen Ambiente, das die Verkaufsstelle bietet. Wer sie heute durch die Automatiktür betritt, kann sich nur



GEMEINSAM MIT KORTE EINRICHTUNGEN HAT DIE BÄCKEREI ROSCHER IM ERZGEBIRGISCHEN ANNABERG-BUCHHOLZ IHR NEUES CAFÉ ZEITLOS ERÖFFNET. SEINEM NAMEN MACHT ES DURCH EINRICHTUNG UND AMBIENTE ALLE EHRE...

von Saskia Galante

schwer vorstellen, dass hier zuvor ein Schlecker-Markt beheimatet war. Das auffällige wie dekorative Deckengewölbe mit den vielen Säulen wurde perfekt in die Einrichtung integriert. „Es war uns wichtig, den altherwürdigen Räumen gerecht zu werden – allerdings auch mit zeitgemäßen Elementen“, sagt Lutz Roscher, der die Bäckerei zusammen mit seiner Schwester Angelika Hentschel in dritter Generation führt.

Die Firma Deko Design, mit der die Geschwister häufig und gut zusammenarbeiten, gab den Tipp, sich für dieses Objekt Hilfe bei Korte Einrichtungen zu suchen. Eine gute Entscheidung, denn „es ist erstaunlich, was Korte auf kleinstem und schwierigem Raum alles untergebracht hat.“ Die Zusammenarbeit lief von Anfang an reibungslos. Gemeinsam löste man sich von klassischen Denkmustern, platzierte das Brotregal beispielsweise nicht an der Rückwand der Theke, sondern fast im rechten Winkel dazu. Daneben befindet sich die Kaffeezu-

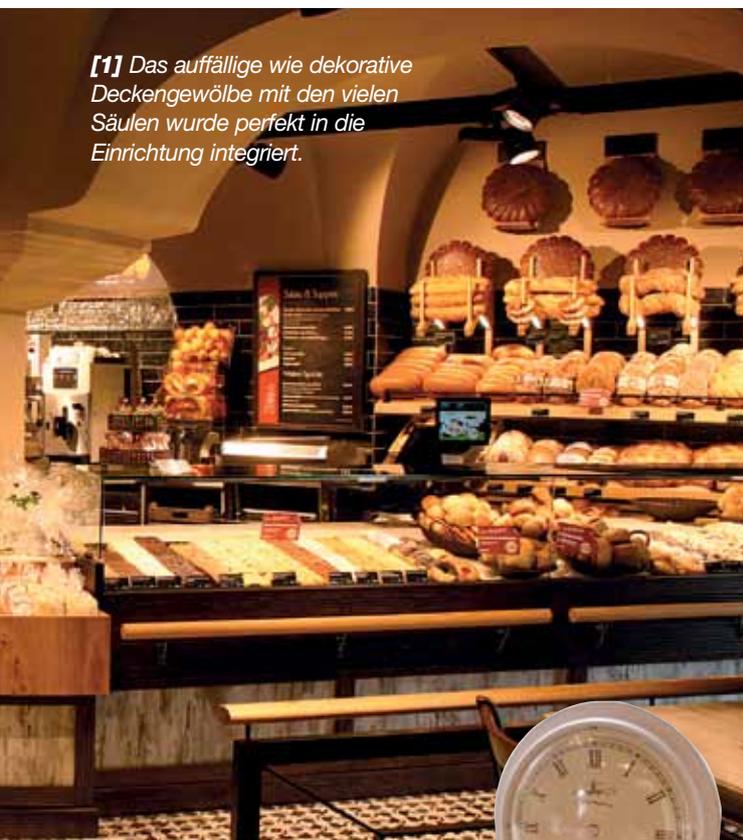


[3]

[4]

[5]

[1] Das auffällige wie dekorative Deckengewölbe mit den vielen Säulen wurde perfekt in die Einrichtung integriert.



Auf den Punkt gebracht:

- Passend zum Namen Café Zeitlos wurden auf den kleinen weißen Standuhren, die auf allen Fensterbänken stehen, bewusst die Zeiger entfernt.



- Neben kalten und warmen belegten Snacks werden auch verschiedene Mittagsgeschichte wie zum Beispiel frische Pasta, Wokgerichte, Suppen oder Pizza angeboten.

- Eine nette Idee: Die Kinderspielecke ist als eine Art Höhle mit Spielsachen und Monitor hinter einer steinernen Rundung platziert.



- Hinter der Theke findet sich ein professioneller Koch- und Vorbereitungsbereich, unter anderem mit Wiesheu Ladenbackofen und Induktions-Kochfeld.



[2] Der Cafébereich besticht durch sein gemütliches Ambiente und die vielen ansprechenden Sitzmöglichkeiten. [3] Im Thekenbereich liegen nostalgische Bodenfliesen, im Sitzbereich Holz. [4] Die Bänke mit den hohen Rückenlehnen sorgen mit ihrem schönen Türkis für einen frischen farbigen Akzent. [5] Es gibt kleine und größere, runde oder eckige Tische sowie einen langen zentralen Kommunikationstisch.

Betriebskonzept

Die Bäckerei Roscher wird in dritter Generation von den Geschwistern Lutz Roscher und Angelika Hentschel geführt und ist somit ein klassischer Familienbetrieb. Setzte man vor einigen Jahren noch nahezu ausschließlich auf Vorkassen-Zonen, wandelt der Betrieb sich nach und nach zum gastroorientierten Bäcker. Im neuen Café Zeitlos liegt der Gastroanteil sogar bei 70 Prozent – inklusive Eis, kalten und warmen Snacks sowie Mittagsgeschichten wie zum Beispiel frischer Pasta, Salaten, Suppen, Pizza und einem Tagesgericht.

bereitung mit Siebträgermaschine sowie ein professioneller Koch- und Vorbereitungsbereich, unter anderem mit Wiesheu-Ladenbackofen und Induktions-Kochfeld. Damit trägt das Unternehmen dem hohen Gastro-Anteil von etwa 70 Prozent in diesem Objekt Rechnung. „In den vergangenen Jahren haben wir uns mehr und mehr zum gastro-orientierten Bäcker gewandelt“, so Roscher. Im Café Zeitlos werden neben kalten und warmen Snacks auch Mittagessen wie zum Beispiel frische Pasta, Wokgerichte, Salate, Suppen, Pizza, ein wechselndes Tages- sowie spezielle Kindergerichte angeboten. Alles wird – soweit möglich – zentralisiert in der Produktion vorbereitet, die Nudeln beispielsweise teilgegart etc., und dann vor Ort veredelt, erwärmt bzw. gebacken.

8 Meter Theke

Die etwa 8 Meter lange, einetägige Theke selbst läuft über Eck nach hinten in den Raum. Auf den vorderen Bereich mit Kleingebäcken und Schnitten wie der regional typischen Eierschecke folgt ein leicht vorge-setztes Eckelement mit abgepackten Produkten, bevor der gekühlte Snack- und Tortenteil mit abschließender Eistheke folgt. Hier werden zwölf Sorten Eis verkauft, eines der wenigen

Das sagen Lutz Roscher und Angelika Hentschel

„Dies ist der erste Laden, den wir zusammen mit Korte Einrichtungen realisiert haben. Wir sind durch Empfehlung auf die Kürtener gekommen und müssen sagen, dass die Zusammenarbeit mit Herrn Gratzfeld und Herrn Eckert von Anfang an stimmig war. Am meisten hat uns überzeugt, was Korte auf kleinstem und schwierigem Raum alles untergebracht hat. Noch dazu sind die Qualität, das Team und nicht zuletzt der Service des Unternehmens sehr gut.“





Produkt-Highlight

Das **Roggenmischbrot** ist ein Klassiker, der sich bei Roschers Kunden seit jeher riesiger Beliebtheit erfreut: Das 60/40 Roggenmischbrot mit hauseigenem Natursauerteig wird seit zehn Jahren nach dem gleichen Rezept hergestellt und zeichnet sich durch seine zarte Kruste, die saftige Krume sowie den leicht säuerlichen Geschmack aus. Der 1 kg Laib kostet 2,45 Euro, die 500 g Variante 1,45 Euro.

Produkte, das die Bäckerei zukaufte. „Wir beziehen unser Eis von einer Konditorei, die absolute Premiumqualität bietet. So gut könnten wir es gar nicht machen“, sagt Lutz Roscher.

Stimmungsvoller Sitzbereich

Liegen im Thekenbereich perfekt stimmige nostalgische Bodenfliesen, so wechselt der Bodenbelag im großzügigen Sitzbereich zu Holz. Hier haben die Kunden die Wahl zwischen Holzstühlen, gemütlichen Armlehensesseln oder Bänken mit hohen Rückenlehnen, die mit ihrem schönen Türkis für einen frischen farbigen Akzent im ansonsten in Naturtönen gehaltenen Laden sorgen. Es gibt kleine und größere, runde oder eckige Tische sowie einen langen zentralen Kommunikationstisch mit darüber platziertem opulentem Kronleuchter. Dies ist übrigens die einzige Lichtquelle im gesamten Laden, die nicht mit moderner, energiesparender LED-Technik arbeitet. Insgesamt entsteht ein sehr gemütlicher und zugleich zeitloser Gesamteindruck – einer der Gründe für die Namensgebung des „Café Zeitlos“. Darüber hinaus möchte man den Kunden auch einen Rückzugsort bieten, an dem sie die Zeit vergessen können. Aus diesem Grund wurden auf den dekorativen kleinen weißen Standuhren, die auf allen Fensterbänken stehen, bewusst die Zeiger entfernt – eine sehr kreative und wirkungsvolle Idee. Weitere Dekoration im Café sind ausgefallene Pflanzelemente sowie gruppenweise platzierte Sepia-Fotografien mit stimmungsvollen Kaffee-Motiven etc.. Die Säulen werden mit Hilfe von applizierten Texten zur Philosophie, Geschichte und Qualität der Bäckerei auch im Sitzbereich perfekt in die Einrichtungen integriert und sogar zusätzlich als dekorative wie informative Fläche genutzt.

Im Café ist Selbstbedienung, das ist für das Erzgebirge noch recht neu. Allerdings hat die Familie in ihrem an die Produktion angegliederten Café bereits Erfahrungen damit gemacht und gemerkt, dass die Kunden die Selbstbedienung nach einer kleinen Eingewöhnungsphase gut annehmen. Und auch im neuen Café Zeitlos gab es keine Beschwerden. Bei Bedarf hilft das freundliche Verkaufsteam zudem immer gerne aus

und bringt die Bestellungen für gebrechliche oder bepackte Kunden auch an den Tisch. Zufriedene Gäste sorgen für gute Zahlen: Insgesamt hat das neue Geschäft die Erwartungen in der Anfangszeit voll erfüllt.

Solide Basis

Den Grundstein für den heutigen Erfolg des Unternehmens legte Vater Willfried, der nicht nur kontinuierlich den Betrieb erweiterte und modernisierte, sondern auch 1991 mit der Filialisierung begann. Gemeinsam mit seinen Kindern führte er das Familienunternehmen bis 2010 weiter und übergab dann seine Anteile an Lutz und Angelika. „Wir sind unserem Vater sehr dankbar, dass er uns eine solch solide und zukunftsorientierte Grundlage geschaffen hat“, sagen die beiden übereinstimmend. Nach diversen Erweiterungen der ursprünglichen Produktion entschlossen die Geschwister sich schließlich zu einem Neubau auf der grünen Wiese. Im Dezember 2010 begannen sie mit den Baumaßnahmen und konnten im Mai 2012 mit der Herstellung des gesamten Backwaren- und Konditoreisortimentes in den neuen Räumen an der Parkstraße in Annaberg-Buchholz beginnen. Etwa zeitgleich fing man auch damit an, weniger in Vorkassenzonen und dafür mehr in eigene Standorte mit erweitertem Gastronomieangebot zu investieren. „Ohne die neue Produktion wäre das gar nicht möglich gewesen, das war die Grundvoraussetzung“, so Roscher. Im Juli 2012 wurde das an die Produktion angrenzende Café eröffnet, das Café Zeitlos im Februar dieses Jahres war dann das nächste Großprojekt. Weitere gezielte Expansion ist durchaus geplant – mehr wollen die Geschwister aber noch nicht verraten...

FACTS

Bäckerei + Konditorei Roscher
 Parkstraße 33
 09456 Annaberg-Buchholz
 03733 50016-0
 info@baeckerei-roscher.de
 www.baeckerei-roscher.de



Inhaber:	Lutz Roscher, Angelika Hentschel	Snacks:	8 (belegte Snacks zzgl. warme Snacks und Mittagsgesichte)
Gegründet:	1939	Preisniveau	
Verkaufsstellen:	26	(eig. Einschätzung):	mittel
Mitarbeiter		Preise (Euro)	
Produktion:	58	Brötchen:	0,25
Küche:	8	Mischbrot 1 kg:	2,45
Verkauf:	167	Spezialbrot 750 g:	2,79
Logistik (Fahrer):	9	Obstplunder:	1,20
Verwaltung:	8	Berliner:	0,75
Sortiment (Sorten täglich)		Tasse Kaffee:	1,60
Brot:	ca. 13	Belegtes Baguette mit Käse:	2,30
Brötchen:	25		
Feingebäck:	30	Umsatz:	k.A.