



Belegte Brötchen, Fladenbrot, Wraps und Salate bestimmen das Gastroangebot des Cafés.

Bunt gemischt ist der Kundenstamm, der das Café Puls in Rheine besucht – und für jeden Geschmack bieten Alexander und Simone Puls eine Auswahl an leckeren Snacks und Kaffeespezialitäten.



## Für jeden das Richtige

Die Anbindung an der Salzbergener Straße war für Inhaber Alexander und Simone Puls ein wichtiges Entscheidungskriterium, als sie 2008 ihre erste Filiale in Rheine eröffneten. Zahlreiche Pendler passieren täglich den Standort, hinzu kommt die unmittelbare Nachbarschaft zu einem Diskonter und Getränkemarkt, die nicht nur für Laufkundschaft sorgen, sondern auch großzügige Parkflächen ermöglichen. „Mir ist es wichtig, dass jede Filiale gut zu erreichen ist“, so Simone Puls. Hinzu kommen ein fester Stamm aus Anwohnern, den Schülern der umliegenden drei Schulen und die Mitarbeiter der benachbarten Firmen. Für sie ist das Café Puls Anlaufpunkt für Frühstück, Mittagssnack und Nachmittagskaffee. Somit ist es nicht verwunderlich, dass die Bäckerei durch den Verkauf von Snacks und Kaffee circa 30% des Filialumsatzes erzielt. Rund 500 bis 600 Kunden kommen täglich in das 170 m<sup>2</sup> große Geschäft. Bei der Gestaltung ihres ersten großen Cafés war es den Inhabern wichtig, einen gemütlichen Treffpunkt für alle Altersklassen und Kundentypen anzubieten und dabei dennoch den eigenen Stil zu wahren. Da die Bäckerei bereits seit Jahren mit Johann Bross von der Firma Korte Einrichtungen zusammenarbeitet, fiel auch diesmal die Wahl auf den Ladenbauer aus Kürten. „Wir wünschten uns einen Laden, der elegant und schick, aber nicht zu nobel ist“, so Simone Puls.

Ein Besuch auf der Südback brachte zusätzliche Inspiration.

Besonderen Wert legten die Inhaber bei der Konzeption auf eine klare Trennung des Cafés vom Verkaufsbereich. Die Gäste sollen entspannt und in Ruhe Kaffee, Snacks oder Kuchen genießen können, ohne vom normalen Verkauf gestört zu werden. Diesem Wunsch kam nicht nur der über Eck gestaltete Grundriss entgegen, sondern auch die farbliche Gestaltung. Der Cafébereich ist daher bewusst in dunklen Brauntönen gehalten. Die 50 Sitzplätze teilen sich auf in einen Loungebereich mit gemütlichen, niedrigen Ledersesseln und passenden Tischchen. Hier verweilen viele Kunden gerne bei einer Tasse Kaffee oder treffen sich mit Bekannten. „Viele unserer Kunden sind rüstige Senioren, die sich hier regel-

mäßig mit ihren Freunden treffen und Kaffeekränzchen halten.“ Im anderen Teil des Cafés finden Kunden Tische, Stühle und eine lange Wandbank in Normalhöhe, an denen bequem gegessen werden kann.

Unterstrichen wird das gediegene Ambiente auch durch den dunklen Parkettfußboden und die helle Bruchsteinwand. Stilvolle Details wie die kleinen Lüster, große Spiegel oder die hohen Pflanzkübel runden das Flair ab.

In den Sommermonaten stehen dem Café zusätzlich 25 Außensitzplätze zur Verfügung. Trotz der Nähe zum Parkplatz sitzen an warmen Tagen die Gäste gerne draußen auf den dunklen Kunststoffmöbeln in Korboptik. Für das perfekte Sommergefühl bietet die Bäckerei von März bis September



Dunkles Leder, kleine Kristalleuchter und eine helle Bruchsteinwand tragen zum gemütlichen und eleganten Ambiente des Cafés bei.



**Viel Platz für Backwaren und Snacks: Die Theke ist leicht zu reinigen und zieht mit Details wie dem Bruchglas Blicke an.**

auch eine Auswahl an Eiscreme an. Diese wird von einem italienischen Eiscafé zugekauft, da sich die eigene Produktion nicht lohnt.

## Snacks im Mittelpunkt

Der Verkaufsbereich ist hauptsächlich in hellen Tönen gestaltet. Seit ihrem ersten Umbau der Bäckerei und des Hauptgeschäftes im Jahr 1996 setzt das Unternehmen in allen Filialen für die Gestaltung von Theken- und Brotregalkorpen auf Eisbirken-Dekor und entwickelte daraus ihren eigenen, unverwechselbaren Stil. Sowohl das Brotregal, der Kaffee Arbeitsplatz und die Servicestation sind mit dem hellen, hochglanzlackierten Holz verkleidet. Für die acht Meter lange Theke verwendete Korte u. a. Bruchglas und schwarzes Dekorholz. Das im 90° Winkel angeordnete Thekenglas und ihre leichte Reinigung überzeugten Simone Puls auf der Südback so sehr, dass sie den Verkaufsstart der Theke im Frühjahr nicht abwarten wollte, da zu diesem Zeitpunkt das Café bereits eröffnet sein sollte. Korte kam den Wunsch nach und lieferte die zweietagige Theke rechtzeitig.



**Die Servicestation bildet den Abschluss der Theke.**

Gut 1/3 der Theke nimmt die zweiteilige Kühleinheit ein. Während ein Teil in den Nachmittagsstunden zur Konditoreitheke wird, bleibt der andere den Snacks vorbehalten. Neben den Klassikern wie Käse- oder Hackfleischbrötchen gibt es die beliebten „Schlemmerbrötchen“ mit einem reichhaltigen Belag und einem Spezialbrötchen als Basis. Ergänzt wird das Sortiment mit Fladenbroten, Wraps und Salate. Alle Snacks werden in der Filiale vor Ort belegt, nur wenige Speisen wie z. B. die Schnitzel und die Buletten für den „Pulsburger“ werden in der Produktion vorbereitet. „Wir stellen sowohl die Burger als auch die Schnitzel selbst her und verwenden keine Convenienceprodukte“, erklärt Simone Puls.

Bei der Entwicklung neuer Snacks vertrauen

die Inhaber der Kreativität ihres Verkaufspersonals. „Wir haben sehr kreative Mitarbeiter, die viel ausprobieren. Beim monatlichen Filialeitertreffen können die Filialeiter die Kreationen vorstellen. Nach einer Verkostung stimmen wir ab, ob das fürs Sortiment geeignet ist, oder nicht. Die Mitarbeiter wissen am besten, was gut läuft und von unseren Kunden gewünscht wird“, so Simone Plus.

Direkt neben der Kühltheke befindet sich der Snackarbeitsplatz. Hier werden die Brötchen stetig frisch und nach Kundenwunsch belegt. Eine Sa-



Links: Hinter der Servicestation befindet sich der Snackerbeitsplatz, an dem die Brötchen und Frühstücksteller angerichtet werden. Der Kaffee-arbeitsplatz (Mitte) befindet sich direkt dahinter. Diese Bündelung erspart Wege und Zeit. Rechts: Simone und Alexander Puls führen die Bäckerei seit 2001.

ladette sowie die gekühlten Schubladen unterhalb der robusten Granitarbeitsfläche sorgen dafür, dass empfindliche Produkte wie Käse, Wurst, Gemüse, Lachs und die Remouladen bzw. Aufstriche frisch bleiben, aber dennoch immer griffbereit sind. Dies garantiert nicht nur eine schnelle Zubereitung der belegten Brötchen, sondern auch absolute Frische.

Nicht den gewünschten Erfolg erzielten nach einem Testlauf die warmen Speisen, weshalb das Unternehmen darauf verzichtet. Denn viele Kunden wohnen in der Nähe und nehmen ihr Mittagessen zu Hause ein. Mit dem Merry Chef, erwärmen oder überbacken die Verkäuferinnen auf Wunsch. Eine zusätzliche Kochplatte erlaubt außerdem

die Zubereitung von gebratenem Leberkäse und Eiern. Der Snackerbeitsplatz ist mit einer satinierten Glasscheibe von der Kundenservicestation abgetrennt, die sich an der Thekenfront befindet und an der sich die Kunden Tablets, Besteck usw. nehmen sowie ihre

Cafébestellungen erhalten. Auch wenn die Bäckerei hier auf Selbstbedienung setzt – bei älteren Kunden und starker Nachfrage servieren die Mitarbeiter auch am Tisch. Das verhindert „Staus“ und kommt den in der Mobilität oft eingeschränkten Senioren sehr entgegen.

### Heiß & Kalt

Direkt hinter der Ausgabe wurde der Kaffee-arbeitsplatz konzipiert. Mittelpunkt ist die WMF Easy Bistro, die eine Vielzahl an Kaffeespezialitäten zubereitet, wobei laut Simone Puls Café Cremé

und Cappuccino am meisten gewünscht wird. „Flavours und Latte Macchiato werden nur von den jüngeren Kunden gewählt. Doch der Großteil entscheidet sich für Café Cremé.“ Für die große Maschine mit externem Milchtank sind die täglichen Mengen kein Problem. An manchen Tagen erzielt die Filiale allein durch den Kaffeeverkauf 500 Euro. Der Filterkaffee wird ausschließlich im hinteren Teil gebrüht, da er nur zum „Bodenlosen Genießerfrühstück“ angeboten wird, bei dem es zum Festpreis Kaffee satt gibt. Daneben hat die Bäckerei noch vier weitere Frühstücksvariationen auf der Karte – ein gern genutzter Service wie Simone Puls verrät. Bei der Wahl des Kaffeeanbieters entschieden sich die Inhaber nach einigem Probieren für Azul als Lieferanten. Auf ein fertiges Kaffee-konzept verzichteten sie jedoch: Karten, Zuckertütchen, Servietten und die Coffee to go-Becher sind alle mit dem eigenen Logo bedruckt. Ebenso gibt es zum Kaffee Kekse aus eigener Produktion. Das schafft einen hohen Wiedererkennungswert. Nach dem Frühstück ist der Nachmittag die Hauptzeit für den Kaffeeverkauf. Sechs bis sieben – am Wochenende sogar die dreifache Menge – verschiedene Sahneschnitten sowie eine reichhaltige Auswahl an Blechkuchen und Feinbackwaren befriedigen den Wunsch der Kunden nach Süßem und werden in speziellen Angeboten mit Kaffeespezialitäten offeriert. Kalte Getränke, darunter auch Bier, können die Gäste aus dem großen Getränke-kühlschrank selbst entnehmen. Besonders die Schüler nutzen das Angebot an Limonaden, Mineralwasser und Milchgetränken gerne als Ergänzung zu den Mahlzeiten.

### Frisch, vielfältig und originell

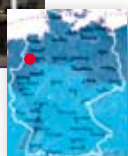
Den Schwerpunkt des Bäckereibetriebes nehmen trotz des guten Außer-Haus-Geschäftes weiterhin Brot und

Brötchen ein. Rund 15 Sorten Brot und 20 Brötchensorten gehören zum täglichen Sortiment, wobei manche nur an bestimmten Wochentagen – oder wie das Kürbisbrot – nur zu bestimmten Jahreszeiten angeboten werden. Alexander Puls will Vielfalt bieten, aber das Sortiment nicht überlasten. Kommt eine neue Sorte ins Sortiment, entfällt eine andere. Während die Brote ausschließlich in der Produktion gebacken werden, stehen in allen sieben Filialen Miwe Condo Ladenbacköfen mit vier Herden zur Verfügung. Hier werden alle Brötchen vor Ort gebacken. Alle anderen Produkte liefert die Produktion dreimal täglich an. Alexander und Simone Puls ist es wichtig, alle Filialen in der Nähe zu haben, damit sie schnell reagieren können, wenn die Nachfrage mal stärker ist als erwartet.

Doch die Bäckerei Puls möchte nicht nur mit ihren Produkten im Gespräch bleiben. Deshalb überlegen sich Alexander und Simone Puls mit ihren Verkäuferinnen immer wieder Aktionen. Wie den Pyjama-Sonntag, eine 70-iger Jahre Party oder eine große Strandparty, wobei sie den Platz vor dem Café mit Sand, Planschbecken, Sonnenliegen und Grill in eine kleine Urlaubs-Oase verwandelt haben.

[sab/braune@backmedia.info/](mailto:sab/braune@backmedia.info)

Tel.: 0234 90199-85



### Facts

**Bäckerei Konditorei Alexander Puls**  
Bahnhofstraße 33  
48499 Salzbergen  
Telefon: 05976/ 94405

**Inhaber:** Alexander Puls

Gegründet: 1903

**Mitarbeiter:**

Backstube: 12

Verkauf: 68

Logistik/Fahrer: 1

Verwaltung: selbst

**Verkaufsstellen:** 7

**Sortiment (Sorten täglich)**

Brot: 15

Brötchen: 20

Feingebäcke/Torten: 20

Snacks: 30

**Preise (in Euro)**

1 kg Mischbrot: 2,60

750 g Spezialbrot: 2,95

Brötchen: 0,28

Obstplunder: 1,50

Berliner: 0,85

Tasse Kaffee: 1,40

Belegtes Brötchen: 1,10

### Produkthighlight



#### Dinkelbrötchen/-brot

Die Dinkelgebäcke gehören seit Jahren zum Sortiment. Während es das Brot nur alle zwei Tage gibt, sind die rautenförmigen Brötchen täglich erhältlich. Saaten wie Kürbiskerne, Haferflocken und Sesam runden den kernigen Geschmack der beiden Produkte ab. Ein Brötchen kostet 0,60 Euro, ein 500 g-Brot 2,75 Euro.