



Fotos: BackMedia

Ein

Die Bäckerei Keim erneuerte mit Korte

Einrichtungen das altehrwürdige Café

Finckh in Reutlingen und öffnete es

damit auch für ein jüngeres Publikum.

Tradition gepaart mit Innovation und Liebe zum Detail wollte Stephan Rittelmann, Mitgeschäftsführer der Bäckerei Keim, beim Umbau des traditionsreichen Café Finckh in der Wilhelmstraße in der Fußgängerzone in Reutlingen verwirklicht wissen. Die Vorbesitzer wollten ihr ein wenig verplüschtes und in die Jahre gekommenes Café schließlich nach langen Jahren „in gute Hände übergeben“ und letztlich gelang es Rittelmann, sie von seinen Ideen mit einem guten Konzept zu überzeugen.

Bei der anstehenden kompletten Renovierung musste ein Kompromiss gefun-

den werden zwischen dem Anspruch der Tradition, um die vielen langjährigen Stammkunden als Gäste zu halten, und dem Anspruch eines zeitgemäßen Caféangebots in aktuellem Ambiente für Jung wie Alt. Keine leichte Aufgabe also für Martin Werny, Fachberater bei Korte Einrichtungen und seit vielen Jahren bereits für die Bäckerei Keim tätig. Die betreibt allein in Reutlingen 12 Fachgeschäfte. Insgesamt ist man im Einzugsgebiet Reutlingen, Metzingen (Ermstal bis Bad Urach), Tübingen (bis Rottenburg und Herrenberg), Stuttgart (nur Raum Fildern), Böblingen, Sindelfingen, Esslingen, Plochingen, Kirchheim/Teck und Filstal bis Göppingen mit heute 47 Verkaufsstellen vertreten und die Expansion des Betriebes geht in allen Sparten und in alle Richtungen weiter. 385 Mitarbeiter sind aktuell in der Backstube, im Verkauf und im Service beschäftigt. Die Produktionsfläche wurde mehrfach, zuletzt vor acht Jahren, vergrößert. Getreu der Forderung „Modernisieren und rationalisieren“ ist der Maschinenpark stets auf dem Stand aktueller

Das Café Finckh legte den verblichenen Charme vergangener Zeiten ab und verwandelte sich nach dem Umbau in ein modernes, zeitgemäßes Café.





Die Tavola Theke bringt mit ihrem eckigen Glasaufsatz die Backwaren ganz nah zum Kunden.

sowie Kaffeespezialitäten konnte man das Sortiment in den vergangenen Jahren deutlich ausweiten und Umsatzsteigerungen erzielen.

Komplettumbau in vier Wochen

Am 21.04.2008 eröffnete die Bäckerei Keim nach vier Wochen Umbauzeit und Neueinrichtung mit Korte Einrichtungen das altherwürdige Café in der Fußgängerzone in der Wilhelmstraße 122 neu. Das Finckh legte den verblichene Charme vergangener Zeiten ab und verwandelte sich in ein modernes, zeitgemäßes Café mit vielen unterschiedlichen Sitzbereichen, verschiedenen Materialien und abwechslungsreichen Sitzsituationen von gediegen zeitlos bis frech jugendlich. 70 Plätzen innen und weitere 40 auf der Außenfläche vor dem Café stehen zur Verfügung. Neu und bisher einmalig für die Bäckerei Keim: Die Gäste werden im Café

Finckh am Tisch bedient. Alle anderen Keim Bäckerei-Cafés arbeiten nämlich in Selbstbedienung. Ebenso einmalig: In einer kleinen Backstube werden wie zuvor viele frische Konditoreiartikel wie die in Reutlingen sehr bekannte Johannisbeer-Baiser-Torte oder auch die Reutlinger Fleischpastete vor Ort hergestellt. Für die Kontinuität stehen neben dem Namen des Cafés auch eine Reihe von Mitarbeitern, die das Angebot von

Technik. Dennoch wird auf traditionelle Handarbeit nicht verzichtet. Seit mehr als 25 Jahren nimmt das Unternehmen jährlich erfolgreich an Qualitätsprüfungen von DLG und CMA teil, mit regelmäßigen Auszeichnungen wie dem „Preis der Besten“. Zwei- bis viermal täglich werden die Filialen von der Zentrale aus beliefert. Für laufend frische und warme Backwaren sind alle Standorte mit einem Ladenbackofen ausgestattet. Mit warmen und kalten Bäcker-Snacks

DAS SAGT RENÉ LEGER:



„Früher war das Café Finckh ein typisches, ein wenig verplüschtes und in die Jahre gekommenes Wiener Café. Keims Café Finckh ist hell, offen, freundlich, modern und gemütlich. Ein Café, das sowohl für jüngere als auch für ältere Gäste geplant ist, das die kleine intime Gesprächssituation ebenso ermöglicht und fördert, wie die große Kaffeetafel. Zum Café gehört eine große Stammkundschaft mittleren und höheren Alters. Deren Ansprüchen musste man auf jeden Fall genügen, was sehr gut gelungen ist. Aber auch jüngeres Publikum fühlt sich in der abwechslungsreichen Umgebung wohl. Das Café Finckh ist ein Objekt, das von der Vielzahl seiner Gegensätze lebt und aus den vielen verschiedenen Formen und Farben seine Spannung bezieht.“

Café für alle



Kaffeekompetenz wird zelebriert. So wird der Kaffee auf Silbertablets serviert. Dazu gibt es immer ein Glas Wasser.



Die neue Einrichtung bietet in hohem Maße Abwechslung wie Komfort und stellt sowohl die Ansprüche jüngerer Kunden, wie auch älterer Stammgäste zufrieden. Gediegen zeitlose Elemente mit Tischen in Granit werden ergänzt durch Stühle in kräftigen Farben oder im farblich abgestimmten Streifendesign.

Rittelmann annahmen, darunter auch Gerhard Losch, der als Konditor bereits seine Ausbildung im Café Finckh absolvierte und nunmehr seit über 40 Jahren im Finckh tätig ist. Während man bei Keim in den Cafés in der Regel auf Warmhaltetheken und vorbereitete kleine Gerichte setzt, gibt es im Finckh neben den typischen Bäckerei- und Konditoreiwaren im Café und der Frühstückskarte auch eine attraktive Speisekarte mit Suppen, Salaten und kleinen Gerichten wie beispielsweise Putenröllchen, pochierte Lachsschnitte oder Rindsroulade mit Butterkartoffeln und Apfelrotkohl.

Der Kunde betritt durch eine Automatiktür zunächst den Verkaufsraum mit der Theke als zentralem Element. Letztlich führt sie ihn zum schmalen mittels dreier Leuchtrahmen attraktiv gestalteten Durchgang in den Cafébereich. Bei der Farbwahl wurde bewusst auf den sonst üblichen Keim-Rot-Ton in der Gestaltung verzichtet, (rot in abgewandelten Nuancen im Verzehr-, Cafébereich) um den Standort innerhalb der Keim-Fachgeschäfte abzuheben.

Die Tavola Theke bringt mit ihrem



eckigen Glasaufsatz die Backwaren ganz nahe zum Kunden, eine Zwischenetage bietet weitere Auslagefläche. Zur geraden Grundform passt auch das Vierkantprofil der Taschenablage aus Edelstahl. Das in der Glasfront der Theke hinterlegte Holzdekor unterstreicht den hochwertigen Charakter der Einrichtung. Die insgesamt ca. 6,50 m lange Theke beginnt am Fenster mit einer kleinen Heitheke und einer Snackkhlung – beide gedacht für Mitnahmeartikel. Es folgt die 1,60 m lange Gebcktheke, dann die Bereiche für Pralinen und

Eis. Die Eistheke kann je nach Saison rausgeschoben und die Fläche dann für Saisonartikel oder Gebäck genutzt werden.

In einem leichten Winkel von ca. 30° folgt ein kleines Service- und Prsentationselement und schließlich die 1,70 m lange hochwertige Konditoreitheke mit anschließendem Übergabebereich, verdeckt hinter einem kleinen Lastenaufzug, der intern die Verbindung zur Produktion im OG darstellt.

Der Regalbereich folgt mit kleinem Getrnkekhlschrank und dem Gatterschneider, Brotregal, Präsentationsfläche, Kaffeetechnik und Servicebereich der Gestaltung der Theke. Das Brotregal ist in drei Elemente unterteilt und wirkt mit seinen Holzrosten vor schwarzem Hintergrund und den darunter liegenden Drahtkrben für Kleingebäck schlicht, bietet aber genügend Platz für das Sortiment.

Großen Raum nimmt im rückwärtigen Bereich das Kaffeekonzept von Schrf ein mit einem Halb- und einem Vollautomaten, um Genuss wie Schnelligkeit to go gleichermaßen zu ermöglichen. Zum Konzept gehören neben zwei Mühlen auch ein Mixer z.B. für Iced Moccacino und eine dekorative Wasseraufbereitung. Auf informativen Plakaten oberhalb der Maschinen kann der Kun-



Hübsche Details wie dieser kunstvoll gestaltete Tisch schaffen ein besonderes Ambiente.



Die frech jugendliche Ecke, von den Kunden bereits „Raumschiff Enterprise“ genannt, gibt es ebenso wie Einzeltische mit Sthlen, die zu einem ruhigen Gespräch einladen.



Die 3 Leuchtrahmen führen vom Café in den Verkaufsbereich, bzw. vom Verkaufsbereich in das Café.



Das in der Glasfront der Theke hinterlegte Holz unterstreicht den hochwertigen Charakter der Einrichtung. Die Theke ist insgesamt 6,50 m lang und umfasst eine kleine Heißtheke mit Snack-Kühlung für Mitnahmeartikel, eine Gebäcktheke, Pralinen- und Eistheke, sowie eine 1,70 m lange, hochwertige Konditoreitheke. Zur geraden Grundform der Theke passt das Vierkantprofil der Taschenablage aus Edelstahl. In der kleinen Konditorei im Haus werden die Tortenspezialitäten sowie verschiedene Gebäcke frisch hergestellt. Das Eis wird im Haus hergestellt. Die Eistheke ist eingeschoben. Die Fläche kann auch zur Präsentation von Saisonartikeln genutzt werden. Das kleine Regal verlockt zum Impulskauf.

de seine Auswahl unter den gebotenen Spezialitäten treffen. „Die Kunden müssen sich natürlich ein wenig umstellen“, weiß der zuständige Gebietsverkaufsleiter Renè Leger. „Heute gibt es ein Glas Wasser zum Kaffee und natürlich ein viel größeres Angebot an Kaffeespezialitäten. Und wenn wir Kaffee und Tee ausschenken, dann zelebrieren wir das. Der Kaffee wird auf Silbertabletts serviert, auch aus Silberkännchen, Tee gibt es im Thermoglas.“ In dem einsehbaren Vorbereitungsbereich dahinter ist Platz

für die Arbeit des Servicepersonals, zur Bereitstellung von Getränken, Gerichten und für die Café-Kasse. Vectron Kassen ermöglichen dabei auch aus der Zentrale jederzeit einen Blick in das Tagesgeschäft. Jeweils ein Drittel des Umsatzes wird mit Backwaren, Konditoreiwaren und Gastronomie erzielt. Mindestens zwei Personen arbeiten im Service, eine bedient, die zweite richtet her.

Den Charakter des klassischen Cafés unterstreicht auch das Angebot an hochwertigen Handelsartikeln und

selbst hergestellten Pralinen und Teegebäcken, die auf schmalen Regalen im Wandbereich zum Impulskauf locken.

Sitzwelten

Der Durchgangsbereich zwischen Verkauf und Café wurde bewusst dunkler gestaltet. So entfalten die großen Wand-Photo-Leuchtkästen zum Thema Kaffee, Tee und Wasser ihre Wirkung.

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“ Diese Weisheit stammt von

AUF DEN PUNKT GEBRACHT



■ Der Eingangsbereich des Cafés wurde neu gestaltet. Eine Automattür lädt jetzt zum Betreten ein. Selbstverständlich wurde das Café auch klimatisiert.

genügend Platz für das Sortiment.



■ Für das Schaufenster wurde eine variable Präsentationslösung aus Körben gewählt, in denen Artikel für den Impulsverkauf den vorübergehenden Kunden gezeigt werden.



■ Die Tavola Theke ermöglicht aufgrund ihrer Konstruktion besten Blick auf die ausgestellten Waren.



■ Eine pfiffige Lösung sowohl zur Präsentation von Gebäcktüten, wie auch zur Lagerung von Tassen, Bechern und ähnlichem sind diese beiden Drehregale.



Torten und Kuchen für das Café werden vor Ort hergestellt. Daneben gibt es auch noch einen kleinen Küchenbereich.

niemand geringerem als von Johann Wolfgang von Goethe und sie ist Motto von Keim's Café Finckh. Der Genuss ist dabei nicht nur auf die Backwaren und Konditoreiartikel beschränkt, son-



HYGIENE

■ Das Wasserbild ist ein attraktiver Hingucker. Damit das Wasser hygienisch sauber bleibt, wird ihm ein Zusatz zugefügt. Seit der Eröffnung musste dieser Zusatz noch nicht erneuert werden.

PRODUKTHIGHLIGHT

Grand Manier Torte

Die Grand Manier Torte ist wegen der leckeren Kombination aus Bisquitböden mit Grand Manier aromatisierter Sahnecreme und Marzipan bei Jung und Alt beliebt. Das Stück kostet bei Mitnahme 2,00 Euro, im Café 2,60 Euro.



Großen Raum nimmt im rückwärtigen Bereich das Kaffeekonzept von Schärf mit einem Halb- und einem Vollautomaten ein. Genuss und Schnelligkeit werden damit gleichermaßen ermöglicht. Die dekorative Wasseraufbereitung stammt von Brita.

den auch auf die individuelle, in hohem Maße Abwechslung wie Komfort bietende Einrichtung, die sowohl die Ansprüche jüngerer Kunden wie auch älterer Stammgäste zufrieden stellt. Die vorhandene Raumsituation wurde dabei nicht geändert, allerdings komplett neu gestaltet.

Da gibt es die frech, jugendliche Sitzecke mit Polsterbänken und Hockern in kräftigem Rot, mit farblich wechselnden großen Deckenleuchten – der von Kunden dafür bereits gefundene Name lautet Raumschiff Enterprise – ebenso aber auch Einzeltische mit Stühlen, die zu einem ruhigen Gespräch einladen. Gediegen, zeitlose Elemente mit Tischen in Granit oder Glasplatten mit eingelegerter Dekoration werden harmonisch ergänzt durch Stühle im farblich abgestimmten Streifendesign. Ebenso gibt es aber auch einen Eck-Sitzbereich Bank mit Blumenmuster und großem Glas-Tisch. Selbstverständlich wurde die Beleuchtung auf die einzelnen Bereiche abgestimmt. Während im Verkaufsbereich Natriumdampf-Einbaustrahler die Backwaren in bestes Licht setzen, finden sich im Sitzbereich eine Vielzahl unterschiedlicher Beleuchtungselemente und damit auch -situationen. Es gibt dezente Wandleuchten, Kronleuchter und dazu passende filigrane Stehleuchten im hinteren Raumteil sowie kleine Einbauleuchten zur Akzentuierung einzelner Deko-Elemente. Ein echtes Highlight ist der hintere Raum mit seiner großen Sitzbank mit geschwungener Rückenlehne und passendem individuellem Spiegel. Er wird besonders von den Stammgästen gerne für größere Kaffeerunden genutzt. Tische und Spiegel sind Spe-



zialanfertigungen, die Lampen kommen aus Italien.

Verschiedene Dekoelemente wie ein Wasser-Wandbild, ein Bambus-Raumteiler und die Glas-Wandfläche im hinteren Raum mit dem Goethe-Zitat runden den zwar abwechslungsreichen aber doch nie unruhigen Gesamteindruck an. Denn auch wenn sich das Ganze aus vielen Einzelteilen zusammensetzt, so wirkt es doch harmonisch in Farben und Formen. Bei aller Vielfalt in der Einrichtung steht immer ein Gedanke dahinter: es soll einladend sein.

Hermann Kleinemeier/
kleinemeier@backmedia.info/0234-9019932



FACTS



Bäckerei Keim
Lachenhauweg 8
72766 Reutlingen
07127 9764 0
www.baecerei-keim.de

Inhaber: Familie Klaus Keim
Gegründet: 1898
Verkaufsstellen: 47

Mitarbeiter: 80 davon Auszubildende 2
Produktion: 289 davon Auszubildende 34
Verkauf: 11
Fahrer: 14 Verwaltung: 14

Sortiment (Sorten):
Brot: 20 Feingebäck: 15
Brötchen/Kleingebäck: 20
Torten: 20 Snacks: 20

Preisniveau (eigene Einschätzung): mittel

Preise (Euro):
Brötchen: 0,29 Mischbrot 1 kg: 2,35
Spezialbrot 750g: 2,95 Obstplunder: 1,25
Berliner: 0,90 Tasse Kaffee: 1,50
Belegtes Brötchen: 1,65-2,15

Umsatz: >19 Mio. Euro