





Hommage an das Handwerk

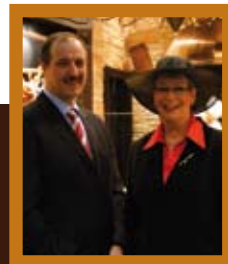
Das Ehepaar Kugel legt viel Wert auf eine individuelle Gestaltung jedes seiner drei Läden. So sind die beiden Verkaufsstellen von Kugel's Backwelt wahre Schmuckstücke – und da war es selbstverständlich, dass für die Neugestaltung des Stammhauses etwas ganz Besonderes her musste. Zusammen mit Korte Einrichtungen wurde eine Kombination aus edlen Materialien, opulentem Design und nostalgischem Flair geschaffen.

Der Name Kugel steht in Lahnstein und Umgebung für handwerkliche Backtradition. Im Januar 1933 wurde mit der Gründung der Bäckerei in der Brückenstraße der Grundstein für die heutige Kugel's Backwelt gelegt. Zusammen mit diesem Stammhaus besitzt das Ehepaar heute drei Verkaufsstellen, die alle

als einzelne Firmen geführt werden. Das Unternehmens-Motto heißt nicht erweitern um jeden Preis, sondern vielmehr die Qualität halten und die eigenen Läden zunächst auf bestehender Fläche weiter zu optimieren. Der erste Laden, der mit einem komplett eigenen und ausgefallenen Konzept etabliert wurde, ist das 2005 eröffnete Jules Verne-Geschäft. Die Verkaufsstelle in der

DAS SAGEN HEINZ UND UTE KUGEL:

„Wir hatten eine Vision und die haben wir in die Wirklichkeit umgesetzt. Für unser Stammhaus wollten wir einen Laden, der sich deutlich von den Mitbewerbern abhebt und gemütlich ist. Und das haben wir auch bekommen – bis ins kleinste Detail ist alles so geworden wie wir es uns erträumt hatten. Die Betreuung durch Korte war dabei wieder einmal sehr praxisnah. Wir brauchen keine Planer am Reißbrett, sondern solche, die auch die Bedürfnisse der Verkäuferinnen vor Ort nachvollziehen können und bei ihren Planungen berücksichtigen.“



Die Theke lenkt den Blick des Kunden auf einen Bäckerarbeitsplatz, der sich im Zentrum des Ladens hinter der runden Präsentationsfläche befindet. Der Wachtel-Etagenofen in Nostalgie-Ausführung hinter dem Arbeitsplatz rundet den hochwertigen Gesamteindruck ab.



Adolfstraße wurde dann 2008 nach zehn Jahren sehr aufwändig in das Café Vienna umgestaltet.

Traditioneller Standort

Einzig das Stammhaus der Bäckerei hatte bisher kein individuelles Konzept und verlor so mit der Zeit im Vergleich zu den beiden anderen Verkaufsstellen an Attraktivität. Pläne für eine Umgestaltung gab es schon lange, aber bei einem so traditionellen Standort war es natürlich klar, dass etwas ganz Besonderes her musste. Wie schon bei den beiden zuvor gestalteten Verkaufsstellen setzte das Ehepaar

wieder auf die bewährte Zusammenarbeit mit Korte Einrichtungen. Mit Korte-Außendienstler Harald Krebs verbindet Heinz und Ute Kugel ein langjähriges, vertrauensvolles Verhältnis. Mit ihm zusammen konnte das Ehepaar sich nach und nach seiner Wunschvorstellung des Stammhauses annähern. „Wir hatten eine Vision und haben sie gemeinsam in die Wirklichkeit umgesetzt“, sagt Heinz Kugel begeistert. Am 29.10.2009 war es dann soweit: Das neue Stammhaus wurde nach etwa einem Monat Umbauphase unter dem Namen Lahnstein 1875 wiedereröffnet. In der Zeit bis zur Eröffnung wurden die Kunden aus einem Verkaufsmobil vor dem Ladenlokal heraus versorgt. Der Laden selbst hatte bei der Eröffnung bereits eine kleine Deutschland-Reise hinter sich, schließlich stand er Anfang Oktober bereits auf der iba in Düsseldorf, wurde dort prompt für seine Farbgebung, Materialwahl und Funktionalität mit einer begehrten iba-trophy von BackMedia ausge-

zeichnet und avancierte darüber hinaus zum beliebten Fotoobjekt. „Ich hatte fast das Gefühl, wir hätten da eine Sehenswürdigkeit stehen, so viele Messebesucher haben sich zusammen mit dem Laden fotografieren lassen“, sagt Harald Krebs schmunzelnd.

Stimmiges Erscheinungsbild außen und innen

Dieser Ansturm ist allerdings gar nicht so verwunderlich, schließlich bietet der Laden auch viel zu sehen – eine opulente Warenpräsentation



Die zentrale Warenpräsentation zeigt sich abwechslungsreich und wandelbar. Sie bietet einen attraktiven Überblick über das breite Sortiment.

AUF DEN PUNKT GEBRACHT



■ Beim Betreten des Geschäfts lenkt die V-förmige Theke den Blick des Kunden sofort auf einen Bäckerarbeitsplatz, der sich im Zentrum des Ladens befindet. Ein ausladender Kronleuchter über und der Wachtel-Etagenofen in Nostalgie-Ausführung hinter dem Arbeitsplatz runden den hochwertigen Gesamteindruck ab und machen diesen Mittelpunkt der Theke zum absoluten Hingucker – und zur perfekten Präsentationsfläche handwerklicher Kompetenz.



■ Die drei-etagige Theke kann nicht nur komplett gekühlt werden und ist auf diese Weise multifunktional einsetzbar, sie lässt sich auch dank einer nach vorne ausziehbaren Frontscheibe einfach reinigen und ebenfalls von vorne bestücken. Die LED-Beleuchtung taucht die Produkte in ein warmes Licht, das sie besonders ansprechend aussehen lässt.



■ Zahlreiche Details sorgen für eine abwechslungsreiche Warenpräsentation: Die Produkte werden u.a. auf Etagern, Muffin- und Brezelständern, Schalen, Tortenplatten, unter Glaskuppeln oder auf französischen Bastmatten gezeigt.



Hinter dem nostalgischen Aussehen der geräumigen, drei-etagigen Theke verbirgt sich modernste Technik.

in der drei-etagigen Theke, viele nostalgische Details wie dekorative Brezel- oder Muffinständer, edle Materialien und demonstrierte Handwerklichkeit am integrierten Bäckerarbeitsplatz. Bereits von weitem ist das Lahnstein 1875 ein ab-

Der ausladende Kronleuchter ist ein auffälliger Hingucker und unterstreicht den hochwertigen Charakter des Ladens.



Auf beiden Seiten der zentralen Präsentationsfläche erstreckt sich die Theke V-förmig jeweils auf ca. 3 m Länge.

soluter Hingucker. Heinz und Ute Kugel haben nämlich nicht nur der Verkaufsstelle ein komplett neues Gesicht verpassen, sondern auch die Außenfassade des Hauses neu gestalten lassen, so dass der Laden perfekt in das eigentlich dafür viel zu moderne Gebäude passt. Angelehnt am neuen nostalgischen Logo, das ganz in Beige- und Brauntönen gehalten ist, wurde die Fassade des Hauses ebenfalls in diesen Farben gestaltet, die Front der Verkaufsstelle sowie die Säulen des Vordaches wurden in edler schwarzer Kassettenoptik verkleidet. Auf diese Weise kommen die hellen Schriftzüge besonders gut zur Geltung. Dieses sehr wertige und stimmige Erscheinungsbild setzt sich nahtlos im Innern des Lahnstein 1875 fort. Auch hier herrschen gedeckte Farben vor, die Materialien sind durchweg edel – Echtholz, Messing und Marmor prägen das Bild des Ladens.

Handwerk eindrucksvoll demonstriert

Beim Betreten des 78 m² großen Geschäfts lenkt die V-förmige Theke den Blick des Kunden sofort auf einen Bäckerarbeitsplatz, der sich im Zentrum des Ladens hinter einer auffälligen runden Präsentationsfläche befindet. Ein ausladender Kronleuchter über und der Wachtel-Etagenofen in Nostalgie-Ausführung hinter dem Arbeitsplatz runden den hochwertigen Gesamteindruck ab und machen diesen Mittelpunkt der Theke zum absoluten Hingucker – und zur perfekten Präsentationsfläche handwerklicher Kompetenz, schließlich lebt ein Aktionsplatz von der Aktion und die gibt es bei Kugel derzeit vormittags durch einen Mitarbeiter, der u.a. Brot, Brötchen und Focaccia-Fladen im Wachtel-Ofen backt. Produziert wird in der direkt an die Verkaufsstelle angrenzenden Backstube. Für die Zukunft ist geplant, nachmittags auch noch einen Konditor an den Arbeitsplatz zu stellen.

Ausgefallene Warenpräsentation

Das runde Präsentationselement vor dem Arbeitsplatz ziert unten an der Front das Logo auf dunklem Eichen-Holz, die freie Warenpräsentation hinter Glas zeigt sich abwechslungsreich und wandelbar. So wird auf verschiedenen Ebenen ein Auszug des breiten Warensortiments gezeigt, die Präsentationsformen sind dabei sehr ausgefallen. Neben den an einem nostalgischen Ständer baumelnden Brezeln liegt z.B. ein runder Apfelkuchen auf einer dekorativen, hohen Tortenplatte, davor sind Stuten und Zöpfe drapiert und Berliner werden auf einer aufwändig verzierten Eta-

gere ins rechte Licht gerückt. Auf diese Weise wird den Kunden auf einen Blick eindrucksvoll die Sortimentsvielfalt präsentiert und durch die freie Gestaltung kann die Fläche im Laufe des Tages mit wenigen Handgriffen den jeweiligen Anforderungen angepasst werden – egal, ob es darum geht, die Produkte der Tageszeit anzupassen oder gegen Abend mit weniger Ware noch immer einen guten Warendruck zu erzeugen.

Nostalgisches Design mit moderner Technik

Rechts und links dieser zentralen Präsentationsfläche erstreckt sich die Theke V-förmig – jeweils auf ca. 3 m Länge. Hinter ihrem nostalgischen Aussehen verbirgt sich modernste Technik: So kann sie nicht nur komplett gekühlt werden und ist auf diese Weise multifunktional einsetzbar, sie lässt sich auch dank einer nach vorne ausziehbaren Frontscheibe einfach reinigen und ebenfalls von vor-



Hinter dem rechten Teil der Theke erstreckt sich das Brotregal auf einer Länge von 3,20 m. Darüber prangt der Slogan „Aus Tradition und Leidenschaft“.

Anzeige

ne bestücken. Die LED-Beleuchtung taucht die Produkte in ein warmes Licht, das sie besonders ansprechend aussehen lässt. Da die LEDs selbst keine Wärme abstrahlen, ist keine zusätzliche Leuchtblendenkühlung erforderlich. Auch ein Gebäck mit Schokoladenüberzug kann den ganzen Tag unter den Lampen liegen ohne zu schmelzen.



Passend zum Erscheinungsbild des gesamten Ladens wurden antik wirkende, dunkle Holzische mit Klauenfüßen und dazu passende, geschwungene Holzstühle sowie eine entsprechende Holzbank mit dunkelbrauner Ledersitzfläche ausgewählt.

Auf jeweils drei Etagen wird das besonders breite Angebot Kugels optimal präsentiert. Bastmatten aus Frankreich auf den Ablagen vermitteln dabei eine luftigere Optik als massive Bleche. Natürlich muss das Verkaufsteam bei so viel Platz immer aufmerksam sein, damit die Theke nicht halbleer wirkt. So ist es entscheidend, die Ware rechtzeitig nachzulegen bzw. umzuarrangieren. Bereits vor der Eröffnung wurde die Theke mehrfach bestückt, zuerst auf der iba. Dort war Harald Krebs überrascht wie viel Ware tatsächlich in die Theke passt und so wurden verschiedene Bestückungsvarianten ausprobiert. Während der Eröffnung des Ladens war Krebs selbst zwei Tage vor Ort und hat u.a. auch beim Bestücken der Theke geholfen.

Zusätzlich zur Warenpräsentation



Kreative Warenpräsentation I: Dekorative Engelsfigur vor Porzellan-Etagere mit Berlinern.



Kreative Warenpräsentation II: Nostalgischer Brezelständer und Etagere mit Fettgebäck.

in der Theke werden auch oben drauf Produkte eindrucksvoll in Szene gesetzt. Nostalgische Muffinständer, kleine Kuchenglocken und große Glasbehälter sorgen für eine sehr ausgefallene und kreative Darstellung verschiedener Kleingebäcke. Diese vielen Details ergeben zusammen ein sehr stimmiges Erscheinungsbild, das das Flair längst vergangener Zeiten ausstrahlt. Von



Der Übergang zwischen Verkaufs- und Cafébereich wird auch durch einen wechselnden Fußbodenbelag verdeutlicht.

der Vision und Detailverliebtheit Kugels hat sich auch Harald Krebs anstecken lassen – und so hat er u.a. in den Niederlanden und den USA Trödelmärkte abgeklappert bis er die perfekten, allesamt authentischen Präsentationsmaterialien zusammenhatte. Zurück in Deutschland wurden diese dann noch einmal aufwändig aufgearbeitet.

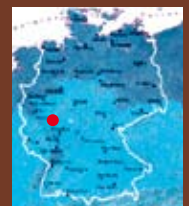
Passendes Kaffeekonzept

Hinter dem rechten Teil der Theke erstreckt sich das Brotregal auf einer Länge von 3,20 m. Darüber prangt der Slogan „Aus Tradition und Leidenschaft“. Die Kaffeezubereitung hat ihren Platz hinter der linken Thekenseite gefunden. Wie schon im Vienna setzt das Ehepaar auch im Stammhaus auf ein

Kaffeekonzept von Roman Schärf. Dazu haben die Verkäuferinnen alle Schulungen für den Umgang mit der Siebträgermaschine erhalten. Abgerundet wird das Kaffeekonzept durch das wunderschöne altmodische weiße Geschirr. Selbst das Menueboard, auf dem die Kaffeespezialitäten nicht nur namentlich, sondern auch immer mit einem Bild angezeigt werden, passt mit seiner ursprünglichen Gestaltung perfekt in den Laden. Die angebotenen Kaffeespezialitäten wurden – pas-



FACTS



Lahnstein 1875
(alle drei Verkaufsstellen vom Stammbetrieb Kugel's Backwelt werden als einzelne Firmen geführt)
Brückenstraße 11
56112 Lahnstein
02621/74 23
www.kugels-backwelt.de

Geschäftsführer: Heinz Kugel
Gegründet: 1933
Verkaufsstellen: 1

Mitarbeiter:
Produktion: 12
Verkauf: 6 + 1 Küchenmitarbeiterin
Fahrer: 1 Verwaltung: 1

Sortiment (Sorten):
Brot: 13 Brötchen: 8
Feingebäck: 30 Snacks: 15

Preisniveau (eigene Schätzung): mittel

Preise (Euro):
Brötchen: 0,28 Mischbrot 1 kg: 3,25
Spezialbrot 750g: 3,20 Obstplunder: 1,35
Berliner: 1,10 Tasse Kaffee: 1,55
Belegtes Brötchen: 1,75

Umsatz: k.A.

PRODUKTHIGHLIGHT

Lahnsteiner Traditionsbrot

Dieses 80/20 Roggenmischbrot wurde extra für das neu gestaltete Stammgeschäft aus der Taufe gehoben. Der Sauerteig für das Lahnsteiner Traditionsbrot reift im Eichenfass. Das Brot zeichnet sich durch eine stark ausgeprägte Kruste aus. Dafür sorgt eine lange Backzeit von 80 Minuten. Der 1.000 g Laib kostet 3,25 Euro.



Foto: Klaus Kugel

send zum nostalgischen Ansatz des Lahnstein 1875 – nach berühmten Zeitgenossen der Epoche wie Richard Wagner, Bismarck oder Freiherr von Stein benannt.

Verzehrt werden können diese Kaffeespezialitäten sowie die Snacks und Torten im Cafébereich, der sich links vom Eingang erstreckt. Insgesamt 30 Sitzplätze stehen den Kunden zur Verfügung. Passend zum Erscheinungsbild des gesamten Ladens wurden antik wirkende, dunkle Holztische mit Klauenfüßen und dazu passende, geschwungene Holzstühle sowie eine entsprechende Holzbank mit dunkelbrauner Ledersitzfläche aus-



Wie schon im Vienna setzt das Ehepaar Kugel auch im Stammhaus auf ein Kaffee-konzept von Roman Schärf. Selbst das Menüboard passt mit seiner nostalgischen Gestaltung perfekt in den Laden.

gewählt. Der Übergang zwischen Verkaufs- und Cafébereich wird auch durch einen wechselnden Fußbodenbelag verdeutlicht – finden sich vor der Theke kleine quadratische graue Fliesen, so wurde der Sitzbereich mit rustikalem, massivem Eichenboden ausgelegt.

Drei individuelle Einzel Firmen

Wie auch die beiden Verkaufsstellen hat das Stammgeschäft nach dem Umbau nun sein ganz eigenes Gesicht und passt damit wieder perfekt in die Kugelsche Backwelt. Schließlich werden alle drei Läden seit jeher als einzelne Firmen geführt, daher sollen sie sich auch individuell präsentieren. Das Büro ist für alle drei Firmen zu gleichen Anteilen zuständig, dafür wird allerdings auch von jeder Firma eine Büropauschale gezahlt. Ansonsten sind die Verkaufsstellen quasi Wiederverkäufer, die die im Stammbetrieb hergestellten Backwaren verkaufen. Auf diese Weise ist die wirtschaftliche Situation jedes Ladens sehr eindeutig zu sehen. Weitere Unterstützung bieten dabei auch die Vectron-Kassen, die sowohl untereinander, als auch mit dem Büro vernetzt sind und so eine genaue Warenkontrolle ermöglichen. Zudem haben alle Verkäuferinnen eine eigene Schublade, in die sie kassieren und für die sie selbst verantwortlich sind.

Mit dem Umbau des Stammgeschäfts ist das Ehepaar seiner Maxime – bestehende Geschäfte zu optimieren – treu geblieben. Eine Expansion des Unternehmens steht in nächster Zukunft nicht auf dem Plan. Wenn überhaupt, müsste sich dafür schon der perfekte Standort finden – denn mit weniger gibt man sich in Kugel's Backwelt nicht zufrieden, egal, ob es um die Qualität der Produkte, der Verkaufsstellen oder der Betriebsführung geht.

Saskia Galante/galante@backmedia.info/0234-9019911