



Backen als Schauspiel



Als Spektakel (lateinisch *spec-taculum* = Schauspiel, Augenweide, Anblick, auch Krach, Lärm) gilt allgemein ein Ereignis, das Aufsehen erregt. Wird etwas als „spektakulär“ bezeichnet, so ist das ein echtes Lob für die Publikumswirksamkeit.

Wenn von einem Backspektakel in Zusammenhang mit der Bäckerei „Die Lohner's“ die Rede ist, dann ist getrost davon auszugehen, dass dieses bei den Kunden wie auch in *Schlichtheit und klare Gestaltung der Einrichtung lenken nicht von den Produkten ab.*

der Bäckerfachwelt Aufmerksamkeit erringt. Was die Familie Lohner und Harald Krebs für Korte Einrichtungen gemeinsam als überaus attraktives, zeitgemäßes und effektives Verkaufskonzept entwickelt haben, erfüllt Ansprüche an ein *Spec-taculum* in jeder Beziehung. „Kundenfrequenz wie Umsatz haben sich nach dem Umbau zum Back-Spektakel um ein Drittel erhöht, und über mangelnden Besuch von anderen Bäckern können wir uns auch nicht beklagen“, weiß denn auch Frank Schmitz, als Leiter bei Lohner's zuständig für das Konzept.

Die Lohner's

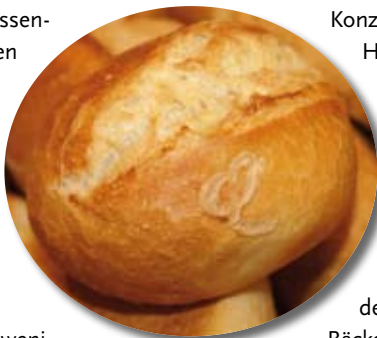
Ihr Back-Spektakel im Rewe Markt in Adenau ist auch für „Die Lohner's“ eine Bäckerei der besonderen Art. Gemeinsam mit Korte Einrichtungen entstand ein Konzept, das multipliziert werden soll.



Das Brot wird frisch und duftend dem Kunden so nah wie möglich gebracht. Das Regal trennt außerdem den Verkauf vom Snack- und Kaffeebereich.

Neu gedacht

108 Filialen betreibt das Bäckereiunternehmen in Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen und Hessen. Eine davon seit vielen Jahren bereits im Rewe Markt in Adenau. Auf den ersten Blick ein Markt wie viele andere, die Bäckerei aus Polch ist dort schon seit 1996 in der Vorkassenzone mit einem guten Backwarenangebot, einem Ladenofen, einem Kaffeeauto-



Nur echt mit dem eingepprägten L – das original Lohner Brötchen.

maten und einigen wenigen Sitzplätzen vertreten. Doch die Ladeneinrichtung war in die Jahre gekommen und eine Erneuerung des Marktauftritts notwendig. Als die Umbaupläne reiften, war rasch klar, dass so, wie sich Bäckereimarkt und Kundenansprüche weiterentwickelt

hatten, auch das dort gezeigte Verkaufskonzept auf neue Füße gestellt werden musste.

Zeit also für Lohner und Harald Krebs die gesamte Fläche neu zu planen, dazu Ideen zu sammeln und daraus ein neues, interessantes, Kunden begeisterndes, kurz spektakuläres Konzept zu entwickeln.

Herausgekommen ist das Back-Spektakel.

Nach einem Umbau von drei Wochen wurde es am 21.11.2008 eröffnet.

Heute geht der Kunde im Übergang zur Bäckerei an einem neuen Sitzbereich mit Tischen, Stühlen und Bänken vorbei, der sich auch durch den Fußboden in dunkler Dielenoptik vom Terrazzoboden des Supermarktes deutlich abhebt.

Frontal vor der Theke stehend präsentiert sich über eine Breite von



Die Ladenplanung betont die Backwarenkompetenz der Bäckerei und hebt das „Back-Spektakel“ durch das gemauerte Gewölbe über den Öfen besonders hervor.



DAS SAGT FRANK SCHMITZ:

„Das „Back-Spektakel“ hat unsere Erwartungen noch übertroffen. Die Neuplanung des Standortes mit der Ausrichtung auf das Backen auch im Holzbackofen und das Zeigen der Arbeit vor dem Ofen war ein echter Glücksfall. Wir werden einfach auch mit dem Aspekt der handwerklichen Arbeit eines Bäckers viel stärker wahrgenommen. In das Konzept sind viele gute Ideen eingeflossen. Besonders die neue Art der Brotpräsentation wird sehr gut angekommen.“

AUF DEN PUNKT GEBRACHT



■ Adenau liegt am Nürburgring, entsprechend setzt man auch am Sonntag auf sehr viele Gäste, die diese traditionsreiche Rennstrecke nicht nur zu den großen Rennereignissen besuchen. Nicht nur für diese wurde im Sitzbereich ein Bildschirm installiert, der stets Live-Bilder von der Rennstrecke zeigt.



■ Da verschiedene Brotspezialitäten nur aus dem Teig gestochen und nicht mehr gewogen werden, erhielt die Theke ein bei Bedarf ausfahrbares Element für eine Waage. Der aus dem Wiegen resultierende Preis wird dann direkt an die Kasse übermittelt.

■ Die Brotschneidemaschine fand ihren Platz unterhalb des mit 3,60 m Länge recht großen Brotregals. Für die Tüten wurde ein praktisches kleines Lagerregal eingepplant.



■ Für das Getränkeangebot wurden entsprechende Kühlzüge unterhalb der Theke eingepplant.

■ Am Serviceregal kann sich der Kunde selbst mit Löffeln, Zucker etc. versorgen. Das macht den Ablauf an der Theke schneller und verkürzt die Wartezeiten für die folgenden Kunden.



■ Hier lässt sich gut arbeiten. Die Snackstation ist praktisch durchgehend im Gebrauch.

■ Der Rewe Markt ist natürlich nur an sechs Tagen geöffnet. Darum musste eine Abtrennung geschaffen werden. Diese besteht – wie hier von Harald Krebs demonstriert – nicht wie sonst üblich aus festen Glastüren, sondern aus einer Art Vorhang, der leichter, günstiger ist und schneller zur Seite geschoben werden kann, dennoch aber jegliches Eindringen verhindert.



Das Brotregal hinter der einlagigen Trockentheke ist dreietagig. Fragen zur Kompetenz als Bäcker und Brotlieferant stellen sich da nicht!

7,50 Metern eine Bäckerei mit Theke, klassischem hinteren Brotregal, großer, auffälliger Brotpräsentation innerhalb der Thekenlinie, ein optisch durch ein Steingewölbe und das Schild Lohner's Back-Spektakel stark betonter Arbeitsbereich mit Holzbackofen sowie eine Kühl- und Snacktheke mit Service- und Kaffeebereich.

Nach rechts blickend schaut der Kunde auf einen weiteren Sitzbereich, der, ebenfalls auf roten und mangofarbenen Polstern, zum entspannten Sitzen oder Plaudern je nach Tageszeit bei einer Tasse Kaffee, einem Frühstück, einem belegten Brötchen oder einem Stück Torte oder Kuchen einlädt. „Korte Einrichtungen bzw. Harald Krebs haben mit uns komplett neu geplant und wir haben uns wegen der optimalen Raumaufteilung am Ende für diese Variante entschieden, auch wenn sie durch die notwendige Verlegung der Toiletten im Umbau sicher nicht die preiswerteste Lösung war“, erinnert sich der Inhaber, Bäckermeister Achim Lohner.

Backen im Zentrum

„Bäcker – schon immer“, heißt es bei Lohner. Allerdings wurde das Bäckerhandwerk in Adenau neu demonstriert. Die Idee hinter dem Backspektakel ist eigentlich einfach – hier wird gebacken. Und zwar nicht dreimal am Tag je vier Bleche Brötchen in einem kleinen Ofen, sondern den ganzen Tag über, in einem Häussler Holzbackofen mit automatisierter Pelletbefeuerung. Und wegen der großen Menge an verschiedenen vor Ort frisch gebackenen Kleingebäcken, die heute an guten Tagen bereits die Zahl von 10.000 normalen Brötchen überschreitet, außerdem in zwei großen Debag City

Den ganzen Tag über wird frisch belegt. Der Anblick in der Theke wechselt mehrmals täglich.



Kühlung und Snacktheke sind ebenfalls gerade aufgebaut, so ist die Ware besonders nah am Kunden.

Monsun Heißluftöfen mit Platz für 2 x 14 Ladenbleche. Verschiedene Brotspezialitäten – hergestellt aus Teigen, die in Kisten aus der Produktion in Polch angeliefert werden. Hefemäuse, Pizza, große runde Blechkuchen, Streuselkuchen u. v. m. werden von Simon Link und Katrin Levaschinski, die eigens für diesen Bereich eingestellt wurde, frisch vor den Augen der Kunden hergestellt und gebacken. Bei Öffnungszeiten von 7 bis 22 Uhr, sonntags von 8 bis 18 Uhr, wird ab 6 Uhr laufend in allen Öfen gebacken. Adenau liegt am Nürburgring, entsprechend setzt man auch am Sonn-





Beim Brotregal fand viel Echtholz Verwendung.

von Hefezöpfen und dem Belegen der Streuselkuchen zusehen und anschließend natürlich direkt probieren.“ Spektakulär für die Kunden ist natürlich das Backen selbst, sie sehen wie die Flamme im Holzbackofen lodert, erleben das Einschließen mit dem Hand-

tag auf sehr viele Gäste, die diese traditionsreiche Rennstrecke nicht nur zu den großen Rennereignissen besuchen. Nicht nur für diese wurde im Sitzbereich ein Bildschirm installiert, der stets Live-Bilder von der Rennstrecke zeigt. Wer schon einmal erlebt hat, was nah am Nürburgring an einem normalen Wochenende und erst recht an einen Rennwochenende, wie kürzlich beim ersten Lauf zur Deutschen Tourenwagen Meisterschaft DTM oder beim 24-Stunden Rennen, los ist, der weiß, dass an so einem Tag Kapazitäten bis zum Anschlag ausgenutzt werden müssen, um die Kundenachfrage zu erfüllen. Und auch das Genießer-Frühstück am Sonntag hat sich seit der Einführung im März prima entwickelt.

Aufarbeiten live

Ein 1,50 m breiter fahrbarer Holzarbeitstisch, gut einsehbar für die Kunden vor der Theke, dient zum Aufarbeiten. „Mit dem „Back-Spektakel“ haben wir eine Bäckerei der besonderen Art geschaffen, wo wir dem Kunden ein Stück traditionelles Bäckerhandwerk von der Aufarbeitung bis zum Abbacken, u. a. direkt vor Ort im Holzbackofen, zeigen. Wer z. B. im Café sitzt, kann das Backen live erleben, beim Aufheizen des Ofens die Flammen schlagen sehen oder dem Rundwirken von speziellen Brotsorten, dem Schlingen

schießer und riechen den Duft der frischen Brote, wenn sie aus dem Ofen gezogen werden. Ebenso spektakulär ist aber auch die Präsentation der frisch gebackenen Brot- und Kuchen-spezialitäten in dem mittig unter dem Gewölbe stehenden Thekenelement. „Der Wareindruck, der dadurch erzeugt

Rot, Mango, Braun und Gelb – kräftige Farben bestimmen das Bild im Sitzbereich.

planung, die es geschafft hat, diesen Schwerpunkt auch herausragend zu gestalten. Das geschieht zum einen durch das gemauerte, aus der Deckenlinie herausragende Gewölbe über den Öfen, das den ursprünglichen Charakter des Backens noch einmal betont und natürlich auch durch die Art der Präsentation. Das Brot wird frisch und duftend dem Kunden so nah wie möglich gebracht. Zentral, mittig, in einem halbhohen, fahrbaren Regal wie ein Tisch sieht er das in zwei Ebenen gezeigte Brot nur durch eine Glasscheibe getrennt. „Er hört förmlich, wie bei uns die Frische knackt“.

Das Präsentationselement steht zur Betonung leicht aus der übrigen gerade verlaufenden Thekenlinie (Holz: Siam Golden Teak, umlaufender Schwarzkeil zur Betonung) hervor. Auch die anderen Theken (Trockentheke mit 2,80 m Länge, Aktionstheke 1,90 m, Kühlung und Snacktheke 3 m) selbst sind gerade aufgebaut, so ist die Ware besonders nah am Kunden. Mit verschiedenen untergesetzten Elementen lässt sich nicht nur täglich, sondern auch mehrfach täglich leicht ein neues Bild in der Präsentation erzielen.

Bewusst wurde an der Brottheke kein spezieller Rammschutz installiert, die Transparenz steht im Vordergrund. An den übrigen Theken dient die eckige Taschenablage aus Edelstahl als Schutz.

Als Glas findet ein so genanntes ESG-Glas Verwendung, ein Sicherheitsglas, das ähnlich einem Verbundglas nicht splittert. Alle Theken haben gerade Scheiben, so ist die Ware besonders nah am Kunden.

Das normale Brotregal hinter der einlagigen Trockentheke ist dreietagig und dazu noch 3,60 Meter lang, abzüglich des Platzes für die untergebaute Brotschneidemaschine. Fragen zur Kompetenz als Bäcker und Brotlieferant stellen sich da nicht! Passend zum handwerklichen Charakter des Back-Spektakels wurde das Regal bis hin zu den Brotauflagen überwiegend aus Holz gefertigt. Schlichtheit und Einfachheit mit sehr klaren Linien lenken nicht vom Produkt ab. Im oberen Bereich sind wechselbare Bilder einsetzbar. So wird u.a. auch auf das Angebot an Bio-Brotten aufmerksam gemacht.



Der vordere Sitzbereich mit 18 Sitzplätzen wurde neu geschaffen.

wird, ist direkt im Umsatz spürbar“ so die Erfahrung von Frank Schmitz. Da verschiedene Brotspezialitäten nur aus dem Teig gestochen und nicht mehr gewogen werden, erhielt die Theke ein bei Bedarf ausfahrbares Element für eine Waage. Der aus dem Wiegen resultierende Preis wird dann direkt an die Kasse übermittelt.

Spektakulär ist aber auch die Laden-

HYGIENE

Der Präsentationstisch ist fahrbar, was die Reinigung natürlich enorm erleichtert. Mit verschiedenen untergesetzten Elementen und relativ einfachen Mitteln lässt sich nicht nur täglich, sondern auf Wunsch auch mehrfach täglich ein neues Bild in der Präsentation erzielen.

Der Sockel hat eine Edelstahlverkleidung zur leichteren Reinigung.

Auch wenn er wie Pflaster aussieht, der Bodenbelag ist einfach nass zu reinigen.



PRODUKTHIGHLIGHT

Oppa Josef

Oppa Josef ist ein nach dem Gründer der Bäckerei benanntes Roggenmischbrot, hergestellt mit Sauerteig und vor Ort aufgearbeitet und im Holzbackofen gebacken. Das Brot wird individuell gewogen. 1.000 g kosten 3,40 Euro.



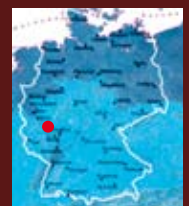
Kaffee und Snacks

Auch wenn es schon vor dem Umbau ein Angebot an belegten Brötchen gab, in der neuen Theke präsentieren sich die leckeren Snacks, die vor Ort belegt werden, noch frischer und appetitlicher. Selbstverständlich gibt es einen Merrychef zum Erwärmen diverser Snacks. Für das Getränkeangebot plante Harald Krebs entsprechende Kühllzüge unterhalb der Theke ein.

Neu ist das Kaffeekonzept. Es basiert auf einem Halbautomaten (Rancilio), der zwar sicher mehr Arbeit macht als ein Vollautomat, der dazu aber dem Kunden die Kaffeekompetenz



FACTS



Achim Lohner GmbH & Co. KG
Rudolf-Diesel-Str. 18
D-56751 Polch
02654 / 9484 - 0
www.die-lohners.de

Objekt: Rewe Markt, Adenau, Gewerbegebiet im Broel

Geschäftsführer: Achim Lohner
Gegründet: 1912
Verkaufsstellen: 110

Mitarbeiter: 1100
Produktion incl. Fahrer: 320
Verkauf: 750 Verwaltung: 30

Sortiment (Sorten, in Klammern Bio):
Brot: 30 (6) Feingebäck: 30
Brötchen/Kleingebäck: 25 (4)
Snacks: 30 Schnitten: 10

Preisniveau (eigene Schätzung): hoch

Preise (Euro):
Brötchen: 0,29 Mischbrot 1 kg: 2,70
Spezialbrot 750g: 2,65 Obstplunder: 1,30
Berliner: 0,90 Tasse Kaffee: 1,30
Belegtes Brötchen: ab 1,50

und mehr Kaffeekultur vermittelt. Das Kaffeekonzept mit Spezialitäten wird sicher ebenso multipliziert wie das „Back-Spektakel“, das bis heute zweimal realisiert wurde. Ganz sicher wird es aber noch viele Aufführungen auch an anderen Schauplätzen geben. Im Snack- und Servicebereich gibt es zu den 18 im vorderen Bereich weitere acht Sitzplätze und einen kleinen Serviceblock, wo sich die Kunden mit Zucker, Milch, Löffeln etc. versorgen können. Zwei verschiedene Böden, vor der Theke in Pflasterstein-Optik und im Sitzbereich als Holzimitat, spiegeln die unterschiedlichen Bereiche.

Die Lohners

Seit 1979 leiten „Die Lohner’s“ das Familienunternehmen mit Vorbildcharakter. Mitarbeiter, die sich rundum wohl fühlen und gerne zur Arbeit kommen, qualitativ hochwertige Backwaren und zufriedene Kunden haben für Bäckermeister Achim Lohner und seine Ehefrau Ellen absolute Priorität. Die „Großfamilie“, das sind 1025 Mitarbeiter in zur Zeit über 100 Filialen. Außerdem werden insgesamt 70 Lehrlinge in der Backstube, im Verkauf und in der Verwaltung ausgebildet, wobei allein im Jahr 2008 von 30 Prüflingen nach

bestandener Gesellenprüfung 29 bei Lohner’s eine Festanstellung fanden. Zahlreiche Preise und Auszeichnungen sprechen für die hervorragende Qualität der Produkte und die beispielhafte Unternehmensfüh-



Frischer geht's nicht. Katrin Levaschinski präsentiert den großen Obstkuchen, der direkt aus dem Ofen kommt.



rung. So erhielten „Die Lohner’s“ im Jahr 2008 u.a. den großen Preis des Mittelstandes.

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

Spektakulär für die Kunden ist das Backen, sie sehen wie die Flamme im Holzbackofen lodert und erleben das Einschießen.

Anzeige