



CHANCE genutzt

Als sich der Bäckerei Reuther die Gelegenheit bot, die Fläche ihrer Filiale in der Ostbahnstraße in Landau in der Pfalz zu verdoppeln, nutzte man die Gunst der Stunde und ließ sich von Korte Einrichtungen eine komplett neue, auf natürlichen Materialien basierende Verkaufsstelle gestalten – gemütlicher Sitzbereich, erweitertes Snack-Angebot und professionelles Kaffeekonzept inklusive.

Bereits seit 1990 betreibt die Bäckerei Reuther die Verkaufsstelle in der Ostbahnstraße in Landau in der Pfalz. Damals übernahm man allerdings auch die Einrichtung, die noch aus den siebziger Jahren stammte und dieses Erscheinungsbild behielt das Geschäft, bis sich schließlich eine Chance bot, die Jens Reuther, in vierter Generation im Unternehmen tätig, und sein Vater Richard, der sich heute weitgehend aus dem aktiven Geschäft zurückgezogen hat, sofort erkannten und nicht ausschlagen konnten: Die neben der Filiale liegenden Gewerberäume wurden frei und so ergab sich die Möglichkeit, die Ladenfläche nahezu zu verdoppeln. Der Bauantrag wurde bereits im März vergangenen Jahres gestellt. Da es sich aber um ein wunderschönes denkmalgeschütztes Haus handelt, dauerten viele

Entscheidungen und Genehmigungen etwas länger. Schließlich wurde die neue Filiale aber noch im Jahr 2010 eröffnet, und zwar am 16. Dezember, nach vier Wochen Umbauphase.

Freundliche, offene Gestaltung

Wirkte der Laden durch die abgehängte Decke, die räumliche Beengtheit und die veraltete Einrichtung vorher dunkel und trist, so strahlt er nun das genaue Gegenteil aus. Glück für die Familie Reuther: Über der abgehängten Decke kam eine erstaunliche Raumhöhe zum Vorschein, die den Laden optisch bereits öffnet. Die freundliche, offene Gestaltung und die vorwiegend hellen Töne der Einrichtung tun ein Übriges dazu. Wer den Laden nun durch die gläserne Automatiktür betritt, steht direkt vor der Theke. Die einetägige, kubische Konstruktion hat eine Front aus Fichtenholz, im unteren

Bereich gebürstet und gekalkt, im oberen geweißt. Die Arbeitplatte wurde aus Granit gefertigt. Dazu kommen Streben, eine Taschenablage und Beschläge aus schwarzem Metall, das nicht nur einen dekorativen Kontrast zum Holz bildet, sondern auch die gewünschte handwerkliche Optik unterstützt.

Großzügige Snackzubereitung

Vom Kunden gesehen ganz links an der Wand schließt die Theke mit einem großzügigen Arbeitsplatz ab. In diesem Bereich wurde die Wand mit klassischen weißen Fliesen verkleidet, das ist nicht nur hygienisch, sondern vermittelt auch die typische „Bäckeroptik“. Hinter Glas werden hier Snacks frisch belegt, dazu hat man eine Saladette integriert. Daneben befindet sich eine Heitheke, in der Leberkäse, Frikadellen, Schnitzel u.. angeboten werden. Außerdem steht an der Rückwand der Snackzubereitung auch der Wiesheu-Ladenbackofen. Reuther liefert nur ein kleines Sortiment in die Filialen, der Großteil an Brötchen, Baguettes und Brezeln sowie

auch verschiedene Feingebäcke, vor allem auf Croissantbasis, werden vor Ort gebacken. An die Snackzubereitung schließt sich die Trockentheke an, in der Teilchen und anderes Gebäck großzügig auf einer



Etage präsentiert werden. Hinter diesem Thekenabschnitt steht das Brotregal und davon ist Jens Reuther besonders angetan: „Unser Ziel in diesem Laden war es, das Handwerkliche unseres Betriebs zu betonen und vor allem die Ware klar in den Vordergrund zu stellen. Das Brotregal mit seinen natürlichen Buchenrosten und dem schlichten Design erfüllt beides hervorragend.“ Auf zwei Etagen wird das Brotsortiment der Bäckerei präsentiert. Besonderer Clou: Die Brtchenschtten

im unteren Bereich des Regals verfügen über einen schräg stellbaren Boden, wodurch sich der Warendruck über den gesamten Tag auf besonders einfache Weise halten lässt. Auch wenn nur noch weniger Brötchen da sind, wirken die Schütten gut gefllt. ber dem Brotregal wurden vier Bilderrahmen platziert, in denen Reuther wechselnde Angebote präsentiert. Die Bilder lassen sich einfach wie bei einem handelsüblichen Wechselrahmen austauschen. Auf diese Weise ist Reuther flexibel und erreicht dank der Holzrahmen zugleich eine sehr wertige Optik der Werbemaßnahmen.

Zentrale Präsentationsfläche

Rechts neben dem Trockenabschnitt wird die Theke – genau in ihrer Mitte – von einer zentralen Präsentationsfläche unterbrochen. In diesem Bereich wurde die Fichten-Front der Theke aufgehoben, stattdessen erinnert die Gestaltung an einen Arbeitstisch, dessen Front komplett verglast ist, so dass auch im unteren Bereich Produkte in drei großen flachen Körben präsentiert werden können. Die

Wirkte der Laden vor dem Umbau dunkel und trist, so strahlt er nun das genaue Gegenteil aus.





In der Mitte wird die Theke von einer zentralen Präsentationsfläche unterbrochen. Die Dekoration wechselt im Laufe des Tages, die Produkte werden dabei immer liebevoll in Szene gesetzt.

Dekoration wechselt im Laufe des Tages, die Produkte werden dabei immer liebevoll in Szene gesetzt. Dazu kommen auch verschiedene Dekorationsartikel zum Einsatz wie z.B. Körbe oder unterschiedlich hohe Platten. Absoluter Hingucker ist ein kleines Dekofahrrad aus Metall, das auf mehreren Platten die runden Kuchen der Bäckerei ausgefallen in den Fokus rückt.

Überarbeitetes Snackkonzept

An diese Ausstellungsfläche schließt sich der gekühlte Teil der Theke für die Präsentation von Snacks und Torten an. Vor dem Umbau war das Belegsystem laut Reuther chaotisch. Es gab keine festgelegten Snacks, stattdessen wurde wahllos jedes Brötchen mit jedem Belag veredelt. Daher waren die Snacks jeden Tag unterschiedlich und die Kunden hatten kaum eine Chance, einen Snack, der ihnen vielleicht besonders gut geschmeckt hatte, noch einmal genauso zu bekommen. Darüber hinaus war aufgrund der fehlenden Vorgaben auch kaum eine sichere Kalkulation möglich. Mit dem Umbau hat sich Korte-Mitarbeiter Harald Krebs auch den Snacks angenommen, kennt er sich doch in diesem Bereich ebenfalls gut aus. Nun bietet die Bäckerei täglich etwa 8 bis 9 verschiedene belegte Snacks



DAS SAGT JENS REUTHER:

„Das ist der erste Laden, den wir zusammen mit Korte Einrichtungen gebaut haben und ich muss sagen, die Chemie hat sofort gestimmt. Ich hatte ein paar Ideen im Kopf und Harald Krebs von Korte hat sie sofort erkannt und perfekt umgesetzt. Dabei ging sein Einsatz weit über den reinen Ladenbau hinaus – selbst bei der Eröffnung hat er tatkräftig mit angepackt. Wir sind rundum zufrieden mit dem Ergebnis.“



Wer den Laden durch die gläserne Automattür betritt, steht direkt vor der Theke. Die einetägige, kubische Konstruktion hat eine Front aus Fichtenholz, im unteren Bereich gebürstet und gekalkt, im oberen geweißt. Die Arbeitsplatte wurde aus Granit gefertigt. Dazu kommen Streben, eine Taschenablage und Beschläge aus schwarzem Metall.

in der Theke an. Für jeden Snack gibt es Belegvorgaben, eingängige Namen erhöhen den Wiedererkennungswert. „Es fällt den Kunden leichter sich zu erinnern, dass ihnen beim letzten Mal das Fitness-Eck oder die Vesper-Stange gut geschmeckt hat, anstatt sich zu merken, was da alles drauf war“, weiß Reuther nach einem knappen halben Jahr Erfahrung. Und der Erfolg gibt ihm Recht: Seit der Wiedereröffnung verkauft die Bäckerei etwa die doppelte Menge an belegten Brötchen wie vorher – und kann zudem höhere Stückpreise verlangen.

Professionelles Kaffeekonzept

Präsentiert werden die Snacks nun sehr dekorativ gestapelt auf langen Holzbrettern – zunächst eine Umstellung für das Verkaufsteam: „Gerade in den ersten Wochen musste ich immer hinterher sein und kontrollieren, dass die neue Art der Anordnung auch eingehalten wird. Klar, alles Neue braucht eine Weile bis es reibungslos läuft“, sagt Reuther. Unter anderem aus diesem Grund hat er sich kürzlich entschieden, die Verkaufsführung im Betrieb zu übernehmen: „Unsere Läden werden sehr menschlich geführt und es ist ungeheuer schwierig, jemanden zu finden, der unsere Firmenphilosophie genauso umsetzt, wie ich mir das vorstelle.“ Neben dem Vorteil, dass er so näher am Tagesgeschäft in den Filialen ist, ist auch der Marketingeffekt nicht außer Acht zu lassen, denn die Kunden wissen es zu schätzen, wenn der Chef selbst vor Ort präsent ist. Auf diese Weise konnte er z.B. auch bei der Einarbeitung in das neue Kaffeekonzept



Hinter der Trockentheke wurde das Brotregal platziert, das auf ansprechende Weise das Brotsortiment der Bäckerei präsentiert.



Das Kaffeekonzept wurde komplett von Schärf geliefert – von der Siebträgermaschine über das Zubehör bis hin zu den Mitarbeiterschulungen.

im Laden in Landau mitwirken. Dieses wurde komplett von Schärf geliefert – und zwar von der Siebträgermaschine über Zubehör wie Geschirr und Menuboard bis hin zu den Mitarbeiterschulungen. Das hat natürlich seinen Preis, aber die Rundum-Betreuung sei das auch wert, so Reuther. Im neuen Laden wurde die Kaffeezubereitung passend hinter der Snack- und Tortentheke platziert. Vor der Rückwand in Betonoptik werden die Maschine, das Zubehör und das dekorative Menuboard hervorragend in Szene gesetzt.



Die Snacks werden sehr dekorativ auf langen Holzbrettern präsentiert. Belegt werden sie frisch an einer großzügigen Belegstation vor den Augen der Kunden, dazu hat man eine Saladette integriert. Daneben befindet sich eine Heitheke, in der Leberkäse, Frikadellen, Schnitzel u.. angeboten werden.

Sitzbereich mit ausgefallenem Hingucker

Bisher setzt Reuther ausschließlich in den nun zwei Verkaufsstellen mit Sitzbereich auf Siebtrgermaschinen – vor dem Umbau gab es in der Filiale in der Ostbahnstraße aufgrund der beengten Platzverhältnisse nur ein paar Stehtische. Doch mit der Erweiterung der Laden-

flche von ca. 40 auf nun etwa 80 m² gab es endlich auch genügend Platz für einen gemütlichen Sitzbereich mit 22 Plätzen. Dieser befindet sich rechts von der Eingangstür. Der Übergang vom Verkaufs- zum Sitzbereich wird zum einen durch einen Wechsel des Bodenbelags von Fliesen in Schieferoptik zu Eichenboden deutlich gemacht und zum anderen

dient eine Treppe zu den in einem erhöhten Bereich gelegenen Toiletten als eine Art Raumteiler. Grundsätzlich herrscht im Laden dank einer speziellen Akustikdecke trotz der Raumhöhe eine angenehme Gesprächsatmosphäre. Nicht nur der Boden im Sitzbereich ist aus Eiche, auch die Möbel wurden alle aus gelter Eiche gefertigt, die Sitzflächen bezogen

Sowohl im Sitzbereich als auch vorne vor der Snackzubereitung, wo sich auch noch einmal drei Stehtische für den eiligen Kunden befinden, werden die Wände von Schwarz-Weiß-Bildern aus der Produktion geziert. Absoluter Hingucker ist ein riesiger Metallkronleuchter, der fast den gesamten Sitzbereich überspannt.



mit schwarzem Kunstleder. Zur Auswahl stehen den Kunden sowohl Stühle und Hocker als auch eine lange Bank, die vor einer dekorativen Wand in Steinoptik platziert wurde. Die übrigen Wände im Laden sind vorwiegend schlicht und hell

gehalten. Sowohl im Sitzbereich als auch vorne vor der Snackzubereitung, wo sich auch noch einmal drei Stehtische für den eiligen Kunden befinden, werden die Wände von Schwarz-Weiß-Bildern aus der Produktion geziert, die wiederum die Handwerklichkeit der Bäckerei unterstreichen. Im Sitzbereich wurden zudem zusätzlich zu den Bildern einige Slogans an die Wand geschrieben wie z.B. „Brote aus hauseigenem Natursauerteig“ oder „alt überlieferte Rezepturen“. Absoluter Hingucker ist ein riesiger Metallkronleuchter, der fast den gesamten Sitzbereich überspannt – eine Maßanfertigung, die Reuther mit viel Glück einer Brauerei abkaufen konnte. „Ich bin sehr froh, dass ich diesen Kronleuchter bekommen habe. Alle anderen, die ich zuvor gesehen hatte, waren viel zu klein. Das war ein wahrer Glücksgriff“, erzählt er. Bei der übrigen Beleuchtung im Geschäft, wie z.B. bei den sieben großen Metall-Pendelleuchten über der Theke, setzt Reuther vorwiegend auf Natrium-Dampf-Lampen.

ten die Erwartungen dann bei Weitem überschreiten, denn schon jetzt kann er eine Steigerung von 42 % seit dem Umbau verzeichnen und damit zufrieden sagen: „Dieser Umbau war absolut die richtige Entscheidung.“

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

AUF DEN PUNKT GEBRACHT



■ In der Mitte wird die Theke von einer zentralen Präsentationsfläche unterbrochen. Die Dekoration wechselt im Laufe des Tages, die Produkte werden dabei immer liebevoll in Szene gesetzt.

■ Absoluter Hingucker ist ein riesiger Metallkronleuchter, der fast den gesamten Sitzbereich überspannt – eine Maßanfertigung, die Reuther mit viel Glück einer Brauerei abkaufen konnte.



■ Die Snacks werden sehr dekorativ auf langen Holzbrettern präsentiert. Täglich werden etwa 8 bis 9 verschiedene belegte Brötchen angeboten. Für jeden Snack gibt es Belegvorgaben und eingängige Namen erhöhen den Wiedererkennungswert.

■ Das Kaffeekonzept wurde von Schärf geliefert – und zwar von der Siebträgermaschine über Zubehör wie Geschirr und Menueboard bis hin zu den Mitarbeiterschulungen.

PRODUKTHIGHLIGHT



Houschder Wickelbrot

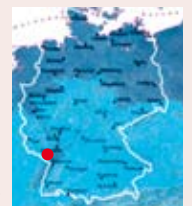
Das Rezept für dieses rustikale 60/40-Roggenmischbrot stammt noch von Jens Reuthers Großvater. Das Brot ist in der Region so bekannt und beliebt, dass die Kunden zum Teil weite Anfahrtswege auf sich nehmen. Etwa 260 Houschder Wickelbrote verkauft die Bäckerei täglich. Ein 1 kg Laib kostet 3,00 Euro.

Optimistisch in die Zukunft

Wenn die Baustelle, die derzeit große Teile der Ostbahnstraße in Landau in Anspruch nimmt, im kommenden Sommer verschwunden und damit auch der Bürgersteig neu gestaltet und verbreitert ist, soll in den warmen Monaten zusätzlich zum Innensitzbereich auch eine Außenbestuhlung dazukommen. Mit Hilfe der beiden breiten Fensterfronten links und rechts der Automatiktür, die sich komplett öffnen lassen, kann der Laden dann in ein luftiges Straßencafé verwandelt werden. Außerdem erhofft Reuther sich nach Fertigstellung der Bauarbeiten weitere Umsatzzuwächse – und diese dürf-



FACTS



Bäckerei Reuther GmbH
Hauptstraße 158
76879 Hochstadt
06347/9723-0
www.baekerei-reuther.de

Objekt: Ostbahnstraße 22
76829 Landau i. d. Pfalz

Inhaber: Richard Reuther
Gegründet: 1910
Verkaufsstellen: 12

Mitarbeiter:
Produktion: 16 + 4 Reinigungskräfte
Verkauf: 65
Logistik (Fahrer): 4 Verwaltung: 6

Sortiment (Sorten):
Brot: 25 Brötchen: 15
Feingebäcke: 20 Snacks: ca. 15

Preisniveau (eigene Einschätzung): hoch

Preise (Euro):
Brötchen: 0,30 Mischbrot 1 kg: 3,00
Spezialbrot 750 g: 2,80 Obstplunder: 1,35
Berliner: 1,00 Tasse Kaffee: 1,60
Belegtes Brötchen: 1,95-2,55

Umsatz: 3,5 Mio. Euro