



# ZIEL:

## Einzigartig sein

Für sein Bäckerei-Café im Bahnhof in Villingen hat sich Klaus Tritschler in vielen Bereichen auf Neuland begeben. Zusammen mit Korte Einrichtungen entstand ein großes Geschäft mit hohem Gastronomieanteil, das aber vor allem die handwerkliche Arbeitsweise des Unternehmens in den Fokus rückt.

**K**laus Tritschler, Obermeister der Bäcker-Innung Schwarzwald-Bodensee, hat an seinen Betrieb vor allem einen Anspruch. Er möchte einzigartig sein – mit seinen Produkten, mit seiner Qualität, mit dem Service. Aus diesem Grund setzt er nicht auf Expansion um jeden Preis, sondern vielmehr auf eine Optimierung auf bestehender Fläche.

*Zu den unterschiedlichen Sitzsituationen im Cafébereich zählt eine Lounge-Ecke mit roten Sesseln, kleinen Hockern und niedrigen Tischen.*

Gegründet wurde die Bäckerei 1954 von Klaus Tritschlers Eltern. 1987 eröffnete Tritschler als Angestellter seines Vaters eine Holzofenbäckerei, 1993 übernahm er dann den gesamten Betrieb. Seitdem setzt er auf ständige Erhaltung und Verbesserung der Qualität. Heute betreibt das Unternehmen sechs Verkaufsstellen. Bisher lag der Fokus dabei klar auf den Backwaren. Es gibt in den Filialen belegte Snacks und Kaffee, aber bisher keine Sitzcafés.

Das neueste Geschäft, das im März

dieses Jahres eröffnete Backstüble, befindet sich im Bahnhof von Villingen und könnte sich kaum mehr von seinen Vorgängern unterscheiden. Schon lange trugen sich Klaus Tritschler und seine Frau Bettina mit dem Gedanken an ein stärker gastronomisch ausgelegtes Konzept. Da kam der Bahnhof mit der Schule, einigen Büros und dem Busbahnhof in der Nähe als Standort mit hoher Kundenfrequenz gerade recht. Bereits 1999 eröffnete Tritschler hier eine Verkaufsstelle. Seitdem konnte er in den angrenzenden Räumlichkeiten zahlreiche gastronomische Konzepte kommen und gehen sehen. Nachdem auch die letzte Gastronomie erneut scheiterte, entschloss sich das Ehepaar, den angrenzenden Raum zusammen mit dem bereits vorhandenen Platz zu einem ganz neuen – und für die Bäckerei bisher einzigartigen – Konzept umbauen zu lassen. „Wir haben

uns mit diesem Laden einen Traum erfüllt“, sagt der Bäckermeister stolz. Maßgeblich an der Umsetzung dieses Traums beteiligt war Harald Krebs von Korte Einrichtungen. Er

te uns Herr Krebs wirklich alle Fragen beantworten.“ Und da gab es einige, schließlich bietet das Unternehmen nun neben Backwaren, Torten und belegten Snacks auch vier verschiedene Frühstücke, unterschiedliche Flammkuchen aus dem Holzofen, Salate und frische Nudeln mit verschiedenen Saucen an. Und das Entscheidende: Alles wird täglich selbst frisch hergestellt und folgt damit wieder einmal Tritschlers Maxime der Einzigartigkeit. „Wir wollten in diesem Laden zudem besonders unsere handwerkliche Arbeitsweise herausstellen“, sagt er.



## Backstüble

stand Tritschlers mit Rat und Tat zur Seite – umso wichtiger, weil die beiden mit dem neuen Geschäft in vielen Bereichen Neuland betraten. „Wir haben bei Korte nicht einfach eine Ladeneinrichtung gekauft, sondern ein Konzept. Gerade bei den für uns neuen, gastronomischen Aspekten kon-

### 13 m lange Theke

Das zeigt sich sowohl in und hinter der 13 m langen Theke, als auch im gemütlichen Cafébereich mit 65 Sitzplätzen. Die klare, moderne Tavola-Theke aus Eiche und schwarzem sowie transparentem Glas mit Granit-arbeitsfläche erstreckt sich über die komplette Länge des ursprünglichen



Der lange hohe, so genannte Kommunikationstisch aus Eiche mit passenden Hockern steht im Zentrum des Cafébereichs.





Foto: BackMedia

Die klare, moderne Tavola-Theke aus Eiche und schwarzem Glas mit Granit-arbeitsfläche erstreckt sich über sage und schreibe 13 m Länge.

Standorts, einem breiten Gang, der von dem Bahnhofsgebäude abzweigt, aber auch von außen zugänglich ist. Drei massive Säulen in diesem Bereich stellten die Planer vor eine Herausforderung. Doch man machte aus der Not eine Tugend und integrierte die Säulen in die Theke. Sie gliedern die 13 m in vier übersichtliche Teile. Auf der linken Seite, wo der Gang wenige Meter weiter in das Bahnhofsgebäude mündet, finden sich typische To-Go-Produkte wie Käsegebäcke in der Theke. An der Rückwand steht mit einer WMF Presto einer von zwei Kaffeefullautomaten, auch dieser wird größtenteils für To Go-Getränke verwendet. Der nächste Thekenabschnitt teilt sich in einen Teil für Trockengebäck und einen kleinen gekühlten Bereich, in dem vormittags die Torten präsentiert werden. Im Abschnitt daneben liegen in einer Kühltheke belegte Snacks sehr dekorativ und rustikal auf Holzschießern. Am Nachmittag, wenn mehr Torten und weniger belegte Snacks gefragt sind, tauschen die beiden Produktgruppen die Plätze. Hinter diesen beiden Thekenbereichen wurden das 2,85 m lange Brotregal aus Eiche, vor dessen

schwarzer Rückwand die Brote optimal präsentiert werden, und rechts davon ein Merrychef sowie die zweite Kaffeemaschine, eine WMF Bistro, platziert. In der Kaffeezubereitungs-ecke findet sich auch ein dekorativer Aufsteller mit dem umfangreichen Pure-Teeangebot. Außerdem wurde hier eine Zapfanlage installiert. „Wir schenken sehr erfolgreich Pils- und Weizenbier aus – gerade bei schönem Wetter, wenn die Kunden draußen sitzen“, sagt Klaus Tritschler. Abgeschlossen wird die Theke von einer 2,40 m breiten Koch- und Belegstation, wo Rühreier oder Schnittzel zubereitet und die Salate veredelt werden. Das Salatkonzept ist einfach und flexibel: Die Kunden können aus zwei abgepackten Salatgrößen wählen, der gewünschte grüne Grundsalat wird dann vor ihren Augen mit den in einer Saladette angebotenen Toppings wie Champignons, Schinken, Käse o.ä. veredelt. Jedes Topping kostet entweder 50 Cent oder 1 Euro. Zum Schluss suchen die Kunden sich ihr Wunschdressing aus. Der Salat wird vermengt und entweder zum Mitnehmen in die Plastikbox zurückgefüllt, in der der Grundsalat angeboten wurde, oder für den Verzehr im Laden in eine dekorative Porzellanschale gefüllt.

aus dem Ofen kommen und machen die Kunden so sofort auf die Frische im Laden aufmerksam. In der Backstube arbeitet Tritschlers Bruder Bernd verschiedene Gebäcke kontinuierlich über den Tag auf und backt unter anderem die beliebte Holzofenkruste, die Flammkuchen, Brötchen und auch Muffins. „Wir haben uns immer wieder an Muffins versucht, aber sie liefen nie. Seit wir sie jedoch im Backstüble hier im Bahnhof vor den Augen der Kunden backen, sind sie ein Erfolg“. Der Backstubencharakter des Bereichs wird durch cremefar-



Das Angebot in der Theke ist umfangreich und reicht von Torten bis zum Salatkonzept.



Kalte Getränke finden die Kunden in drei SB-Getränke-Kühlungen, jeweils vor den Säulen.



Die belegten Snacks werden sehr dekorativ und rustikal auf Holzschießern präsentiert.

### DAS SAGEN BETTINA UND KLAUS TRITSCHLER:

„Gerade bei diesem Objekt war ja Vieles absolutes Neuland für uns. Umso wichtiger war es, dass wir

bei Harald Krebs von Korte Einrichtungen nicht einfach nur eine Ladeneinrichtung gekauft haben, sondern ein komplettes Konzept. Er kennt sich in so vielen Bereichen aus und konnte uns weit über den reinen Ladenbau hinaus zur Seite stehen. Egal, zu welchem Thema wir Fragen hatten, Herr Krebs hatte eigentlich immer eine Antwort.“

### Backstube im Backstüble

Hinter der Koch- und Belegstation befindet sich eine kleine Backstube inkl. Wachtel-Etagenofen und Häussler-Holzbackofen. Eine große Glocke zwischen den Öfen wird immer dann geläutet, wenn neue Produkte frisch

bene Kacheln noch verstärkt. Zudem befindet sich hinter der Thekenrückwand links vom Bäckerarbeitsplatz weiterer Vorbereitungsraum. Da die Rückwand aus Glas besteht, sehen die Kunden nicht nur erneut, dass in der Bäckerei Tritschler handwerklich



Foto: BackMedia

Anzeige

*Vor der schwarzen Rückwand des 2,85 m langen Brotregals aus Eiche kommt das Brotsortiment der Bäckerei optimal zur Geltung.*

gearbeitet wird, durch die transparente Gestaltung wirkt der lange, schmale Raum auch viel großzügiger.

### **Täglich frische Pasta**

Bernd Tritschler stellt auch die unterschiedlichen Nudelsorten täglich frisch vor Ort her. Zu diesem Zweck wurde eine Häussler-Nudelmaschine angeschafft, die einfach und schnell mit Hilfe verschiedener Aufsätze Pastasorten zubereitet. Oben füllt der gelernte Konditormeister Tritschler die Zutaten ein, die Maschine vermengt sie zu einem Teig, der schließlich über eine Förderspirale durch die Aufsätze in Form gepresst wird. Jeden Tag können die Kunden aus vier verschiedenen Sorten wählen, die exemplarisch in hohen Gläsern auf der Theke präsentiert werden. Dazu kommt eine Wunschsauce. Ebenso wie die Salatdressings bereiten die Angestellten auch die Saucen in den Vorbereitungsräumen des Backstüble zu. Unterschiedliche Grundsaucen wie eine Tomaten- und eine Käsesauce ermöglichen z.B. durch die Zugabe von Tunfisch, Schinken oder Gemüse eine breite Saucenvielfalt. Passende kalte Getränke finden die Kunden in drei SB-Getränke-Kühlungen, jeweils vor den Säulen. Die Kühlsümpfe sind abschaltbar, so lässt sich der Platz theoretisch auch zur Präsentation abgepackter Produkte wie z.B. Stollen in der Weihnachtszeit nutzen. Darüber

hinaus wurden an zwei der Säulen TFT-Bildschirme montiert, auf denen wechselnde Aktionen zu sehen sind. Die Werbung gestaltet Tritschler mit Hilfe eines Wedeko-Programms aus eigenen Bildern und vorgefertigten Stilvorlagen selbst. Die Bildschirme werden von der Zentrale aus mit den unterschiedlichen Werbebotschaften versorgt.

*Die Nudeln werden frisch im Backstüble mit Hilfe einer Häussler-Nudelmaschine hergestellt. Jeden Tag können die Kunden aus vier verschiedenen Sorten wählen.*



Foto: BackMedia



Hinter der Koch- und Belegstation befindet sich eine kleine Backstube inkl. Wachtel-Etagenofen und Häussler-Holzbackofen.



Foto: Harald Krebs/Korte



Foto: BackMedia

### Sitzbereich mit persönlichem Charme

„Ursprünglich haben wir gedacht, dass der To Go-Bereich hier viel größer sein würde, wie es für einen Bahn-

hof eigentlich typisch ist. Aber erstaunlicherweise möchte der Großteil unserer Kunden seine Snacks vor Ort verzehren. Das liegt bestimmt auch an dem schönen Ambiente“, sagt Bettina Tritschler. In der Tat ist der Cafébereich sehr gemütlich eingerichtet. Insgesamt gibt es 65 Sitzplätze, draußen kommen noch einmal ca. 60 hinzu. Im Innern hat man verschiedene Sitzsituationen geschaffen. So gibt es neben dunklen Holztischen sowie Stühlen und Bänken mit dunkelgrüner und schwarzer Kunstledersitzfläche auch einen langen hohen, so genannten Kommunikationstisch aus Eiche mit passenden Hockern sowie einen Lounge-Bereich mit roten Sesseln und niedrigen Tischen. Eine Wand wurde aus groben Steinen gemauert, auf einer anderen entsteht durch einen speziellen Putz ein dekorativer Marmorierungseffekt. Der eigentliche Blickfang im Sitzbereich sind aber die großformatigen Schwarz-Weiß-Fotos aus der Produktion. Sie zeigen die Backstubenmitarbeiter bei der Arbeit. Damit unterstreichen sie den handwerklichen Aspekt und geben dem Unternehmen auf sympathische Weise ein Gesicht.

Klaus Tritschlers Bruder Bernd backt über den Tag unter anderem die beliebte Holzofenkruste, die Flammkuchen, Brötchen und auch Muffins.

Tritschler zuständig, unterstützt von der Mitarbeiterin Silvia Haußmann. Regelmäßig führt die 49-Jährige, die langjährige Erfahrungen in anderen Branchenzweigen des Einzelhandels hat, Verkaufsschulungen durch. Dazu setzt sie auf Rollenspiele, bei

## AUF DEN PUNKT GEBRACHT



■ Hinter der Koch- und Belegstation befindet sich eine kleine Backstube inkl. Wachtel-Etagenofen und Häussler-Holzbackofen. Eine große Glocke zwischen den Öfen wird immer dann geläutet, wenn neue Produkte frisch aus dem Ofen kommen und machen die Kunden so sofort auf die Frische im Laden aufmerksam.



■ Hinter der Thekenrückwand links vom Bäckerarbeitsplatz befindet sich weiterer Vorbereitungsraum, der dadurch transparent gemacht wird, dass die Rückwand aus Glas besteht. Auf diese Weise sehen die Kunden, dass in der Bäckerei Tritschler handwerklich gearbeitet wird und durch die transparente Gestaltung wirkt der lange, schmale Raum auch viel großzügiger.



■ Absoluter Blickfang im Sitzbereich sind die großformatigen Schwarz-Weiß-Fotos aus der Produktion. Sie zeigen die Backstubenmitarbeiter bei der Arbeit. Damit unterstreichen sie den handwerklichen Aspekt und geben dem Unternehmen auf sympathische Weise ein Gesicht.

## PRODUKTHIGHLIGHT

### Holzofenkruste



Seit 1987 stellt Tritschler das im Holzofen gebackene Brot ohne Zusatzstoffe her. Es zeichnet sich durch seine lange Teigführung und den Einsatz von Natursauerteig aus. Bisher wurden die Brote jeweils in den Größen 500 und 1.000 g produziert, seit Eröffnung des Bahnhofcafés gibt es sie aber nur noch als 750 g schwere Laibe. Eine Holzofenkruste kostet 2,50 Euro.

### Zielorientiert geführtes Unternehmen

Doch nicht nur auf den Fotos, auch im alltäglichen Betrieb setzt das Unternehmen stark auf seine Mitarbeiter. „Wir beschäftigen eigentliche keine Mitarbeiter, sondern Mitunternehmer“, ist sich das Ehepaar einig. Die Bäckerei wird zielorientiert geführt, seit Jahren arbeitet man mit Planzahlen. Für die Verkaufsleitung ist Bettina



## FACTS



**Bäckerei Klaus Tritschler**  
Görlitzer Straße 5  
78052 Villingen-Schwenningen  
07721/74050  
[www.baekerei-tritschler.de](http://www.baekerei-tritschler.de)

Objekt: Bahnhofstraße 5  
78048 Villingen-Schwenningen

Geschäftsführer: Klaus Tritschler  
Gegründet: 1954  
Verkaufsstellen: 6

Mitarbeiter:  
Produktion: 14 Verkauf: 28  
Logistik (Fahrer): 3 Verwaltung: 2

Sortiment (Sorten):  
Brot: 20 Brötchen: 28  
Feingebäcke: 15 Snacks: 15

Preisniveau (eigene Einschätzung): mittel

Preise (Euro):  
Brötchen: 0,32 Spezialbrot 750 g: 2,80  
Mischbrot 1 kg: 2,60 - 2,75  
Plunder: 1,15 Berliner: 0,95  
Tasse Kaffee: 1,60  
Belegtes Brötchen mit Käse: 1,85

Umsatz: keine Angaben



Foto: Harald Krebs/Korte

*Neben dem Bäckerarbeitsplatz ist ein weiterer Vorbereitungsraum. Die cremefarbenen Kacheln links verstärken den Backstubencharakter.*

denen alle Verkäuferinnen mal drankommen. Die übrigen sehen sich die jeweilige Szene an und hinterher wird gemeinsam darüber diskutiert, was gut war und was noch verbessert werden könnte. Und diese Bemühungen

tragen Früchte: „Seit meine Frau vor zehn Jahren die Verkaufsleitung übernommen hat, werde ich so häufig darauf angesprochen wie freundlich und kompetent unsere Verkäuferinnen sind“, sagt Klaus Tritschler. Täglich finden zudem interne Qualitätschecks mit Produktionsmitarbeitern statt, außerdem nimmt die

Bäckerei regelmäßig an der jährlichen Brotprüfung des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks teil und erhielt beim letzten Mal von neun Einsendungen acht mit der Auszeichnung Gold zurück. Dazu kommen monatliche Teamsitzungen der einzelnen Verkaufsstellen sowie der Backstube und einmal im Quartal eine Sitzung der Führungskräfte. Bei einem Strategie-wochenende einmal im Jahr legt die Führungsebene inklusiver der Teamleiter und ihrer Stellvertreter die Planzahlen für das kommende Jahr fest.

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



Foto: Harald Krebs/Korte

*Da die Rückwand aus Glas besteht, sehen die Kunden nicht nur, dass in der Bäckerei Tritschler handwerklich gearbeitet wird, durch die transparente Gestaltung wirkt der lange, schmale Raum auch viel großzügiger.*

— Anzeige