



*Die Durchschnittliche gibt der Welt vor,
das Zugewöhnliche streuen
Der Sitzbereich vermittelt eine
gemütliche Wohnzimmeratmosphäre,
die hervorragend zum Familienbetrieb
passt und dessen Herzlichkeit und
Bodenständigkeit widerspiegelt.*



ERFOLG IM DOPPELPAK

Mit Hilfe von Korte Einrichtungen hat die Bäckerei Voosen in einem Neubaugebiet in Köln-Widdersdorf ein insgesamt ca. 200 m² großes, neues Geschäft eröffnet, dass nicht nur durch sein gemütliches Ambiente, sondern auch durch das breite Backwaren- und Snacksortiment überzeugt.



*Die Theke im neuen Geschäft der
Bäckerei Voosen – eine Tavola 3.000
ohne Zwischenetage – erstreckt sich
auf 12 m und ist dreigeteilt.*

Die eineiigen Zwillinge Gerd und Peter Voosen teilen sich nicht nur ihren Geburtstag und das Aussehen, gemeinsam führen sie auch sehr erfolgreich den 1978 vom Vater gegründeten Bäckereibetrieb in Pulheim. Bereits im Kindesalter sind die beiden bei den Liefertouren mitgefahren, heute leitet der gelernte Bäcker und Konditor Peter Voosen die Produktion, Gerd Voosen als Bäcker und Kaufmann kümmert sich „um den Rest“. Und dazu gehört auch die Verwirklichung neuer Standorte. Eigentlich sollte zwar 2012 konsolidiert

DAS SAGT DIE FAMILIE VOOSEN

„Was uns besonders beeindruckt hat, ist der Komplettservice von Korte. Wir



haben uns zusammengesetzt, eine gemeinsame Linie gefunden und danach mussten wir uns um nichts mehr kümmern, weil die Korte-Experten alles für uns geregelt haben. Die Hilfestellung ging dabei über das übliche Maß hinaus. Dazu gehört auch praktische Unterstützung in Bereichen, in denen wir uns bis dato nicht so gut auskannten, z.B. im Snackgeschäft. Wir sind sehr zufrieden mit unserer Wahl und können im Nachhinein sagen, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis einfach stimmt.“

werden, doch dann traten die Pläne eines großen Neubaugebiets im Kölner Stadtteil Widdersdorf mit der Anfrage einer Verkaufsstelle in einem Ärztehaus an die Familie heran. Diese Gelegenheit konnten Voosens sich nicht entgehen lassen: „Wie hatten die Entwicklung in Widdersdorf bereits mit Interesse verfolgt und trugen uns sowieso mit dem Gedanken hier einen Laden zu eröffnen“, sagt Gerd Voosen. Mit Hilfe von Korte Einrichtungen ist aus dieser Idee ein insgesamt ca. 200 m² großer Kundenmagnet geworden.

Qualitativ hochwertig

Wie auch bei der Herstellung der Produkte hat die Familie bei der Gestaltung des Geschäfts die Qualität in den Vordergrund gestellt und so kamen nahezu ausschließlich natürliche, sehr wertige

Materialien zum Einsatz wie Echtholz (amerikanischer Nussbaum), massives Granit, Echtleder. Die komplette Front des breiten, aber dafür wenig in die Tiefe gehenden Geschäfts ist verglast und sorgt so für lichtdurchflutete Räumlichkeiten. Die Theke – eine Tavola 3.000 ohne Zwischenetage – erstreckt sich auf 12 m und ist dreigeteilt. Auf der linken Seite und damit direkt gegenüber des Haupteingangs befindet sich die ungekühlte Backwaretheke auf 3,50 m Länge. Dahinter wurde passend das 3 m lange und 2-etagige Brotregal platziert, dessen dunkelbraune Regalböden und schmiedeeiserne, leicht verschnörkelte Haltestangen die Brote nicht nur ins rechte Licht rücken, sondern auch einen sehr schönen, etwas nostalgischen Eindruck machen. Insgesamt besticht der Laden durch ein gemütliches, aber doch sehr zeitloses, klassisches Ambiente. Diese Einrichtung wird auch in zehn Jahren noch gefallen.

Umfangreiches Snackangebot

Als Abgrenzung zum nächsten Thekenbereich dient ein 1 m breites, ungekühltes Präsentationsmodul für Aktionsprodukte, vor allem Brote. Daran schließt sich eine Frischeinsel inkl. Saladette mit 14 Fächern an. Unter der Kühltheke, in der neben den zahlreichen belegten Snacks u.a. auch Salate präsentiert werden, steht weitere Rohstoff-Lagerfläche in Form von Kühlzügen zur Verfügung. Im hinteren Teil dieses Thekenabschnitts befinden sich zwei Arbeitsplätze für die Snackvorbereitung sowie in der Mitte der Rückwand – sehr edel in Granit eingefasst – der Laden-Etagenofen, passend in schwarzer Ausführung. Darin werden



Bei den belegten Snacks sorgen neben zahlreichen Brötchen-Varianten abgepackte Butterbrote zum Preis von 1,70 Euro für Abwechslung in der Theke.

BETRIEBSKONZEPT

Die Philosophie des Familienunternehmens Voosen könnte man mit „gut und günstig“ beschreiben. Qualität steht an erster Stelle, klassische Zutaten aus der Region und eine durchdachte Kalkulation sorgen dafür, dass die Produkte trotz ihrer hohen Qualität bezahlbar bleiben. „Schließlich soll sich auch eine Familie mit 2 oder 3 Kindern gute Produkte leisten können“, sagt Gerd Voosen. Er sieht sein Unternehmen als „Bäckerei mit Herz“ – und das beschränkt sich nicht nur auf die Kunden. Der sozialen Verantwortung als größter Arbeitgeber in Pulheim kommt man mit Begeisterung nach – und so arbeiten nicht nur Menschen zahlreicher Nationalitäten in der Bäckerei, auch fünf Mitarbeiter mit Handicap haben hier einen Arbeitsplatz gefunden.

Anzeige



Auf der linken Seite und damit direkt gegenüber des Haupteingangs befindet sich die ungekühlte Backwaretheke auf 3,50 m Länge. Dahinter wurde passend das 3 m lange und 2-etagige Brotregal platziert, dessen dunkelbraune Regalböden und schmiedeeiserne, leicht verschnörkelte Haltestangen die Brote nicht nur ins rechte Licht rücken, sondern auch einen sehr schönen, nostalgischen Eindruck machen.

neben Brötchen, Croissants und Baguettes u.a. auch Flammkuchen und Pizza gebacken. Das Snackangebot in der Ver-



Bild oben: In der Mitte der Theke befindet sich eine Frischeinsel inkl. Saladette mit 14 Fächern. Im unteren Teil der Kühltheke, in der neben den zahlreichen belegten Snacks u.a. auch Salate präsentiert werden, steht weitere Rohstoff-Lagerfläche in Form von Kühlzügen zur Verfügung. Bild unten: Der letzte, 3 m breite Abschnitt der Theke ist dem Feingebäck vorbehalten. Eine Faema Siebträgermaschine, die im rückwärtigen Teil dieses Thekenabschnitts platziert wurde, trägt ihren Teil zur erstklassigen Kaffequalität bei.

kaufsstelle kann sich wirklich sehen lassen und ist trotz aller Vielfalt noch immer sehr bäckertypisch. Neben den Pizzen und Flammkuchen stehen auch zwei Salate auf der Karte: Der Hirtensalat mit Feta-Käse und Zwiebeln sowie der Brotega-Salat mit Mais und Kidney-Bohnen. Außerdem haben die Kunden die Möglichkeit sich einen Grundsalat mit ihren Wunschzutaten veredeln zu lassen. Dazu kommen verschiedene Frühstücke vom kleinen Sprinter-Frühstück für 2,90 Euro bis hin zum üppigen Brotega-Frühstück für 7,95 Euro. Darüber hinaus stehen Eispezialitäten zur Auswahl – Spiegelei, Rührei mit verschiedenen Zutaten oder Strammer Max. Bei den belegten Snacks sorgen neben zahlreichen Brötchen-Varianten abgepackte Butterbrote zum Preis von 1,70 Euro für Abwechslung in der Theke. Sie lassen sich hervorragend vorbereiten und sind in ihrer Verpackung aus Butterbrot-Papier mit lebensmittelechter PE-Beschichtung auch sehr gut zum Mitnehmen geeignet.

Feingebäck und Kaffeekompetenz

Auch die Snackpräsentation schließt mit einem 1 m breiten Präsentationsmodul ab – in diesem Fall allerdings gekühlt und daher von hinten mit zwei Türen zu öffnen. Es lässt sich sehr vielseitig einsetzen und eignet sich sowohl zur Darbietung gekühlter Produkte wie der Salate oder – wie bei unserem Besuch – auch mal für die Dauerbackwaren. Der letzte, 3 m breite Abschnitt der Theke ist dem Feingebäck wie kleinen runden Kuchen, Schnitten und Rollen vorbehalten und

daher ebenfalls komplett gekühlt. Eine Faema Siebträgermaschine, die im rückwärtigen Teil dieses Thekenabschnitts platziert wurde, trägt ihren Teil zur erstklassigen Kaffequalität bei. Neben Kaffeespezialitäten von Cappuccino bis Latte Macchiato bietet die Bäckerei auch heiße Schokolade und diverse Sorten Tee an.

Gemütliches Sitzen

Zum Verzehr vor Ort können die Kunden bei den insgesamt 70 Sitzplätzen im Innern und weiteren 25 Außenplätzen aus einer ähnlichen Fülle wählen wie bei den Backwaren und Getränken. Die vielen verschiedenen Sitzsituationen ermöglichen jedem seinen Wunschplatz: Stehen im Eingangsbereich drei Holztische mit hellbraunen Leder-Hockern in Midi-Sitzhöhe für den eiligen Kunden bereit, so finden sich parallel zur Theke an der Fensterfront gemütliche Tisch-Sessel-Kombinationen. Die Sessel sind ebenfalls mit hellbrauem, mattem Echtleder bezogen und bieten durch die hochgezogene Rücken- sowie die beiden Armlehnen sehr hohen Sitzkomfort. Durch ihre kantige Gestaltung und die schmalen Metallbeine wirken sie dabei überhaupt nicht wuchtig, sondern vielmehr filigran und modern. Der Sitzbereich gegenüber der Theke ist mit halbhohen Raumteilern

PRODUKTHIGHLIGHT



Abteibrot

Dieses zu 50 % aus Dinkelspezialitäten und zu den anderen 50 % aus Roggenvollkornmehl bestehende Brot findet sich seit etwa fünf Jahren im Sortiment der Bäckerei. Der Name stellt einen Bezug zur berühmten Brauweiler Abtei her, einer ehemaligen Benediktinerabtei, die heute zu den herausragenden kulturellen Denkmälern des nördlichen Rheinlands gehört. Eine spezielle Banderole hebt das Brot im Regal optisch hervor. 750 g kosten 2,85 Euro.



Anzeige

Im hinteren Teil der Snacktheke befindet sich neben zwei Arbeitsplätzen für die Snackvorbereitung der Laden-Etagenofen, passend in schwarzer Ausführung. Darin werden neben Brötchen, Croissants und Baguettes u.a. auch appetitliche Pizzen gebacken.

etwas abgetrennt, damit die sitzenden Gäste ein wenig vom Verkaufsgeschehen abgeschirmt sind. Der Raumteiler, auf Thekenseite u.a. als Servicestation, dekoratives Weinregal und für abgepackte Produkte genutzt, dient auf der Caféseite als Rückwand für zwei dunkelbraune Lederbänke mit dekorativen Hängekissen. Diese stehen zusammen mit Stühlen mit einer Lehne aus Holzgeflecht und Ledersitzfläche an länglichen Tischen mit Steinplatte. Eine weitere, sehr lange Bank erstreckt sich an der rechten Querwand des Ladens. Auch sie ist in Dunkelbraun gehalten, die Sitzfläche aus Leder, die Rückenlehne aus gemütlichem, gestepptem Stoff mit Zierknöpfen. Darüber hinaus gibt es noch eine kleine Sitzecke mit einem runden Tisch und drei senfgelben Stoffsesseln für diejenigen, die ganz gemütlich z.B. einen Kaffee trinken möchten.

Wohnliches Ambiente

Absoluter Hingucker im Sitzbereich ist allerdings der 3,60 m lange Tisch, der zwischen dem Sitzbereich gegenüber der Theke und dem rechten Teil mit der langen Bank mitten im Raum einen Ehrenplatz erhalten hat. Das dunkle Holz des Tisches stammt aus dem Zeitraum um 1800 aus Hollän-



Der Sitzbereich gegenüber der Theke ist mit halbhohen Raumteilern abgetrennt, damit die sitzenden Gäste etwas vom Verkaufsgeschehen abgeschirmt sind. Der Raumteiler, auf Thekenseite u.a. als Servicestation, dekoratives Weinregal und für abgepackte Produkte genutzt, dient auf der Caféseite als Rückwand für zwei dunkelbraune Lederbänke mit dekorativen Hängekissen.



Alle Fotos: BackMedia



Bild links oben: Absoluter Hingucker im Sitzbereich ist der 3,60 m lange Tisch, dessen Holz aus dem Zeitraum um 1800 aus Holländisch-Indonesien stammt. Ergänzt wird der Gesamteindruck durch einen großen Kronleuchter, der über dem Tisch prangt. Das dekorative Klavier wurde extra auf einem speziellen Klangkörper platziert. Für die Zukunft denkt die Familie Voosen nämlich darüber nach, sonntags einen Klavierspieler zu engagieren. Bild oben: Diese kleine Sitzecke mit einem runden Tisch und drei senfgelben Stoffsesseln bietet sich vor allem für die Kunden an, die ganz gemütlich z.B. einen Kaffee trinken möchten. Bild links: Parallel zur Theke finden sich an der Fensterfront gemütliche Tisch-Sessel-Kombinationen. Die Sessel sind mit hellbrauem, mattem Echtleder bezogen und bieten durch die hochgezogene Rücken- sowie die beiden Armlehnen sehr hohen Sitzkomfort.



disch-Indonesien und vermittelt Flair und Geschichte. Für diesen Tisch sind Gerd Voosen und sein Sohn Dominik, der – ebenso wie seine Mutter, seine Tante und einige seiner Geschwister – bereits mit im Geschäft arbeitet, extra nach Holland

an die Maas gefahren. Die zwölf alten dunklen Holzstühle mit Ledersitzfläche passen hervorragend zum Tisch. Ergänzt wird der Gesamteindruck durch einen großen Kronleuchter, der über dem Tisch prangt. Generell vermitteln die vielen De-

AUF DEN PUNKT GEBRACHT

- Als Abgrenzung zwischen den drei verschiedenen Thekenbereichen dienen zwei je 1 m breite Präsentationsmodule für Aktionsprodukte, einmal gekühlt und einmal ungekühlt.
- In der Frischeinsel inkl. Saladette mit 14 Fächern werden neben zahlreichen belegten Snacks u.a. auch Salate präsentiert. Im hinteren Teil befinden sich zwei Arbeitsplätze für die Snackvorbereitung sowie der Laden-Etagenofen.
- Der Sitzbereich gegenüber der Theke ist mit einem halbhohen Raumteiler abgetrennt. Dieser wird auf Thekenseite u.a. als Servicestation, dekoratives Weinregal und für abgepackte Produkte genutzt.
- Viele Details wie die Kissen auf den Bänken oder die Stehlampen, die optisch aus der Wand über der langen Bank modelliert wurden, vermitteln eine gemütliche Wohnzimmeratmosphäre.
- In den dunklen Holzvitrinen werden alte Kaffeemühlen und ähnliche dekorative „Devotionalien“ ausgestellt.

tails wie die verschiedenen Kissen auf den Bänken, die dunklen Holzvitrinen mit alten Kaffeemühlen und ähnlichen dekorativen „Devotionalien“ sowie die Stehlampen, die optisch aus der Wand über der langen Bank modelliert wurden, eine gemütliche Wohnzimmeratmosphäre, die hervorragend zum Familienbetrieb passt und dessen Herzlichkeit und Bodenständigkeit widerspiegelt. Dieser Eindruck wird auch von dem dekorativen Klavier unterstützt, das extra auf einem speziellen Klangkörper in der Verkaufsstelle platziert wurde. Für die Zukunft



FACTS

Bäckerei Voosen
Zur Abtei 33
50859 Köln-Widdersdorf
02234 987070
info@baeckerei-voosen.de
www. baeckerei-voosen.de



Inhaber: Gerd und Peter Voosen
 Gegründet: 15.10.1953
 Verkaufsstellen: 24

Mitarbeiter:
 Produktion: ca. 44
 Verkauf: 200
 Logistik (Fahrer): 6
 Verwaltung: 4

Sortiment (Sorten):
 Brot: 20
 Brötchen: 40
 Feingebäck: ca. 50
 Snacks: ca. 20

Preisniveau:
 (eig. Einschätzung): niedrig – mittel

Preise (Euro):
 Brötchen: 0,26 Euro
 Mischbrot 1 kg: 2,95 Euro
 Spezialbrot 750 g: 2,85 Euro
 Obstplunder: 1,60 Euro
 Berliner: 0,85 Euro
 Tasse Kaffee: 1,30 Euro
 (Filterkaffee)
 1,80 Euro
 (Cafe Creme)

Belegtes Brötchen mit Käse: 1,40 Euro

Umsatz: keine Angabe

denkt die Familie Voosen darüber nach, sonntags einen Klavierspieler zu engagieren, um noch ein bisschen mehr Flair in die Räume zu bringen. Passend zum Zitat von Oscar Wilde, das an der Wand über der langen Bank geschrieben steht: „Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand, das Außergewöhnliche ihren Wert.“

Saskia Galante/
 galante@backmedia.info/0234 915271-11