

✓ Bäckerverkauf

✓ Cafébereich

✓ Produktion

✓ 2 Etagen/550 m<sup>2</sup>

✓ warmes  
Speisenangebot

✓ Außenbereich



## Bäckerei Roscher Annaberg-Buchholz

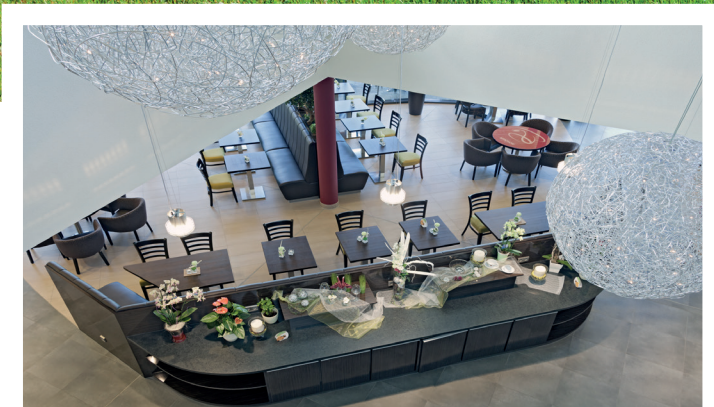
### DER KUNDE

Die Bäckerei Roscher wurde 1939 gegründet und ist ein traditionelles Familienunternehmen. Heute wird es in dritter Generation geführt. Von Anfang an standen die Kunden im Mittelpunkt und deren spezielle Wünsche an einzigartigem Geschmack von gutem, frischen Brot.

### DER STANDORT

Bei ‚Roscher‘ in Annaberg-Buchholz entstand eine Bäckerei- und Cafégastronomie über zwei Etagen mit insgesamt 550 qm. Im ersten Obergeschoss sind für die Mitarbeiter großzügige Gesellschaftsräume entstanden.





## DAS KONZEPT

Bei dem Gastronomiekonzept wurde besonders Wert auf die Essenz von Klarheit und Reinheit geachtet. Die Räumlichkeit hat somit Raum in ganzer Pracht zu wirken. Es bildet somit ein Vorbild für künftige Investoren und Vermieter.

## DIE UMSETZUNG

Bei ‚Roscher‘ fiel die Entscheidung auf den Bau einer neuen Produktion mit angeschlossenem Brot- und Bäckereiverkauf. Ein umfangreiches Speisenangebot, inkl. warmen Speisen, sowie großzügige Gastronomieflächen und Außenbereich, locken zahlreiche Gäste zum genießen und verweilen ein.



✓ Bäckereiverkauf

✓ SB-Bereich

✓ Cateringangebot

✓ vollwertige Küche

✓ 180 m<sup>2</sup> Fläche

✓ altes Kasernengelände

✓ Außenbereich



## Pappert's Bäckerei Fulda-Münsterfeld

### DER KUNDE

Die Bäckerei Pappert ist ein Unternehmen mit Sitz im osthessischen Poppenhausen in der Rhön. 1928 wurde der Grundstein des heutigen Unternehmens gelegt, doch die Ahnenliste der Bäcker lässt sich bis 1600 zurückverfolgen. Der heutige Firmeninhaber Bernd Pappert ist nachweisbar die 7. Generation von Bäckern der Pappert'schen Familie in Folge.

### DER STANDORT

Auf einem alten Kasernengelände entstand in einem Verbindungsbau zwischen zwei Dienstleistungsgebäuden der Medizinversorgung auf 180qm ein großzügiger Bäckerei- und Gastronomiebereich, der innen und außen zum Verweilen einlädt.





## DAS KONZEPT

Der Selbstbedienungsbereich für kalte und warme Speisen spielt bei ‚Pappert‘ eine große Rolle. Die ästhetische Präsentation des Warenangebotes stand im Vordergrund um bei den Frühstücks- und Mittagsangeboten, sowie beim Sonntagsbrunch die Kunden optimal anzusprechen.

## DIE UMSETZUNG

Das Gastronomiekonzept wird durch eine vollwertige Küche zur Herstellung und Belieferung von Catering-Angeboten abgerundet. Dadurch gewinnt das Sortiment besonders an Attraktivität, um ab dem ersten Tag positive Deckungsbeiträge zu liefern.





✓ Bäckereiabteilung

✓ Cafébereich

✓ Vorkasse im LEH

✓ zeitgemäßer  
Auftritt

## Schneider's Bäckerei

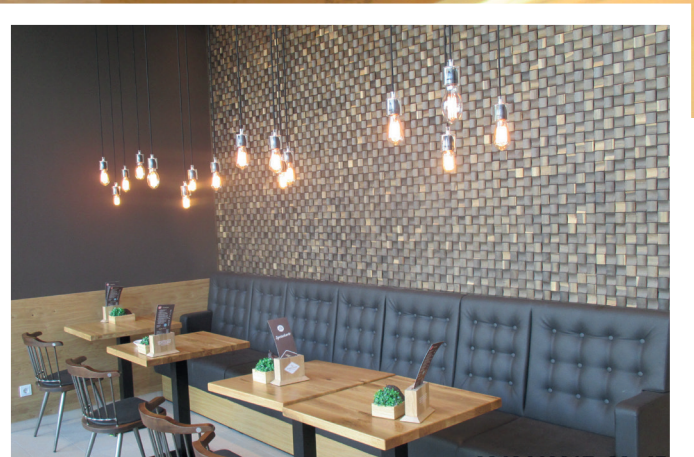
### Rewe Markt Siegen-Geisweid

#### DER KUNDE

Die Geschichte von Schneider's Bäckerei begann 1957 mit einer kleinen Bäckerei in Siegen. Bereits in den 60er Jahren gab es die erste Bäckereitheke in einem Siegener Supermarkt. Heute beliefert Schneider's Bäckerei knapp 40 eigene Standorte. Seit jeher setzt das Familienunternehmen auf 100% Handwerk.

#### DER STANDORT

Der Standort für die großzügige Backwarenabteilung befindet sich in einem REWE Markt und lädt durch das attraktive Sortiment vor oder nach dem Einkaufsbummel zum Frühstück, zur Kaffeezeit oder zu einem Snack zwischendurch ein.





## DAS KONZEPT

Der REWE Markt wurde um einen großzügigen Backwarenabteilung mit Cafébereich erweitert. Durch die optisch ansprechende Abtrennung des Sitzbereiches kann der Kunden in Ruhe pausieren, ohne durch den Trubel des Einkaufsmarktes gestört zu werden.

## DIE UMSETZUNG

Die Umsetzung zeigt den zeitgemäßen Auftritt des Unternehmens. Holz und Naturmaterialien runden das Gestaltungskonzept ab. Warme Farben und schmeichelndes Licht gepaart mit detailverliebten Accessoires schaffen eine gelungene Oase der Ruhe.