



walterscheid
Geschäftseinrichtungen

Aktuelle News und Infos rund um den Ladenbau

NEU

Unsere aktuellste Innovation: Die EXPANDER-Theke

Auch im Jahre 2003 wird Walterscheid im Bereich der Innovationen und Ideen einiges zu bieten haben.

Auf der EBÄCKO-Hausmesse in Münster (1/2003) stellte Walterscheid Geschäftseinrichtungen eine weitere Neuentwicklung vor: Die EXPANDER-Theke - sie schafft mehr Präsentations- und Arbeitsfläche.

Ein aus der Theke auszieh- bzw. ausfahrbares Einbauteil bringt so noch mehr nutzbare Fläche für den Verkauf in Spitzenzeiten. Dieses Element kann sowohl im ein- bzw. auch ausgefahrenen Zustand voll genutzt werden. Ein vertikal versenkbarer Glasaufsatz schafft auch die erforderlichen hygienischen Bedingungen für die Präsentation und den Verkauf von frischer Ware.

Die EXPANDER-Theke ist aber auch sonst vielseitig nutzbar, z.B. mit Frontscheibe: als Präsentationsfläche, als Arbeitsplatz vor dem Backofen, als Belegstation (auf Wunsch mit integrierter Kühlung); oder mit versenkbarer Frontscheibe: als Ausgabe für Kaffee und Snacks oder auch als SB-Bereich für abgepackte Waren.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Die geschlossene EXPANDER-Theke als geschlossene Einheit mit integriertem Pfiff.



Das unkomplizierte Ausfahren des vertikalen Glasaufsatzes schafft die Voraussetzung für die Präsentation frischer Waren.



Durch das Ausziehen der EXPANDER-Theke ergibt sich zusätzlicher Stauraum und eine Arbeits- und Präsentationsfläche



Die EXPANDER-Theke ist einsatzbereit.

News von der INTERKONDICA & GAST

NEU

Wiesbaden 1.-4. Februar 2003

Seit 1997 - also bereits "traditionsmäßig" - präsentierte sich Walterscheid Geschäftseinrichtungen auf der Inter-



kondica & Gast gemeinsam mit der Fa. Kessko aus Bonn - diesmal auf einem Messestand im venezianischen Stil. Hier stellte Walterscheid erstmalig die Theke EXTRA COOL vor, eine Kühltheke, die

speziell für den TK-Bereich entwickelt wurde. Sie unterscheidet sich von den herkömmlichen Kühltheken insoweit, dass eine Umluftkühlung mit einer be-



ständigen Temperatur von -16° C geschaffen wurde - für vielseitige Einsätze im Bäckerei-, Konditorei-, Confiserie- und Eisbereich. Details auf Anfrage.

Unser AZUBI Walter meint:

**„PESSIMISTEN hoffen das sich der Wind legt, OPTIMISTEN hoffen das sich der Wind dreht, REALISTEN richten Ihre Segel rechtzeitig aus.“
Sind Sie Realist genug?
Dann willkommen bei WALTERSCHEID.**

In der nächsten Ausgabe (Juni 2003) lesen Sie u.a.:

- Der Ladenbauer und sein Kunde.
- Sparen durch effiziente Konzepte
- Coole Sommerhits

Auf Ihre Wünsche oder Anregungen reagieren wir sofort.



aktuelle
News und Infos rund um den Ladenbau

Nicht jammern - sondern anpacken

Umsatzorientierte Einrichtungen - damit der EURO ins Rollen kommt...

- Ein neues, helles und attraktives Ambiente lockt neue Kunden in Ihren Laden
- Ihre frische und optimal präsentierte Ware lädt zum Kauf und Verzehr ein
- Mit Atmosphäre, Qualität und Freundlichkeit gewinnt man Stammkunden
- Mehr Stammkunden - mehr Zufriedenheit - mehr Umsatz - **MEHR GEWINN**



**Die Ampel steht auf GRÜN!
Packen wir es gemeinsam an!**

DIE THEKENPRODUKTION:

Das Wort unmöglich sollte man nur äußerst selten benutzen.



Peter Walterscheid (Produktionsleiter) und Johannes Schmidt (Fachbereichsleiter Theke) bei der Fertigungskontrolle



In der Thekenproduktion laufen in der Regel 4-6 Projekte parallel, Theken für Bäckereien, Konditoreien, Cafés - aber auch für Metzgereien und für die Gastronomie.

Das Herzstück jeder Bäckerei und Konditorei ist die Verkaufstheke. Sie ist dem Kunden am nächsten und schafft die Voraussetzung, um Ihre frische Ware dem Kunden nahe zu bringen und sie - im wahrsten Sinne des Wortes - im besten Licht erscheinen zu lassen. Deshalb ist die Herstellung hochwertiger Theken - ohne die anderen Bereiche einer Geschäftseinrichtung zu vernachlässigen - eine unserer wichtigsten Aufgaben.

Durch den Einsatz modernster Technik sowie durch hohe handwerkliche Qualität schaffen wir so sehr individuelle, den Aufgaben, dem Standort und den jeweiligen Kundenwünschen angepasste Thekenanlagen.

Durch die Verwendung ausgewählter Materialien, vielfach getesteter technischer Geräte und die Innovationsfähigkeit unserer Mitarbeiter kann garantiert werden, dass fast kein Wunsch unerfüllt bleibt.

**Interesse?
Testen Sie uns!
Besuchen Sie uns!
Wir freuen uns auf Sie!**



Bei Fragen oder Interesse:

walterscheid-geschäftseinrichtungen gmbh
ohlenhohnstraße 40-42 · D-53819 neunkirchen · tel.: 022 47-91 88-0 · fax: 022 47-91 88 15
email: info@walterscheid-geschaeftseinrichtungen.de
www.walterscheid-geschaeftseinrichtungen.de

Noch mehr Informationen: www.walterscheid-geschaeftseinrichtungen.de



**Impressionen
aus dem Vorjahr**



Bäckerei „Die 2“ - Borggräfe
Stationsstraße
Wuppertal-Vohwinkel
Eröffnung: Herbst 2002
Kundenberater: Hr. Tenten



Die Einrichtung bei ihrer ersten Präsentation auf der Messe. ▶

Pfiffig bis ins kleinste Detail: Kinder lieben die Süßigkeiten in dieser Schublade! ▼



Bäckerei WIETFELD

Beckumer Straße 7
59555 Lippstadt
Eröffnung: Frühjahr 2002
Kundenberater: Hr. Vogel



Bäckerei BLAU
Bergstraße 5
54317 Osburg
Eröffnung: Herbst 2002
Kundenberater: Hr. Knop

**Bäckerei Schuler -
Eine Herausforderung
an den
Ladenbauer**



**Maximales Platzangebot
auf kleinstem Raum**

Bei der Bäckerei Schuler in Neuwied gab es eine verlockende Aufgabe für den Ladeneinrichter zu lösen. Auf einem Raum von 3 x 9 Metern sollte die gesamte Produktpalette verkaufsfreundlich und kundenorientiert präsentiert werden und dabei die Bewegungsfreiheit der Kunden und die Arbeitsplätze effektiv angelegt werden.

Die ehemals als „Schlauch“ angelegte Bäckerei wurde durch eine Längs- und eine Schrägtheke aufgelockert und die Kassenbereiche verteilen sich auf zwei Theken, so daß optisch ein größeres Raumgefühl entsteht. Originalton Schuler: „Das Verkaufen macht so mehr Spass und der Kunde freut sich über das übersichtlich angeordnete Angebot“.



Optimierter Grundriss der Bäckerei Schuler

Bäckerei Schuler

Museumsstraße 14
56564 Neuwied
Eröffnung: Herbst 2002
Kundenberater: Hr. Knop