

Schöner, größer, gastronomischer



Nach umfangreichen Umbauarbeiten und Erweiterung des Ladenlokals bietet, die seit 2009 bestehende Filiale der Bäckerei – Konditorei Gilgen, ihren Kunden neben einer komplett neuen Einrichtung nun auch ein einladendes Café mit 30 Sitzplätzen zum Verweilen.

Anlässlich dieser Modernisierung wurde die komplette Material- und Farbgestaltung behutsam überarbeitet sowie die Arbeitsabläufe optimiert. Der Kunde wird vom Eingang in gerader Linie am reichhaltigen Warensortiment vorbei bis hin zur Ausgabe von Snacks und Getränken geführt und kann dabei dem Verkaufspersonal bei der Zubereitung der Snacks und dem Vorortbacken durch ein Sprossenfenster zuschauen. Hier hat Kundeberater Frank Tenten, von der Walterscheid-Projektschmiede, ein gelungenes Beispiel dafür geschaffen, wie ein bestehender Standort durch Investitionsbereitschaft weitere Potenziale erschließen kann und somit mehr Umsatz generiert wird.

Gilgen's Bäckerei - Konditorei
Siegstraße 29
53757 St. Augustin
Kundenberater:
Dipl.-Ing. Frank Tenten



Prall gefüllte Theke



Als Wolfgang Wolf am 1. Januar 2015 die Boulangerie von seinem Vater übernahm, hätte er sich nicht träumen lassen, schon 1 Jahr später sein Hauptgeschäft in der weitläufigen U-Bahnstation im Zentrum Kölns unter dem Neumarkt, komplett neu zu bauen. Aber es kam anders als gedacht. In der gesamten U-Bahnstation wurde die Sprinkleranlage erneuert und Wolf war gezwungen, seine Boulangerie für 4 Wochen zu schließen. Was lag da für einen Neuanfang näher, als in dieser Zeit die in die Jahre gekommene Lokation komplett zu erneuern. Schnell war für Herrn Wolf klar, dass der Auftrag für die neue Einrichtung wieder an die Walterscheid Projektschmiede vergeben wurde. So konnte nach eingehender Planung termingerecht die neue Einrichtung realisiert werden. Eine echte Herausforderung für das Projektschmiede Team, mussten doch sämtliche Exponate von Hand 40 Stufen tief in den Kölner Untergrund gebracht werden. Es hat sich gelohnt. Nun strahlt der Laden in neuem Glanz und wird von Stamm – sowie auch Neukunden sehr gut angenommen, denn die Boulangerie bietet seinen Kunden ein reichhaltiges Backwarensortiment in prall gefüllter Theke und Rückwand.

Boulangerie Wolf
U-Bahnstation HUGO
Passage Neumarkt
50667 Köln



Bei Fragen oder Interesse:

WALTERSCHEID
GESCHÄFTSEINRICHTUNGEN



Walterscheid - Geschäftseinrichtungen GmbH · Ohlenhohnstraße 40 - 42 · D-53819 Neunkirchen
Tel.: 0 22 47 / 91 88 -0 · Fax: 0 22 47 / 91 88 15
www.walterscheid.info · info@walterscheid.info · [f/walterscheid.info](https://www.facebook.com/walterscheid.info)

aktuelle



Die Kundeninformation der WALTERSCHEID - Projektschmiede

SICHERHEIT FÜR IHRE INVESTITION



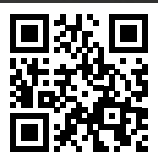
360°

360° Panoramen
Newzella, Köln
Busch, Solingen

WALTERSCHEID
GESCHÄFTSEINRICHTUNGEN



Rückschau Südback 2016



Ausgabe
56

SICHERHEIT FÜR IHRE INVESTITION

Die Walterscheid-Projektschmiede hat sich für ihre außergewöhnlichen Designs, hohe Funktionalität und perfekte Fertigungsqualität der Einrichtungen einen guten Ruf erworben. Unter Einsatz hochwertiger Materialien und modernster Produktionstechniken orientieren wir uns an der aktuellen Marktsituation und den Wünschen unserer Kunden nach maximaler Wirtschaftlichkeit. Von Anfang an erhalten Sie als Kunde bei Ihrem Projekt, durch Ihren persönlichen Berater, einen kompletten Einblick und Kenntnis über den Stand der Dinge sowie eine absolute Kostentransparenz. Das schafft Sicherheit.



Rückschau Südback 2016



Gilgen's Bäckerei - Konditorei,
St. Augustin



Boulangerie Wolf, Köln



SÜDBACK 2016 - POWER Paket an Innovationen



Cold – Brew – Coffee

Kult – Kaffee – Röstmeister Uwe Liebergall als anerkannter Kaffee-Experte und Mitglied der internationalen Jury beim „Cup of Excellence“ kredenzt auf der Südback ein kaltes Geschmackserlebnis. Cold-Brew-Coffee, eine gezapfte Kaffee-Erfrischung. Besonders geeignet für das Outdoor-Geschäft in Bäckereien, Konditoreien, Cafés und für Events. Cold-Brew-Coffee ist ein Megatrend in Amerika, der mittlerweile immer stärker in Deutschland Einzug hält. Es handelt sich hierbei um kalt extrahierten Kaffee, der durch seine spezielle Herstellung wenig Säure und Bitterstoffe enthält. Die Variante mit Luft-Stickstoff erzeugt eine besonders ansprechende Optik und ein echtes Trinkerlebnis. Dieses Kaffeegetränk wird gezapft und erfrischt. Das System besteht aus einem Table-Top Zapfgerät, das eine herausragende Optik ins Getränk zaubert und ein einmaliges Geschmackserlebnis verspricht.



Südback 2016 – POWER Paket an Innovationen

Unter dem Motto „MODERNE trifft NOSTALGIE“ präsentierte die Walterscheid-Projektschmiede Exponate von gestern, heute und morgen auf der Südback. Im Fokus der Fachbesucher stand die Erfolgsthema Straightline, die ein trendiges Facelift erhielt.

- Eine Holzdekor-Arbeitsfläche mit antibakterieller Wirkung. Elegante warmweiße Thekenbeschläge
- Eine moderne Schrägfront mit horizontaler Struktur-Optik und zweifacher, integrierter LED-Beleuchtung.
- Eine leicht geneigte Frontscheibe mit Öffnungsbeschlag zum Reinigen und zur besseren Preisauszeichnung.
- Ein elektrischer Hebebeschlag für die Frontscheibe mit verschiebbarer Zehlscheibe für das SB-Buffer.
- Zudem eine klappbare Zwischenetage für eine Präsentationsoptimierung im täglichen Waren-Abverkauf.



Als weitere Highlights wurden präsentiert:

- Das Rückregal als Genuss-Galerie in Stufenpräsentation.
- Eine moderne und flexible Schrägpräsentation für Brötchenkörbe mit drehbaren Angebotstafeln.
- Zum Jubiläum der BROT – ARENA eine Arena aus strapazierfähigem Kunststein.
- Als Liveact präsentierte die Projektschmiede das Soup-Server-Konzept für Zusatzumsätze im Alltagsgeschäft.
- Mit dem Snack-Konzept „MAHLZEIT“ wurden neue Trends offeriert.
- Kult-Kaffee Chef Uwe Liebergall, stellte einen Trend aus Amerika, "Cold Brew Coffee", mit einem mobilen Verkaufs-Bike vor.



Trendstarke Ideen mit Snack & Co.

Frische Snacks... und Ihre Kunden sind begeistert. Jeden Tag. Auf der Südback abwechslungsreich und kreativ in Szene gesetzt, stimulierten Snacks und Fingerfood Besuchergaumen und Markt gleichermaßen. In der Praxis sind Snacks fast immer Impulskäufe. Ihre attraktive Präsentation am Point of Sale ist entscheidend für den Verkaufserfolg. Der Snackmarkt wächst und erlebt eine permanente Abwechslung. Er lenkt Kundenwünsche, muss aber auch selbst auf sich verändernde Kundenwünsche reagieren. Bäcker, die zunehmend als Gastronomen agieren, sind darauf angewiesen, solche Wünsche flexibel zu bedienen. Dabei wird ihnen gerade die Zubereitung direkt vor den Augen der Kunden „Frischekompetenz“ verleihen, die ihr Image als Snackproduzent und -anbieter gleichermaßen fördert.

50

Über 50 BROTARENEN haben den Praxistest erfolgreich bestanden.

Mit dem Namen „BROTARENA“ stellte die Walterscheid Projektschmiede Ende 2010 ihre Innovation für die Präsentation von Brot, dem Kerngeschäft des Bäckers, vor. Brotregal ist Vergangenheit. Die BROTARENA setzt ihr Brotsortiment optimal in Szene und schafft somit neue Verkaufsimpulse. Die BROTARENA ist neu und einzigartig in der Form, Funktionalität, Flexibilität und Wirkung auf den Kunden. Das ist entscheidend für den Ablauf. Eine perfekte Produktpräsentation von morgens früh bis zum Feierabend, angepasst an den Verkauf. Die BROTARENA ist einfach zu händeln und von handwerklich perfekter Qualität. Jede BROTARENA ist ein Unikat.

