

Prall gefüllte Theke, reichhaltiges Sortiment

» Nach mehrjährigen Umbauarbeiten am offenen Herzen der Stadt Bonn – dem sogenannten „Bonner Loch“ – wurde der erste Bauabschnitt wieder der Öffentlichkeit zugänglich. An diesem Verkehrsknotenpunkt mit Hauptbahnhof, U-Bahn und Busbahnhof eröffnete das Ehepaar Pivtorak an zentraler Stelle der unterirdischen Verteilerebene ein 100 qm großes Ladenlokal. Angeboten wird den an- und abreisenden Gästen ein anspre-

chendes, umfangreiches Backwarensortiment, frisch zubereitete Snacks und Kaffeespezialitäten. Abgerundet wird das Sortiment für die Reisenden durch eine Getränkeauswahl, Zeitschriften und Tabakwaren. Gemeinsam mit den Eheleuten Pivtorak entwickelte Dipl.-Ing. Frank Tenten von der Walterscheid-Projektschmiede ein maßgeschneidertes Konzept mit einer großzügig geschwungenen Kühltheke, einer üppig einladend beschilderten Ge-

bäcktheke und einer verglasten Vorbereitungszone mit integrierter Belegstation. Alles andere als Standard. «

Bäckerei Pivtorak

Maximilian Center
Poststraße 2
53111 Bonn

Kundenberater:
Dipl.-Ing. Frank Tenten



Kleine Fläche, große Wirkung

» „Hidden Champions“ gibt es nicht nur in der Welt der Technik – ja, man findet sie auch in der Bäckerbranche. Ein Beispiel dafür ist die kleine aber feine Bäckerei Herrmann in Wermelskirchen. Uli Herrmann ist Bäcker aus Überzeugung und mit Leidenschaft. Seine kontinuierlich modernisierte Backstube, direkt hinter dem Verkaufsraum, ist „mein Wohnzimmer“ – so Uli Herrmann. Der Verkaufsraum aber war in die Jahre gekommen. Sehr schnell war das Ehepaar Herrmann vom vorgeschlagenen Konzept von Dipl.-Ing. Frank Tenten von der Walterscheid-Projektschmiede überzeugt. Mit einem motivierten Trupp von Handwerkern wurde der Umbau in kürzester Zeit realisiert. Das Herrmann-Team freut sich nun tagtäglich, dass sie die mit Liebe und Sachverstand produzierten Backwaren endlich in ihrer ganzen Pracht präsen-

tieren können. Obwohl abseits der Haupteinkaufsstraßen gelegen, finden die qualitätsbewussten Kunden den Weg zu Uli's Backstube, wobei Hamsterkäufe bestimmter Backwaren keine Seltenheit sind. «

Bäckerei Herrmann

Berliner Straße 58
42929 Wermelskirchen

Kundenberater:
Dipl.-Ing. Frank Tenten



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)



aktuelle⁶⁶

Die Kundeninformation der WALTERSCHEID - Projektschmiede

Entscheidende Faktoren für gute Umsätze!

Die Ladenbau-Konzepte der Walterscheid – Projektschmiede machen die hervorragenden Backwaren und Eigenarten einer Bäckerei für alle Sinne erfassbar. Sie tragen dazu bei, die emotionalen Ansprüche der Kunden durch individuelle Raumgestaltung sowie Funktionalität zu erfüllen. Dadurch steigen Anziehungskraft und Umsätze mit den anvisierten Zielgruppen. Der unverwechselbare Charakter einer Bäckerei wird durch ein stimmiges Ladendesign erlebbar. Was die Bäckerei auszeichnet, die einzigartigen Backwaren werden emotional in Szene und ins „rechte Licht“ gesetzt. Übersichtliche Warenpräsentation und Räumlichkeiten zum Sehen und gesehen werden sowie einfache Arbeitsabläufe schaffen ein attraktives Umfeld für schnelle Umsätze und gute Stundenleistungen.



Bäckerei Mauel,
Bonn



Bäckerei Pivtorak,
Bonn



Bäckerei Herrmann,
Wermelskirchen

WALTERSCHEID
GESCHÄFTSEINRICHTUNGEN





*Backwaren provozierend
prächtig in Szene gesetzt*



Bäckerei Mauel
„Haus der Höfe“
Genscherallee 12
53113 Bonn

Kundenberater:
Philip Merdon



3D Visualisierung Dipl.-Designer Andre Walterscheid

Bäckerei Mauel im Bonner Bundesviertel

» Im Gebäudeensemble „Haus der Höfe“ – Bürokultur an der Museumsmeile – im Bonner Bundesviertel ist der Bäckerfilialist Mauel mit einem außergewöhnlichen Filialkonzept eingezogen. Es ist nicht das erste Objekt, das die Walterscheid – Projekt Schmiede für den in der Region erfolgreichen Filialisten realisierte. Beeindruckend ist das neue Erscheinungsbild des Verkaufsraumes durch dunkle und elegante Oberflächen. Diese sorgen dafür, dass die frischen Backwaren provozierend prächtig in

Szene gesetzt werden, was für Herrn Mauel oberste Priorität hatte. Der helle Boden, weiße Wände und eine perfekte Ausleuchtung schaffen in dieser Kombination einen auffälligen Kontrast. Die eingesetzten Filamentleuchten in Kombination mit goldenen Akzenten unterstreichen das harmonische Zusammenspiel von Wohlfühlatmosphäre, Eleganz und Genuss. Dipl. – Designer Andre Walterscheid und Kundenberater Philip Merdon kreierten einzigartiges in Ausstattung, Qualität und Design. «

