



RÜCKBLICK BÄKO - HANDWERKSMESSE 2024

Auf der BÄKO - Backhandwerkmesse hatten wir die Möglichkeit, uns mit gleich zwei Messeständen zu präsentieren:



2. Snack-Stand auf der Empore:

- Hier durften wir eine 5 m lange Snacktheke präsentieren, in der, unter der Leitung von Snackberaterin Dagmar Weber, wunderbare, köstliche Leckereien vorbereitet und präsentiert wurden.



Wir sagen Danke
FÜR TOLLE BEGEGNUNGEN,
GESPRÄCHE UND DISKUSSIONEN

1. Unser ästhetisch ausgearbeiteter Innovationsstand, auf dem wir „Deutschlands wahrscheinlich nachhaltigste Bäckerei-Theke“ mit dem Namen **ECO-LINE** vorstellten:
- Puristische Thekenanlage
 - Zum Großteil aus innovativem „Paper-Stone“ Material, welches aus gepresstem Altpapier in Verbindung mit nicht-erdölbasierten Harzen besteht
 - Im Korpus eingefräster Kippbeschlag
 - Materialeinsparung
 - Elegante und minimalistische Optik
 - Massivholz Preisauszeichnungsschiene
 - Einsparung von Kunststoff oder Aluminiummaterialien
 - Unterbau aus BEYOND Spanplatte, welche zu 98% aus nachwachsenden, biobasierten Rohstoffen besteht

COMING SOON: TINY STORE 3



KLEINER RAUM -
großes Potenzial

- ✓ Mobile, voll ausgestattete Bäckereifiliale auf Containerbasis
- ✓ Exklusive & innovative Inneneinrichtung in modernen, zeitgenössischem Design auf einer Fläche von 6 x 6 mtr.
- ✓ Große Schaufensteranlage für einen optimalen Ein- und Ausblick
- ✓ Außergewöhnliche, ästhetische Fassadenverkleidung. Erregt Aufmerksamkeit
- ✓ Ideal zum Austesten potenzieller Standorte
- ✓ Mit Lager, Personalraum und Ofenstellplatz
- ✓ Mit Snackvorbereitungs - Station

NEU



➤ 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 · [@walterscheidprojektschmiede](https://www.instagram.com/walterscheidprojektschmiede)



aktuelle **85**

Die Kundeninformation der WALTERSCHEID - Projektschmiede

DAS AUGE
isst mit

Dieser allgemein bekannte Spruch bezieht sich nicht nur auf die Optik Ihrer offerierten Backwaren, sondern auch auf die Räumlichkeiten, in denen sie serviert und verkauft werden. Sie als Bäcker verkaufen die Qualität Ihrer Ware, Ihren Stil und Serviceanspruch, ja Ihre gesamte Philosophie direkt über die Gestaltung Ihres Ambientes. Je wohler sich Kunden und Gäste fühlen, desto mehr kaufen und umso mehr konsumieren sie. Was Sie bei der Neugestaltung Ihrer Räumlichkeiten bedenken sollten und was die aktuellen Trends sind, kann Ihnen die Walterscheid - Projektschmiede mit ihrem umfangreichen Einrichtungs-Portfolio gerne vor Ort demonstrieren.



1

2

3

Ruch Backmanufaktur, Kassel

Rückblick, BÄKO 2024

COMING SOON: TINY STORE 3



TRADITION

trifft Innovation



Die Feinbäckerei Ruch aus Rosdorf bei Göttingen ist im Kundenkreis für ihr umfangreiches Backwarensortiment, insbesondere für die große Feingebäck – Auswahl, beliebt und bekannt. Die Geschäftsführer Thorsten Ruch und Jan Philipp Gresens wissen, dass sie wegen ihres hohen Wareneinsatzes von ihren Kunden geschätzt werden. Die mittlerweile über 80 Filialstandorte des Unternehmens sind in 3 Verkaufskonzepte gegliedert. Die modernen Filialgeschäfte firmieren unter dem Namen „Ruch“. Die großen Caféstandorte „Lifestyle gepaart mit Tradition“ firmieren unter dem mannamia – Logo. Als drittes Konzept hat Ruch seit einigen Jahren die Backmanufaktur etabliert. Anfang 2023 ist nun auch die 5. Generation, Ruch's Tochter Johanna, ins Unternehmen eingestiegen.



Live-Backing

BIETET ABSOLUTE TRANSPARENZ

Für den neuen Backmanufaktur – Flagship-Store im Martini Quartier in Kassel wurde die Walterscheid – Projektschmiede unter Federführung von Kundenberater Klaus Weiermann mit der Realisation beauftragt. Frische Spezialitäten aus der Backstube, herzhafte Snacks, eine große Kaffeeauswahl und vieles mehr werden in einem einzigartigen Rahmen – im Industrial Style – mit natürlichen Materialien auf

insgesamt 210 qm präsentiert und serviert. Highlight ist eine Eichen – Massivholztheke mit Trockenauslage in offener Tischoptik. Live-Backing von exklusiven Brot- und Kuchenvariationen – vor den Augen der Kunden, also absolute Transparenz, steht hier im Vordergrund. Ästhetische Altholz – Raumtrenner sorgen für gemütliche Sitzbereiche, in denen sich Jung und Alt gleichermaßen wohlfühlen.

Walterscheid realisierte dieses Konzept im Rahmen des Brandings und setzte es mit seinem einzigartigen Know-how aus Gastronomie und Backwarenbranche kompromisslos in warengerechte, kaufanreizende Frische – Präsentation und funktionelle Abläufe um.



Ruch Backmanufaktur
Martini Quartier
Am alten Sudhaus 3
34119 Kassel

Kundenberater:
Klaus Weiermann

GROSSE

Feingebäck-Auswahl

Noch mehr Bilder?
Hier Code scannen.

