

Zwischen Tradition UND MODERNE

Tradition und Moderne gehen Hand in Hand: Mit dem Umbau ihres Hauptgeschäfts an der Neusser Straße in Köln setzt die Bäckerei Adolph ein starkes Zeichen. Der Familienbetrieb, der seit 1966 das Veedel (Viertel) mit frischem Brot, Brötchen und feinen Konditoreiwaren versorgt, präsentiert sich heute mit einem neuen, zukunftsweisenden Ladenkonzept. Die neue, barrierefreie Tür- und Schaufensteranlage öffnet den Raum und macht den Zugang für alle Kundinnen und Kunden bequem. Durch die geöffnete Decke wirkt das Geschäft höher und großzügiger, während das minimalistische Einrichtungskonzept

Ruhe und Klarheit ausstrahlt. Im Mittelpunkt steht die moderne Verkaufstheke mit Relieffiesen in Stäbchenoptik, dreietagiger Kühlvitrine sowie leicht zu reinigender Front- und Zehlscheibe. Hier finden Kuchen, Snacks und Torten ebenso ihren Platz wie frische Brötchen. Ein elegantes Brotregal im Hintergrund rückt das Herzstück des Sortiments ins beste Licht, überhöht durch den Logoschriftzug. Das Beleuchtungskonzept setzt bewusst auf Strahler, die die Backwaren appetitlich in Szene rücken, während dekorative Pendelleuchten den Raum optisch veredeln. Ergänzt wird die Ausstattung durch ein Akustik-Leis-



Noch mehr Bilder?
Hier Code scannen.



IT'S GETTING red!

Bäckerei Adolph
Neusser Straße 559
50737 Köln

Kundenberater:
Dipl.-Ing. Frank Tenten

Neuer Auftritt für die Bäckerei Pollmeier & Lechtermann im Markkauf Bielefeld Baumheide. Handwerklich traditionell und top innovativ präsentiert sich die Bäckerei Lechtermann im Markkauf Bielefeld Baumheide in frischem Glanz. Besonders ins Auge fällt dabei die Markenfarbe Rot, die durch eine moderne Leistenoptik zeitgemäß in Szene gesetzt wird und dem Standort einen unverwechselbaren Charakter verleiht. Ein durchdachtes Lichtkonzept rückt die Ware in den Mittelpunkt: Die frischen Backwaren werden perfekt ausgeleuchtet, während eine indirekte Beleuchtung hinter dem Brotregal und in der Taschenablage eine einladende Atmosphäre schafft. Die Technik überzeugt ebenso wie das Design. Über die gesamte Verkaufsthekenbreite erstreckt sich eine klappbare Zwischenetage, die eine flexible Nutzung ermöglicht. Eine abgerundete Thekencke sorgt

für harmonische Linienführung und fließende Übergänge. Ein echtes Präsentationshighlight ist die dreietagige Brötchenvitrine: filigran ausgeführt, für maximale Transparenz und mit abschließbaren Glastüren, die sich nach vorne öffnen lassen – für optimale Hygiene und einfache Reinigung. Die Brötchen rücken dadurch nicht nur optisch, sondern auch physisch näher an die Kundschaft. Abgerundet wird das neue Konzept durch den Einsatz des neuen Logobutts der Lechtermann & Pollmeier Gruppe, der das moderne Erscheinungsbild vervollständigt und die Markenidentität stärkt.

Bäckerei Lechtermann
Rabenhof 74
33609 Bielefeld

Kundenberater:
Christian Stanlein

Noch mehr Bilder?
Hier Code scannen.



>> 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 91

Die Kundeninformation der WALTERSCHEID - Projektschmiede

DER KUNDE weiß was er will.

Das Verhalten der Kunden gibt Antworten auf die Frage, wie die Deutschen einkaufen. Eine einzige – Sie als Bäcker glücklich und zufrieden machende Anleitung für Ihren Erfolg mit Garantie – die gibt es nicht. Kunden sind multiple Spezies, sie wünschen sich einen Vollsortimenter, mögen Überraschungen, die jedoch nicht zu sehr überraschen, sind preisbewusst, achten jedoch nicht auf den Cent. Sie halten Ihnen die Treue, obwohl Sie auch gelegentlich „fremd“ gehen. Außerdem erwarten sie ein frisches, vielfältiges Backwaren- und Verzehrangebot, kompetente, freundliche Beratung und vor allen Dingen ein einladendes Ambiente, das zum Verweilen einlädt.



1 Bäckerei Gilgens, Königswinter



2 Bäckerei Adolph, Köln



3 Bäckerei Lechtermann, Bielefeld



Walterscheid ist in Sachen Ladenbau unser zuverlässiger Partner. Die Zusammenarbeit verläuft immer professionell, persönlich und zuverlässig. Die Ergebnisse können sich sehen lassen und sorgen sowohl bei unseren Kunden als auch bei uns selbst für Begeisterung. Wir werden auch für unsere nächsten Umbauten gerne wieder mit Walterscheid zusammenarbeiten.

Johannes Adolph





REGIONALITÄT UND individuelle Handwerkskunst

Mit der neuen 43. Filiale an der Königs-
winterer Straße 309 ist die Bäckerei
Gilgens erstmals in Ittenbach vertre-
ten. Walterscheid Geschäftseinrich-
tungen hat dafür ein modernes und
zugleich gemütliches Gestaltungs-
konzept entwickelt, das die regionale
Verbundenheit des Familienunter-
nehmens spürbar macht. Helle Ei-
che, grau marmorierte Steinflächen
und eine lockere Leisten-Paneeloptik
prägen das Erscheinungsbild. Beson-
ders ins Auge fällt die abgewinkelte
Sitzbank, die mit einem markanten
Raumtrennelement in Bretteroptik

und warmen Bambus-Leuchten zu
einem gemütlichen Mittelpunkt wird.
Auch die Wurzeln der Bäckerei sind
präsent: Zwei großformatige Tapeten
erzählen die Geschichte des Unter-
nehmens – mit Abbildungen des
Stammhauses und eines Gründer-
portraits samt Kutschenpferd. So wird
Vergangenheit im neuen Ambiente
sichtbar. Grüne Akzente an der Decke
verleihen dem Raum eine natürliche
Note. Durchdachte Details wie die
Selbstbedienungsecke mit integrierter
Getränkékühlung runden das Konzept
ab und machen den Einkauf schnell

und unkompliziert. So ist in Ittenbach
ein Ort entstanden, der mehr ist als
eine Verkaufsstelle: ein modernes
Café mit Charakter, das Handwerks-
kunst, Geschichte und Wohlfühlat-
mosphäre gekonnt vereint.

Bäckerei Gilgens
Königswinterer Straße 309
53639 Königswinter

Kundenberater:
Dipl.-Ing. Frank Tenten



Großformatige Tapeten
ERZÄHLEN DIE GESCHICHTE GILGENS.

ABGEWINKELTE SITZBANK
wird zum gemütlichen Mittelpunkt.



Noch mehr Bilder?
Hier Code scannen.

