



Bacoframe mit integrierter Lebensmittelkühlung: Die Ausstellfläche und Arbeitsfläche gehen fließend auf einer Ebene ineinander über.

Das braucht jeder Laden

Kleine Speisen, mehr Selbstbedienung, hochwertige Materialien: Fünf Tipps, die Sie beim nächsten Ladenumbau beachten sollten – zusammengestellt von Schweitzer Ladenbau.

Selbstbedienung gewinnen an Bedeutung: Dem SB-Bereich wird immer mehr Aufmerksamkeit im Ladenkonzept zuteil. Aufgrund der Verpackungsverordnung sollten Waren vermehrt in gekühlten SB-Theken angeboten werden. Frühstückstheken sind dafür ideal, sie können im Laufe des Tages auch für vieles andere eingesetzt werden, etwa für gekühlte Desserts am Nachmittag oder Antipasti für die Abendstunden.



Kleine Gerichte bleiben im Trend: Die Vorbereitung dieser zusätzlichen Bewirtung benötigt ausreichend Platz. Spüle und Kühlmöglichkeiten, eventuell auch eine kleine Feinkosttheke mit frischen Zutaten sollten zusätzlich vorhanden sein.

Sitzbereich mit hochwertigen Möbeln: Ein eigenständiger Sitzbereich im Laden ist unverzichtbar. Dieser darf nicht nebensächlich wirken, sondern muss als eigener Aufgabenkreis wahrgenommen werden. Wie in jedem Bereich unserer Gesellschaft gilt auch hier, dass nur das Beste gerade gut genug ist. Das betrifft die Produkte, genauso wie die Einrichtung. Wohnzimmer-Atmosphäre ist gefragt.



Hochwertig statt Mittelmaß: Kunden wollen sich wohlfühlen, wenn sie beim Bäcker essen.

Beleuchtungskonzept wichtig: Ein absolutes Muss für den einladenden Charakter einer Einrichtung ist zusätzlich die durchdachte Beleuchtung; Leuchten bzw. Stehleuchten, die warmes Licht abgeben und den Raum betonen.

Selbstbedienung gefragt: In der Kühltheke ändert sich das Angebot je nach Tageszeit.

Klare Orientierung schaffen: Um das erweiterte Angebot dem Kunden richtig zu präsentieren, ist der Einsatz von sogenannten Marketing Displays eine äußerst effektive und zeitgemäße Werbemethode und kann problemlos den verschiedenen Tageszeiten angepasst werden.