



Die Pasta Boys findet man inzwischen in drei Pappert-Filialen. Eingeführt wurde das Konzept im Jahr 2011.



In den neuen Filialen legt Klüber auch viel Wert auf Beleuchtung, Decken- und Wandgestaltung sowie die Akustik – alles Dinge, die vielleicht nicht auf den ersten Blick registriert werden, aber viel zum Erfolg beitragen.



Sitzecke neu interpretiert. Das Konzept von Berner Ladenbau hat einige Hingucker zu bieten, so dass sich nicht nur für Kunden, sondern auch für Kollegen der Weg nach Hanau lohnt.

Mehr als Pasta

Das neue Café der **Bäckerei Pappert** in Hanau lohnt sich nicht nur für einen Besuch, wenn Sie sich für Teigwaren interessieren.

Ein Besuch Wert ist auch das Pappert Café, das die Bäckerei Pappert zusammen mit Experten von Berner Ladenbau im neu errichteten Fachmarktzentrum Hanau-Kinzigbogen konzipierte. Das Besondere an diesem Standort: Mit den Pasta Boys hat Pappert hier ein weiteres Ass im Ärmel. Entwickelt

wurde das Pastamodul zusammen mit einer Agentur. Wegen der hohen Investitionskosten und dem großen Flächenverbrauch setzt das Modul einen Absatz von mindestens 60 Portionen am Tag voraus, belohnt dafür aber den Bäcker mit einem sehr eingängigen Auftritt.

Viel Pasta... Geschäftsführer Manfred Klüber beschränkt sich auf das Angebot von drei Nudelsorten (Spaghetti, Malfattini, Makkaroni), für die es vier Saucen gibt (Basilikum Pesto, Tomate, Bolognese, Carbonara). Der Kunde kann zwischen der kleinen Portion (3,95 Euro) sowie der großen Portion (5,95 Euro) wählen – fertig. Ähnlich klar strukturiert ist die Herstellung der Gerichte. Die Saucen kommen aus der Pappert-Zentrale. Die Nudeln werden frisch vor Ort mit einer Maschine automatisch hergestellt. Der automatische Nudelkocher sorgt für weitgehenden Schutz vor Fehlbedienung. Nicht nur fahren die Einsätze nach zwei Minuten selbstständig aus dem Wasserbad, die Anlage überprüft auch, ob der Salzgehalt des Wassers noch stimmt. Dann noch die Sauce drauf, abschließend fragt die Mitarbeiterin, ob Parmesan gewünscht wird. Auf ein „Ja“ reibt sie mit einem Käsehobel Parmesan vom Stück auf die Nudeln. Gibt es keinen Bestand von Vorbestellungen abzuarbeiten, kann man gut auf seine Portion warten, speziell die kleine Portion läuft

auch gut in der Variante zum Mitnehmen. Ist dann doch mit Wartezeit zu rechnen, setzt Klüber Pager ein. Weiterhin gibt es noch die Bäckersnacks, die auf Wunsch im Kontaktgrill erwärmt werden.

...aber nicht nur! Ein Besuch lohnt sich für Kollegen aber nicht nur wegen des Pastamoduls. Das Pappert-Team hat es in den letzten Jahren geschafft, einen eigenen Stil zu kreieren, der gut zum leichten Auftritt als Fitnessbäckerei passt und doch den guten alten Bäckermythos vermittelt. Entsprechend setzte Berner Ladenbau auch an diesem Standort auf Vollholz und hochwertige Materialien. Schön gelungen sind auch die Sitzbereiche, die dem Gast je nach Gemütsverfassung die Möglichkeit geben, nah am Geschehen zu sein oder sich etwas zurückzuziehen, ohne dass es deshalb zu einem Stilbruch im Auftritt käme. Und wo soviel von Pasta und Kompetenzen die Rede war: Betritt man das Café, stehen zuerst die Backwaren im Zentrum der Präsentation. Theke und Brotregal sind exakt dem Angebot der Bäckerei angepasst, wobei sich insbesondere ein Blick aufs Brotregal lohnt – nicht nur wegen der Qualität. Im Café gilt das Prinzip der Bedienung an der Theke. Die Pastaherstellung ist schnell genug, um auch das Mitnahmegeschäft abzudecken. Ist der Andrang größer, bekommen die Gäste Pager an die Tische.

Dirk Wackewek

IN KÜRZE

Papperts GmbH & Co. KG

Geschäftsführer: Bernd Pappert
Internet: www.papperts.de

Besuchtes Objekt:
Café im Fachmarktzentrum
Kinzigbogen Nr. 1
63452 Hanau

Anzeige

Seit 1900 der Schlüssel zu allem Laugengebäck

Pfisterer Backlaugenkonzentrate®

Pfisterer Brezelglanz®

Pfisterer Brezellauge®

Frosterlauge®

Aus quecksilberfreiem Membranverfahren

in bekannt guter Qualität und auf die neuzeitliche Technologie beim Verarbeiten von TK-Teiglingen und Laugengebäck abgestimmt.

Karl Pfisterer GmbH & Co. Brezellauge KG

74182 Obersulm-Willsbach

Telefon: 07134-981110 Telefax: 07134-17815

www.brezellaue.de E-Mail: info@brezellaue.de

Durch die BÄKO-Genossenschaften und Ihren Fachgroßhandel