

B>INSIDE

DAS BÖSCHEN LADENBAU
MAGAZIN

N°07 – 2025

WISSENSWERT | Seite 4

**Vom Konzept zum
Wow-Effekt:
Darum lohnt sich
ein Ladenbauer**

DESIGNUPDATE | Seite 10

Akustik im Ladenbau

TIERKLINIK | Seite 18

**Neues Design für
Zwei- & Vierbeiner**

B>INTERN | Seite 26

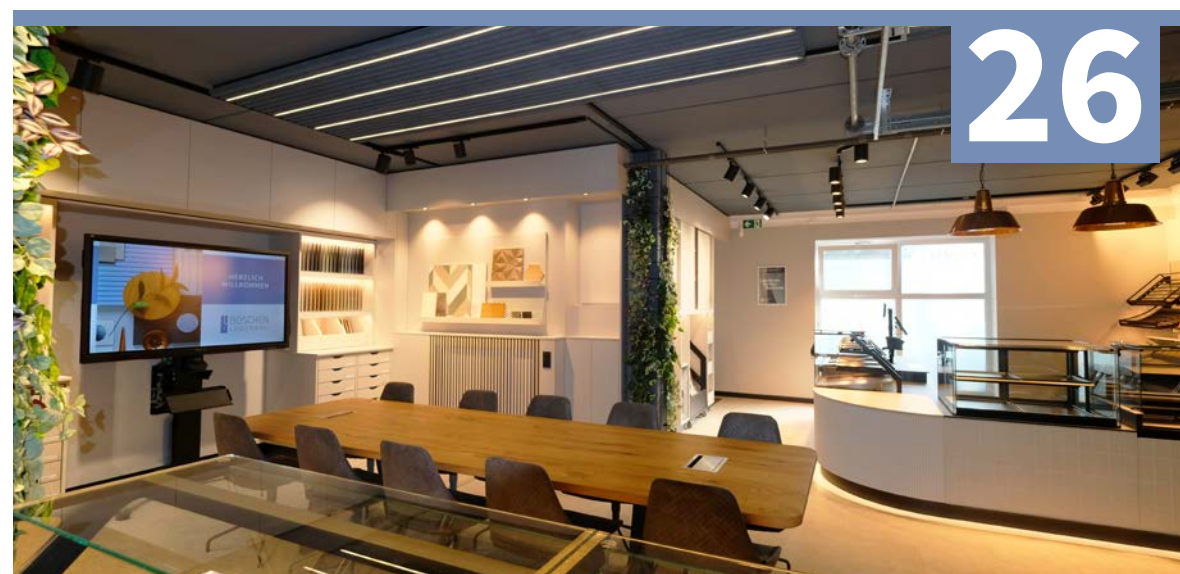
**Inspiration im neuen
Ausstellungsraum**



Hier gibt's alle
Bösch-Magazine
zum Downloaden!

BÖSCHEN
LADENBAU

- 4 **Vom Konzept zum Wow-Effekt:**
Darum lohnt sich ein Ladenbauer
- 5 **Die Welt der Farben & Materialien:**
So gestalten wir Räume, die wirken
- 6 **Arbeitsvorbereitung im Fokus:**
Der Schlüssel zur effizienten Produktion
- 8 **Zwei Wege zum Ziel:**
ECO-line und FLEXI-line im Vergleich
- 9 **Die Macht des ersten Eindrucks:**
Willkommen im neuen Empfangsbereich
- 10 **Design für Augen & Ohren:**
Akustik im Ladenbau – Hof Kuck am Deich
- 11 **Ankerplatz für Genuss:**
Neuer Sitzbereich für den Starke Bäcker
- 12 **Frischer Look, ureigener Charme:**
Neue Bäckerzeile für Brünings Scheune
- 13 **Eine vertrauensvolle Partnerschaft:**
Bäckerei Rolf
- 14 **Strukturen & Farben schaffen optische Weite:**
Stadtbäckerei Tamke
- 16 **Ein Refresh mit großer Wirkung:**
Bäcker Dietz in Apensen
- 18 **Neues Design für Zwei- & Vierbeiner:**
Tierklinik Posthausen
- 20 **Drei Welten unter einem Dach:**
Tiedemann in Altenweide
- 22 **Frischer Wind durch ECO-line:**
Bäckerei Safft
- 24 **Wo Tradition Gemütlichkeit trifft:**
Mahnkes alte Schlossbäckerei
- 26 **Böschchen präsentiert:**
Inspiration im neuen Ausstellungsraum



Böschchen Ladenbau GmbH
Wümmingen 1
28870 Ottersberg
Tel. 04297 / 81 78 37-0
kontakt@boeschen-ladenbau.de
@boeschen_ladenbau

REDAKTION & TEXT
Sonja Oetting
Böschchen Ladenbau GmbH

BILDMATERIAL
Böschchen Ladenbau GmbH
Adobe Stock



Holger Böschchen
Geschäftsführer

ZUKUNFT GESTALTEN

Im Jahr 2024 durften wir wieder viele spannenden Projekte mit unseren Kunden durchführen. In diesem Magazin präsentieren wir Ihnen eine kleine Auswahl, um Sie zu inspirieren. Gleichzeitig informieren wir Sie über Materialtrends und geben Ihnen einen Einblick in die vielfältigen Aufgaben unserer Arbeitsvorbereitung.

Neben der Arbeit für unsere Kunden haben wir uns auch Zeit für uns selbst genommen. Wir haben einen Ausstellungsraum in unserem Hause gebaut, der die zahlreichen Möglichkeiten des Ladenbaus offenbart. Außerdem haben wir uns nach intensiver Vorauswahl für ein neues ERP-System entschieden. Als nächstes steht die Schulung der Mitarbeiter an und im Anschluss folgt schrittweise die Implementierung. Von den verbesserten Abläufen werden sowohl unsere Kunden als auch wir profitieren.

Wir versuchen stets, uns gut für die Zukunft aufzustellen. Steht in Ihrem Geschäft auch eine Veränderung an? Wir unterstützen Sie gerne mit unserer Expertise und Erfahrung bei Ihrem Umbau.

Ihr Holger Böschchen

VOM KONZEPT ZUM WOW-EFFEKT:

Steht in Ihrem Geschäft ein Umbau, eine Renovierung oder eine Modernisierungsmaßnahme an und Sie fragen sich, ob Sie alle benötigten Gewerke selbst koordinieren oder einen Ladenbauer beauftragen sollen? Hier finden Sie einen kurzen Überblick darüber, was Sie von einer Zusammenarbeit mit uns als Ladenbauer erwarten dürfen.

KOMPETENZ UND SERVICE

Die Anforderungen an einen Umbau sind klar: Die Werte und der Charakter des Betriebs sollten sich im Ergebnis widerspiegeln und das vorgegebene Budget muss ebenso wie der Zeitplan eingehalten werden. Deshalb ist es wichtig, dass es ein Gesamtkonzept gibt, das während der Planungsphase entwickelt und bis ins letzte Detail umgesetzt wird – vom Verkaufstresen über die Beleuchtung bis zur Fensterbeschriftung und Kassenschublade. Der ganzheitliche Blick ist unsere Stärke.

Der eigentliche Umbau erfolgt bei uns je nach Projektumfang innerhalb weniger Tage oder Wochen, um Ausfallzeiten so gering wie möglich zu halten. Auch das zählt zur Kosteneffizienz. Sofern gewünscht, stellen wir einen mobilen Verkaufsanhänger, damit der Betrieb zumindest in Teilen während des Umbaus aufrechterhalten werden kann. Hinsichtlich des Budgets bieten wir verschiedenste Möglichkeiten von Standardlösungen bis zu individuellen Maßanfertigungen.



**DARUM LOHNT SICH
EIN LADENBAUER**

UNSERE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

**Individuelles
Gesamtkonzept:
Design trifft Funktion**

**Langjährige
Erfahrung & Kompetenz**

**Persönlicher
Ansprechpartner**

**Kosteneffizienz &
Qualität dank
eigener Fertigung**

**Einhaltung
des Zeitplans**

**Koordination
aller Gewerke**



DIE WELT DER FARBEN & MATERIALIEN: SO GESTALTEN WIR RÄUME, DIE WIRKEN

FARBPALETTE NATUR

Farben haben das Potenzial, Gedanken und Gefühle zu beeinflussen. Wir nutzen das Wissen aus der Farbpsychologie, um Wohlfühlräume zu schaffen.

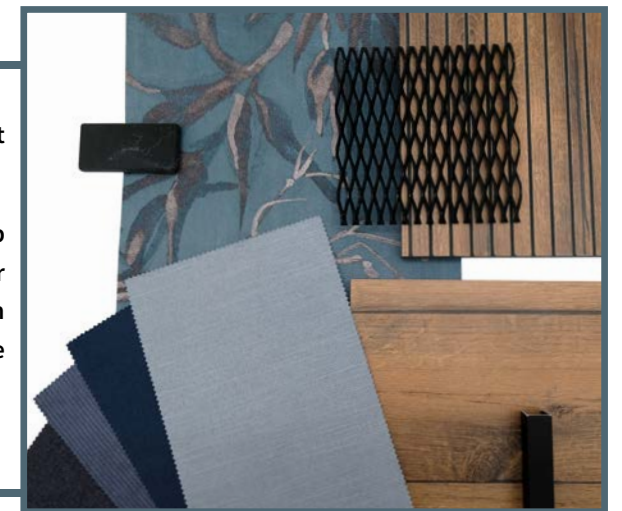
Unter anderem in Bäckereien setzen wir natürliche Farben und Materialien wie Grüntöne und warme Holztöne ein, um das Wesen des Handwerks und die Qualität der Produkte zu unterstreichen: naturbelassen, authentisch, original. Grün wird mit Natürlichkeit und Frische in Verbindung gebracht und kann dem Raum eine beruhigende Atmosphäre verleihen.



DIE BLAUE STUNDE

Blau ist die Farbe des Himmels und symbolisiert Weite. Außerdem steht sie für Harmonie, Sympathie, Vertrauen und Ehrlichkeit.

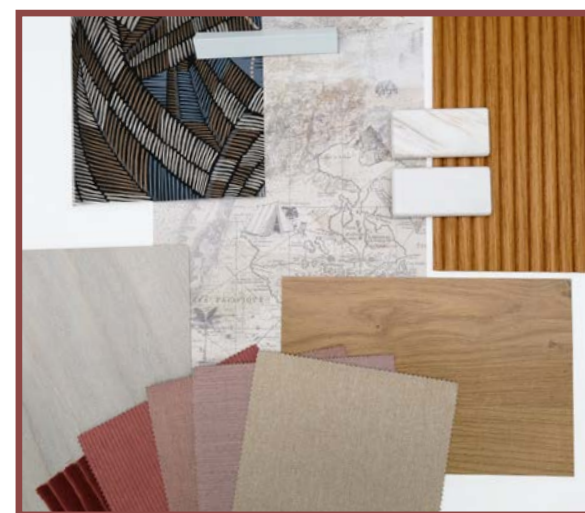
Inspiriert von der blauen Stunde – der Zeitspanne innerhalb der abendlichen und morgendlichen Dämmerung – nutzen wir verschiedene kalte Blautöne im Kontrast zu warmen Holzfarben sowie organischen Formen und Strukturen, um eine entspannte Atmosphäre zu schaffen, in der man schnell zur Ruhe kommt.



UNSERE TREND-VORHERSAGE 2025

Das Jahr 2025 wird von hellen, warmen Farbtönen geprägt sein, die für eine einladende Atmosphäre sorgen. Kombiniert mit Materialien wie natürlichen Hölzern, Holzdekoren, Textilien – z. B. strukturiertem Velours, Metall, Naturstein und innovativen Verbundmaterialien entsteht eine lebendige Raumgestaltung, die Tiefe und Charakter verleiht.

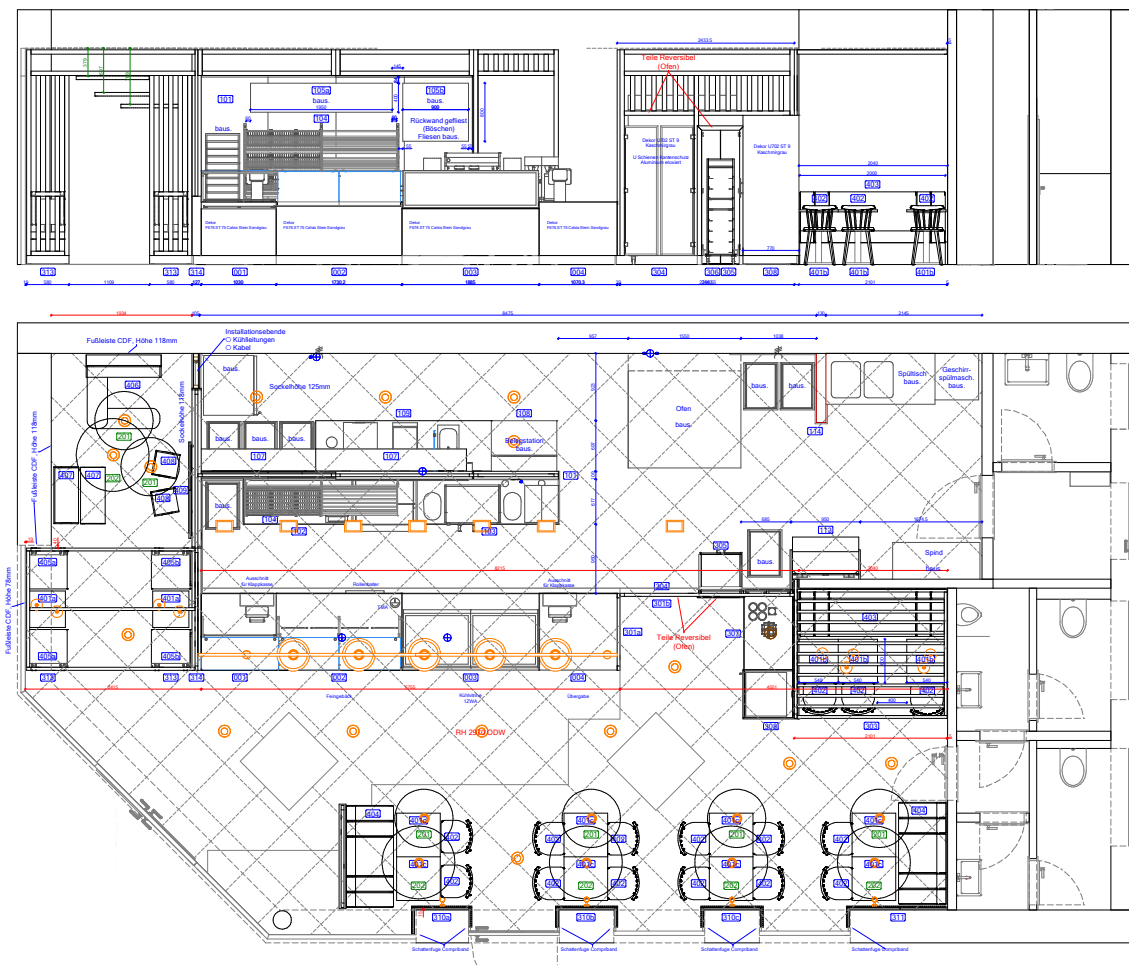
Auf diese Weise entwickeln wir jedes unserer Projekte individuell für und mit dem Kunden.





ARBEITSVORBEREITUNG IM FOKUS: DER SCHLÜSSEL ZUR EFFIZIENTEN PRODUKTION

Unsere Arbeitsvorbereiter sind jeweils für ein eigenes Projekt zuständig. Sie sind die Schnittstelle zwischen der Planung und der Fertigung und sorgen dafür, dass wir unsere Aufträge qualitativ hochwertig, termingerecht und wirtschaftlich erfüllen können. Die Kernaufgaben in der Arbeitsvorbereitung umfassen das Aufmaß des Objektes vor Ort, die Erstellung von Produktionszeichnungen, die Materialbeschaffung sowie die Terminabstimmung mit unseren Lieferanten. Auch das Optimieren von Fertigungsprozessen sowie die Qualitätssicherung – in Zusammenarbeit mit dem Produktionsleiter – sind ein wichtiger Bestandteil des Tätigkeitsspektrums.



VIELFALT IM ALLTAG

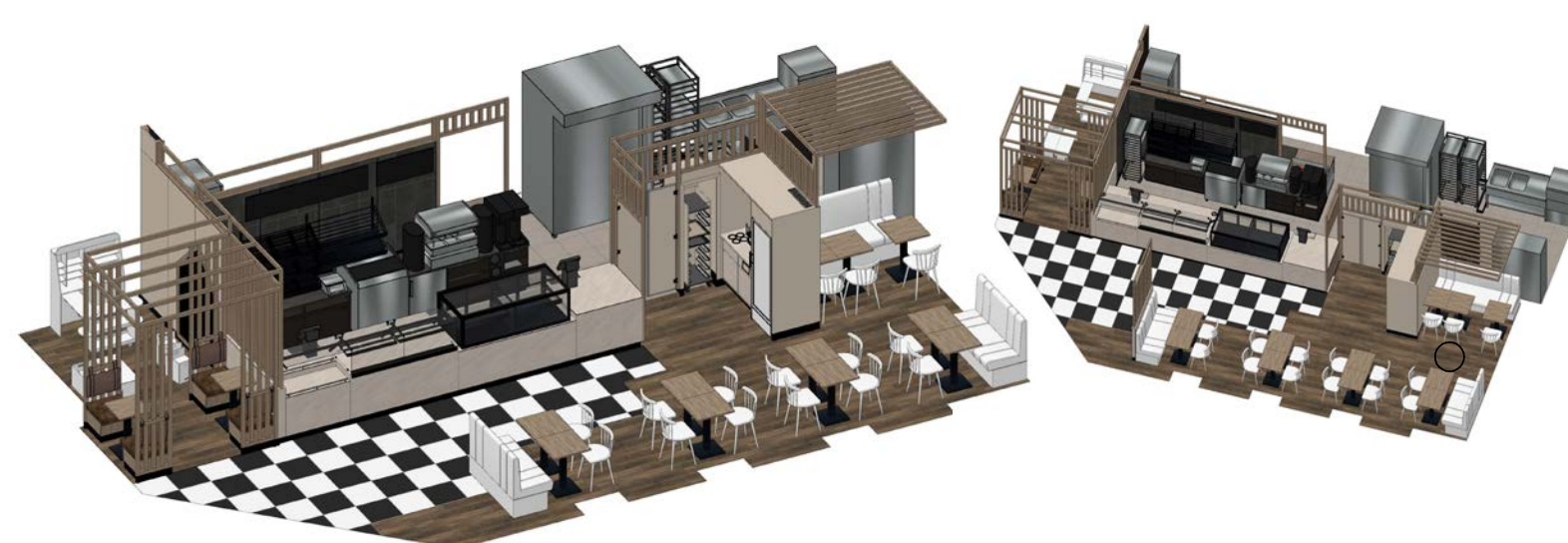
Die Arbeitsvorbereiter haben die Aufgabe, die Prozesse zu überwachen, denn eine termingerechte Fertigung und Montage hat für uns höchste Priorität. Auch der Ressourcenbedarf muss genauestens geplant werden. Dieser umfasst sämtliche für das Projekt benötigte Ressourcen von Fertigungsstunden bis zum benötigten Material. Gleichzeitig überwachen unsere Arbeitsvorbereiter die Kosten und stellen so sicher, dass die kalkulierten Vorgaben eingehalten werden. Die Arbeit findet überwiegend im Büro statt.

WIE WIRD MAN ARBEITSVORBEREITER?

Voraussetzung für einen Job in der Arbeitsvorbereitung ist in der Regel eine Weiterbildung zum/zur Tischlermeister/in oder zum/zur staatlich geprüften Holztechniker/in. Neben technischem und kaufmännischem Fachwissen benötigen die Mitarbeitenden Kenntnisse im Projektmanagement, in der Fertigungssteuerung und in der Disposition von Produktionsmitteln. Außerdem müssen sie spezifische ERP-Software bedienen und gut organisieren können.

ÜBRIGENS:

Der Begriff Arbeitsvorbereitung geht häufig mit den Begriffen Prozess-, Produktions- und Fertigungsplanung einher, da sich die Bereiche teilweise überschneiden.



ZWEI WEGE ZUM ZIEL: ECO-line & FLEXI-line im Vergleich

ECO
line

- ✓ Modulsysteme wie zum Beispiel Trockentheke, Kühltheke, Übergabemodul, Brötchenmodul sowie Brotregal-Komponenten und Servicemöbel.
- ✓ Grundmodule können bei Bedarf durch weitere standardisierte Elemente ergänzt werden.
- ✓ Vorgefertigte und maßlich festgelegte Bibliotheksbauteile ermöglichen eine schnelle Endmontage.
- ✓ Viele Bauteile in Eigenfertigung, um eine hohe Qualität und schnelle Verfügbarkeit zu garantieren.
- ✓ Festgelegte Dekorpalette, die in kurzer Zeit lieferbar ist.
- ✓ Kühltechnik ist vorgegeben.

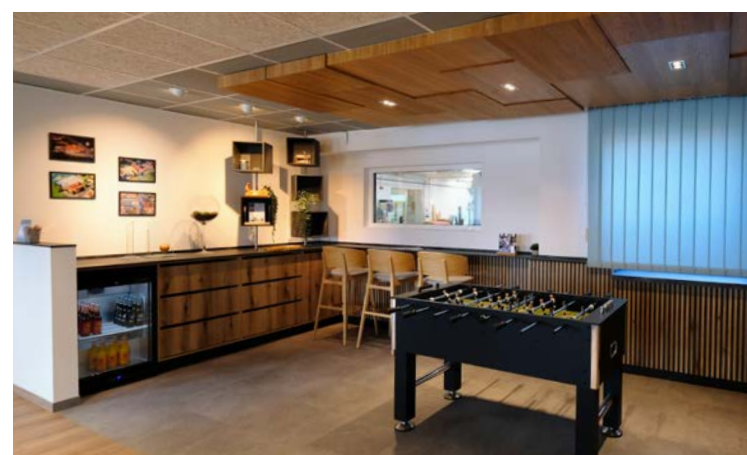
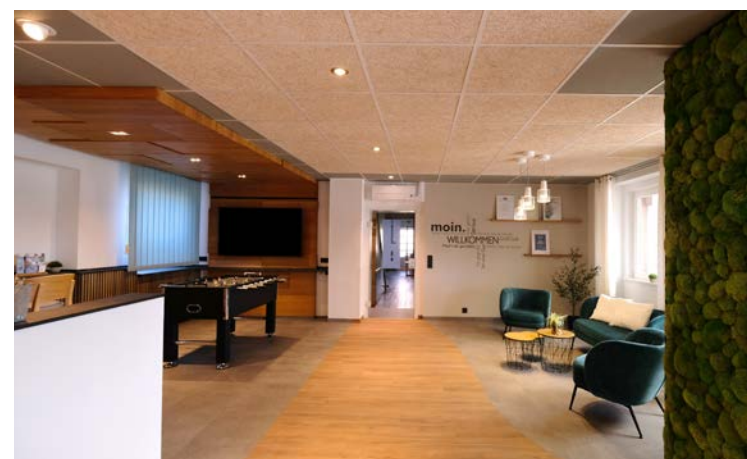
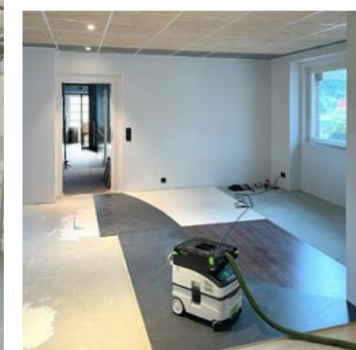
FLEXI
line

- ✓ Es gibt eine Grundkonstruktion, die individuell anpassbar ist.
- ✓ Tresen sowie Brotregal und Bauteile aus dem Sitzbereich lassen sich je nach Kundenwunsch individuell gestalten.
- ✓ Für die Auswahl des Dekors steht das komplette Portfolio zur Verfügung.
- ✓ Verschiedenste Kühltechniken sind in sämtlichen Ausführungen integrierbar.
- ✓ Viele Bauteile in Eigenfertigung, um eine hohe Qualität und schnelle Verfügbarkeit zu garantieren.
- ✓ Planung, Konstruktion, Herstellung und Ausführung sind komplex, da individuelle Anpassungen erforderlich sind.



FAZIT:

Mit unseren hauseigenen Serien ECO-line und FLEXI-line bieten wir Lösungen für unterschiedliche Kundenbedürfnisse. Die ECO-line setzt auf standardisierte Prozesse für eine kostengünstigere und zeitsparende Umsetzung. Die FLEXI-line hingegen ermöglicht maximale Flexibilität in Planung und Materialauswahl für individuelle Gestaltungen. Beide Serien stehen für höchste Qualität und Funktionalität – je nach Fokus auf Effizienz oder Individualität. 



DIE MACHT DES ERSTEN EINDRUCKS:

WILLKOMMEN IM NEUEN EMPFANGSBEREICH

Wir haben im vergangenen Jahr unseren Eingangsbereich neu gestaltet, denn das Kennenlernen beginnt, sobald Sie unsere Geschäftsräume betreten. Durch die facettenreiche Gestaltung ist Wartezeit nicht mehr nur Wartezeit, sondern die Gelegenheit für Sie, in Ruhe anzukommen und sich ein Bild von unseren planerischen und handwerklichen Fähigkeiten zu machen. Ein Fenster offenbart zudem einen Blick in unsere Fertigungshalle, werfen Sie gerne einen Blick hinein.

VIelfalt ENTDECKEN

Vom Bodenbelag über die Wandgestaltung bis zum Deckensystem und der Beleuchtung haben wir jedes Detail aufeinander abgestimmt, um Ihnen eine angenehme Atmosphäre zu bieten. Gleichzeitig zeigen wir Ihnen damit verschiedenste Gestaltungsmöglichkeiten auf. So ist der Eingangsbereich zum Beispiel mit unterschiedlichen Beleuchtungselementen ausgestattet, damit Sie die Wirkung des Lichts selbst erleben können. Besuchen Sie uns gerne persönlich und überzeugen sich selbst. 

DESIGN FÜR AUGEN & OHREN: AKUSTIK IM LADENBAU

Die Raumakustik ist eines der zentralen Themen im Ladenbau, denn eine gute Akustik trägt maßgeblich zum Wohlbefinden der Kunden und Mitarbeiter bei. Sie sorgt für eine leichtere Kommunikation, sie verbessert die Konzentrationsfähigkeit und bietet gleichzeitig Privatsphäre.

Wir integrieren Akustikelemente häufig im Decken- und Wandbereich. Entweder verbinden wir sie mit Gestaltungselementen, damit der dekorative Nutzen für das Auge des Betrachters im Vordergrund steht oder wir integrieren sie in die vorhandene Ausstattung. Dadurch sorgen wir für einen nahezu unsichtbaren, aber hörbaren Unterschied. Beispiele für akustisch wirksame Elemente sind bedruckte Bilder, Deckensegel, Rückwände von Möbeln, umgerüstete Rasterdecken oder auch Leuchten. Die Akustik ist bei uns stets Teil des Gesamtkonzepts.



ECKDATEN:

- Hof Kuck am Deich
Am Deich 25, 28844 Weyhe
- 21 m² Bistroeinrichtung
- 37 m² akustische Maßnahmen sowie LED-Raumbeleuchtung
- NEUBAU: Planung & Umsetzung der Thekeneinrichtung mit Eistheke, Kühlcounter & Kaffeestrecke inkl. LED-Deckenbeleuchtung als Schienensystem. Integration akustischer Absorber an Decken & Wänden sowie Wandbilder mit regionalen Motiven. Umsetzung der Kundenvorgaben für ein Frühstücks-, Eis- & Kuchengeschäft mit selbsterzeugten Produkten.

ANKERPLATZ FÜR GENUSS: NEUER SITZBEREICH FÜR DEN STARKE BÄCKER

Für den Starke Bäcker in Schiffdorf haben wir einen neuen Wohlfühlort geschaffen – einen modernen und einladenden Sitzbereich. Während der Tresen und der Verkaufsbereich im vertrauten Charme erhalten blieben, lag unser Fokus darauf, den Gästen einen harmonischen Rückzugsort zu bieten. Es war uns wichtig, Bestehendes aufzugreifen und in ein frisches, neues Gesamtbild zu integrieren. Unsere Arbeit umfasste neben der kreativen Planung und Konzeption auch die Erneuerung des Bodenbelags, die Auswahl der Sitzbänke und passender Stühle, die Modernisierung der Beleuchtung und die Optimierung der Raumakustik.

INSPIRATION AUS DER NATUR

Ein Highlight vor Ort war bereits gegeben: ein stimmungsvolles Leuchtbild, das eine idyllische Dünenlandschaft zeigt. Dieses Bild wurde zur Inspirationsquelle für unser Farbkonzept. Warme Brauntöne und beruhigende Blaunancen prägen nun den neuen Sitzbereich. Kombiniert mit liebevoll platzierten Pflanzen entstand eine natürliche Atmosphäre, die Geborgenheit und Ruhe ausstrahlt – ein Ort, an dem man gerne verweilt. Der Starke Bäcker ist bekannt für das markante Rot im Firmenlogo. Um eine Verbindung zur Corporate Identity zu schaffen, haben wir daher kleine rote Akzente unter anderem in den Decken-Akustik-Elementen gesetzt.

KOMFORT TRIFFT FUNKTION

Auch technische Details können zum Wohlbefinden beitragen: Die Klangqualität des Raums wurde durch runde Decken-Akustik-Elemente und eine in zartem Graublau gehaltene Rasterdecke deutlich verbessert. Um mehr Privatsphäre zwischen Sitz- und Toilettenbereich zu schaffen, wurde der alte Heizkörper durch einen vertikalen Heizkörper ersetzt, der gleichzeitig als Trennelement dient. Eine clevere Lösung, die den Raum optimal nutzt und elegant ergänzt. Der neue Sitzbereich lädt dazu ein, die Zeit bewusst zu genießen – ob bei einer Tasse Kaffee, einem guten Gespräch oder einem ruhigen Moment ganz für sich. Jedes Detail, von der Materialauswahl bis zur Akustik, wurde mit viel Liebe und Sorgfalt gestaltet und zeigt, wie entscheidend die kleinen Feinheiten für das große Ganze sind. 



ECKDATEN:

- Starke Bäcker (EDEKA Gayk)
Zum Feldkamp 16, 27619 Schiffdorf
- 36 m² Teilumbau – Sitzbereich
- Planung & Ausführung:
Das vorhandene Leuchtbild war die Inspiration für eine gezielte Farbauswahl. Neue raumtrennende Elemente ermöglichen eine klare Abgrenzung zwischen dem Eingangsbereich und der Toilette.



HOF KUCK AM DEICH

AUSGANGSSITUATION:

Hof Kuck am Deich liegt in Weyhe am beliebten Weserradweg. Es handelt sich um einen Hofladen mit eigenem Bistrocäfé. Das Café befindet sich im Erdgeschoss eines Neubaus, in dem Ferienwohnungen entstanden sind. Leider gab es in den Räumlichkeiten einen starken Nachhall, sodass die Gäste dort weder ein gemütliches Frühstück noch eine entspannte Kaffeepause hätten verbringen können.

UNSERE MASSNAHMEN:

Im Rahmen unserer Umbaumaßnahmen haben wir ein individuelles Beleuchtungs- und Akustikkonzept für diesen Raum entworfen. Unser Ziel war, eine natürliche und gemütliche Atmosphäre zu schaffen, die zum Verweilen einlädt. Zum Einsatz kam ein Schienensystem mit Stromschienenstrahlern. Diese wurden für eine gleichmäßig stimmige Ausleuchtung ausgerichtet

und harmonisch mit Akustikelementen kombiniert. Zusätzlich haben wir Akustik minimierende Wandbilder angebracht. Bespannt wurden diese mit Drucken von Naturfotos, welche die Inhaberin, Frau Kuck, selbst aufgenommen hatte. Die Motive und die persönliche Verbundenheit spiegeln das Gesamtkonzept des Cafés und Hofladens perfekt wider. 



FRISCHER LOOK, UREIGENER CHARME: NEUE BÄCKERZEILE FÜR BRÜNINGS SCHEUNE



Brünings Scheune ist ein Feinkost- und Hofladen in Fischerhude. Er begeistert seine Kundinnen und Kunden mit regionalen Produkten – sowohl von ausgewählten Lieferanten als auch aus eigener Herstellung. Von Lebensmitteln für den täglichen Bedarf bis zu individuell zusammengestellten Geschenkboxen ist dort alles zu finden.

Einzig die Präsentation des Brot- und Kuchensortiments im Bäckereibereich kam aus Sicht des Inhabers bisher zu kurz – und so kamen wir ins Spiel.

Ein Teilumbau ist stets eine besondere Herausforderung, da der vorhandene Platz begrenzt ist und der neue Bereich eine harmonische Ergänzung zur weiteren Ausstattung sein sollte. Im Rahmen des Umbaus haben wir die vorhandene Bäckerzeile durch eine größere ersetzt. Sie bietet mehr Platz für die vielfältige Kuchenauswahl. Zur Präsentation des Brötchensortiments kam unser beliebter Brötchenturm zum Einsatz. Dank der zusätzlichen Stellfläche konnten wir auch die Kaffeetechnik ansprechender in Szene setzen, wodurch sich als weiterer Vorteil eine Verbesserung der Arbeitsprozesse für die Mitarbeiter ergab.

ZEITLOS DURCH DIE VERBINDUNG VON ALT UND NEU

Ein besonderer Wunsch des Kunden war es, gut abgelagertes Holz aus dem eigenen Bestand für den Umbau zu verwenden. Nachdem wir das Holz begutachtet und festgestellt haben, dass es für den professionellen Einsatz geeignet ist, haben wir es in unserer Produktionshalle bearbeitet und genutzt, um die Theke zu verkleiden. So wurde die neue Bäckerzeile zu einem individuellen Möbel, das tief mit dem Hofladen und seinem Inhaber verbunden ist.

ECKDATEN:

- Brünings Scheune FH
Landstr. 22, 28870 Fischerhude
- 30 m² Planung & Ausführung
- Umbau von Thekenanlage,
Büroarbeitsplatz auf Podest sowie
Unverpackt-Regal im Bestand.



Eine vertrauensvolle Partnerschaft: BÄCKEREI ROLF



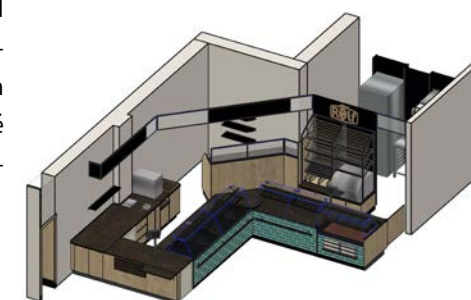
Wir sind sehr stolz darauf, langjähriger regionaler Partner der Bäckerei Rolf zu sein. Diese Kundenbeziehung zeigt sehr anschaulich, wie vielfältig die Möglichkeiten sind, mit uns als Ladenbauer zusammenzuarbeiten. Wir sind zwar in den allermeisten Projekten als Planer, Hersteller und Generalunternehmer tätig, doch das muss nicht zwangsläufig so sein, wenn unser Kunde selbst über eine Planungsabteilung oder ein zuverlässiges Netzwerk aus erfahrenen Handwerkern verfügt. Wir unterstützen immer genau dort, wo unsere Kunden uns brauchen.

In diesem konkreten Fall übernimmt die Bäckerei Rolf die Planung der Läden stets selbst und nutzt unsere Kompetenz und Erfahrung als Hersteller für das Inventar wie Tresen, Regale, Präsentationsflächen sowie Tische und Sitzmöbel. Auch den Einbau der Ladeneinrichtung übernehmen wir, wie auch zuletzt bei dem neu eröffneten „Café Borchfelde“ in Borgfeld und dem umgebauten Standort in Lilienthal.

FAMILIENUNTERNEHMEN MIT EINZIGARTIGER HISTORIE

Die Bäckerei Rolf feierte am 21. Mai 2024 ihr 125-jähriges Jubiläum. Das Familienunternehmen wird derzeit von der fünften Generation geführt und ist ein zweifaches Familienunternehmen. Nach der Heirat der verstorbenen Ursula Rolf mit Johannes Pissarczyk wurde die Bäckerei Rolf mit der Stadtbäckerei OHZ zusammengeführt. Seit 1996 haben beide Bäckereien eine gemeinsame hochmoderne Backstube in Ritterhude. Dort werden in handwerklicher Tradition die Backwaren für über 30 Filialen und Verkaufswagen in der Region täglich frisch hergestellt.

Wir gratulieren der Bäckerei Rolf zu ihrem 125-jährigen Jubiläum und wünschen für die Zukunft weiterhin viel Erfolg.



Filialen:

- Bäckerei Rolf Café Schoofmoor
Falkenberger Landstr. 42, 28865 Lilienthal
- Bäckerei Rolf - Café Borchfelde
Krögersweg 7, 28357 Bremen
- Teil- & Komplettplanung sowie die Ausführung im Neubau. Herstellung von Thekenanlage, Brotregalen, Rückbereich, Raumtrenner & Servicemöbel.



Strukturen & Farben schaffen — optische Weite: — STADTBÄCKEREI TAMKE



Der Umbau einer Filiale bietet nicht nur die Chance, zu modernisieren, sondern auch die Möglichkeit, Abläufe zu hinterfragen und neu zu denken. Diese Gelegenheit nutzte Familie Tamke bei dem Umbau ihrer Bäckerei in Schneverdingen. Dank sorgfältiger Planung konnten trotz begrenzter Fläche der Sitzbereich vergrößert, eine Spielecke komplett neu eingerichtet und die Laufwege der Mitarbeiter optimiert werden.

B>INSIDE: Frau Tamke, wofür ist Ihre Bäckerei bekannt?

T. Tamke: Zunächst einmal für eine sehr gute Produktqualität und die Frische. Wir backen den ganzen Tag über. Außerdem bieten wir Produkte an, die man sonst nicht findet, wie zum Beispiel unsere Mandelstangen. Dabei handelt es sich um ein Blätterteiggebäck mit Mandeln und Marzipan, das unsere Kunden sehr lieben. Wichtig ist für viele unserer Kunden auch der persönliche Kontakt zu unseren Mitarbeitern. Der Großteil unserer Mitarbeiter ist schon lange bei uns – eine Mitarbeiterin im Verkauf sogar bereits seit 47 Jahren. Da kennt man sich einfach und tauscht sich aus.

B>INSIDE: Das klingt wirklich schön. Wie viele Filialen führen Sie derzeit?

T. Tamke: Es sind insgesamt 13. Unsere Backstube ist an das Hauptgeschäft in Wittorf angeschlossen. Zusätzlich gibt es noch 12 Filialen, verteilt in Niedersachsen.



B>INSIDE: Ihre Filiale in Schneverdingen wurde komplett neu eingerichtet. Mit welchen Vorstellungen und Ideen sind Sie zu Böschens Ladenbau gegangen?

T. Tamke: Wir wollten alles etwas heller, freundlicher und gemütlicher haben. Da die 15 Jahre alte Filiale nicht sehr groß ist, sollte die Einrichtung auch praktisch sein. Um mehr Sitzfläche zu schaffen, wurde der Tresen ein wenig verkleinert.

B>INSIDE: Was war Ihnen bei der Umgestaltung noch wichtig?

T. Tamke: Die Akustik. Die Mitarbeiter von Böschens haben gezielt abgehängte Akustik-Deckensegel eingeplant, die dafür sorgen, dass die Geräuschkulisse minimiert wird. Das funktioniert sogar trotz Kinderecke. Außerdem wollten wir die Fliesen im Tresenbereich behalten, weil wir sie noch sehr passend fanden und auch die Qualität noch gut war. Man muss nicht immer alles erneuern. Böschens Planerin hat uns in dieser Entscheidung bestärkt und die Fliesen genau wie gewünscht in das neue Konzept integriert.

B>INSIDE: Wie ist die Planungsphase aus Ihrer Sicht gelaufen?

T. Tamke: Das hat alles sehr gut funktioniert. Es gab kurze Wege, dadurch konnten wir uns wirklich gut abstimmen. Schön war auch die Flexibilität. Während der Planungsphase kam mir noch die Idee mit der Kinderecke und das wurde sofort aufgenommen und umgesetzt. Manchmal entstehen Ideen erst im Prozess und mir hat gut gefallen, dass Böschens dafür offen war.

B>INSIDE: Hat die Umsetzung genauso gut geklappt wie die Planung?

T. Tamke: Ja, absolut. Uns war wichtig, dass der Umbau schnell geht, damit wir nicht so lange schließen müssen. Einen Verkaufsanhänger wollten wir nicht nutzen, weil wir den Roh- teig in der Filiale backen, und das wäre nicht möglich gewesen. Die Handwerker waren sehr zuverlässig und haben gut zusammen- gearbeitet, sodass die Filiale insgesamt nur eine Woche geschlossen war. Das einzig Ärgerliche war, dass die Kühlung beschädigt bei Böschens angeliefert wurde. Das wurde aber von Böschens sofort reklamiert. Für die Übergangszeit haben wir dann ein Ersatzgerät bekommen – alles sehr lösungsorientiert.



ECKDATEN:

- Stadtbäckerei Tamke
Schulstr. 6, 29640 Schneverdingen
- 95 m² Umbau
- Planung & Ausführung der gesamten Ladeneinrichtung mit dem Ziel, die Laufwege zu verkürzen. Vorhandene Elemente wie der Bodenbelag & die Abflüsse wurden in die Planung integriert und konnten beibehalten werden. Zudem wurde eine Kinderecke hinzugefügt und Akustik-Absorber optimieren den Schallschutz.

B>INSIDE: Was war Ihr Eindruck, als die Arbeiten abgeschlossen waren und Sie die neu gestaltete Bäckerei zum ersten Mal betreten haben?

T. Tamke: Die Filiale erschien mir viel größer. Es ist erstaunlich, was die hellen und freundlichen Farben ausmachen. Mir gefällt auch sehr gut, dass der Tresen so modern und klar ist und dass die Ware im Vordergrund steht. Genauso soll es sein.

B>INSIDE: Fazit: Was sagen Ihre Mitarbeiter und Ihre Kunden?

T. Tamke: An die neuen Laufwege mussten sich unsere Mitarbeiter zuerst gewöhnen, aber alle sehen, dass es jetzt besser ist, vor allem die verkürzten Laufwege zum Ofen. Der Sitzbereich ist jetzt viel strukturierter, das gefällt unseren Kunden gut. Neben der Spielecke wurde ein Sitzbereich integriert, sodass die Eltern ihre Kinder im Blick haben und gleichzeitig ungestört ihr Heißgetränk genießen können.

B>INSIDE: Vielen Dank Frau Tamke. Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Freude mit der neu gestalteten Filiale.

EIN REFRESH MIT GROSSER WIRKUNG: Bäcker Dietz in Apensen

Seit fünf Generationen wird beim Bäcker Dietz mit Liebe und Leidenschaft gebacken – selbstverständlich in echter Handarbeit. Von der Backstube in Hedendorf werden alle elf Standorte frisch beliefert. Die Refresh-Arbeiten in Apensen hatten das Ziel, das Potenzial des Ladens zu nutzen, die Akustik zu verbessern und ihn an die aktuelle Corporate Identity anzupassen.



B>INSIDE: Herr Dietz, Sie können auf über 125 Jahre Unternehmensgeschichte zurückblicken. Wofür ist Ihre Bäckerei bekannt?

R. Dietz: Unsere Kunden schätzen an uns unsere Qualität und unsere freundlichen Mitarbeiter. Wir lieben unser Handwerk und backen alle Produkte aus unserem Sortiment selbst. Das schmeckt man einfach. Außerdem haben wir zu besonderen Anlässen wie Weihnachten ein umfangreiches Zusatzsortiment. Darüber freuen sich unsere Kunden sehr.

B>INSIDE: Sie haben sich für ein Refresh Ihres Standortes in Apensen entschieden. Was sollte verändert werden?

R. Dietz: Im Großen und Ganzen war der Laden noch in Ordnung, aber es gab ein paar Aspekte, die nicht mehr ganz zu unserer CI passten. Alles sollte etwas freundlicher und moderner werden und wir wollten von außen besser wahrgenommen werden. Wichtig war uns auch eine bessere Warenpräsentation und eine neue Aufteilung des Sitzbereichs.

B>INSIDE: Wie ist die Planungsphase aus Ihrer Sicht gelaufen?

R. Dietz: Sehr gut. Immer wenn wir mit Böschen zusammenarbeiten, ich glaube, es sind jetzt insgesamt schon über zehn Projekte gewesen, geht das Hand in Hand. Böschen plant für uns maßgeschneiderte Lösungen, die zu uns passen.

B>INSIDE: Was war Ihnen bei der Umgestaltung noch wichtig?

R. Dietz: Uns ist es wichtig, nachhaltig zu modernisieren. Das bedeutet, dass nicht immer alles neu muss. So ist zum Beispiel unser vorhandener Tresen geblieben. Er war noch in einem guten Zustand. Einzig der Korpus wurde von Böschen runderneuert, damit das Design insgesamt passt.

B>INSIDE: Hat die Umsetzung so gut funktioniert wie die Planung?

R. Dietz: Ja, auf jeden Fall. Besonders beeindruckend ist die gute Koordination der jeweiligen Gewerke. Böschen Ladenbau kann auf zuverlässige Unternehmen zugreifen, die Termine einhalten. So klappt alles wie geplant. Das ist heutzutage nicht selbstverständlich.

B>INSIDE: Wie war Ihr erster Eindruck, als alle Arbeiten abgeschlossen waren?

R. Dietz: Unsere Erwartungen wurden alle erfüllt. Die veränderte Warenpräsentation haben wir schon an fünf Standorten mit Böschen umgesetzt, da wussten wir schon, wie es aussehen wird. Besonders schön ist auch die Innenbeleuchtung, die in der dunklen Jahreszeit auch von außen gesehen wird.

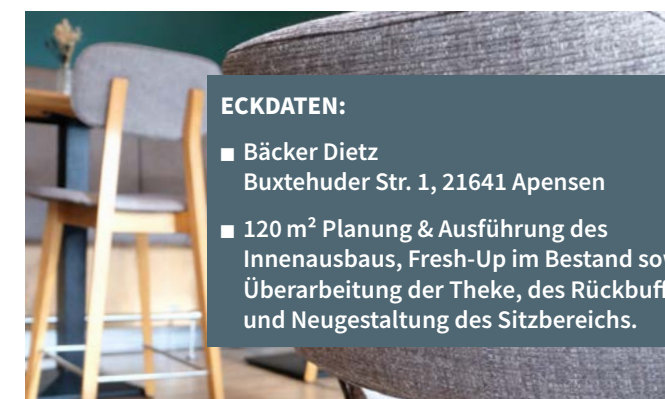
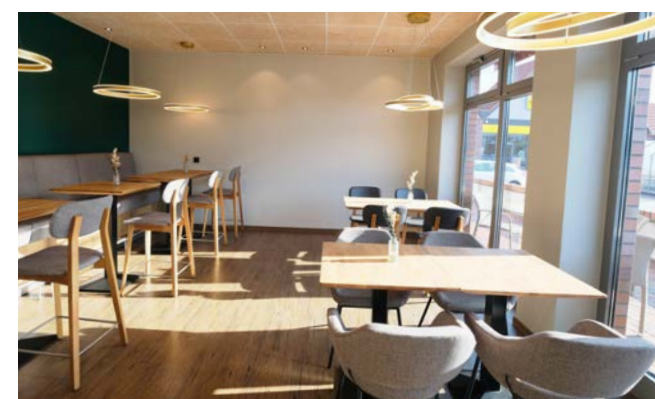
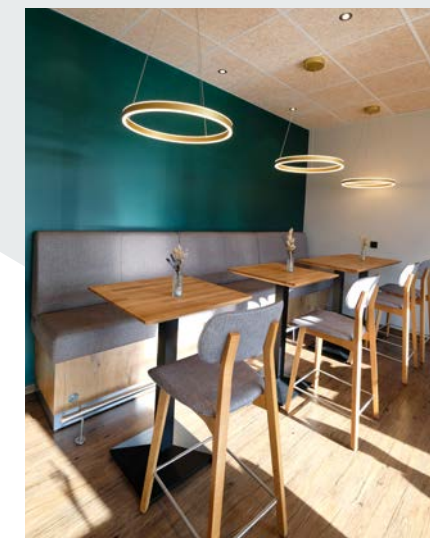


B>INSIDE: Wie kommt der modernisierte Laden bei Ihren Mitarbeitern und Kunden an?

R. Dietz: Es gab eine kurze Umgewöhnung, und jetzt fühlen sich unsere Mitarbeiter wohler. Unsere Kunden sind auch begeistert. Die einzelnen Sitzbereiche sind sehr gemütlich geworden.

B>INSIDE: Sie haben erwähnt, dass Sie schon häufiger mit Böschen Ladenbau zusammengearbeitet haben. Was macht die Zusammenarbeit für Sie aus?

R. Dietz: Es ist ein sehr gutes Miteinander. Man kennt sich und hat immer einen direkten Ansprechpartner. Auch der Chef kümmert sich noch selbst. Das ist aus meiner Sicht der Vorteil, wenn man mit einem mittelständischen Betrieb zusammenarbeitet. Die räumliche Nähe ist auch ein Vorteil, wenn es zum Beispiel mal Nacharbeiten gibt. Da wird alles sofort erledigt. Wir sind ja ein Familienbetrieb und die nächste Generation entscheidet bei uns schon mit. In diesem Projekt war es schön zu sehen, dass auch da die Chemie passt.



ECKDATEN:

- Bäcker Dietz
Buxtehuder Str. 1, 21641 Apensen
- 120 m² Planung & Ausführung des Innenausbaus, Fresh-Up im Bestand sowie Überarbeitung der Theke, des Rückbuffets und Neugestaltung des Sitzbereichs.

Neues Design für Zwei- & Vierbeiner: TIERKLINIK POSTHAUSEN

Die Tierklinik Posthausen mit 24-Stunden-Notdienst bietet das gesamte Leistungsspektrum der modernen Tiermedizin. Das Team, bestehend aus Tierärzten, Tiermedizinischen Fachangestellten, Tierpflegern und Verwaltungskräften kümmert sich mit Kompetenz, Sorgfalt und Leidenschaft um das Wohl ihrer tierischen Patienten.

Um der hohen Nachfrage gerecht werden zu können und das Angebot zu erweitern, wurde auf dem Klinikgelände im Jahr 2024 ein Erweiterungsbau eröffnet.

DER ERWEITERUNGSBAU UMFASST:

- eine chirurgische Ambulanz mit drei Behandlungszimmern
- einen digitalen, vollintegrierten OP-Trakt mit hochmodernem Equipment
- einen Stationstrakt für Hunde, Katzen und Kleinsäuger
- eine Intensivstation für Patienten mit hohem Pflege- und Betreuungsaufwand

UNSERE AUFGABE:

PLANUNG UND EINRICHTUNG DES EMPFANGSBEREICHS

Der OP-Trakt des Anbaus ist mit einem eigenen Empfangsbereich ausgestattet. Diesen haben wir in enger und partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit den Tierärzten geplant und ausgestattet. Bei diesem Auftrag galt es, die Interessen und Bedürfnisse von drei verschiedenen Zielgruppen zu berücksichtigen: Mitarbeiter, Tierbesitzer und die Tiere selbst.

Der Empfangsbereich besteht aus einer Arbeitsstation für die Mitarbeiter der Klinik sowie einem Wartebereich für Mensch und Tier. Die Arbeitsstation haben wir platzsparend und funktionell gestaltet, damit die Mitarbeiter alle erforderlichen Arbeitsmaterialien griffbereit haben. Außerdem war es wichtig, die Arbeitsstation zentral und dennoch geschützt zu platzieren, damit keine unbefugten Personen den Bildschirm einsehen können.



Da die Wartezeit sowohl für die Tierbesitzer als auch für die tierischen Patienten mit hohem Stress verbunden sein kann, haben wir neben den Stühlen kleine, mit Möbellinoleum beklebte Beistelltische platziert, auf denen die Transportboxen der Tiere abgestellt werden können. So fühlen sich die Besitzer der Tiere beruhigt, da sie ihre vierbeinigen Freunde in ihrer Nähe haben und auch für die Tiere ist es stressfreier, wenn sie den Raum von einer leicht erhöhten Position überblicken können. Um die Wartezeit zu überbrücken und neue Energie zu tanken, bietet die Kaffeestation eine köstliche Auszeit für gestresste Tierbesitzer.

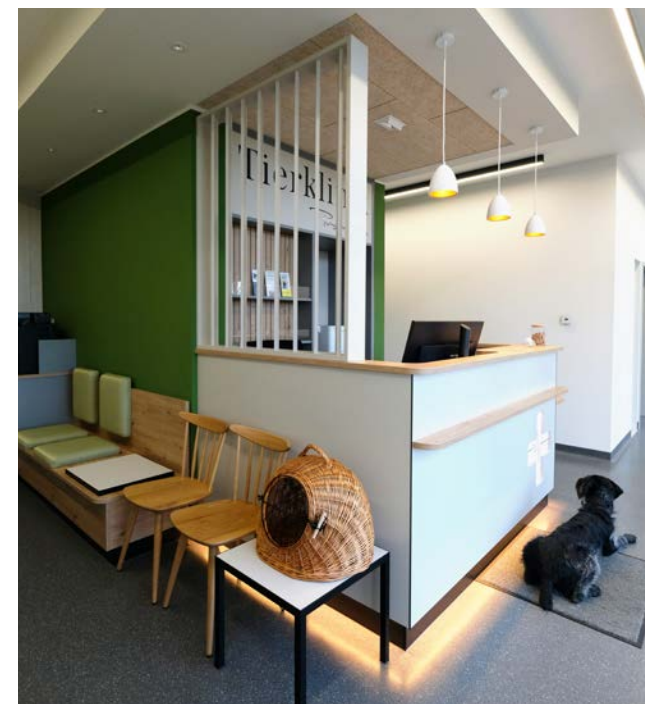
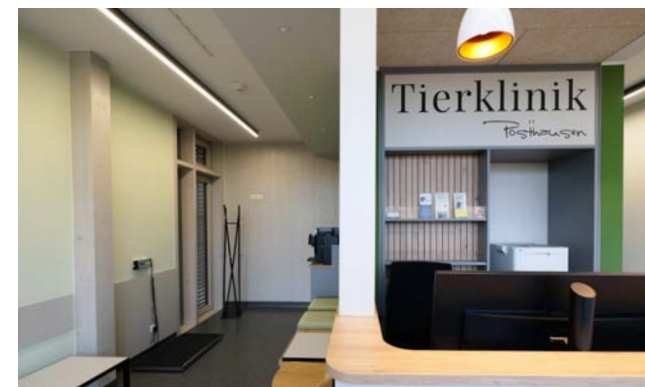


VON DER IMPFUNG BIS ZUM GELENKERSATZ:

Das Leistungsspektrum der Tierklinik Posthausen deckt die gesamte Breite moderner Tiermedizin ab und umfasst die Bereiche Prophylaxe, Diagnostik, Therapie und Nachbehandlung.

ZUM EINSATZ KOMMEN:

- Labordiagnostik nach aktuellem Stand der Technik
- Bildgebungsverfahren von Röntgen bis zur Computertomografie
- Modernste Narkoseverfahren
- Verschiedenste Operationsmethoden



WIR UNTERSTÜTZEN DORT, WO WIR GEBRAUCHT WERDEN

Unser Hauptgeschäftsfeld liegt in der Planung und Realisierung von Einrichtungen für Bäckereien und Cafés, Bistros und Coffeeshops, Hotels und Restaurants sowie Tankstellen. Zusätzlich werden wir auch für alle anderen Branchen tätig, die Wert auf ein besonderes Ambiente legen. Die Einrichtung eines Empfangsbereichs einer Tierklinik war eine Premiere für uns. Unsere Planer fanden es besonders spannend, einen Blick hinter die Kulissen der Tierklinik zu werfen und die vielfältigen Tätigkeitsfelder und Angebote kennenzulernen. Wussten Sie zum Beispiel, dass das Fach- und Spezialwissen der Klinikärzte über die Grenzen Deutschlands hinaus geschätzt wird? In den neuen Operationsräumen werden Operationen zu Lehrzwecken gestreamt und sogar in Hörsälen in Dubai verfolgt. Einfach beeindruckend.



ECKDATEN:

- Tierklinik Posthausen GbR
Rothlaker Str. 1, 28870 Ottersberg
- 35 m² Empfang
Planung & Ausführung der Theke sowie des Wartebereichs im Innenausbau & Neubau.

DREI WELTEN UNTER EINEM DACH: TIEDEMANN IN ALTENWALDE

Bei der Bäckerei Tiedemann wird Wert auf Individualität gelegt. Es gibt zwar in jedem Geschäft charakteristische Merkmale, die für einen Wiedererkennungswert der Marken Tiedemann und Sandkorn sorgen, das Ziel ist jedoch, jede Filiale passend zum Standort zu gestalten. Ein wunderbares Beispiel ist das neue Hauptgeschäft in Altenwalde.

B>INSIDE: Herr Tiedemann, was ist das Besondere an Ihrem Geschäft in Altenwalde?

K. Tiedemann: Das Geschäft in Altenwalde ist seit über 100 Jahren der Stammsitz unserer Bäckerei. Da eine Modernisierung nicht das gewünschte Ergebnis erzielt hätte, haben wir komplett neu gebaut. Architektonisch haben wir den alten, ländlichen Charme des Dorfes aufgegriffen, denn wir sind in der Region fest verwurzelt und wollten auch optisch Teil des Dorfes sein. Im Kontrast dazu steht das moderne Interieur – damit zeigen wir, dass wir als Bäckerei Tradition und Moderne miteinander vereinen.

B>INSIDE: Welche Dinge wollten Sie unbedingt umsetzen?

K. Tiedemann: Da dieser Standort unser Hauptgeschäft ist, wollten wir uns dort in unserer Gesamtheit präsentieren. Die Tiedemann-Welt besteht aus drei Bereichen: die Bäckerei Tiedemann, das Café Sandkorn und unser Selbstverständnis als Bäcker. Alle Elemente finden sich nun in diesem Geschäft wieder. Der Bereich der Bäckerei Tiedemann ist sehr clean mit Weiß- und Goldtönen. Das Café Sandkorn entspricht einem modernen Coffeeshop und ist bunt und stylish. Was uns als Bäcker ausmacht, können unsere Kundinnen und Kunden täglich in unserer offenen Showbäckerei erleben.



B>INSIDE: Welche Wünsche hatten Sie an das Material?

K. Tiedemann: Uns war wichtig, Echtholz zu verwenden. Die Arbeitsflächen in der Produktion sind aus Buchenholz. Das ist das einzige Holz, das aufgrund seiner besonderen Eigenschaften dafür zugelassen ist, um Teig darauf gären zu lassen. Deshalb haben wir dies auch für die Bäckerei übernommen.

B>INSIDE: Eine gute Planung ist die Grundvoraussetzung für ein erfolgreiches Projekt. Wie lief die Planungsphase ab?

K. Tiedemann: Ich glaube, die Planung zwischen Bösch und uns ist einzigartig. Da ich selbst großes Interesse an Design habe, möchte ich nicht nur ein Ergebnis präsentiert bekommen, sondern ganz nah dabei sein. Das bedeutet konkret: Meine Ansprechpartnerin bei Bösch Ladenbau und ich set-



zen uns für ein oder zwei Tage zusammen und entwickeln in dieser Zeit das Konzept. So haben wir die Gelegenheit, uns voll und ganz zu fokussieren und uns gegenseitig die Bälle zuzuspielen. Sie ist der Profi und ich trage meine Ideen bei. Es ist immer wieder beeindruckend, wie gut das funktioniert. Wir sind ein tolles Team.

B>INSIDE: Welche Besonderheiten wurden hinsichtlich Funktion und Design integriert?

K. Tiedemann: Da wir zwei offene Etagen haben, waren Maßnahmen zur Verbesserung der Raumakustik erforderlich. Darum hat sich das Team von Bösch sehr gut gekümmert. Wichtig war mir, dass das Ambiente der Architektur erhalten bleibt. Des Weiteren haben wir im Bereich Café Sandkorn maßgeschneiderte bedruckte Tapeten verwendet, die wie ein Graffiti aussehen.

B>INSIDE: Wie kommt das neue Geschäft an?

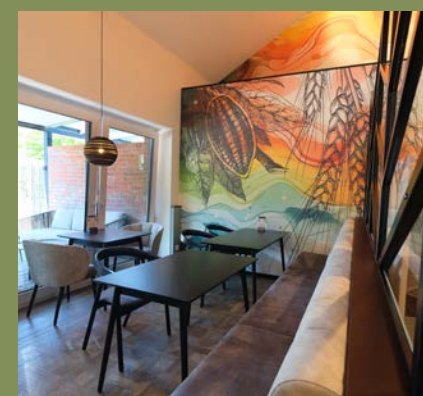
K. Tiedemann: Das Feedback unserer Kunden ist sehr gut. Es freut mich immer wieder zu sehen, dass auch die Dinge, von denen man in der Planung vielleicht denkt, dass sie gewagt sind, super von allen Altersgruppen angenommen werden.

Das Geschäft erfüllt unser selbst gestecktes Ziel – es präsentiert uns so, wie wir sind.

B>INSIDE: Was macht die Zusammenarbeit mit Bösch Ladenbau aus?

K. Tiedemann: Da muss ich etwas weiter ausholen, denn wir lassen seit vielen Jahren alle Geschäfte von Bösch Ladenbau umbauen. Den ersten Auftrag hat das inhabergeführte Unternehmen damals von uns aufgrund der hohen handwerklichen Qualität erhalten. Zu dem Zeitpunkt hatten wir noch einen externen Planer. Da wir sehr zufrieden waren, haben wir die Zusammenarbeit immer weiter ausgebaut. Mittlerweile macht Bösch alles für uns – von der Planung bis zur Ausführung. Ich bewerte die Qualität eines Geschäftspartners daran, wie er reagiert, wenn etwas nicht wie geplant klappt, denn dass etwas schiefgeht, gehört dazu. Sowohl der Geschäftsführer als auch die Mitarbeiter reagieren in solchen Situationen sehr souverän und professionell. Ich habe stets einen persönlichen Ansprechpartner, der sich umgehend kümmert. Das macht für mich den Charme aus.

B>INSIDE: Wir danken Ihnen für die langjährige Zusammenarbeit und das Vertrauen.



ECKDATEN:

- Bäckerei & Konditorei
Tiedemann GmbH & Co. KG
Hauptstr. 58, 27478 Cuxhaven
- 190 m²
- Neubau Hauptgeschäft:
Planung & Umsetzung des Innen-
ausbaus mit 3 klar definierten
Bereichen. Gestaltung mit
skandinavischen Trennelementen
& Stühlen sowie variierenden
Deckenlampen für eine harmo-
nische Atmosphäre.

FRISCHER WIND DURCH ECO-LINE: BÄCKEREI SAFFT

Die Philosophie von Ehepaar Safft lautet: „Wir machen eins und das machen wir richtig.“ Deshalb gibt es von der familiengeführten Bäckerei nur das Hauptgeschäft in Hildesheim und keine weiteren Filialen. Dank der ECO-line konnte der Laden zu einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis kernsaniert werden. Mehr als 25 laufende Meter Brotregale sorgen für eine optimale Warenpräsentation.

B>INSIDE: Frau Raatz, was ist das Besondere an Ihrer Bäckerei?

R. Raatz: Das ist ganz eindeutig die große Auswahl unserer selbst hergestellten Backwaren. Wir haben ein Grundsortiment von 25 bis 30 Brot- und Brötchensorten, die wir täglich anbieten. Dazu kommt ein wechselndes Tagesangebot. Daraus ergibt sich ein Sortiment von jeweils 40 Brot- und Brötchensorten – da ist garantiert für jeden das Passende dabei.

B>INSIDE: Wie sind Sie auf die Zusammenarbeit mit Böschen Ladenbau gekommen?

R. Raatz: Wir hatten schon seit längerem einen Umbau geplant, die alte Einrichtung war über 50 Jahre alt. Wir selbst führen den Laden seit 20 Jahren. Nachdem uns dann Corona und eine mehrjährige Baustelle in unserer Straße vor große Herausforderungen gestellt haben, wollten wir das Projekt endlich angehen – allerdings in einem überschaubaren finanziellen Rahmen. Da wurde uns Böschen Ladenbau empfohlen, weil sie Konzepte für jedes Budget anbieten. Wir haben uns dann für die ECO-line entschieden.

B>INSIDE: Wie lief die Planungsphase ab? Hatten Sie konkrete Wünsche?

R. Raatz: Die Vorplanung dauerte etwa ein Jahr, weil sich auch unsere Vorstellungen und Wünsche entwickelt haben. Unser Ansprechpartner hat uns von Anfang an überzeugt. Alle Vorschläge und Skizzen waren super. Das Ziel war, mehr Platz für unser umfangreiches Sortiment zu schaffen. Das haben wir unter anderem dadurch erreicht, dass der neue Tresen nicht mehr gerade, sondern über Eck gebaut wurde. Mobile beleuchtete Brotwagen bieten uns zusätzlich Flexibilität in der Warenpräsentation.



UMSETZUNG DER ECO-LINE:

- Nutzung des modularen Grundkonzepts
- Einbau von standardisierten Thekenmodulen
- Dekor aus vorgegebener Auswahl
- Glasaufsatz ebenfalls standardisiert
- Individuelle Aufwertung:
Taschenablage wurde von außen in Schwarz lackiert & die Brotwagen sind beleuchtet



B>INSIDE: Was gefällt Ihnen in Bezug auf das Design am besten?

R. Raatz: (lacht). Dass wir die grüne Wandfarbe genommen haben. Das war ein Vorschlag von Böschen. Bei der Visualisierung waren mein Mann und ich nicht wirklich überzeugt. Da wir aber auch keine andere Idee hatten, haben wir uns dazu entschieden, der Empfehlung zu vertrauen und es auszuprobieren. Nun sind wir total froh. In Kombination mit dem Schwarz und Anthrazit ist das ein richtiges Highlight.

B>INSIDE: Hat die Umsetzung ebenso gut geklappt wie die Planung?

R. Raatz: Spitze. Das kann ich gar nicht in Worte fassen. Sie kamen, sahen und siegten. Innerhalb von 14 Tagen war alles erledigt.

ECKDATEN:

- Bäckerei & Konditorei Safft
Goschenstr. 41, 31134 Hildesheim
- 70 m² Ladengeschäft, 10 m² Flur/Lagerraum
- Planung & Umsetzung der gesamten Ladeneinrichtung inkl. Beleuchtung nach Kundenvorgaben:
Mehr Platz für Warenpräsentation, optimierte Wegeführung, bessere Erreichbarkeit der Brotschneidemaschinen durch eine Eck-Theke. Integration von Abstellflächen, Hygieneeinrichtung & moderner LED-Deckenbeleuchtung für die Vorbereitung & Lagerflächen.

B>INSIDE: Wie kommt der neue Laden bei Ihren Kunden und Mitarbeitern an?

R. Raatz: Er kommt bei allen super an. Unsere Mitarbeiter haben sich sehr schnell eingefunden und empfinden den Laden wie ein neues Zuhause. Selbst die Kunden, die am Anfang skeptisch waren, weil sie das alte Design mochten, sind begeistert. Da wir unsere Waren nun besser präsentieren können, dachten einige Kunden schon, dass wir unser Sortiment vergrößert hätten. Ein weiteres Detail, über das wir uns sehr freuen, ist, dass unsere Weißbrote dank der tollen Brotrostes keine Druckstellen mehr haben. Nun ist der Laden bestens auf die Zukunft vorbereitet, denn glücklicherweise wird unser Sohn ihn nach uns weiterführen.

B>INSIDE: Das klingt wunderbar. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg!



WO TRADITION GEMÜTLICHKEIT TRIFFT: MAHNKES ALTE SCHLOSSBÄCKEREI



B>INSIDE: Was zeichnet Ihre Bäckerei in Ludwigslust aus?

R. Mahnke: Da möchte ich zuallererst mein tolles Team nennen. Wir haben das Geschäft damals sehr kurzfristig übernommen und das Team nach und nach aufgebaut. Mittlerweile harmoniert alles sehr gut. Die Mitarbeiterinnen lieben die Ware und sind mit Herzblut dabei. Diese positive Stimmung überträgt sich auch auf die Kunden. Ein weiterer wichtiger Aspekt, der uns auszeichnet, ist die Treue zur Handarbeit. Wir fertigen alle Produkte selbst, auch den Sauerteig stellen unsere Bäcker her. Den Unterschied zu einem industriell gefertigten Brot oder Brötchen sieht und schmeckt man sofort.

B>INSIDE: Warum haben Sie sich für einen Teilumbau entschieden?

R. Mahnke: Der Bau ist etwa 150 Jahre alt und steht unter Denkmalschutz. Deshalb durften wir zum Beispiel den Fußboden nicht verändern. Auch die Sitzcke haben wir nicht modernisiert, weil sie sehr klein ist und nur aus sechs Plätzen besteht. Wir wollten uns lieber auf den Verkaufsraum konzentrieren. Dafür haben wir uns eine rustikale Einrichtung und ein traditionelles Ambiente gewünscht, das zu unserem Handwerk, zum Gebäude und zur Region passt.

Die Bäckerei Mahnke ist ein Familienunternehmen, das großen Wert auf Authentizität und traditionelle Handarbeit legt. Es wird derzeit von der dritten Generation geführt und durch umfangreiche Modernisierung und Weiterentwicklung fit für die Zukunft gemacht. Die alte Schlossbäckerei in Ludwigslust ist bereits der dritte Standort, der von Böschen umgebaut wurde.

B>INSIDE: Frau Mahnke, wie viele Filialen führen Sie derzeit?

R. Mahnke: Im Moment sind es vier Filialen mit insgesamt 30 Mitarbeitern. Damit ist das Kontingent unserer Backstube auch voll ausgeschöpft. Damit wir weiter wachsen können, bauen wir derzeit eine neue und wesentlich größere Bäckerei an unserem Hauptstandort in Neustadt-Glewe.



B>INSIDE: Wie lief die Planungsphase ab?

R. Mahnke: Als Holger Böschen das kleine Geschäft zum ersten Mal sah, sagte er: „Das wird interessant.“ Es gab verschiedene tolle Entwürfe, die wir gemeinsam mit der Planerin von Böschen besprochen haben. Meine Änderungswünsche hat sie sofort richtig umgesetzt, weil sie auf Anhieb verstand, worum es mir ging. Das war ein sehr angenehmer und konstruktiver Austausch.

B>INSIDE: Wie war die Atmosphäre auf der Baustelle?

R. Mahnke: Da wir das Geschäft nicht so lange schließen wollten, wurde für den Umbau lediglich eine gute Woche eingeplant. In der Zeit mussten alle Gewerke ihre Arbeit verrichten, das war schon eine enorme Planungsleistung. Den Mitarbeitern hat man den Stress aber nicht angemerkt, wir hatten immer eine gute Stimmung.

B>INSIDE: Was gefällt Ihnen in Bezug auf das Design und die Funktionalität am besten?

R. Mahnke: Da kann ich gar nichts Konkretes nennen, das ganze Ensemble ist perfekt. Jedes Möbel und jedes Detail passt vom neuen Tresenmodul bis zum Deko-Geschirr in Emailleoptik. Das Team von Böschen Ladenbau hat absolut das Beste aus dem kleinen Geschäft herausgeholt. Wir haben jetzt sogar noch ein zusätzliches Regal für selbst gemachte Sonderprodukte wie Honig, Marmelade, Kekse oder meine Brotsalze und Backmischungen platzieren können. Ein Traum.

B>INSIDE: Was sagen Ihre Kundinnen und Kunden nach dem Umbau?

R. Mahnke: Die neue Einrichtung ist eingeschlagen wie eine Bombe. Schon vorher waren die Kunden sehr gespannt und haben mit uns mitgefiebert. Sie lieben die Bäckerei und fühlen sich rundum wohl.



Visualisierung



B>INSIDE: Wie sind Sie auf die Zusammenarbeit mit Böschen Ladenbau gekommen?

R. Mahnke: Wir haben verschiedene Kontakte von der BÄKO erhalten, als wir damals die Bäckerei in Parchim übernommen haben. Daraufhin haben wir uns mit unterschiedlichen Ladenbauern unterhalten und Holger Böschen hat uns direkt überzeugt, weil er uns zugehört hat. Man hatte gar nicht das Gefühl, dass er uns etwas verkaufen wollte. Der Kontakt war vom ersten Moment an partnerschaftlich. Wie sich zeigt, war die Entscheidung goldrichtig.

ECKDATEN:

- Bäckerei-Konditorei Mahnke
Schloßstr. 24, 19288 Ludwigslust
- 23 m² Teilumbau – Verkaufsbereich, ohne Sitzbereich
- Planung & Ausführung des gesamten Verkaufsbereichs – Tresen & Brotregal. Wegen des begrenzten Platzangebots wurde ein Tresenmodul mit zwei Etagen integriert, um die Warenpräsentation zu maximieren. Der Charme des Gebäudes und der Umgebung spielt dabei eine zentrale Rolle im Konzept.



B>INSIDE: Wie bewerten Sie die Zusammenarbeit mit Böschen Ladenbau?

R. Mahnke: Von zehn möglichen Sternen eine glatte elf. Ich fühle mich immer gut aufgehoben und verstanden. Außerdem ist jeder Mitarbeiter außerordentlich hilfsbereit. Mir fällt nichts ein, das an der Zusammenarbeit verbessert werden könnte. Sehr positiv finde ich auch, dass Holger Böschen nach jedem Abschluss nachfragt, ob alles in Ordnung ist.

B>INSIDE: Wissen Sie schon, was Ihr nächstes Projekt wird?

R. Mahnke: Das nächste Projekt hat bereits begonnen. Es handelt sich um den Neubau unseres Hauptstandortes und Böschen Ladenbau ist auch wieder mit dabei.

B>INSIDE: Herzlichen Dank für das Interview und für das positive Feedback. Wir freuen uns auf das kommende gemeinsame Projekt.



Visualisierung



Böschchen präsentiert: INSPIRATION IM NEUEN AUSSTELLUNGSRAUM



WIR ZEIGEN, WAS WIR KÖNNEN

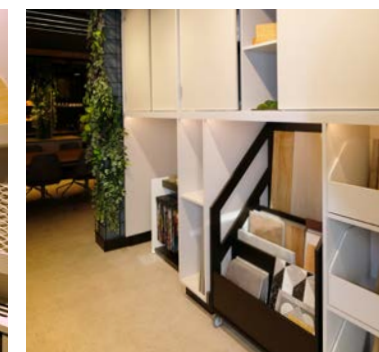
Die Gestaltungsmöglichkeiten im Ladenbau sind vielfältig und verändern sich stetig weiter – sowohl hinsichtlich des Materials und der Farben als auch in Bezug auf technische Lösungen und das Möbeldesign. Um Ihnen einen Einblick in das facettenreiche Spektrum des Designs und in unsere internen Prozesse zu geben, haben wir einen innovativen und inspirierenden Ausstellungsraum für Sie gestaltet.

Die Ausstattung und das Ambiente eröffnen uns vielfältige Nutzungsmöglichkeiten – zum Beispiel für persönliche Kundengespräche, Schulungen oder Tagungen.



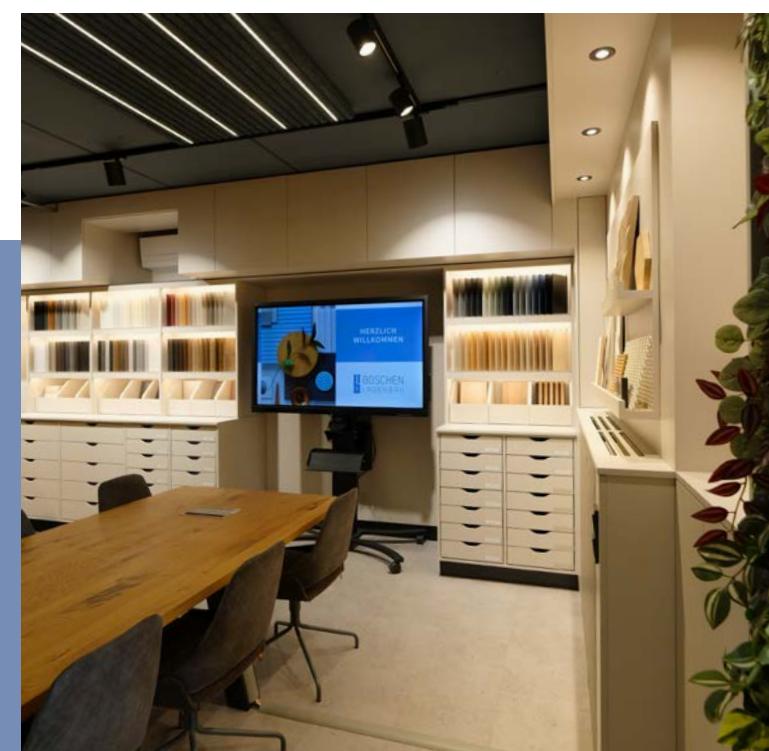
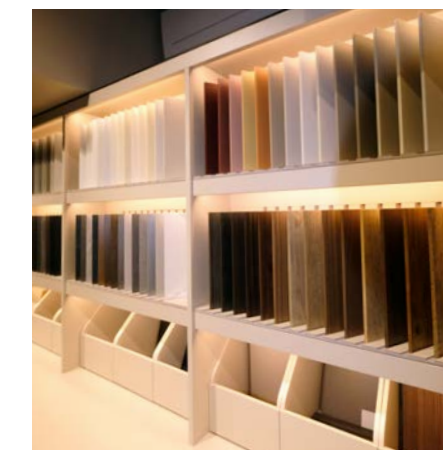
RUNDUM-ERLEBNIS

ECO-line oder FLEXI-line? Gerade oder geneigte Auslagen? Holz oder Metall? Die Auswahl ist vielfältig. Das direkte Erlebnis vor Ort schafft eine wunderbare Ergänzung zu unseren digitalen Planungspräsentationen, denn es vermittelt unseren Kunden ein realistisches Bild und ermöglicht einen direkten Vergleich verschiedener Möglichkeiten. Sehen Sie selbst, welche Auswirkung das Licht auf die Wirkung einer Farbe hat und spüren Sie die Haptik verschiedener Oberflächen und Materialien. Lassen Sie sich begeistern.



DIE GESTALTUNG DES AUSSTELLUNGSRAUMS

Durch eine zurückhaltende Gestaltung betonen wir das Wesentliche und sorgen trotz Materialvielfalt für eine ruhige, harmonische Atmosphäre. Die Farben und Abstufungen orientieren sich an den Böschchen-CI-Tönen. Eine dunkle Decke lässt den Raum höher wirken und rückt technische Elemente wie Rohre und Kabel in den Hintergrund.



**Ideen,
die bestehen**



B>INSIDE

DAS BÖSCHEN LADENBAU
MAGAZIN

Böschchen Ladenbau GmbH
Wümmingen 1
28870 Ottersberg
Tel. 04297 / 81 78 37-0
kontakt@boeschen-ladenbau.de

boeschen-ladenbau.de

 [boeschen_ladenbau](https://www.instagram.com/boeschen_ladenbau)