

Backstube direkt am Flugsteig

Heberer plant neues Verkaufskonzept im Flughafen Frankfurt

FRANKFURT/Mühlheim (abz). Die Wiener Feinbäckerei Heberer baut ihre Präsenz im Flughafen Frankfurt aus. Wie das Unternehmen mitteilt, soll nach Fertigstellung des neuen Flugsteigs A-Plus im Januar 2012 direkt am Übergang in den bestehenden Flugsteig A ein neues Premiumkonzept entstehen. Unter der Marke „Heberer's Traditional Bakery“ werden dann auf einer Fläche von 100 m² – wie es heißt – 120 Jahre Familientradition in einem modernen Umfeld neu abgebildet. Kern des Konzepts soll die handwerkliche Produktion vor den Augen der Kunden sein, mit speziell für den Standort entwickelten Teigsorten und Snackspezialitäten sowie eigens kreierter Airportbrötchen.

Das Premiumkonzept soll eingebettet werden in ein Ladenambiente aus natürlichen, hochwertigen Materialien wie Granit, Marmor und Echtholz. Sowohl in der optischen Gestaltung der Filiale wie im Sortiment sollen dann höchste Qualität erreicht werden.



Schon die „Erster Wiener“-Läden von Heberer zielen mit Einrichtung, Sortiment und Auftritt auf das Premiumsegment bei Backwaren. Dies soll nun am Flughafen Frankfurt weiter ausgebaut werden. Foto: Heberer

Mit der Neueröffnung betreibt das Unternehmen künftig vier Filialen im Flughafen Frankfurt und festigt damit nach eigenen Angaben die Marktführerschaft im Bereich der Back- und Snackfilialisten an Frequenzstandorten wie Flughäfen oder Bahnhöfen in Deutschland.

„Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit dem Fraport an dieser exponierten Lage“, so

Alexander Heberer, Geschäftsführer des Unternehmens, der neben der langjährigen Erfahrung die besondere Konzeption der Filiale für die Zustimmung des Flughafenmanagements hervorhebt. „Wir haben uns die Bedürfnisse der internationalen Reisenden sehr genau angeschaut und unser besonderes Frische- und Qualitätskonzept darauf noch mal genau zugeschnitten.“