

Heberer setzt auf Hausgemachtes

Wiener Feinbäckerei lockt Kunden mit Schaubäckereien in die Filialen – Humidor als Blickfang

Frankfurt. Die Wiener Feinbäckerei Heberer will raus aus der Vergleichbarkeit, weg von der Einheitsbackware und beim Kunden als wahrhaftiger Bäcker punkten. Deshalb wird in den Filialen wieder handwerklich gearbeitet.



Für Alexander Heberer ist die Filiale an der Frankfurter Hauptwache, integriert in die Feinkostabteilung von Galeria Kaufhof, die Zukunft. „Hier“, so der geschäftsführende Gesellschafter „kann der Kunde hautnah erleben, was Backhandwerk für Heberer bedeutet“, freut sich der Unternehmer. Schon die außergewöhnliche Rondell-Form des Standorts ist ein Eyecatcher für das Publikum.

Die eigentliche Attraktion der vergangene Woche neu eröffneten Filiale ist aber die Schaubäckerei, die einen Einblick in die Backwaren-Produktion gewährt. Um hier maximale Produktqualität zu erreichen, verfügt der Bereich über einen Humidor, der die neuen, langzeitgeführten Backwaren in optimaler Qualität und in der gewünschten Konsistenz ermöglicht.

Beim Umbau des Frankfurter Standortes habe man sich stark an der modernisierten Filiale am Frankfurter Flughafen orientiert, die zu den umsatzstärksten Bäckereien Deutschlands zähle, so der Unternehmer.

Dass sich das Konzept auch in der Innenstadt als Kunden-Magnet erweist, belegt das Management mit Zahlen: „Rund 60 Prozent des Umsatzes machen wir hier in der Hauptwache mit den vor Ort frisch gebackenen Brötchen und Broten“, gibt Sandra Heberer, Leiter

Marketing einen Einblick. Mit seiner Kaufentscheidung nehme der Kunde direkten Einfluss auf das Sortiment im Laden. „Auf dem täglichen Backplan steht das, was auch wirklich nachgefragt wird“, erläutert die Marketing-Chefin das Konzept des Shops.

„An Haupttagen liegt die verarbeitete Menge unseres Fougasse-Teiges, den wir hier verwenden, bei über 400 Kilogramm“, rechnet Geschäftsführer Georg P. Heberer vor. Es gehe hier also nicht um eine Marketing-Strategie, sondern um ein Konzept, das die Kassen des Traditionshauses füllt und den Umsatz, der im vergangenen Jahr bei 80 Mio. Euro lag, ankurbelt. Grund genug, dass mehr von den rund 220 Filialen, die Heberer betreibt, die Geschäftsidee übernehmen und die Backwaren frisch herstellen.

Grundvoraussetzung dafür, so Georg Heberer, sei eine Top-Lage an beliebten Verkehrsknotenpunkten. Geeignet seien sowohl Innenstadt- als auch Vorstadtlagen. Zu den gut ein Dutzend bereits umgebauten Standorten, sollen sich in den kommenden Monaten weitere gesellen, verrät Heberer. Fest in der Planung seien bereits Shops in Wiesbaden, Mainz, Rödelheim, Nürnberg und auf dem Ku'damm in Berlin.*ff/lz 37-18*

© LZ 37 vom 14. September 2018