

Meilenstein: BackWerk eröffnet 350. Standort in Bochum als Flagship-Store

Stark frequentierte Lage in der Bochumer Fußgängerzone / Größtes BackWerk mit sichtbarer Produktion und neuen Produkten / Strategische Neuausrichtung

Essen, im Mai 2018. Der größte Back-Gastronom Deutschlands bleibt weiter auf Wachstumskurs: Am gestrigen Donnerstag, 3. Mai, eröffnete BackWerk in Bochum den 350. Store in der Fußgängerzone am Husemannplatz (Kortumstraße 62) – und das als Flagship-Store. In dem bislang größten BackWerk mit rund 380 qm Ladenfläche (205 qm Verkaufsfläche) auf zwei Etagen gibt es mehr als 100 Sitzplätze im Innen- und Außenbereich, womit BackWerk seine Position als Back-Gastronom weiter verstärkt und Gästen einen zeitgemäßen Ort zum Verweilen bietet. Der Flagship-Store in Bochum ist im neuesten Ladendesign gestaltet und strahlt eine hohe Aufenthaltsqualität aus: Das BackWerk ist als Galerie aufgebaut und besitzt eine knapp sechs Meter hohe Glasfront mit großem Luftraum und Glasdach. Ein Highlight der Inneneinrichtung ist ein Ethanolofen, der eine besondere Atmosphäre zum Genießen und Entspannen schafft.

Doch nicht nur die Ästhetik steht im Fokus des neuen BackWerks, auch in puncto Innovationen und neue Produkte hat der Flagship-Store einiges zu bieten: Das BackWerk präsentiert sich transparent und integriert erstmalig eine sichtbare Produktion im Laden – damit können Gäste beobachten, wie verschiedene BackWerk-Produkte frisch zubereitet und belegt werden. Neben bekannten Snackangeboten wie dem hauseigenen Hotdog und der ehrlichen Stulle, werden auch neue Produkte vorgestellt: Hierzu gehören frisch gepresste Säfte (Orangensaft, Orange-Banane, Orange-Melone-Minze, Orange-Erdbeere) und Smoothies (Joghurt-Erdbeere, Mango-Banane-Spinat) an der neuen SaftBar. Auch einige neue heiße Snacks wie die frischen Foccacias

Kontakt:

Engel & Zimmermann AG – Unternehmensberatung für Kommunikation
Am Schlosspark 15 – 82131 Gauting
T 089 – 893 563 3 F 089 – 893 984 29 M info@engel-zimmermann.de

(Mozzarella-Basilikum, Salami-Mozzarella, Hawaii) und hausbelegte Panizzas (Paprika-Feta, Salami-Spinat, Spinat-Tomate) werden erstmalig angeboten. Außerdem können sich Gäste auf eine Ausweitung der Heißgetränkewelt freuen: Neben den klassischen Kaffeefullautomaten mit frischen Bohnen gibt es in dem Flagship-Store eine neue Tee-, Filterkaffee- und Kakaomaschine, bei der Gäste zwischen Weißer-, Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade wählen können. Darüber hinaus werden einige Produkte unter der Produktplattform „gut für mich“ vorgestellt, die für die gesunde und bewusste Ernährung steht. Hierzu gehören beispielsweise die BackWerk-Bio-Eistees als eigenes Markenprodukt und verschiedene Salate, aber auch die Einführung der hauseigenen BackWerk-Kräutercreme, die frei von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern sowie Süßungsmitteln ist und die Remoulade überwiegend ersetzt.

In der Eröffnung des 350. Stores spiegelt sich auch die strategische Neuausrichtung von BackWerk wieder: Der Außer-Haus-Markt verändert sich stark – deswegen hat sich das Unternehmen dieser Herausforderung bereits früh gestellt und behauptet damit seine starke Position am Markt. Nach dem Motto „Fast Food war gestern, Feel Good Food ist heute“ beschert BackWerk seinen Gästen mit dem neuen Store-Design die unterschiedlichsten Genussmomente. Ein flexibles Interiorkonzept und eine Produktoffensive sind weitere Bausteine der strategischen Neuausrichtung. „Wir möchten den Gästen ein emotionales Besucherlebnis bieten und dazu gehört selbstverständlich auch eine entsprechende Innenarchitektur. Wir wollen, dass sich unsere Gäste wohl fühlen – das schaffen wir mit einer urbanen, modernen und einladenden Architektur, unterstützt durch ein warmes Lichtkonzept,“ sagt Karl Brauckmann, Geschäftsführer der BackWerk Management GmbH. Diesem neuen Konzept entspricht auch der neue Store in der Bochumer Fußgängerzone.

„Feel Good“ bezieht sich dabei nicht nur auf das frische und vielfältige Produktsortiment, sondern steht für eine täglich gelebte Haltung gegenüber Gästen und Mitarbeitern. Auch mit modern geführter Kommunikation über Social Media oder die 2017 eingeführte

Kontakt:

Engel & Zimmermann AG – Unternehmensberatung für Kommunikation
Am Schlosspark 15 – 82131 Gauting
T 089 – 893 563 3 F 089 – 893 984 29 M info@engel-zimmermann.de

digitale BackWerk Karte tritt der führende Snack-Gastronom in den willkommenen Dialog mit seinen Gästen. Gleichzeitig bleibt BackWerk seinen Alleinstellungsmerkmalen als frischer, günstiger und schneller Back-Gastronom treu und ist nach wie vor kulinarischer Preisführer in seinem Segment: „Bei uns bekommen die Gäste weiterhin leckere, frisch zubereitete Snacks zum Sofort-Genuss auf die Hand“, so Brauckmann.

Über BackWerk

Als Erfinder der Selbstbedienungsbäckerei ist BackWerk mit seinen modernen Snack- und Verpflegungsangeboten der größte Back-Gastronom Deutschlands und das führende Franchisesystem seiner Branche. 2001 gegründet, kann das Unternehmen heute auf über 220 Franchisepartner mit 350 Standorten in Deutschland, Österreich, der Schweiz, den Niederlanden und Slowenien blicken. Mehr als 3 000 Menschen arbeiten für BackWerk, davon rund 100 in der Franchise-Zentrale in Essen. BackWerk erzielt einen Außenumsatz von über 210 Millionen Euro in 2017 und hat die Standortanzahl in den letzten fünf Jahren um rund 20 Prozent ausgebaut. Zahlreiche unabhängige Tests und Studien bestätigen die hohe Qualität und große Vielfalt der Produkte: 2015 wurde der Back-Gastronom zum dritten Mal in Folge von Kunden zum besten Händler in der Kategorie Brot und Backwaren gewählt. BackWerks Anspruch ist es, sich stets weiter zu entwickeln, die Wünsche der Gäste in den Mittelpunkt zu stellen und innovative Trend-Produkte durch günstige Preise allen zugänglich zu machen. Seit 2017 gehört BackWerk zum Schweizer Convenience- und Food-Service-Anbieter Valora.

Weitere Informationen unter www.back-werk.de.

Kontakt:

Engel & Zimmermann AG – Unternehmensberatung für Kommunikation
Am Schlosspark 15 – 82131 Gauting
T 089 – 893 563 3 F 089 – 893 984 29 M info@engel-zimmermann.de