



FLAMMENBROT aus eigener Produktion • Holzofenbrot • Das andere Weißbrot

Werfen Sie einen ersten Blick auf unser „Flammenbrot-Pavillon-Konzept“. Wir sind überzeugt, was sie sehen, wird ihnen gefallen.

Inhalt und Verpackung – das sind die zwei Säulen für ihren Verkaufserfolg.

Der Inhalt: herrlich-knusprige Holzofenbackwaren und Snacks, die sie ihren Kunden frisch aus dem Ofen anbieten werden. Die sprechen, oder vielmehr: duften für sich selbst. Ihre Kunden finden ein verlockendes Angebot, aber sie haben nicht die ganz große Qual der Wahl. Denn für die Produkte des „Flammenbrot-Pavillon-Konzeptes“ gilt: weniger ist mehr. Sie stellen ein konzentriertes Angebot an Backwaren her: jeweils zwei Sorten Brot, Brötchen und Baguettes und am Wochenende einen leckeren Blechkuchen, frisch aus dem Ofen.

Die Verpackung: Wo immer der Flammenbrot-Pavillon aufgebaut wird, er zieht die Blicke auf

sich. Markant seine Form als Oktogon, als klassisch-ansprechendes Achteck. Variabel einsetzbar an praktisch jedem Ort, wird er ein Blickfang und Anziehungspunkt sein. Türen, Schaufenster und Rückwände werden als Werbefläche genutzt. Ausdrucksstarke, digitale Großformatdrucke mit Holzscheiten, Flammen und Backwaren lenken die Aufmerksamkeit ihrer Kunden auf den Pavillon.

Und dann noch der herrliche Duft Ihrer im holzbefeuerten Spezialofen hergestellten Backwaren. Unwiderstehlich...

Sie sehen, das „Flammenbrot-Pavillon-Konzept“ bietet Ihnen eine hervorragende Möglichkeit, mit einem runden Angebot an

Spezialitäten an Ihre Kunden heranzutreten.

Werfen wir einen Blick auf die beiden technischen Kernstücke des Konzeptes, den Pavillon und den Holzofen. A propos, nur etwa wenige Tage benötigt der Aufbau, nicht nur des Pavillons als solchem, sondern auch der Einbau des Ofens, der gesamten Inneneinrichtung und der Gestaltung der Werbeflächen. Dann heißt es bereits: backen und verkaufen!



Der Pavillon

Auffallend das Design, rustikal das Ambiente, alle Flächen optimal genutzt – so stellt sich der achteckige Pavillon dar.

Vielfältig sind seine möglichen Standorte: gut frequentierte Straßen, Fußgängerzonen, große Tankstellen, Industriegebiete, Großeinkauf-Center und Plätze, auf denen ständig ein Markt abgehalten wird.

Durch seine Transportierbarkeit ist der Pavillon aber auch für den zeitlich begrenzten Einsatz an einem Standort, z. B. im Rahmen von Weihnachtsmärkten, Messen oder ähnlichen Großveranstaltungen sehr gut geeignet. Auch als eigenständige Filiale eines Bäckers oder als räumlich selbständiges Zusatzangebot vor einer Bäckerei lässt sich der Pavillon jederzeit einsetzen.

Der Pavillon hat eine Grundfläche von ca. 27 Quadratmetern. Zwei Brotregale und eine großzügige Verkaufstheke ermög-

lichen eine ansprechende Präsentation der Flammenbrote und der anderen Holzofen-Backwaren. Im hinteren Bereich befindet sich ein kleiner Sozialraum mit Tisch, Stuhl, Spinden und Waschbecken sowie eine Toilette. Ein Wasseranschluss ist nicht zwingend erforderlich.

Der Ofen

Er ist das technische Herzstück des Pavillons, in dem Sie die urig-krustigen Köstlichkeiten gleichsam vor den Augen Ihrer Kunden zaubern werden! Zum Einsatz kommt der mehrfach prämierte, computergesteuerte Holzbackofen „HABOMAT“ der Karl-Heinz Häussler GmbH. Auf 90x150 cm Backfläche können bei rund 300 Grad Celsius gleichzeitig bis zu 58 Brote von je 500 Gramm Gewicht gebacken werden. Als Brennstoff dienen praktische Holzpellets, die in handlichen 25 Kilogramm Säckchen überall erhältlich sind

und nahezu rückstandsfrei verbrennen. Die automatische Befüllung, kurze Nachheizphasen für mehrmaliges Backen und die Vorwählbarkeit von Startzeit, Brenndauer und Temperatur sind weitere Vorteile des Ofens, der im Pavillon die anziehende Atmosphäre einer original Holzofenbäckerei schaffen wird.

Sechs leistungsstarke Partner stehen hinter dem „Flammenbrot-Pavillon-Konzept“ und stellen ihre Kompetenz und ihr Know-how in den Dienst dieser Geschäftsidee mit Zukunft. Die Maier Einrichtungen GmbH vertreibt das Konzept exklusiv und steht auch als Ihr unmittelbarer Ansprechpartner zur Verfügung.

Bitte wenden Sie sich direkt an: Maier Einrichtungen GmbH Klemens Serrler Telefon 07806/88152 Mobil 0170/7313362 BÄKO Mittelbaden eG Roberto Conzatti Telefon 0721/9492241

