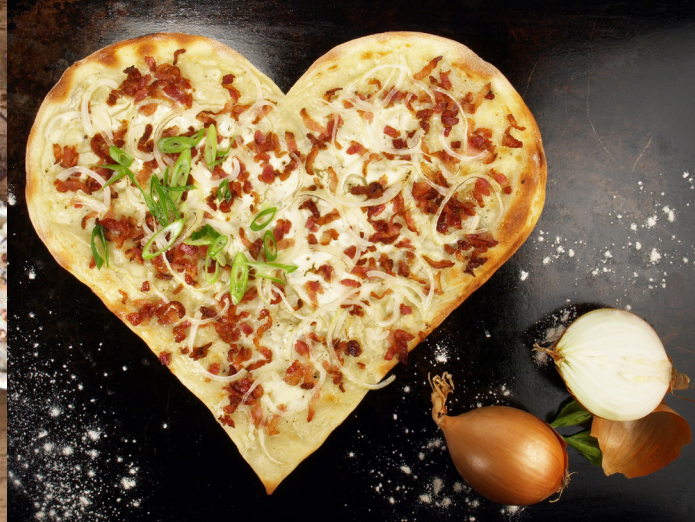




&brot.
by WASGAU



&.



&brot.
by WASGAU



WIE SIEHT EINE MODERNE, INNOVATIVE BÄCKEREI AUS? WIR ZEIGEN ES IHNEN IN DIESER BROSCHÜRE!

1992 gegründet, produziert die WASGAU Bäckerei mit ihren rund 125 Mitarbeitern täglich frisch Backwaren auf höchstem Qualitätsniveau. Unser kompetentes Team mit seinem überdurchschnittlich hohen Anteil an ausgebildeten Fachkräften ist dabei der entscheidende Faktor, dass wir unsere Mitbewerber durchgängig auf Abstand halten.

20 Tonnen Mehl – größtenteils aus regionalem Getreide und auch in einer regionalen Mühle gemahlen – finden bei uns jeden Tag ihre Form in 140 verschiedenen Broten, Brötchen, Kuchen, Torten und Feingebäcken. Zwischen technischer Innovation und viel Handarbeit schafft unser Leistungsspektrum stets Klasse trotz Masse: Bei aller Technik regiert immer dort die Handarbeit, wo es der Produktqualität guttut. Eine ausgewogene Balance aus beidem entlastet zudem unsere Mitarbeiter und wirkt sich darüber hinaus auch positiv auf die Qualität aus.





Den Verkauf der Produkte in unseren Filialen übernehmen gut 640 engagierte Mitarbeiter im persönlichen Kundenkontakt. Wir wachsen über neue Standorte und entwickeln immer wieder auch neue Formate. Dabei halten uns eine schnelle Anpassung an geänderte Bedingungen und die Überprüfung laufender Prozesse stets am Puls der Zeit. Der Einsatz neuer Technologien begleitet uns von der Produktion bis hin zur Kunden-App.

Unser Kosten-Leistungs-Management lässt proaktives Handeln und langfristiges Denken zu. Zusätzlich ermöglicht ein stetiges Umsatzwachstum entsprechende Reinvestitionen.



DAS GEBÄUDE

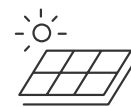
- Nachhaltige Holzbauweise
- Cradle to cradle
- Schnelle Umsetzung durch modulare Bauweise
- KfW 40 QNG Standard
- Photovoltaik und Eigenstrom als Grundlage des Energiekonzepts
- Hochwertige Akustik und individueller Innenausbau schafft eine hohe Aufenthaltsqualität
- Attraktiver Außenbereich
- kurz: ein echter Ort zum Genießen und Wohlfühlen

DIE KUNST, DEM GENUSS EIN ZUHAUSE ZU SCHAFFEN

Eine gute Bäckerei vermittelt das behagliche Gefühl, gemütlich am heimischen Küchentisch zu sitzen mit einer Tasse heißem Kaffee in der Hand und einem knusprigen, frischen Butterbrot auf dem Teller.

Dieses Gefühl ist viel mehr als nur das perfekte Zusammenspiel von Form und Funktion – es ist die Kunst, dem einfachen Genuss ein Zuhause zu schaffen.

Wir konzipieren, entwickeln und gestalten Innenräume daher immer individuell, maßgeschneidert auf den Standort, den Inhaber, den Ausblick – und auf alle Faktoren, die unser Projekt so einzigartig machen.



&brot.
by WASGAU

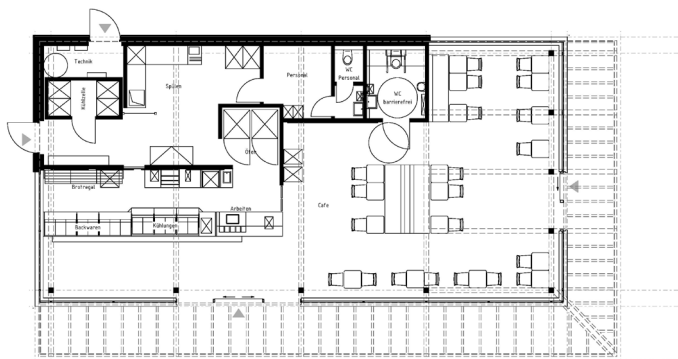
DER ZEIT
SCHON HEUTE
WEIT VORAUSS!



Wir sehen in innovativen Baukonzepten ein großes Potenzial – auch zur dauerhaften Kosteneinsparung. Photovoltaik, Wärmepumpe, Holzbau: Eine intelligente, klimafreundliche Bauweise schont nicht nur die Umwelt, sondern langfristig auch das Budget!

Und mit unseren innovativen Rückbaukonzepten sind wir der Zeit schon heute weit voraus.



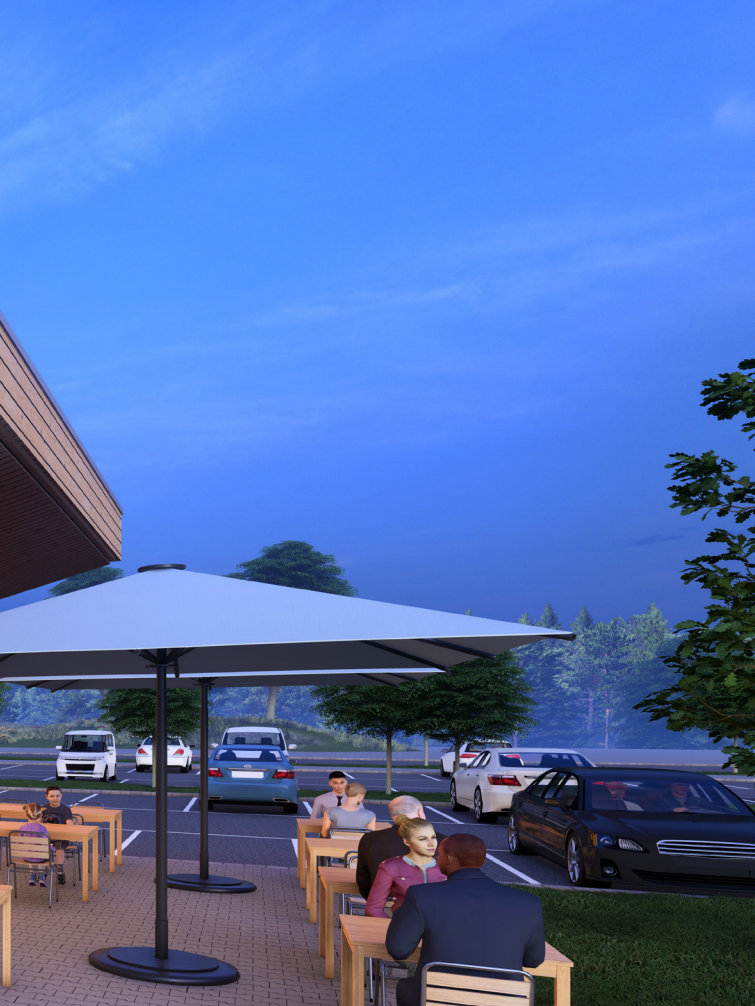


DIE STANDORTKRITERIEN

- frequentierte Standorte (mind. 10.000 Kfz/24h)
- Grundstücksgröße ab 800 m²
- 180 bis 250 m² Gebäudegrundfläche
- Großzügige Terrasse
- ausreichend Stellplätze

DIE FAKTEN

- Wir generieren mit unserem Filialkonzept einen Umsatz von mehr als 80.000 €
- Wir generieren einen durchschnittlichen KUNDENBON von über 5 €
- Wir erreichen eine durchschnittliche CATCHING-QUOTE von über 55 %
- Wir backen FRISCH VOR ORT
- Wir garantieren eine überdurchschnittliche KUNDENZUFRIEDENHEIT
- Wir produzieren mit VIEL HERZ & HANDARBEIT
- Wir verwenden ausschließlich REGIONALE ROHSTOFFE
- Wir begeistern mit NEUEN PRODUKTEN und SAISONALEN HIGHLIGHTS
- Wir sind IFS-ZERTIFIZIERT





HIMMEL & HERD



herzhaft

KNUSPRIGES

FLAMMKUCHEN

Brat

PIZZA

Baguette

ÜBERBACKEN

Fladen





&brot.
by WASGAU



NEHMEN SIE KONTAKT MIT UNS AUF.
WIR FREUEN UNS AUF SIE!

JANA NAUNDORF ASSUNCAO
Geograf (M.A.) Expansion

Telefon: 06331 558-149
Mobil: 0172 6106045
jana.naundorf-assuncao@wasgau-ag.de

WALTER MUTH
Expansion WASGAU

Mobil: 0176 32818087
w.muth@gmail.com

