

## Bäckerei Flach: Top-Qualität in rustikalem Holz-Dekor



„Das ist der fünfte Laden, den ich gebaut habe und ich denke, jetzt habe ich alles richtig gemacht“, sagt Stefan Flach zufrieden. Die Kunden, die an den offiziellen drei Eröffnungstagen in großen Scharen in die Bäckerei in Oberhöchstadt, Limburger Straße 1, strömen, sehen das wohl genauso. Flachs Backwaren – ein Großteil davon leckere Brote, es wird übrigens komplett auf Fertigprodukte verzichtet – lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen, herrlich einladend wird sie nach der voll umfänglichen Renovierung des kleinen Eckladens am Dalles präsentiert. „Wir haben eigentlich alles renoviert und erneuert, vom Boden bis zur Decke“, verraten Stefan Flach und seine Frau Ute. Den französisch-rustikalen Stil, mit schmiedeeisernen Auslagen und Holzvertäfelung hat Stefan Flach bei einer seiner Exkursionen zu anderen Bäckereien mit seinem „Erfahrungsaustausch-Kreis“ entdeckt. „Es war eine Schweizer Bäckerei und ich habe mir gedacht, genauso möchte ich meinen Laden gestalten.“ Neu ist die einladende Theke, die viele Stückchen und Semmeln und Torten präsentiert, und die einen schnellen und unkomplizierten Austausch der Ware erlaubt. Ein neues Beleuchtungssystem sorgt dafür, dass die leckeren Produkte ins rechte Licht gesetzt werden. Eine Klimaanlage ermöglicht, dass Mitarbeiter und Kunden sich auch an heißen Sommertagen in dem Geschäft wohl fühlen werden.

Wer sich eine kleine Pause gönnen möchte, ist eingeladen, in der netten Bistro-Ecke Platz zu nehmen. Im Stehen Kaffee trinken: die Zeiten sind vorbei! Einladend präsentiert sich auch das vergrößerte Angebot an kleinen herzhaften Snacks: Ob frisch belegte Brötchen, Würstchen im Schlafrock oder Zwiebelkuchen, die Auswahl ist lecker und vielfältig, die Speisen werden gerne auch warm angeboten und die Brötchen vor den Augen des Kunden nach dessen Wunsch belegt. „Wir experimentieren selbst noch ein bisschen herum, was bei unseren Kundinnen und Kunden ankommt und sind für Anregungen offen“, verrät Stefan Flach. Gedacht wurde bei der Renovierung des Ladens nicht nur an eine ansprechende zeitgemäße Gestaltung, sondern auch daran, die Abläufe für die Mitarbeiter zu optimieren. Zur Eröffnung gab es für die Kunden außerdem Procente und den Kaffee sogar gratis. Diese dankten es mit Großeinkäufen, schließlich ist Flachs Kunst des Brotbackens, „nur vier Zutaten statt 25 zu verwenden“, so Chef, – das macht die einzigartige Güte aus. Bei aller Freude am Gestalten, die Stefan Flach hier in seiner Oberhöchstädter Filiale zeigt, vergisst er selbst nicht, was in der heutigen Zeit für das Überleben einer Kleinstadt-Bäckerei seiner Überzeugung nach unabdingbar ist. „Die Qualität, die steht an erster Stelle, die muss top sein, sie entscheidet über den Geschmack, sie ist das Wichtigste!“ Gerne können Sie bei weiteren Fragen zum Sortiment, zu Zutaten oder für Vorreservierungen in der Bäckerei unter der Telefonnummer 06173-5835 anrufen. Das Team der Bäckerei Flach freut sich auf Sie.