

Technopark Raaba: Bäckerei Julius Kern eröffnet edle Filiale mit skandinavischem Flair

Seit Dezember 2021 setzt die Bäckerei Julius Kern im Technopark Raaba neue Maßstäbe: Hochwertige Produkte, stilvolles Design und ein durchdachtes Konzept treffen auf boomende Frequenz.



Der Technopark Raaba am südlichen Grazer Stadtrand gilt als bester Wirtschaftsstandort in der Steiermark. Seit Dezember 2021 mittendrin: die 14. Filiale der **Bäckerei Julius Kern** aus Mariatrost. Die Bestlage mit starken und bereits etablierten Mitbewerbern um das Frühstücks- und Mittagsgeschäft verlangt bei der anspruchsvollen, aber auch kaufkräftigen Zielgruppe neben hochwertigen Produkten, aufmerksamen Mitarbeitern auch ein Ladenkonzept mit hoher Aufenthaltsqualität. Geplant, gestaltet und gebaut wurde die Filiale von **Aichinger**.

Boomender Standort in Graz

Direkter Autobahnanschluss, der Bahnanschluss 800 Meter entfernt, Busanbindung im 15-Minuten-Takt, sieben Fahrminuten zum Flughafen: Der Technopark Raaba hat sich zu einem boomenden Standort für mittlerweile über 200 Unternehmen entwickelt. Neben Großunternehmen wie Manga Steyr haben auch viele aufstrebende KMUs und Start-ups dort ihren Standort. Zudem wird ein Wohnquartier mit 300 Wohneinheiten entwickelt.

Bäckerei Kern setzt auf nachhaltige Zutaten

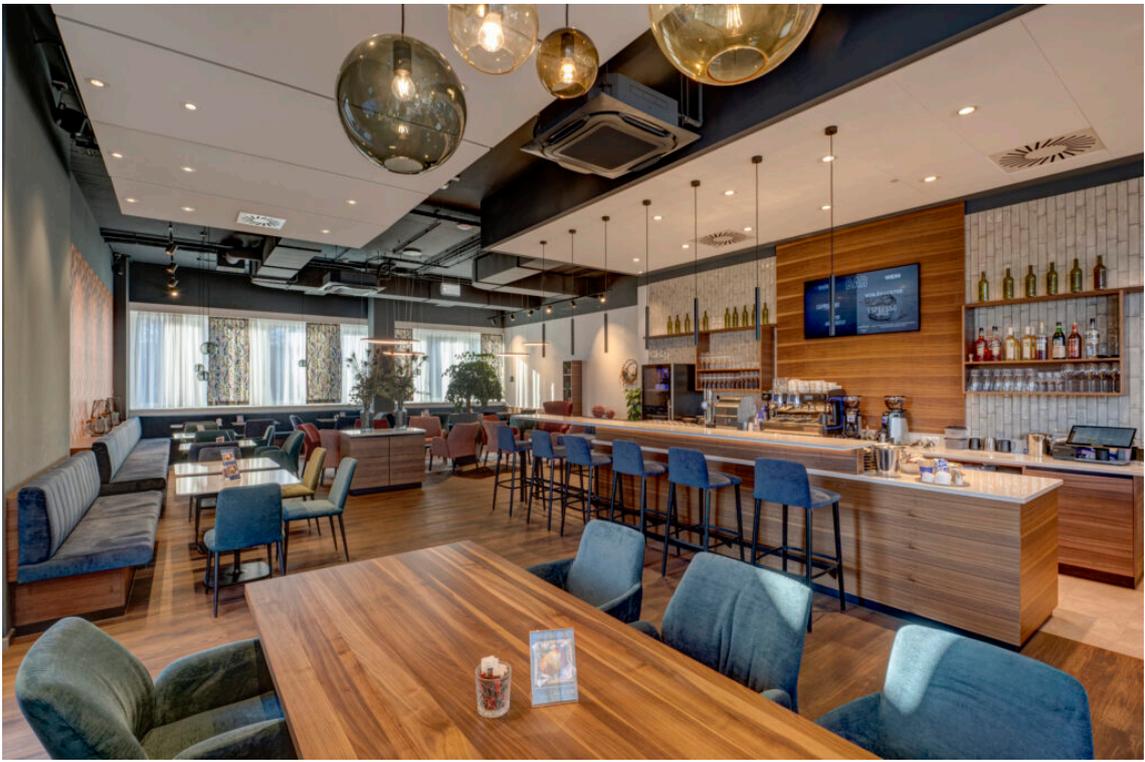
„Der Anbau unseres Essens ist eine der wichtigsten Fragen unserer Zeit. Wir sind stolz darauf nachhaltige Zutaten zu beziehen, diese nachverfolgen zu können und mit Machern zusammenzuarbeiten, denen wir vertrauen“, betont Julius Kern junior. Er führt mit seiner Schwester Karin in dritter Generation die Familienbäckerei. „Julius Kern vertritt eine ausgeprägte Qualitätsstrategie bei den Rohstoffen, Zutaten und den Produkten. Diese Qualität gilt es mit der Auswahl der Materialien und der Aufenthaltsqualität zu unterstreichen“, erklärt Ernst Sommerauer, Vertriebsleiter von Aichinger.

Edles Nussholz an den Fronten, Regalen und im sichtbaren Bereich der Rückwand, glasierte meerblaue Fliesen im Fischgrätmuster an der Rückwand und an der Belegstation für frische Snacks und die erdfarbenen Bodenfliesen schaffen skandinavischen Style. Im Sitzbereich harmonisieren in petrolblauem Samt bezogene Hocker und Sitzstühle mit dem Fußbodenbelag in Holzoptik.

Die langen Öffnungszeiten von 5.30 bis 19.30 Uhr mit hohen Besuchsfrequenzen zum Schichtwechsel und der Mittagszeit erforderten ein Flächenlayout, das kurze Wege aus der Küche in den Gastraum und während der frequenzschwachen Zeit

erlaubt, um den Standort mit weniger Mitarbeitern in guter Qualität zu betreiben. Die Theke ist in direkter Blick- und Laufrichtung vom Eingang positioniert, die Belegstation an der Ecke der winkelförmigen Thekenanlage. Damit haben die Mitarbeiter dort das Geschehen im Blick, können bei Frequenzspitzen an der Theke oder an der Bar im Gastraum unterstützen.









Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at