*Eine fernöstliche Lehre
hält Einzug in
Deutschlands Bäckereien.
Ladeneinrichtungen nach
dem chinesischen Feng
Shui Prinzip sollen den
Chef reicher, die Mitarbei-
ter glücklicher und die Kun-
den kaufwilliger machen.*

mehr verkaufen mit
Feng Shui

Was kann Ihr nächstes Café mit der großen chinesischen Mauer gemein haben? Entgegen allen Zusicherungen der Ladenbauer wird die Theke ja weder 2.000 Jahre halten, noch wird sie Sie vergleichbar lange vor der Konkurrenz durch den bösen Nachbarn schützen.

Wenn Sie den neuen Laden aber nach dem chinesischen Feng Shui-Prinzip bauen lassen, wird er den selben Konstruktionsregeln folgen wie das Weltwunder. Mit dessen Bau wurde nach der Überlieferung im 3. Jahrhundert vor Christus auf Befehl des Kaisers Ch'in shih Huang Ti begonnen.

Feng Shui heißt Wind und Wasser

Jetzt klingt es zunächst erstaunlich, daß der Bauplan einer militärischen Anlage beim Bau eines Cafés helfen soll. Hinter Feng Shui, wörtlich übersetzt „Wind und Wasser“, steht aber die Erkenntnis, daß die sorgfältige Planung und Einrichtung eines Bauwerks Auswirkungen auf die Befindlichkeit der Menschen hat, die darin leben und arbeiten müssen. Das leuchtet auch dem scheinbar streng rational erzogenen Mitteleuropäer ein, schließlich fühlt auch der sich in einem schönen Garten wohler als in einem dunklen, geteerten Hinterhof. Und auch die Arbeit soll in einem angenehm eingerichteten Büro leichter von der Hand gehen als in einer seelenlosen Halle.

Die Übersetzung von Feng Shui, „Wind und Wasser“ weist dabei darauf hin, wie sehr die Menschen von den äußeren Einflüssen ihrer Umgebung geprägt sind. Das kann so weit gehen, daß nach der Lehre auch Glück und Gesundheit von der richtigen Einrichtung abhängen. Und so haben die Chinesen ein universales Lehrgebäude entwickelt, das beim Bau der großen Mauer ebenso Anwendung fand wie bei der Planung einer Grabanlage oder eben eines Privathauses.

Und glaubt man den modernen Vertretern der Lehre, beginnen auch große Unternehmen, ihre Geschäftsräume hinter den Glitzer-Fassaden der Hochhäuser nach dem Harmonieprinzip zu gestalten, damit die Angestellten effektiver arbeiten können. Die besonders freundlichen Firmen sollen sogar dazu übergegangen sein, die Wohnungen ihrer Mitarbeiter mit Hilfe von Feng Shui zu harmonisieren.

Moderner Hokuspokus?

Hört man sich unter den renommierten deutschen Ladenbauern um, bekommt man durchaus unterschiedliche Antworten zu Sinn und Unsinn von Feng Shui. Während einige bereits Läden entsprechend eingerichtet haben oder auf Objekte im Bau verweisen können, hüllen sich andere in Schweigen - „Wir machen etwas zu dem Thema, wollen aber noch keine Stellungnahme abgeben“- oder machen aus ihren Zweifeln keinen Hehl: „Wir bauen nicht Feng Shui und wir bauen auch nicht Mao Tse Tung.“

Sieht man sich schon realisierte Läden an (siehe die Reportage auf den folgenden Seiten), muß man den Architekten bescheinigen, schöne und harmonische Objekte geschaffen zu haben. Es fällt nicht schwer zu glauben, daß sich darin sowohl die Angestellten als auch die Gäste wohl fühlen. Nur ist das ja eigentlich das Handwerk, das sich die Ladenbauer schon seit eh und je auf die Fahne geschrieben haben. Zum einen sollen die Kunden zum Kauf angeregt werden, zum anderen soll den Mitarbeitern das Leben durch rationalen Aufbau und Wegeplanung so leicht wie möglich gemacht werden.

Feng Shui bereichert diese Konzepte jetzt durch eine Harmonielehre, die auf einem ganzheitlichen Anspruch fußt und so auf alle Bereiche des Lebens übertragbar ist.

K 7052

Ausgabe 22

Juni

86. Jahrgang

DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR BÄCKER UND KONDITOREN

magazin
DEUTSCHE
BÄCKER ZEITUNG

D.B.Z.

Meyer / Stemmler

Meyer/Stemmler GmbH & Co. KG

Auf dem Hahnenberg 22 · 56218 Mülheim-Kärlich
Telefon: 0 26 30 / 50 5-0 · Fax: 0 26 30 / 5 05-20

Wie's funktioniert

Hinter all dem steht das Yin und Yang-Prinzip, nach dem alle Aspekte des Lebens ins Gleichgewicht gebracht werden sollen. Betrachtet man die fünf Elemente, die es nach dem alten chinesischen Denken gibt (Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser), enthalten die alle sowohl Yin- als auch Yang Aspekte. Holz steht zum Beispiel für verwurzelt, aber auch für elastisch. Das Verhältnis ist allerdings unterschiedlich und auch in Bewegung. Ziel muß immer sein, daß die Elemente, die in Form, Farbe und Material der Einrichtung spürbar sind, ausgewogen sind und kein Element dominiert. Dies drückt auch das Yin und Yang-Symbol (siehe unten) aus: Yin enthält ein wenig Yang (dargestellt als weißer Punkt in der schwarzen Fläche), und in Yang findet man auch etwas Yin (der schwarze Punkt in der weißen Fläche). Glaubt man an Feng Shui, lassen sich letztlich alle Disharmonien des Lebens, auch bei Gesundheit, Partnerschaft oder Beruf auf eine ungleiche Verteilung von Yin und Yang zurückführen.

Das kann zum Beispiel bedeuten, daß eine vernünftige Mischung aus Aktivität und Ruhe geschaffen wird. Yin und Yang treten ja immer paarweise auf, es gilt, sie im Gleichgewicht zu halten. Probleme entstehen, wenn ein Aspekt auf Kosten des anderen die Oberhand gewinnt. Allerdings können Räume, die aktiv genutzt werden sollen - also wohl auch eine Bäckerei - auch mit eher aktiven Farbtönen eingerichtet werden, wie zum Beispiel rot, orange oder gelb. Andererseits darf man es auch nicht übertreiben, weil rot auch für Aggressivität und Streit steht.

Zentrales Element der Harmonielehre ist der Fluß des Chi, jener positiven Lebensenergie, die alles durchströmt. Den Fluß des Chi kann man beeinflussen, zum Beispiel durch die günstige Ausrichtung von Gebäuden, Möbeln, Farben oder Materialien. Erfüllt ein Maximum an Chi die Räume, ist sichergestellt, daß den darin stattfindenden Aktivitäten bestmöglicher Erfolg beschieden ist. Unharmonische Gebäudeformen, schlecht platzierte Fenster, scharfe Kanten oder falsche Farben stören dagegen.

Neben der harmonischen Einrichtung und Ausrichtung des Hauses oder des Ladens müssen dann noch andere Faktoren beachtet werden, je nachdem, wie ernst

Sie es mit Feng Shui jetzt nehmen wollen. So können Sie nach Wasseradern oder anderen Störzonen suchen lassen und die dann umgehen. Auch soll Elektrosmog Menschen nachteilig verändern und Grund für Krankheiten und Beschwerden sein.

Wenn Sie wollen, können Sie auch noch in einer Housewarming-Zeremonie das Gebäude energetisch reinigen beziehungsweise in Besitz nehmen. Interessant zum Beispiel, wenn die Filiale kein Neubau ist, sondern von einem anderen Betrieb übernommen wurde.

Mit dieser Vorgeschichte können auch nach vielen Jahren noch negative Energien

gebunden sein, die sich so vertreiben lassen.

Zum Glück muß man dafür keinen Beschwörer einfliegen lassen, oft reichen auch einige Tropfen ätherisches Rosenöl oder diverse Spritzer Zitronenwasser. (Vgl. Günther Sator: *Leben und Wohnen in Harmonie*, Gräfe und Unzer Verlag, 100 Seiten, 19,90 Mark.) Überhaupt sollte nicht alles am Feng Shui streng nach Vorschrift ausgeführt werden. Das eigene Empfinden für Ästhetik hat meistens Vorrang.

Goldener Schnitt auf Chinesisch

Die meisten werden spätestens angefangen haben zu schmünzeln, als es um die energetische Tiefenreinigung ging. Andererseits ist die Idee, daß die Verteilung der Objekte im Raum Auswirkungen auf unsere Wahrnehmung und unsere Befindlichkeit hat, nicht nur den Chinesen gekommen. Und die alten Griechen müssen sich als Entdecker des goldenen Schnitts auch heute nicht der Scharlatanerie schelten lassen. Eine Einrichtung nach chinesischen Prinzipien heißt dabei ausdrücklich nicht, daß das Café danach chinesisch aussehen muß. Allerdings bedeutet es doch immer einen gewissen Zeit- und Kostenaufwand, allein, wenn man zum Beispiel die elegant geschwungene Theke aus unserer Reportage betrachtet.

Feng Shui ernährt inzwischen in Europa und Nordamerika eine Reihe von Beratern, Buchschreibern, Radiästheten (Wünschelrutengängern) und Pendlern. Einen regelrechten Boom erlebt es gerade in Deutschland. Hierzulande werden möglicherweise in einigen Jahren mehr Menschen ihre Wohnungen nach dem Prinzip eingerichtet haben, als man im Ursprungsland noch entsprechend gebaute neue Häuser finden kann. Grund: In den dunklen Jahren der Kulturrevolution suchten Maos Gardien alles, was an das alte China erinnerte, zu zerstören. „Aberglauben“ und „Rückständigkeit“ wurden verfolgt und so ging viel von der Feng Shui-Tradition im Reich der Mitte selbst verloren - der Prophet gilt halt nichts im eigenen Land.

„Eine andere Art der Verpackung“

Steven Koel, Vertriebsleiter
und Prokurist, Berner Ladenbau

Das, was Feng Shui in den Mittelpunkt stellt, war für uns als Ladenbauer eigentlich schon immer Kernpunkt unserer Arbeit. Zum einen wollen wir ja im Ladenlokal eine Atmosphäre schaffen, in der die Kunden sich wohlfühlen und so zum Kauf animiert werden. Zum anderen ging es auch immer darum, dem Personal die Arbeit so leicht wie irgendmöglich zu machen. Feng Shui ist jetzt auch für Bäcker zum Thema geworden, wie wir auf den letzten Messen festgestellt haben. Für Berner Ladenbau ein Grund, sich intensiv mit dem Bereich zu beschäftigen, zur Zeit realisieren wir zusammen mit freien Beratern einige Projekte nach diesem Prinzip. Es werden sehr schöne Objekte werden und ich bin gespannt, wie sich der Bereich weiterentwickelt. Sicher werden auch in Zukunft nicht alle Läden nach dem chinesischen Harmoniekonzept gebaut werden, grundsätzlich ist es aber geeignet, die beiden oben genannten Anforderungen an eine moderne Ladeneinrichtung zu erfüllen. Wer sich aber mit dem Gedanken trägt, seinen Laden entsprechend einzurichten, muß sehen, daß eine solche Lösung sehr planungsintensiv ist. Ebenso wichtig ist, daß der Chef dahinter steht und diese Überzeugung dann auch an seine Mitarbeiter weitergeben kann. Feng Shui kann nur funktionieren, wenn die Angestellten von Beginn an in den Prozeß integriert werden.

Von der Harmonie profitieren

Das neue Geschäft der
Confiserie Bachmann ist dank „Feng-Shui“ eine Insel der Entspannung und Geborgenheit inmitten der hektischen Bahnhofumgebung im Hauptbahnhof Luzern.

Auf den ersten Blick sieht alles völlig normal aus, ein Ladenlokal im Untergeschoß des Bahnhofs von Luzern. Beim Näherkommen fällt auf, wie sehr der Laden durch seine Beleuchtung und seine äußere Form aus dem diffusen Licht der Gänge herausragt und die Vorbeiliegenden fast magisch anzieht. Hat man die Confiserie Bachmann schließlich betreten, dann fallen die Rundungen ins Auge. Theke, Regale, Decke, Arbeitsflächen, überall herrschen runde Formen vor. Die Farben sind zurückgenommen, nur einzelne Farbpunkte im Bereich der Decke über den Brotregalen enthalten den rosa Farbton, die Firmenfarbe der Confiserie Bachmann, und setzen so einen Kontrast zum hellen Naturton des Holzes. Die Brotregale im Wescho Genius-System sind aus Edelstahl. Seit 15 Jahren bereits gibt es die Conditorei Bachmann an diesem Ort. Das Ladenlokal liegt im Untergeschoß des Luzerner Bahnhofs und zählt deshalb zu den teuersten in Luzern.

Von 33 auf 59 m²

Der Laden war vorher allerdings nicht nur deutlich kleiner als heute, sondern auch völlig anders konzipiert.

Ein Drittel des Umsatzes des gesamten Betriebes, der heute von den Brüdern Matthias und Raphael Bachmann geführt wird, wird im Luzerner Bahnhof realisiert, und von entsprechender Bedeutung war der notwendige Umbau des Geschäftes. Die Ladenfläche wuchs von 33 auf jetzt 59 m². „Wir wollten den Laden so gestalten, daß sich die Kunden wohlfühlen, daß sich unser Personal wohlfühlt und daß wir dadurch insgesamt mehr Umsatz erzielen.“ Auf 15 - 20 % beziffert Matthias Bachmann den Mehrumsatz im Vergleich zum letzten Jahr. Das scheint aber auch notwendig, denn alles in allem werden es schließlich mehrere hunderttausend Schweizer Franken gewesen sein, die nach dem kompletten Umbau inklusive Boden, Belüftung, Beleuchtung und Ladeneinrichtung in das Objekt geflossen sind.

Gut ein Jahr dauerte der komplette Umbau,

angefangen von den ersten Ideen bis hin zur Wiedereröffnung. Erstes Ziel war dabei die Zufriedenheit der Kunden. „Unser Laden sollte eine Insel der Entspannung und Geborgenheit inmitten der hektischen Bahnhofumgebung werden.“

Optimale Raumgestaltung

„Es war eine intensive Auseinandersetzung mit der gewünschten optimalen Raumgestaltung, die mich zur Philosophie des Feng-Shui gebracht hat.“ Durch die harmonische Gestaltung und das optimale Zusammenspiel der verschiedenen Elemente und Materialien werden Energieströme im Raum positiv verstärkt und auf den Menschen übertragen. Die Ideen der Brüder Bachmann wurden vom Luzerner Architekten Marc Jöhl und Uwe Möller von Wescho Ladenbau umgesetzt.

Um eine harmonische Verbindung der Bereiche Bahnhof und Laden zu erzielen, wurde der Boden des Bahnhofbereiches in einem Halbrund in das Geschäft hineingezogen. Dabei wurden weder Kosten noch Mühen gescheut.

Transparenz war ein weiteres Ziel. Durch die gute Beleuchtung wird ein ausgezeichneter Blick schon aus größerer Entfernung ermöglicht und mit Ausnahme eines kleinen Schilds mit dem Namen des Betreibers sind die Scheiben nicht beklebt.

Neu ist das seitliche Verkaufsfenster, das zusätzlich für „Take-away“-Kunden eingerichtet wurde.

365 Tage geöffnet

Fünf Verkäuferinnen sorgen dafür, daß die Kunden rasch bedient werden. 365 Tage im Jahr

Die Lüftungsöffnung und das Muster im Boden kennzeichnen ein Energiefeld.

hat das Geschäft geöffnet. Insgesamt 15 Verkäuferinnen teilen sich die Arbeit über sieben Tage in der Woche auf. Und an das Verkaufspersonal wurde bei der Planung des Ladens besonders gedacht, denn das soll „vitalen und gesunden Verhältnissen ausgesetzt sein“ und die positive Energie auf den Kunden übertragen. Und so gibt es auch hinter der Theke keine Ecken, an denen man sich stoßen

könnte und stehen die Verkäuferinnen nicht auf kaltem Steinboden, sondern auf einem Teppich. Eine Belüftung, die Luft unten ansaugt und im Deckenbereich wieder abgibt, sorgt für ein gutes Raumklima.

Rund und immer wieder rund lautete die Devise bei der Gestaltung. Um diese Rundungen sowohl in der Theke als auch in der Decke und den Regalen hinzubekommen, war der Ladenbauer gefordert. Die gesamte Theke ist aufwendig in Rundungen gestaltet, auch die Brotregale und die Ausstellungsregale für die verpackten Confiterie. Konsequenterweise werden sie an der Decke fortgesetzt. Natürlich gehört auch eine hochwertige Beleuchtung mit Natriumdampf-Lampen zum Gesamtkonzept. Das helle und natürliche Licht leuchtet nicht nur die Ware gut aus, sondern macht das Geschäft zu einem Blickpunkt im gesamten Bahnhofsuntergeschoß.

Marketing und Ideen

Die Confiterie Bachmann hat über Luzern heraus einen bekannten Namen. Insgesamt siebenmal ist sie in Luzern vertreten. Auch im Internet können Kunden unter www.confiserie.ch eine Vielzahl von Tortencreationen bestellen. Unter dem Motto „Kompetent für Genuß“ werden Spezialitäten wie Hochzeitstorten in allen möglichen Größen und Variationen ebenso angeboten wie die Luzerner Grössli, die Knusper-Türmli oder die neueste Kreation, die Titanic-Pralinen (hergestellt nach der Original-Rezeptur des Chef-Confisieurs des Luxus-

Feng-Shui: Abgerundete Ecken überall - rund ist die Decke, rund die Arbeitsplatte auf der Theke.

dampfers). Kundenservice in jeder Art wird großgeschrieben. Aber auch für kleine Marketing-Gags sind die beiden jungen Konditoren immer zu haben. So kreierte sie im letzten Jahr die rezeptfreien „Visagra Sex-Schöggeli“, eine leckere

süße Spezialität aus Kakao.

Auch wenn er nicht gerade ein typischer Vertreter östlicher Lebensphilosophie ist, die Feng-Shui-Ausrichtung des Ladens will

Matthias Bachmann keineswegs nur als Marketing-Gag verstanden sehen. „Die Idee hat echte Vorteile. Der Laden ist für den Kunden und für den Verkauf harmonischer und attraktiver, und letztlich profitieren wir davon.“ Ein wenig Glaube gehört aber wohl doch dazu. „Ein Energiefeld, das herausgehoben wird“, lautet die Antwort Bachmanns auf die Frage, was ein in den Boden eingelassenes Viereck bedeutet.

hk

Raphael und Markus Bachmann.

Das ess' ich für mein Leben gern!
Für → **Cholesterin-Balance** → gesunde **Darmflora** → gesunde **Zellen**

Das B1
Wellness Brot!

Empfohlen von:

mit **Beta-Glucanen**

Wir backen's. *Gemeinsam.*

Neu in Deutschland, neu von IREKS:

B1 – Das Wellnessbrot

Mit seinem Gehalt an wertvollen Beta-Glucanen und Inulin ist **B1** nicht nur ideal für die Cholesterin-Balance, sondern liefert auch einen täglichen Beitrag für eine gesunde Darmflora und für gesunde Zellen.

Verbraucher suchen Wellness. Auch in der Bäckerei. Dafür haben wir das Wellnessbrot **B1** entwickelt. Es steht für Gesundheit und Wohlbefinden.

Lassen Sie sich von Ihrem IREKS-Fachberater über **B1** und das IREKS Promotionspaket zur Markteinführung informieren.

IREKS GmbH
Lichtenfelser Straße 20
95326 Kulmbach
Telefax (09221) 706-306
Telefon (09221) 706-0
<http://www.ireks.com>

Vorsprung durch Innovation