Bachelorthesis

Marina Menzel

Bake to the roots

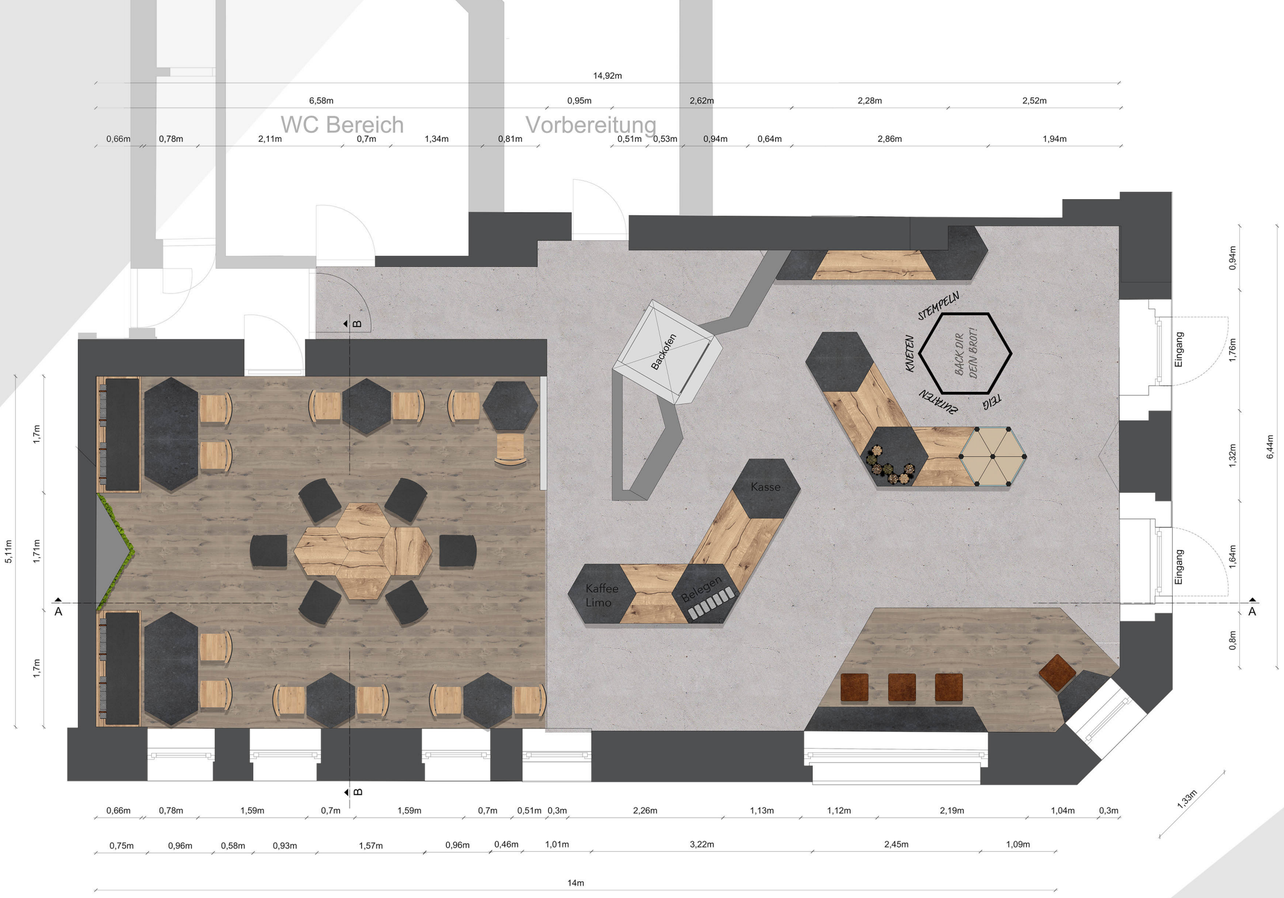
Back dir dein Brot!

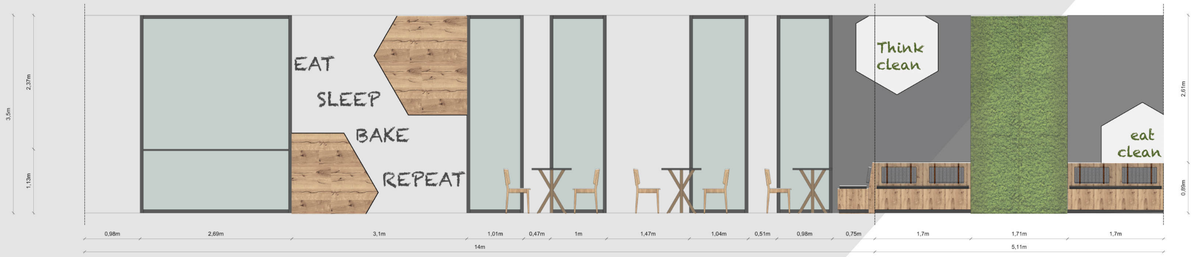
Prüfer
Tim Brauns
Johannes Brückner

TH OWL

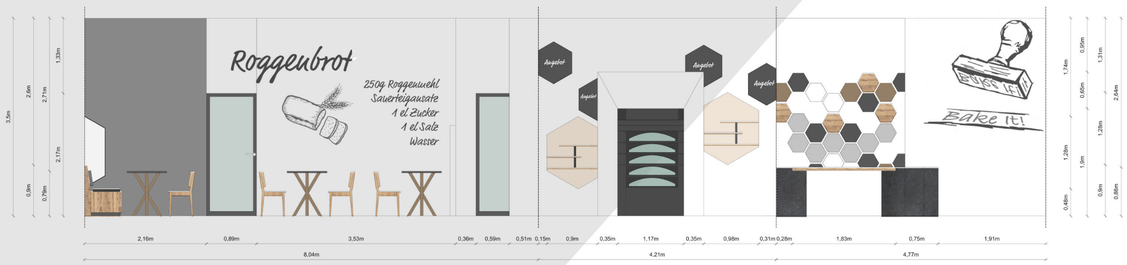
Bake to the roots – Back dir dein Brot!

In meiner Arbeit habe ich ein neues innovatives Konzept für die Bäckerei Handwerkskunst entwickelt. Dabei steht der „Do it yourself" Aspekt im Vordergrund, denn der Kunde kann sich sein Brot selber backen. Es beginnt damit, dass jeder sich Individuell sein Teig auswählen kann zum Beispiel Dinkelteig, Sauerteig oder Roggenteig. Danach kann der Kunde sich seine Zutaten aussuchen wie beispielsweise verschiedene Körner, Karotten oder getrocknete Tomaten. Anschließend knetet der Kunde seinen Teig selber und kann ihn dann entweder mit nach Hause nehmen und ihn in seinem Backofen backen oder verpasst ihm, zur Wiedererkennung, einen Stempel und lässt ihn im Laden backen.
Wenn der Kunde sich dazu entscheidet, das Brot im Ladenbacken zu lassen, hat er verschiedene Möglichkeiten die Wartezeit zu verbringen. Zum einen kann er noch weitere Erledigungen tätigen oder aber im Laden warten. Sollte der Kunde im Laden warten wollen, hat er eine Auswahl an Snacks und Getränken und einen individualisierten Sitzbereich zur Verfügung. Dabei gehören zu den Snacks Butterbrote, welches Brote sind die mit selbst gemachter Butter aus der Umgebung bestrichen sind, dabei soll der Hauptaspekt auf dem Brot liegen. Er kann sich aber auch ein klassisches Überbackenes Brot zubereiten lassen oder sich einen von drei Salaten aussuchen. Die Getränke Auswahl ist auf selbst gemachter Limonade reduziert und auf einfachen Kaffee. Dies spielt auf die Natürlichkeit der Rohstoffe an und soll diese in den Vordergrund bringen.

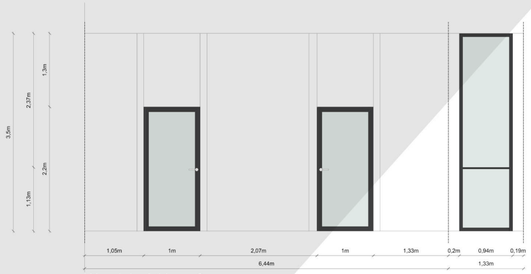




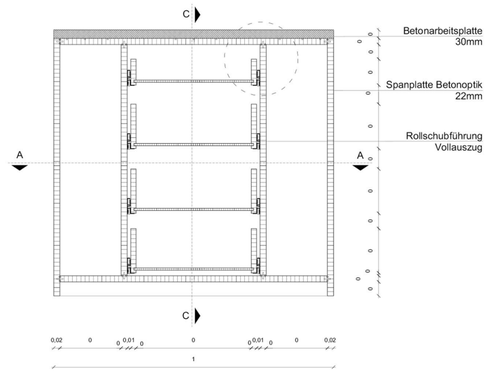
Wandabwicklung 1



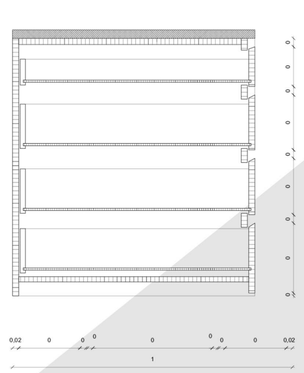
Wandabwicklung 2



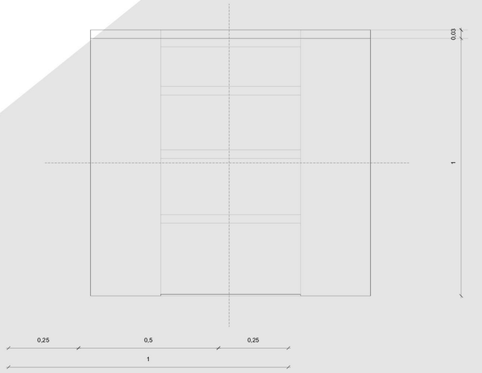
Wandabwicklung 3



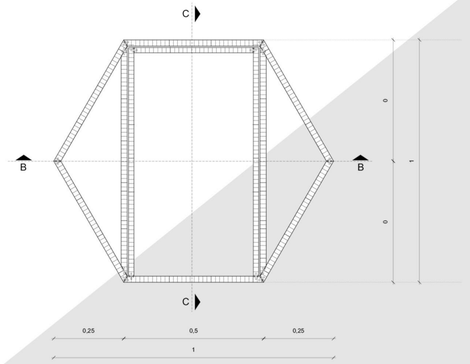
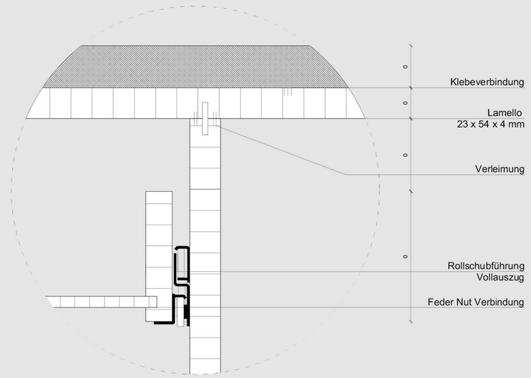
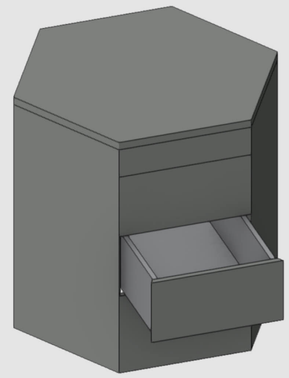
Schnitt B



Schnitt C



Ansicht



Schnitt A