

Kunde:

Mode - Shopping mit Genussplus

Das Modehaus Hagemeyer in Minden ist ein modernes und zeitgemäßes Unternehmen. Seit nunmehr 130 Jahren basiert die Unternehmensstrategie des Modehauses Hagemeyer mit allen Überlegungen und Planungen ausschließlich auf dem Aspekt der „Kundenzufriedenheit“. „Das frühere gastronomische Konzept des Modehauses war auf dem Stand der 90iger Jahre und entsprach keinesfalls dem hochwertigen Standard und Gesamterlebnis des Hauses“.



Projekt:

Im Zuge der Erweiterung um 6 000 qm Fläche hat das Mindener Traditionsmodehaus Hagemeyer auch der Gastronomie eine Verjüngungskur verschrieben. Mit der Konzeption eines gastronomischen Gesamtkonzeptes wurde foodservice solutions aus Wiesbaden beauftragt. Das Ziel: Die Gastronomie soll zum Magneten werden. Ein Marketing- und Kundenbindungsinstrument einerseits soll der Bereich zugleich auch einen Profit aufweisen.



Ein neues Küchenlayout sowie optimierte Küchenabläufe, Systematisierung und Standardisierung waren ebenso notwendig wie eine neue Sortiments- und Preisstrategie und eine flexible Einsatzplanung von Voll- und Teilzeitkräften. Um den unterschiedlichen Zielgruppen gerecht zu werden, entwickelte fss gastronomische Konzepte, die das jeweilige modische Umfeld nun optimal ergänzen: Im 1. Geschoss, umgeben von klassischer Mode, entstand mit 'Dolce' eine typisch italienische Kaffeebar mit mediterranem Snackangebot, Kaffee-, Kuchen- und Dessertspezialitäten. „Hier können die Kunden während oder nach dem Shoppen eine kurze Pause einlegen.“ Gleichzeitig ist die Kaffeebar als „Hafen für gestresste Partner“ gedacht.



„Genuss on top“ heißt es im 2. Geschoss. Mit dem Umzug in eine neue, kundenfreundliche Lage mit wesentlich großzügigerer Fläche und großer Außenterrasse sowie der Neukonzeptionierung unter dem Namen ‚Hermann's‘ soll der Kundenstamm nun weiter ausgebaut werden. In modernem Wohlfühlambiente mit einsehbarer Küche finden die Gäste fortschrittliche, gesundheitsbewusste und leichte Speisen ebenso wie kulinarische Klassiker. Dass das neue Restaurant ankommt, beweisen die Umsatzzahlen: Mehrere Monate nach der Eröffnung freuen sich die Betreiber über ein zweistelliges Umsatzplus. „Unser Ziel war es, zwei Konzepte zu schaffen, die authentisch, glaubwürdig und stimmig sind und zu der Philosophie, dem Auftritt und den Werten der Marke Hagemeyer passen“, so die Planer von foodservice solutions.



OBEN
BEGINNT
DER TAG

**SUPER
FRÜHSTÜCKS
BÜFFET**

Täglich von 9.00-11.00 Uhr

Genießen Sie sooft und
soviel Sie mögen!

Brötchen, Brot, Rührei,
Müsli, Säfte, Käse, frischer
Aufschnitt, dazu Kaffee,
Tee oder Kakao endlos.