

# Lange gehegter Traum erfüllt

**Bäcker- und Konditormeister Günther Mack hat mit einem Produktionsneubau in Butzbach gleichzeitig seine Vision eines modernen Bäckercafés samt Drive-in („Mack-Drive“) und kompetentem Kaffeeausschankkonzept realisiert.**

Günther Mack ist ein Mann mit Visionen. Und er kann warten – bis alles passt. So wie bei seinem Bäckereineubau im Butzbacher Industriegebiet Ost. „Die Idee für diesen Neubau habe ich schon seit zehn Jahren mit mir herumgetragen. Doch erst jetzt und hier fand sich das perfekte Grundstück dafür“, erzählt Mack. „Für unsere Lieferfahrzeuge haben wir eine sehr gute Verkehrsanbindung. Dazu kommt die hohe Zahl potenzieller Kunden, denn der Betrieb wird täglich von rund 26 000 Fahrzeugen passiert.“ Ihm sei es darum gegangen, eine

sieht man dem Betrieb an. Der im März 2009 von Dietrich Fertigbau errichtete, knapp 1 800 qm große Neubau bietet Raum für die moderne Produktion, den leistungsfähigen Versand, eine zweckmäßige Verwaltung sowie ein Café.

## „Mack-Drive“ – nomen est omen

Zum neuen Hauptsitz der Bäckerei Mack gehören außerdem eine große Terrasse mit Blick auf die Berge des Hintertaunus und der nach Firmeninformation erste Drive-In-Schalter für Backwaren und Kaffee

als Begegnungsstätte verstanden wissen. „Bei uns verabreden sich Nachbarn und Freunde, hier treffen sich Generationen, hier trifft sich – dank der Nähe zur Autobahn – buchstäblich ganz Europa.“

Dafür, dass die Kunden sich wohlfühlen, sorgt das besondere Ambiente des Cafés, das in moderner Architektur in Holz-Glas-Aluminium-Bauweise als Pfosten-Riegel-Konstruktion errichtet wurde. Über dem 20 Meter langen Verkaufstresen und den 80 Sitzplätzen wölbt sich in luftiger Höhe ein als Holzkonstruktion ausgeführtes Dach,

Häussler-Backöfen – einer davon mit Holzfeuerung – produziert. So wird Bäckerhandwerk erlebbar, außerdem ist der Duft des frischen „Holzofenbrot“ nach altem Familienrezept die beste Werbung. Auf diesen unverwechselbaren Duft müssen ganz eilige Zeitgenossen allerdings verzichten, denn für sie besteht am „Mack-Drive“-Schalter die Möglichkeit, Backwaren, aber auch Kaffeespezialitäten und Snacks vom Fahrzeug aus zu ordern. Ein ausfahrbarer Schlitten bringt den Einkauf direkt ans Fahrerfenster des Autos.



*Für eilige Kunden bietet der „Mack-Drive“ die Möglichkeit zum schnellen Einkauf im Vorbeifahren. Per „Schlitten“ wird der Abstand zum Fahrzeug überbrückt.*

Vision umzusetzen, macht Günther Mack deutlich. „Zuerst sollte der Familienbetrieb wachsen und auf soliden Füßen stehen – und jetzt wollen wir in der Bundesliga mitspielen.“ Diesen hohen Anspruch

in der Region, der in Anlehnung an den Namen des Firmenchefs „Mack-Drive“ genannt wird. Seine Verkaufsstelle samt Café will Mack weniger als traditionelle Bäckereifiliale, sondern in erster Linie

die Glasfassade lässt die Blicke der Kunden nicht nur nach draußen schweifen, sondern bringt auch jede Menge Licht ins Innere. Für ein angenehmes Raumklima sorgt die mit Abwärme aus der Produktion betriebene Fußbodenheizung. Warme LED-Leuchten verbreiten eine – preiswerte – Wohlfühlatmosphäre auch dann, wenn es an Sonnenlicht mangelt.

Kunden, die in der Bäckerei Mack „nur“ Brot, Brötchen und Kuchen kaufen wollen, werden am nur wenige Schritte vom Eingang entfernten Verkaufstresen bedient. Die Auswahl ist groß, denn zusätzlich zu den hinter den Kulissen gebakenen Broten und Brötchen wird auch in zwei weithin sichtbaren

Besonders stolz ist Bäckermeister Günther Mack jedoch auf seinen großzügig gestalteten Snackbereich mit den tageszeitlich wechselnden Angeboten. An einer gesonderten Snacktheke werden nicht etwa „belegte Brötchen gestapelt“, sondern raffinierte Snacks direkt vor den Augen der Gäste zubereitet. Warme und kalte Speisen, nach Wunsch belegte Softbaguettes namens „MaBag“ und natürlich auch Kuchen und Torte aus der eigenen Produktion – hier kommen eilige Reisende ebenso auf ihre Kosten wie Genießer, die etwas mehr Zeit mitgebracht haben.

Unter dem Motto „Bäcker Mack – ich weiß, was ich liebe“ werden die aktuellen Angebote auf Plakaten

## KAFFEEANGEBOT UND PREISE

	klein	groß
Kaffee	1,40*	1,70
Café au lait	1,50	1,80
Cappuccino	1,70	2,00
Latte Macchiato	–	2,00
Espresso	1,30	1,40
Espresso macchiato	1,40	2,60
Chocciatto	1,70	2,00

\*Euro-Preise

und einem Bildschirm beworben, sodass für die Kunden die Qual der Wahl groß ist.

## **Kaffee & Co. für höchste Ansprüche**

Auch das Thema Kaffee ist in der Bäckerei Mack auf höchstem Niveau angesiedelt. Im Snackbereich arbeiten mit „bistro!“ und „cafemat!“ gleich zwei professionelle WMF-Maschinen, um die Wünsche der Gäste nach Kaffee und Kaffeespezialitäten zu erfüllen. „Meine Leute sollen für die Kunden da sein und haben keine Zeit, sich um die Herstellung von Cappuccino oder Latte Macchiato zu kümmern“, betont Mack. „Das erledigen die Profimaschinen – stressfrei und in bester, gleich bleibender Qualität.“

Dass Mack in seinen insgesamt acht Cafés auf MEISTER KAFFEE setzt, ist angesichts seines hohen Anspruchs kein Zufall. „Wer am Rohstoff spart, tut sich keinen Gefallen, sondern vergrault seine Kunden“, macht er deutlich. „Außerdem schätze ich an MEISTER KAFFEE den persönlichen Kontakt; bei ‚meinem‘ Außendienstler bin ich in den besten Händen, der Service ist perfekt.“ Damit sich Cappuccino & Co. auch sehen lassen können, geht Günther Mack in seinem Betrieb beim Geschirr auf Nummer sicher: Auch Tassen, Gläser und Teller tragen das MEISTER-KAFFEE-Logo.



**Zwei Profimaschinen und freundliche Mitarbeiterinnen erfüllen die Kaffeewünsche der Gäste.**



**Günther Mack ist Bäcker mit Leib und Seele – und er steckt voller Ideen.**

Die große Zahl der Kunden beweist, dass das neue Konzept von Günther Mack ankommt und dass sich das noch junge Café innerhalb weniger Monate zu einem beliebten Treffpunkt in der Region entwickelt hat. „Wenn ich das Geschäft sonntags zum Bäckerbrunch öffne, wird es hier richtig voll“, freut sich der Firmenchef. Und nachdem der Hessische Rundfunk über den Backbetrieb berichtet hatte, wurde Macks Café am nachfolgenden Sonntag von 1 100 Besuchern regelrecht belagert.

## **Eisgeschäft und Konditorei forcieren**

Dennoch steckt der 49-Jährige schon wieder voller neuer Ideen. In diesem Jahr will er in seinem Café erstmals Eiscreme-Varianten anbieten – „natürlich aus eigener Herstellung“. Und auch die Produkte aus der eigenen Konditorei sollen noch mehr Genießer ins Geschäft bringen.

Gezählt sind die Tage der Werbeplakate: Deren Aufgabe erfüllen künftig große Bildschirme, auf denen die aktuellen Angebote je nach Tageszeit vom Computer eingespielt werden können: das Frühstück mit Baguette und Kaffee am Morgen, mittags der heiße Snack mit einem Espresso und am Nachmittag eine süße Verführung samt Latte Macchiato. ■