

Wir sind Ihr
Standortgeschäft.



BÄCKEREI HUG
SEIT 1877

Die passende Mietpartei für Ihre Fläche

Sie verfügen über eine freie Laden- oder Gastrofläche und suchen dafür eine passende Mietpartei? Gern stellen wir Ihnen unser attraktives Ladenkonzept vor.

Wir suchen die Nähe zu Kunden, die sich fliegend verpflegen. Für Ihre Fläche an einem hochfrequentierten Standort im Zentrum, in oder vor Bahnhöfen und an anderen Knotenpunkten öffentlicher Verkehrsmittel sind wir die Richtigen.

Wir bieten Ihnen

- ein nachhaltiges Konzept, das für ein langjähriges Mietverhältnis spricht
- Erfahrung im Filialbau bzw. -umbau
- eine attraktive und marktübliche Miete

Erfüllt Ihre Fläche untenstehende Kriterien, bewerben wir uns als zuverlässige Partnerin.

Makrolage

Achse Luzern–Zug–Zürich / Zürich Flughafen / Winterthur
Achse Luzern–Bern / Basel (Umsatzerwartung ab CHF 2 Mio. / Jahr)

Mikrolage

Hochfrequentierte Passantenlage (ab 8'000 Passanten)

Fläche	Take-away	Café
Gesamtfläche	60 bis 100 m ²	ab 130 m ²
Verkaufsfläche	ab 40 m ²	ab 100 m ²
Lagerfläche (angrenzend oder separat)	ca. 20 m ²	ca. 30 m ²

Den Grossteil unserer Filialen betreiben wir als reine Take-away-Filialen an hochfrequentierten Orten. Auch unsere Filialen mit Café befinden sich an starken Passantenlagen. Die schnelle Kundenbedienung sind wir uns entsprechend gewohnt.

Ausbau

- Raumhöhe im Rohbau ab 2.80 m, Verkaufstheke von 5 m Breite platzierbar
- gute Einsicht, idealerweise bodentiefe Glasfronten
- gute Zugänglichkeit (elektrische Schiebetüren), behindertengerechte Erschliessung
- Nutzungsgerechte Lüftungs- und Klimaanlage, sowie elektrische Anschlüsse
- ausreichend Wasser- und Warmwasseranschluss, Möglichkeit Abwasser abzuführen
- Möglichkeit Aussengeräte der gewerblichen Kälte zu platzieren

Umfeld

Interessantes Konkurrenzumfeld (Wochentage / Wochenende)
Kundenerwartung von mindestens 400 Personen pro Tag



Filiale Zürich Oerlikon Bahnhof Zugang Ost, 88 m²



Filiale Zürich Goethestrasse, 82 m²

Das passende Verpflegungskonzept für Ihre Fläche

Take-away

Alles zum Mitnehmen: Kaffee und Gipfeli zum Frühstück, Pausenbrötli zum Znüni, Sandwich und Salat zur fliegenden Mittagsverpflegung, ein süsser Zvieri oder das Brot für den Feierabend. Dank Backöfen vor Ort gibt es den ganzen Tag frisch gebackene Brote, Kleinbrote und Süssgebäcke. Immer mehr Sandwiches und Salate bereiten wir direkt in der Filiale zu und garantieren damit höchste Frische. Wir bieten eine attraktive Kaffeeauswahl mit zwei Hausmischungen, Bio und Fairtrade zertifiziert. In der Hug Academy ausgebildete Mitarbeitende bedienen die Kunden und Kundinnen zuvorkommend und schnell – dank effizientem Kassensystem. Geschwindigkeit ist unser Trumpf, wenn die Kunden und Kundinnen in Eile sind.



Filiale Luzern Bahnhof, 40 m²

Café

Im Jahr 2010 eröffneten wir zwei Cafés in Horw und Rotkreuz. Nachdem wir uns einige Jahre auf den Bau von Take-away-Filialen konzentriert hatten, eröffneten wir 2019 das Café in Kriens Mattenhof und 2020 eines am Stauffacher in Zürich. Wir sind unserem Stil treu geblieben, haben das Konzept aber etwas aufgefrischt. Neue Dekoelemente sorgen für eine angenehme Wohnzimmeratmosphäre. Die Bedienung erfolgt über die Theke.

Das Wichtigste in einem Café ist guter Kaffee. Bei uns sind ausgebildete Baristas im Einsatz und bereiten unseren Kunden hervorragenden Kaffee aus eigenen Röstungen zu. Die Menüauswahl ist klein, aber fein. Sie entspricht mehrheitlich dem klassischen Bäckerei-Sortiment. Die meisten Speisen bereiten wir direkt in der Filiale frisch für unsere Gäste zu.



Filiale Kriens Mattenhof 130 m²



Filiale Zürich Stauffacher 180 m²

Attraktiver Ladenbau für Ihre Fläche

Wir leben unsere Marke im Raum: Natürliche, unbehandelte Materialien wie Holz und Stein passen zu unserer Backstubenphilosophie, mit natürlichen Rohstoffen zu arbeiten. Schlichte und klare Formen der Theken und Möbel dienen als zurückhaltende Bühnen für unsere eigentlichen Stars: Unsere Kunden und unser Angebot.

Überhaupt passt der schlichte Auftritt zu unserem Familienunternehmen, dessen Erfolg seit 1877 auch mit Bescheidenheit und Konzentration auf das Wesentliche zusammenhängt. Transparenz, Ehrlichkeit und Offenheit sind im Lebensmittelsektor vertrauensbildende Faktoren. Symbolisch dafür stehen unsere gut ausgeleuchteten Filialen, die hell und übersichtlich wirken. Wir verstecken uns nicht.



Die besten Rohstoffe für Ihren Genuss

Mit dem Hauptanteil fliegender Verpflegung stehen Sandwiches, Salate und Snacks wie Wähen oder Birchermüesli im Zentrum unserer Auslage. Täglich bereiten wir in Luzern oder in der Filiale vor Ort unsere Produkte frisch zu. Wir beziehen die Rohstoffe von regionalen Partnern, die auf eine nachhaltige Produktion setzen. Wo immer möglich verwenden wir Zutaten aus IP-SUISSE-zertifizierter Produktion. Für unsere Sandwiches und Snacks setzen wir auf Schweizer Fleisch und Schweizer Freiland Eier. Unsere Kunden finden bei uns von früh bis spät frische und fair produzierte Köstlichkeiten.



Kontakt

Marcel Steger, Geschäftsleiter Hug Retail AG
marcel.steger@baeckerei-hug.ch
Tel. +41 41 259 00 00

Sara Hübscher, Verantwortliche Marke Hug Retail AG
sara.huebscher@baeckerei-hug.ch
Tel. +41 41 259 00 00

Hug Retail AG
Grossmatte 22
6014 Luzern

