Schmidt

Nach rund zweieinhalb Monaten Umbauzeit erstrahlt der Genießertreffpunkt der Heidecker Bäckerei Schmidt in Hilpoltstein in völlig neuem Glanz.

Michael Schmidt und sein Team haben den Standort an der Allersberger Straße umfassend modernisiert und dabei Wohlfühlatmosphäre mit technischer Innovation verbunden.

Es ist die erste umfassende Sanierung seit der Eröffnung im Jahr 2009.

Genießertreffpunkt Schmidtbäcker Hilpoltstein: Wiedereröffnung in neuem Glanz

„Das ist jetzt unser neuer Vorzeige-Schmidtbäcker", erklärt Michael Schmidt stolz. „Mit der Digitalisierung und unserem gewohnt ausgezeichneten Komfort, den wir hier bieten, ist dieser Treffpunkt jetzt der modernste unserer drei Genießertreffpunkte – auf dem neuesten Stand der Technik."

GENUSS TRIFFT TECHNIK

Die Umgestaltung des Genießertreffpunkts bringt nicht nur ein modernes Ambiente, sondern auch beeindruckende technische Neuerungen. Drei geschmackvoll eingerichtete Bereiche laden zum Verweilen ein: eine Lounge mit natürlicher Lehmputzwand samt Ethanol-Kamin, ein lichtdurchfluteter Wintergarten und der „Mediterrane Marktplatz" mit einem echten Olivenbaum, der von einem Tisch umrahmt wird.

Über einem der Sitzbereiche prangt außerdem ein riesiges Deckenpanoramafoto vom abendlichen Rothsee und unterstreicht so die Verbundenheit des Familienunternehmens zur Region.

Ebenfalls brandneu: Eine zentrale, rund sechs Meter lange digitale Panorama-Anzeigetafel zeigt tagesaktuell das Angebot an Speisen und Getränken. Der Genießertreffpunkt setzt zusätzlich zur normalen Bedientheke jetzt auch auf topmoderne Selbstbedienungsterminals, mit denen Gäste ihre Bestellungen aufgeben können – sei es für den Verzehr vor Ort oder zum Mitnehmen. Kunden werden per Pager informiert, sobald ihre Speisen an der sogenannten „Genussausgabe" abholbereit sind. „Wer zum Frühstück zum Beispiel noch einen Kaffee nachbestellen möchte, muss nicht mehr in der Schlange warten. Die Bestellung kommt direkt in der Küche an", erklärt Michael Schmidt.

STEINOFEN-VIELFALT UND BESONDERE MOMENTE

Kulinarisch setzt der Genießertreffpunkt auf Vielfalt und Qualität. Zwei neue Steinöfen ergänzen das Angebot: Ein Ofen ist speziell für die beliebten „Kracher" und das klassische Sortiment, der zweite – original italienisch – wird täglich ab elf Uhr für hausgemachte Pizza angeheizt. Darüber hinaus gibt es wie gewohnt ein breites Sortiment von Frühstücksspezialitäten über warme Gerichte bis hin zu hausgeröstetem Kaffee.

Zur Wiedereröffnung gab es für die Gäste kleine Aufmerksamkeiten: Eine Rose und eine Schmidt-Tragetasche samt „Kracher" wurden jedem Besucher als Dankeschön überreicht. Brot- und Kaffee-Tastings mit dem hauseigenen Brotsommelier und Kaffeeröster stießen auf großes Interesse und rundeten die besonderen Aktionen ab.

„Unser Dank gilt den Handwerkern für ihre hervorragende Arbeit ebenso wie allen Angestellten, unseren ‚Schmidteranern', die diesen Treffpunkt erst mit Leben füllen", betonte Michael Schmidt – auch im Namen seiner gesamten Familie.

Er kündigte an, dass trotz der abgeschlossenen Innenrenovierung für das Frühjahr noch weitere Arbeiten anstehen, wie ein neuer Fassadenanstrich und die Sanierung des Spielplatzes.

Wir bedanken uns auch ganz herzlich bei unseren Kundinnen und Kunden für ihre Treue, die sie uns während der Umbauphase in unserem Verkaufs-Pavillon gehalten haben. Ihre Familie Schmidt und das gesamte Bäcker-Schmidt-Team wünschen Ihnen für die Zukunft viele angenehme Stunden in unserem Genießertreffpunkt.

EIN ORT FÜR ALLE GENERATIONEN

Mit den Öffnungszeiten – Montag bis Donnerstag von 6 bis 22 Uhr, Freitag und Samstag jeweils von 6 bis 23 Uhr sowie Sonntag von 7 bis 22 Uhr – bleibt der Genießertreffpunkt ein beliebter Ort für Jung und Alt, an dem Genuss und Entspannung Hand in Hand gehen.

TOBIAS TSCHAPKA