



- ✓ hohe Frequenz
- ✓ Ferienregion
- ✓ gemütlicher Sitzbereich
- ✓ große Auswahl an Kaffeespezialitäten
- ✓ Fokus auf Regionalität und Slow Baking

Mien Backstuuv

Hohwacht

DER KUNDE

Mien Backstuuv repräsentiert die kraftvolle Essenz der modernen nordischen Backkunst. Mit nordischen Rezepten, die mit Hingabe von norddeutschen Bäckern gebacken werden, setzen wir auf regionale Zutaten und höchste Qualität. Unser klar definiertes Ziel: Kundenbindung durch überwältigende positive Emotionen und herausragende Qualität. Wir sind stolz darauf, unwiderstehliche, innovative und handwerklich meisterhaft hergestellte Backwaren zu kreieren, die unsere Leidenschaft und unser Können widerspiegeln.

DER STANDORT

Der neue Standort von Mien Backstuuv liegt in einem Feriengebiet in Hohwacht an der Ostsee. Durch die Urlaubszeiten im Jahr ist dieser Standort durch Feriengäste stark frequentiert. Anders als im Stadtgebiet kommen die Gäste vorwiegend mit dem Fahrrad oder zu Fuß.





DAS KONZEPT

Das Konzept wurde im April 2021 realisiert. Das Gebäude zeichnet sich durch einen länglichen Grundriss aus. Der Gast tritt ein und sieht sofort die Präsentation der Ware. Nach links und rechts gehen die Sitzbereiche ab. Ein attraktiver Außenbereich lädt in der Ferienzeit zum Verweilen und Entspannen ein.

DIE UMSETZUNG

Mien Backstuuven setzen auf Regionalität der Produkte und auf Slow Baking. Feingebäck, Dauergebäck, Konditorei- sowie Snackartikel runden das Angebot neben fair gehandeltem Kaffee ab. Ein offenes Konzept gibt Einblick in den Snackbereich.

