

A close-up photograph of two stacked brownies on a piece of parchment paper. The brownies are dark chocolate with a moist, fudgy texture. In the background, a metal sifter is visible, containing a reddish-brown powder, likely cocoa powder. The scene is set on a light-colored wooden surface.

Loacker

Point 3.0

LOACKER

POINT 3.0

Natürlicher Genuss – darum dreht sich alles im neuen Loacker Standort im Einkaufszentrum Twenty in Bozen, der Ende November 2015 eröffnet wurde. Auf insgesamt 300m² findet man sowohl eine Patisserie mit Café zum gemütlichen Verweilen als auch ein Loacker Marken-Geschäft mit einer Auswahl von über 200 Loacker Produkten, Geschenks- und Saisonartikeln.

Das Sortiment reicht von Loacker Cremes, Schokolade, Kaffee, Patisserie und Waffeln bis zu Eis und lässt damit für Naschkatzen keine Wünsche offen. Helle Möbel, Nussholz und Carrara-Marmor verleihen dem Shop eine warme Wohlfühlatmosphäre. Das Flair einer traditionellen Patisserie wird durch den Einsatz von gläsernen Kuchenglocken und der Gestaltung der kompletten Instore Kommunikation im Handlettering-Stil noch verstärkt.

Handwerk, Natürlichkeit und Genuss bilden die Grundpfeiler des Konzeptes. Der Fokus auf die traditionelle Patisserie und die Herstellung der kleinen Köstlichkeiten im «Loacker Atelier» ist hier vorherrschend. Er bildet auch den Hauptunterschied zum vorhergehenden Konzept, das ebenfalls von Interstore Design entwickelt wurde.

Das Designkonzept wurde von Interstore Design ausgearbeitet und in Zusammenarbeit mit Schweitzer Project umgesetzt.

Natural culinary pleasure – that's what the new Loacker location in the Twenty shopping center in Bolzano, which opened at the end of November 2015, is all about. On a total of 300m², a patisserie with a café inviting to linger for a while as well as a Loacker Brand Store with a selection of over 200 Loacker products, gift and seasonal articles.

The assortment ranges from Loacker creams, chocolate, coffee, patisserie and waffles to ice cream, leaving nothing to be desired for the ones who have a sweet tooth. Bright furniture, nut wood and Carrara marble give the shop a warm feel-good atmosphere.

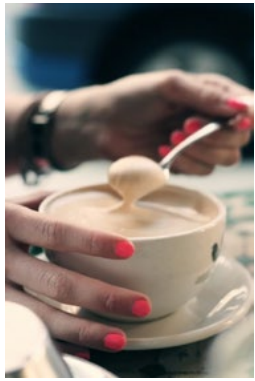
The flair of a traditional patisserie is underlined by the use of glass cake cloches and a whole in-store communication in hand lettering style.

Handcraft, naturalness and culinary pleasure are the keystones of the whole concept. It focuses on the traditional patisserie and the manufacture of little delicacies at the «Loacker Atelier».

This is the main distinction to the previous concept which was also developed by Interstore Design.

The concept was designed by Interstore Design and implemented in collaboration with Schweitzer Project.

DESIGN & BUILD BY US!







Lecker Ice-Dream

- Lemon
- Yogurt
- Stracciatella
- Vanilla
- Raspberry
- Chocolate
- Napolitaner
- Cacao

TAKE AWAY

Gift card

- Wunderbar als Geschenk
- Keine Zeit für Schlange an der Kasse
- Siehe mein Lieblings-Brot auf der Karte
- Schokolade mit

Coffee card 10,- € GRATIS

Bestelle 1 Kaffee zum Preis von 10,- €
 Frage nach unserem Kaffeebuch
 Preis: 10,- € (inkl. 10,- € Impost) nur
 bei Bestellung 1 Kaffee an jedem Sonntag



INTERSTORE DESIGN



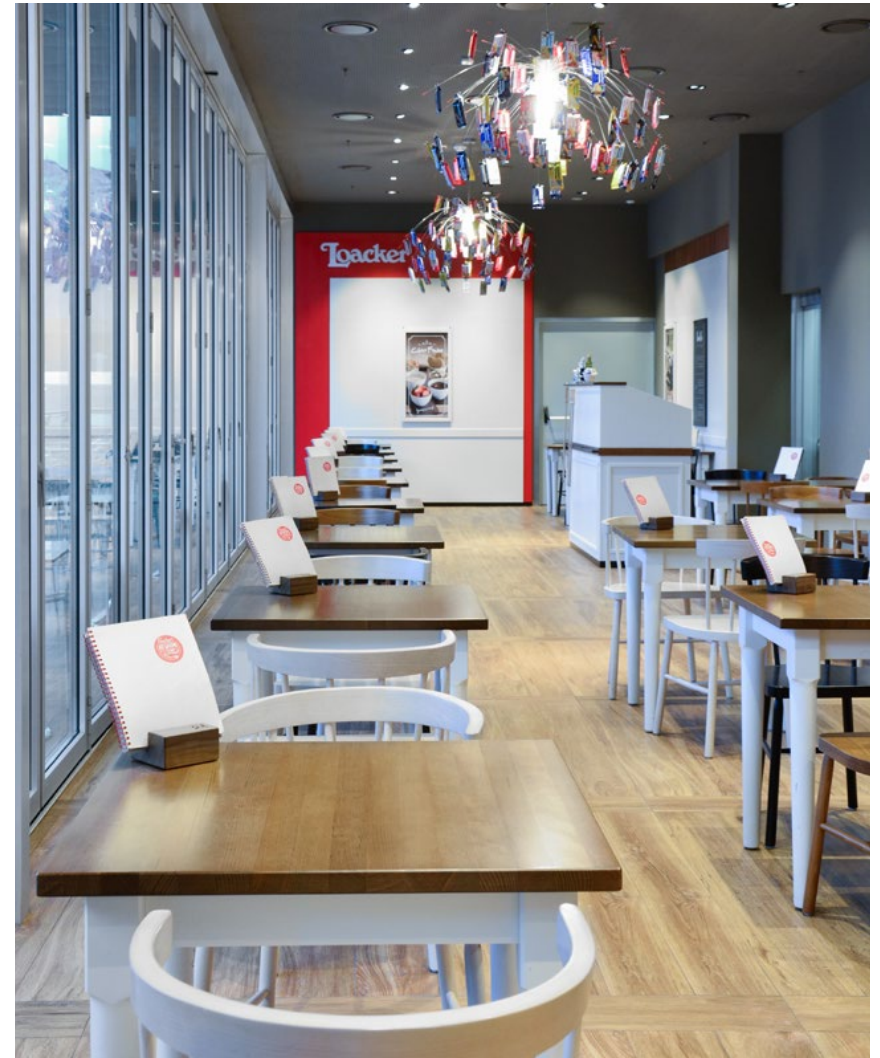
schweitzer 







INTERSTORE DESIGN









We think retail!

Interstore Design | Hardturmstrasse 253 | CH-8005 Zürich | T +41 44 542 90 40
info@interstore.ch | interstore.ch

Schweitzer Project | Industriezone 7/9 | I-39025 Naturns | T +39 0473 670 670
info@schweitzerproject.com | schweitzerproject.com