Innovatives Konzept

Am 8. August eröffnete die Hundekuchenbäckerei Dog's Deli eine Filiale auf der Blumenstraße 7/Ecke Königsallee in Düsseldorf. Mit der Eröffnung eines zweiten Geschäftes im Zentrum der Landeshauptstadt kommt Inhaberin Friederike Friedel dem Wunsch vieler Kunden nach.

Bananas, Crossies, Käsesticks und Muffins – anlässlich der Neueröffnung nimmt Dog's Deli erstmals Backmischungen der Lieblingskekse der Kunden ins Sortiment auf. Außerdem wird Dog's Deli's erstes Hundekissen aus der Platz-Mein-Schatz–Kollektion vorgestellt. Im Oktober folgt eine neue, hochwertige Accessoire-Kollektion mit einem Leckerchensäckchen, einem Reisesack für Hundespielzeug, einer Cookie-Backform, einem Plaid mit Frottee-Besatz und einer gesteppten Decke für die Reise. Natürlich findet sich auf den 27 Quadratmetern auch das gesamte Angebot, das Friederike Friedel und ihr Team weiterhin im Geschäft an der Bilkerstraße offerieren (wir berichteten in DAS BRANCHEN forum 12/2011).

Das Ladenlokal wurde innerhalb von vier Wochen neu gestaltet und im klaren Dog's Deli-Design eingerichtet. An eine magenta-farbene Seitenwand ließ Friederike Friedel ein modernes Setzkasten-Alu-Regal mit 60 kleinen Fächern montieren. Aus diesen können sich die Kunden die gewünschten Produkte wie Kekse und Backmischungen eigenhändig herausnehmen. In den ebenfalls magenta-farbenen Vitrinen in der Raummitte befinden sich weitere Produkte, die in appetitlichen Einheiten liebevoll verpackt wurden.

Bunte Leuchten tauchen die Leckerchen in passendes Licht. Wer sich nicht für eine Sorte Kekse entscheiden kann, wählt aus dem Angebot eine der gemischten Tüten. Zur Auswahl stehen die Welpentüte „Welcome", das Diätkekssortiment „Abspecker", „Ü 10 für Senioren" und die Belohnungstüte „Gut gemacht".

An der gegenüberliegenden dunklen Showwand, die mit Tafelfarbe beschichtet wurde, wird das Accessoires-Sortiment präsentiert. Preise und alle notwendigen Infos werden mit Kreide direkt auf die Wand geschrieben. Das flexible Einrichtungskonzept ermöglicht eine komplette Umgestaltung des Raumes durch nur wenige Handgriffe.

Das Konzept

Als Friederike Friedel im November 2006 ihre erste Hundekuchenbäckerei in Düsseldorf eröffnete, hatte sie ein klares Konzept: In der kleinen Backstube im Stadtteil Carlstadt sollte ausschließlich gesunde Ergänzungsnahrung für ihre vierbeinigen Kunden hergestellt werden: Schnauzenschmaus – ohne Konservierungsstoffe, künstliche Aromen, Zucker oder Salz. Das eigens von einem Industriedesigner entwickelte Logo in magentafarben und weiß ziert sämtliche Produkte und bildet die Grundlage sowohl für das Einrichtungskonzept des Ladenlokals als auch für die Merchandise-Artikel.

All das hat sich bis heute nicht geändert. „Natürlich haben wir im Laufe der Zeit unsere Keksauswahl und das Accessoire-Angebot erweitert, unser Konzept haben wir dabei aber nie aus den Augen verloren," erklärt die Inhaberin. Auch für die erste Filiale gelten

■An eine magenta-farbene Seitenwand ließ Friederike Friedel ein modernes Setzkasten-Alu-Regal mit 60 kleinen Fächern montieren, in denen Kekse und Backmischungen präsentiert werden.

diese Regeln. Im neuen Geschäft auf der Blumenstraße/Ecke Königsallee dominieren ebenfalls frische Beerentöne. Alle Produkte aus der Backstube in der Carlstadt werden in fertig gepackten Tüten sortenrein oder gemischt in die Filiale geliefert. Auch die Merchandise-Produkte wurden um eine neue Kollektion – entworfen von einem jungen, englischen Designer - erweitert.

Die Geschichte

Mittlerweile ist der gemütliche Eckladen an der Bilkerstraße nahe der Düsseldorfer Altstadt Anlaufstelle für Hundebesitzer aus der ganzen Welt. Der angenehme Duft aus der Backstube lockt nicht nur die vierbeinigen Kunden in das Geschäft, sondern auch Touristen, die während der öffentlichen Stadtführung am Laden vorbeigeführt werden. Gerne erzählt Friederike Friedel ihnen dann, wie alles angefangen hat: „Wenn Bill nicht wäre, gäbe es Dog's Deli gar nicht", sagt die Inhaberin schmunzelnd. Für ihren heute neunjährigen Labradorrüden suchte sie, als er noch ein Welpe war, gesunde Ergänzungsnahrung. Ihre Recherchen ergaben, dass in Deutschland keine konservierungsstofffreien, energiereichen Leckerchen angeboten wurden. Nach sorgfältiger Prüfung entwarf Friederike Friedel gemeinsam mit Ernährungsexperten das Dog's Deli-Konzept und gab ihren Beruf als Architektin auf. „Die erste Hundekuchenbäckerei in Deutschland zu eröffnen, war für mich ein großes Wagnis, denn es gab keine Erfahrungswerte oder jemanden, der Vergleichbares versucht hat", erinnert sich Friederike Friedel. Für ihren Mut wurde sie rasch belohnt, denn sehr schnell hatte sich eine Fangemeinde um Bill und seine neue Arbeitsstätte gebildet. Mittlerweile verfügt das Unternehmen über eine eigene Homepage (www.dogsdeli.de) mit Online-Shop, über die Kekse und Accessoires europaweit vertrieben werden. Händler, die bei Dog's Deli liebevoll „Rudelmitglied" genannt werden, geben hier ebenfalls ihre Bestellungen auf. Die Hundekuchenbäckerei hat auch eine Facebookseite mit Freunden aus der ganzen Welt.
Außerdem gab Friederike Friedel als Ernährungsexpertin für Hunde in den vergangenen Jahren vier Backbücher gemeinsam mit dem Heel-Verlag heraus. In Deutschland erschienen sie bereits in zweiter Auflage. Für den amerikanischen und britischen Markt wurden sie übersetzt und erfolgreich publiziert. „Die Idee, ein Backbuch zu veröffentlichen, ergab sich, weil meine Kunden mich immer wieder nach meinen Keks-Rezepten fragten. Der Austausch mit ihnen ist mir sehr wichtig", sagt Friederike Friedel, „Auch Leinen, Näpfe, Leckerchensäckchen oder Plaids lasse ich von meinen Kunden testen, bevor sie in die Produktion gehen. Das zweite Geschäft im Zentrum von Düsseldorf war ebenfalls der Wunsch zahlreicher Kunden."

■Friederike Friedel startete mit ihrer Hundekuchenbäckerei im November 2006.

Das Sortiment

Bill hat einen feinen Beruf – er ist Kekstester, denn das gesamte Sortiment prüft der Labradorrüde von Inhaberin Friederike Friedel sehr gründlich. Schmeckt dem vierbeinigen Dog's Deli-Chef der Keks, wird die Rezeptur zur Freigabe an die Landwirtschaftskammer NRW geschickt. Mittlerweile umfasst das Angebot über 20 Sorten, die alle ohne künstliche Zusatzstoffe, Zucker und Salz hergestellt werden.
Zur Eröffnung der neuen Filiale entwickelte Friederike Friedel erstmals vier Backmischungen. Sie werden exklusiv von einer Mühle in Nordrhein-Westfalen für die Hundekuchenbäckerei hergestellt und kosten zwischen 3,50 Euro und 3,90 Euro. Auf diese Weise können Kunden kinderleicht die Leckerchen selbst herstellen: Bananas, Käsesticks, Muffins und Crossies. Durch die Zugabe von Sonnenblumenöl und wahlweise geraspeltem Emmentaler oder frischen Bananen lassen sich die Kekse einfach zuhause fertigstellen. Die genaue Anleitung und weitere Angaben, beispielsweise, ob es sich um einen Senioren- oder Welpenkeks handelt, befinden sich auf der Verpackung.
Zudem werden beide Geschäfte von einer Metzgerei am Tegernsee beliefert. Diese produziert nach dem Dog's Deli - Prinzip die luftgetrockneten Kauartikel sowie eine ungewürzte Leberwurst, die Friederike Friedel in kleinen Weizencroissants zu „Schmankerln" verarbeitet.