

# Dreh am Tortenrad im XXL-Format

Die Confiserie Neef ist eine feste Größe in der Nürnberger Altstadt und bietet ihren Kunden Kuchen mit beachtlichem Durchmesser samt Tortentaxi

Von Juliane Pröll

Der Laden von Konditormeister Florian Neef befindet sich nur wenige Minuten von Nürnbergs historischem Hauptmarkt entfernt. Dort bekommen nicht nur Torten, sondern auch die traditionellen Nürnberger Lebkuchen einen besonderen Dreh.

50 Zentimeter – ein beachtlicher Durchmesser für eine Torte. Zudem ist es nicht nur eine, die in dieser Größe in der Theke der Confiserie Neef zum Verkauf steht. In der Konditorei werden alle Torten und Kuchen mit diesen Übermaßen hergestellt. Deshalb bekommen die Kunden im Laden-Café die Stücke auf Esstellern ser-

viert. Anders geht es aufgrund der Größe nicht.

## Inspiration aus dem wahren Leben

Doch wie ist die Idee zum Feingebäck in Sondergröße entstanden? Hierzu ein kurzer Ausflug in die Vergangenheit: Vor zwanzig Jahren machten die Eltern des



heutigen Konditormeisters Florian Neef einen Ausflug aufs Land. Dort gab es einen riesigen Zwetschgendatschi, da nur einmal in der Woche gebacken wurde und ein Kuchen lange für die ganze Dorfgemeinde reichen musste.

Das Konditorenehepaar versuchte sich daraufhin selbst an den riesigen Torten für die Konditorei und backte große Apfel- und Zwetschenkuchen mit Hefepflunderteig. Die Nachfrage der Kunden nach anderen Torten in derselben Größe stieg, und die Inhaber stellten schließlich alle Kuchen mit 50-Zentimeter-Durchmesser her. Abgesehen von der Buttercremetorte.

„Eine Buttercremetorte in der Größe schafft kaum jemand“, erklärt Konditormeister Florian Neef. Er betreibt seit 2011 das Geschäft in zweiter Generation zusammen mit seiner Mutter Ingrid Neef als

OHG. Gegründet wurde die Confiserie von seinen Eltern im Jahr 1972. Neef legt viel Wert auf hohe Qualität, gute Rohstoffe und auf zufriedene Kunden. Deshalb bezieht die Konditorei viele Zutaten regional und verarbeitet saisonales Obst, wie Erdbeeren im Frühjahr und Zwetschgen im Oktober. Die Zutaten werden über den Großmarkt eingekauft, der Lieferant bezieht die Ware aus der Fränkischen Schweiz oder der näheren Umgebung Nürnbergs wie dem Knoblauchsland.

### Übergroße Kuchen als Umsatzgaranten

Den meisten Umsatz generiert die Konditorei laut Florian Neef mit den großen Kuchen und Torten. Das Jahr über hat er ungefähr 120 verschiedene Kuchensorten im Angebot. Der Umsatz für die Feinbackwaren mit dem großen Durchmesser verteilt sich zu 70 Prozent auf Kuchen und zu 30 Prozent auf Sahnertorten. Auch die Pra-

linés sind ein wichtiger Posten. Sie machen circa 30 Prozent des Gesamtumsatzes aus.

### Feine Konditoreiwaren und das Tortentaxi

Insgesamt 25 Mitarbeiter sind im Verkauf und mit der Herstellung des Feingebäcks beschäftigt. Neben Kuchen, Torten und selbst hergestellten Pralinen umfasst das Sortiment der Confiserie zudem Tafelschokolade, Konfitüre, Plätzchen, Lebkuchen, Konfekt, Marzipan und Kleingebäck. Das gesamte Angebot wird von der Konditorei gefertigt.

Seit eineinhalb Jahren bietet das Geschäft noch einen besonderen Service: das Tortentaxi. „Wir hatten immer wieder Firmen als Kunden, die Kuchenlieferungen für eine Besprechung bestellt haben“, erklärt Neef die Entwicklung. „Es gibt für alles einen Lieferservice, wieso nicht auch da-





**Klar präsentiert:** Die Waren kommen im neu gestalteten Laden gut zur Geltung.

für?“ Deshalb erweiterte der Meister sein Serviceangebot um das Tortentaxi. Die Kunden können im Laden anrufen und erhalten eine telefonische Beratung, falls gewünscht. Anschließend erfolgt die Auslieferung über einen Kurierdienst. Innerhalb von Nürnberg, Fürth und Erlangen dauert die Lieferung ungefähr eine bis eineinhalb Stunden.

#### **Der Lieferservice überzeugt die Kunden**

Der Preis setzt sich zusammen aus dem Preis pro Tortenstück sowie den Lieferkosten. Diese variieren je nach Entfernung, da pro Kilometer abgerechnet wird. Bei Lieferungen innerhalb Nürnbergs belaufen sich die Aufwendungen auf ungefähr acht bis zwölf Euro pro Lieferung. Die Kunden bezahlen bei Erhalt der Ware an den Kurier. Der Kurierdienst wiederum rechnet anschließend mit der Konditorei den Preis für die Kuchen ab.

Das Geld für die Lieferung geht direkt an den Kurierdienst. Die Confiserie arbeitet diesbezüglich mit der Nürnberger Firma „Cargo Cowboys“ zusammen. Die Kooperation kam zustande, nachdem das Kurierunternehmen bei der Konditorei eine Torte bestellte.

Im Lauf der eineinhalb Jahre konnte der Konditormeister zudem einen Anstieg der Nutzung des Services feststellen. Die Kundschaft, die das Taxi nutzt, ist dabei so unterschiedlich wie das Sortiment des Geschäfts. „Von der Großmutter, die Besuch

von den Enkeln bekommt über die Hausfrau, die am Abend ein Dinner zuhause veranstaltet und einen Kuchen als Nachtmisch möchte bis hin zu den Geschäftskunden, die Torten für das Meeting bestellen, sind alle vertreten“, führt der Meister aus. Am häufigsten wird der angebotene Sixpack mit sechs Tortenstücken bestellt, aber es gehen auch Lieferaufträge für zwei oder zwanzig Stücke ein. Das Tortentaxi stellt mittlerweile ungefähr 10 Prozent des Gesamtumsatzes der Konditorei dar.

#### **Nach Umbau ein luftiges Ambiente**

Florian Neef geht mit der Zeit, auch was die Innenarchitektur angeht. Im Januar erfolgte der Umbau des Geschäfts für 100.000 Euro. Der Verkaufsraum mit Café konnte zwar nicht vergrößert, aber „luftiger“ umgebaut werden. Ungefähr 1,9 Tonnen Steine wurden dafür entfernt.

Der Inhaber möchte zudem das Sortiment mit neuen Geschmacksrichtungen erweitern: „Essen kann man überall, die Kunden aber so zu binden, dass sie genau unsere Produkte wollen und nicht zu einem Filialisten gehen, der irgendwo in Masse produziert – das ist unsere Aufgabe“. legt er sein Konzept dar.

Deshalb setzt er bei den Pralinés beispielsweise auf ungewöhnliche Geschmacksrichtungen wie Himbeer-Joghurt oder Kokos-Cocktail. Zudem gibt es immer einen Kuchen des Monats.

#### **Donauwelle 2.0 schafft Kaufanreiz**

Im Oktober gebührte der Donauwelle 2.0 diese Ehre. Die abgewandelte Donauwelle besteht aus einer Sandmasse, Cranber-



**Herbstlich:** Kleintorte von Florian Neef.

rys, Preiselbeeren und einer Cointreau-Creme. Damit generiert der Geschäftsmann einen besonderen Kaufanreiz für die Kundschaft, da nach einem Monat eine neue Kreation auf den Plan tritt und die vorherige nicht mehr erhältlich ist. „Es gibt wirklich Kunden, die deshalb am Monatsersten um 10 Uhr auf der Matte stehen, um den Kuchen des Monats zu kaufen“, erzählt Neef.

## Lebkuchen in ungewöhnlichen Varianten

Mit ihm zusammen entwickeln drei Meister und ein versiertes Team neue Kreationen. Dabei wird auch immer die jeweilige Saison berücksichtigt. Die Entstehung kann dabei von einem Tag bis zu eineinhalb Wochen dauern. Zu Weihnachten bietet die Konditorei Lebkuchen nach Familienrezept sowie einen Lebkuchen des Jahres, der jedes Jahr am 15. Oktober zum ersten Mal verkauft wird. 2017 liegen hellrosa Amaretto-Cranberry-Lebkuchen in den Regalen, 2016 standen Glühwein-Lebkuchen zum Verkauf. Sehr beliebt bei den Kunden war auch der Orange-Nougat-Lebkuchen von 2015.

Das Elisenlebkuchenrezept hat Florian Neefs verstorbener Vater entwickelt. An

**Florian Neef:** Der XXL-Tortentyp hat mit seinem Konzept Erfolg.  
Fotos: Betrieb/Pröll



dem wird nicht gerüttelt. Die Rezeptur bleibt jedes Jahr gleich. Abgesehen von den speziellen Jahressorten, stellt die Konditorei das ganze Jahr über die Elisenlebkuchen her. Die Touristen sind in der Nähe des historischen Nürnberger Haupt-

marktes eine nicht zu vernachlässigende Absatzquelle. Die Spezialsorten dagegen werden von Anfang Oktober bis Weihnachten hergestellt. Das beliebteste Produkt bei den Kunden sind aber weiterhin die übergroßen Kuchen und Torten. ●