



Wirtschaftsticker 06/2024

Vom Keksstand zum (Markt-)Café

„Zimt und Zucker“ sind von den Wochenmärkten in Bergisch Gladbach und Refrath nicht mehr wegzudenken. Nicht nur am Samstagvormittag ist der Stand für Süßes und Kaffee ein beliebter Treffpunkt. Seit neuestem gibt es außerhalb der Stadtgrenze ein festes Café – in Schlebusch – und auch das ist für die Stammkunden den Weg mehr als wert. Denn viele schwören auf die selbstproduzierten Kekse und den exzellenten Kaffee.

Begonnen hat die Unternehmensgeschichte vor 16 Jahren. Anica Skoko-Kilic, gelernte Goldschmiedin, suchte nach der Elternzeit eine neue Aufgabe. Von ihrer Schwägerin erfuhr sie, dass das „Keksparadies“ auf dem Wochenmarkt zum Verkauf stand – und griff zu. Der Anhänger wurde umgestylt, Farben und Logo geändert. Pate für den Namen stand eine Weihnachts-CD, die ihr Mann in seinem Music Label produziert hatte. Vier Jahre später setzte Anica Skoko-Kilic einen häufig geäußerten Kundenwunsch in die Realität um: Eine Kaffee-Siebträgermaschine sorgte für das passende Getränk zu Zimtschnecken, Haselnuss-Taler und Shortbread. Der Kaffee kam von der kleinen Rösterei Moxxa aus Köln, die die Bohnen direkt von den Produzenten bezieht. Generell setzt „Zimt und Zucker“ auf hohe Qualität, unter anderem mit Demeter-Milch oder Hafermilch, Tees oder Säften. Ihr Mann Ufuk Kilic übernahm den Job als Barrista – so wurde es zum „Family Business“. Mittlerweile ist auch Tochter Leona Kilic eingestiegen und kümmert sich um das Marketing.



Ein Treffpunkt auf dem Markt

Ende der 2010er Jahre wurde der Wochenmarkt zwar etwas totgesagt. „Zimt und Zucker“ bestätigt



bis heute, dass das Konzept wegen der sozialen Komponente weiterhin attraktiv ist und funktioniert. Selbst während der Corona-Zeit haben die Kunden sich „ihren“ Kaffee nicht nehmen lassen, auch wenn sie nicht wie gewohnt an den Stehtischen zusammenstehen konnten. Das Team um Anica Skoko-Kilic begann mit einem Lieferservice und baute einen Online-Shop auf.

Beim Marketing geht der klassische

Markstand neue und sehr erfolgreiche Wege. Tochter Leona fing noch während der Schulzeiten an, die Social Media Kanäle aufzubauen. Mittlerweile hat „Zimt und Zucker“ über 100.000 Follower alleine auf Instagram. Sehr virtuos erzählt die studierte Betriebswirtin Geschichten über „Zimt und Zucker“ wie zum Beispiel von der Renovierung des jetzt eröffneten Cafés in Schlebusch. So werden Menschen selbst in großer Entfernung auf das Angebot und vor allem die Personen dahinter aufmerksam. Sogar aus Bayern machten Kunden extra einen Stop, um das Insta-Feeling auch in Wirklichkeit zu erleben.

Vertrieb wächst

Im Portfolio sind aktuell etwa 100 Sorten Kekse und Pralinen. 20 Sorten werden selbst hergestellt, die übrigen kommen aus regionalen Betrieben. Mittlerweile bieten 8 Edeka- und Rewe-Märkte auch die leckeren Süßigkeiten an – auch hier sind viele über Instagram auf „Zimt und Zucker“ aufmerksam geworden. Ein Team von über 20 Personen kümmert sich um die Marktstände (mittwochs und samstags in der Stadtmitte, freitags in Refrath) und die Produktion. Jetzt fängt eine zweite Konditorin an – sicherlich mit eigenen neuen Ideen. Denn für die drei, Anica, Ufuk und Leona Kilic, stehen die ständige Weiterentwicklung und der Spaß im Mittelpunkt. Das direkte Feedback der Kunden auf dem Markt war und ist immer ein wichtiger Treiber für den nächsten Schritt. Und sie probieren gerne etwas aus: Eigentlich suchten sie nach einer größeren Produktionsstätte, jetzt ist es ein Café in Schlebusch geworden.



Für Kurzentschlossene: Zimt und Zucker stellt auch wunderschöne (und leckere!) Präsente her.

Kontakt:

Anica Skoko-Kilic
Zimt & Zucker
Bernard Eyberg Str.
51427 Bergisch Gladbach
Deutschland
Telefon: 02204 - 7038328
Mail: shop@zimt-zucker.net

Impressum:

Stadt Bergisch Gladbach
FB 9-12 Wirtschaftsförderung und Tourismus
Wilhelm-Wagener-Platz

51429 Bergisch Gladbach

Tel. 02202 14-2612, Fax 02202 14-702612

E-Mail: wirtschaftsfoerderung@stadt-gl.de

Internet: www.bergischgladbach.de

Redaktion: AO. Profil, www.aoprofil.de