



• Praxisreportage •
Cakeart by Sarah

Kuchenkunst aus dem Hochschwarzwald

Sarah Höcklin aus Löffingen stellt ihre stylischen Torten, Macarons und Pralinen in einer nagelneuen Produktionsküche her. Neben Kreativität und Frische bei den Produkten sind Sauberkeit und Hygiene in der Küche für sie ein Muss. Daher hat die erfolgreiche Jungunternehmerin sich für Spültechnik von ecomax by HOBART entschieden.

An Mut mangelt es der 23-jährigen Konditormeisterin Sarah Höcklin nicht. Aufgewachsen im elterlichen Steinmetzbetrieb, war schon immer klar, dass auch sie sich irgendwann selbständig machen würde. Nach einem Praktikum in einer Chocolaterie in Titisee-Neustadt wusste sie, wohin ihr Weg sie führen würde und verfolgte ihn konsequent: Konditorausbildung und anschließende Meisterprüfung mit 20, danach die Gründung der eigenen Firma Cakeart by Sarah.

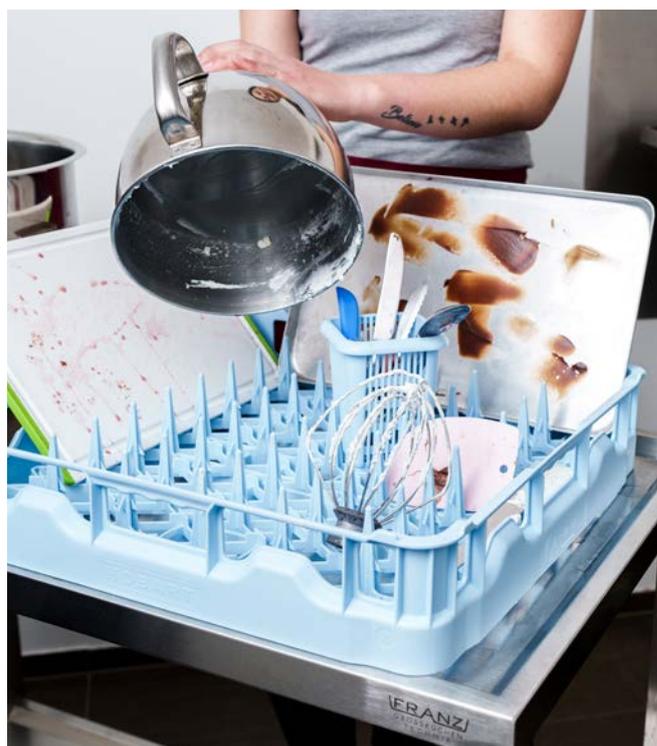
Süße Marktlücke gefunden!

Das Besondere an Sarahs Angebot ist, dass sie sehr kreative und moderne Produkte zubereitet, die man in einer klassischen Bäckerei oder Konditorei im Schwarzwald nicht findet: zum Beispiel Cakesicles (Kuchen am Stiel) oder so genannte „Naked Cakes“: Kuchen, die nicht mit Fondant oder Buttercreme gedeckt sind, sondern nur leicht mit Frosting bestrichen, so dass die einzelnen Schichten hindurch scheinen. Dekoriert werden die hübschen Torten mit Blumen oder Früchten – ganz individuell nach den Wünschen der Kunden. Oft sind das Hochzeitspaare, aber auch Firmen aus dem gesamten Südschwarzwald, die etwas Besonderes für ein Jubiläum oder ein leckeres Werbegeschenk suchen. Höcklin ist erfolgreich, weil sie kreativ ist, frisch und regional produziert, und weil sie mit ihrem Angebot keine Wettbewerber in der Umgebung hat. Sie ist aber auch erfolgreich, weil sie ihre Ziele konsequent verfolgt und sehr strukturiert arbeitet.



Moderne Produktion und effiziente Spültechnik

Ihre neueste Errungenschaft ist eine moderne Produktionsküche auf dem elterlichen Grundstück in Löffingen, in der sie seit April 2023 ihre Torten, Macarons und andere Leckereien produziert und Kunden berät. Zuvor hatte sie in einer improvisierten Küche gebacken und ihre Utensilien in einer Haushaltsspülmaschine gespült. Jetzt hat sie eine voll ausgestattete Profiküche, Lagerräume, einen Verkaufsbereich und nicht zuletzt eine gewerbliche Spülmaschine – beste Voraussetzungen, um ihr Business weiterzuentwickeln. „Die ecomax war eine gute Wahl. Sie ist leicht zu bedienen und funktioniert super“, sagt die Gründerin zufrieden.





Support bei der Küchenplanung

Bei der Planung ihrer neu gebauten Wirkstätte hat die Firma Franz Großküchentechnik aus Donaueschingen die Jungunternehmerin gut beraten. Großer Vorteil: ein erfahrener Küchenplaner kennt die Abläufe und weiß, worauf es bei Hygieneanforderungen oder bei Themen wie Brandschutz ankommt. So werden Fehler bei der Planung vermieden. Mit Hilfe der Experten wurden die Räume optimal genutzt: Auf den rund 90 Quadratmetern gibt es Edelstahlschränke, extra hohe Granitarbeitsflächen – Sarah ist 1,78 m groß – und ganz viel Platz, so dass mehrere Personen gleichzeitig arbeiten und auch halbfertige Produkte zwischengelagert werden können. In der neuen Küche ist alles so, wie Sarah es sich gewünscht hat.

„Wir unterstützen immer gern junge Start-Ups und haben gemeinsam mit Sarah ein ganz tolles Projekt umgesetzt“, erklärt Dennis Franz von der Firma Franz GKT, der selbst gern als Kunde zu Cakeart kommt. Er ergänzt: „ecomax war in diesem Fall die perfekte Lösung, weil wir eine Maschine empfehlen wollten, die verlässlich und preislich attraktiv ist und ein hygienisch einwandfreies Ergebnis erzielt.“

Schritt für Schritt zum Erfolg

Die Selbständigkeit liegt Sarah im Blut, und sie ist erfolgreich mit ihrem Unternehmen. Inzwischen beschäftigt sie fünf Minijobber, die sie bei Großaufträgen oder Events einsetzt. Bei aller Begeisterung für ihr Handwerk weiß sie aber auch, dass sie ihre Preise richtig kalkulieren muss und dass Büroarbeiten, Angebotserstellung und Einkauf auch zum Business gehören. 40 Prozent ihrer Arbeitszeit verbringt sie mit Tätigkeiten außerhalb der Küche. Ihre Familie und ihr Freund unterstützen sie dabei.

Im dritten Jahr der Selbständigkeit kann Sarah schon auf viel Erfahrung und viele erfolgreiche Projekte zurückblicken. Sie hat viel erreicht und sich eine große Fangemeinde aufgebaut. Besonders schätzt sie die direkte Interaktion mit ihren Kunden – zum Beispiel bei ihrem Frühstücksangebot am Samstag oder wenn sie auf Märkten oder bei Events mit ihrer mobilen Konditorei steht. Im Lauf der Zeit hat sie auch ihr Sortiment verändert und erweitert. Sie weiß, was ihre Kunden sich wünschen und hat immer wieder neue Ideen, mit denen sie begeistert.

„Wir wollten der Kundin keine Maschine empfehlen, die Unmengen an Wasser und Strom verbraucht. Deswegen war eine sparsame ecomax die naheliegende Wahl.“

Dennis Franz, Franz GKT



Marketing über Soziale Medien

Die Kundschaft der jungen Kuchenkünstlerin wächst stetig. Die meisten ihrer Aufträge kommen über den erfolgreichen Instagram-Kanal @cakeartbysarah herein, in dem die junge Unternehmerin täglich mindestens eine Stunde verbringt. Es macht ihr Spaß, Bilder von ihren süßen Kreationen zu teilen oder mit den knapp 5.000 Followern direkt zu interagieren. Inspiration für neue Kreationen findet sie auch im Internet, wo Pâtisseries aus aller Welt ihre Stücke zeigen.





ecomaxTM
by **HOBART**

HOBART ist Weltmarktführer für gewerbliche Spültechnik, ecomax by HOBART ist die Einsteigermarke für Existenzgründer.

Die ecomax Modelle bieten alle Grundfunktionen für einen problemlosen Spülbetrieb – auch bei hoher Auslastung:

- einfache, selbsterklärende Bedienung
- Schnelligkeit und hohe Waschpower
- hygienesicheres Spülergebnis
- hohe Wirtschaftlichkeit (geringe Anschaffungs- und Betriebskosten)
- hohe Energieeffizienz
- große Zuverlässigkeit

Die Geräte von ecomax by HOBART gibt es als Untertischspülmaschinen für Gläser und Geschirr oder als Haubenspülmaschinen – alle mit Basis oder Plus-Ausstattung. Optional stehen Features für noch mehr Energieeffizienz, Waschpower oder die Absonderung von Schmutzpartikeln zur Verfügung.

„Die Spülmaschine ist einfach zu bedienen und läuft schnell, das Spülergebnis ist top. Ich spüle aktuell 10 bis 15 Zyklen am Tag und bin mit der Leistung der ecomax super zufrieden.“

Sarah Höcklin



S-0922-023-FA-de

ecomaxTM
by **HOBART**

HOBART GmbH | Robert-Bosch-Straße 17 | 77656 Offenburg
Telefon: +49 781 600-0 | Fax: +49 781 600-2319 | E-Mail: info@hobart.de