



1889

Ernst Nestler & Söhne GmbH
Individueller Ladenbau aus Sachsen



Tradition &
Erfahrung

Familienbetrieb seit 1889

MAN MUSS MIT DEN RICHTIGEN
LEUTEN ZUSAMMENARBEITEN,
SIE ACHTEN UND MOTIVIEREN.
DAUERHAFTER ERFOLG IST NUR
IM TEAM MÖGLICH.

KLAUS STEILMANN



Tradition &
Erfahrung

Unser Familienbetrieb blickt auf über 130 Jahre Geschichte zurück.

Nicht nur politisch waren das sehr bewegte Zeiten, auch handwerklich gab es eine interessante Entwicklung. Von der traditionellen Böttcherei über innovative Maschinen, welche die Arbeit in den Backstuben erleichterten bis hin zum kompletten Ladenbau. Jeder einzelne Inhaber brachte seine eigene Note ein und formte das Unternehmen zu der traditionsreichen, modernen Firma, die sie heute ist. Auch in vierter – und bald in fünfter Generation – prägen diese Maßstäbe unser Handeln.

„WIR DENKEN IMMER NEU“



Rotations-Waschmaschine

mit Schwungrad
und vorwärts, rückwärts und auf- und abwärts
arbeitenden Wäschebeweger.

Glauben Sie,

daß man auf diesem -Backstübenisch
„Patent Dörr“ 60 (sechzig) runde Vier-
pfundbrote unterbringen kann?



Niederlungwitz i. Sa.
Spezialfabrik von Eis-Schränken-
Konservatoren-Maschinen-Transporteure



Böttcherei
Arbeitstische
Backtröge

Böttcherei
Arbeitstische
Backtröge

Ladenbau für Bäckerei und Konditorei, Bäckerei-
geräte, Einbauküchen, Kühltruhen und -schränke

Ausbau von Bäckereifachgeschäften,
handelstechnische Ausstattung

Ausbau der Spezialisierung:
Ladenbau für Bäckerei, Fleischerei sowie Büroeinrichtungen

GRÜNDUNG

Ernst Nestler

1889

ÜBERNAHME

Robert & Albert Nestler
Söhne von Ernst Nestler

1920



ÜBERNAHME

Heinz & Günther Nestler
Söhne von Albert Nestler

1960



ENTEIGNUNG

VEB Spezialmöbel
Niederlungwitz

1972



REPRIVATISIERUNG

durch Günther Nestler

1990

ÜBERNAHME

Margret Mann
Tochter von Günther Nestler

seit
2001



EINTRITT

Maximilian Mann
Sohn von Margret Mann

2019

WENN MAN HINTER
ETWAS STEHT,
KANN MAN VIEL
BESSER ANSCHIEBEN!

NADINE KOSIEN



Ein gutes Konzept ist der Schlüssel zum Erfolg.

Modernes Design und dabei effiziente Arbeitsabläufe zusammenbringen ist unsere Passion. Wir betrachten jedes Projekt als eine neue Herausforderung, dabei stehen die Produkte und Wünsche unseres Kunden immer im Mittelpunkt. Mit Erfahrung, Innovation und Kompetenz entsteht ein qualitativ hochwertiger Verkaufsbereich, der die Produkte unserer Kunden perfekt in Szene setzt und das Einkaufen zum Erlebnis macht.

„MIT UNS NEUE WEGE GEHEN“



Bäckerei und Konditorei
Seifert GbR, Aue
Filiale Simmel





Bäckerei Förster GmbH,
Filiale Glauchau



DIE HERAUSFORDERUNG:

Mehrere Räume bilden den Verkaufsbereich. Die runde Bogenform der Mauerdurchbrüche wurde in der Grundgestaltung des Ladens aufgegriffen und konsequent umgesetzt. So entstanden die fließend geformten Theken im rustikalen Stil.



1. Erzgebirgische Holzofen - Schaubäckerei,
Mülsen





FRIWI-WERK Witte OHG,
Stolberg, Südharz



Café Tirolese,
Pullach





Feinbäckerei Hüttig,
Döbeln



Kartoffelbau Schneble,
Hilzingen-Duchtlingen





www.wir-sind-die-lausitz.com

MYTHOS Proschimer Rind

Bleu. Kurz angebraten, dunkelrot & sehr saftig
English. Blutig im Inneren & noch fast roh
Medium rare. Auf den Punkt gegrillt
Medium. Roter Fleischkern & dunkelbraune Kruste
Medium well. Fast durchgebraten & kräftig im Biss
Well done. Komplet durchgebraten

Landfleischerei Proschim

Latte 1,80 €
Cappuccino 1,00 €
Espresso 1,00 €
Kaffee (klein) 1,00 €
Kaffee (groß) 1,80 €



Proschimer
Herzensbrecher

Angebot
Kamminrindchen 4,99 €
Rote Polwache 0,99 €
Kammlinskäse 0,99 €
Feuerfleisch 6,99 €



Konditorei Nözold,
Filiale Zwickau



UNSER ARBEITSABLAUF:

BEDARFSANALYSE

KONZEPTION & DESIGN

PLANUNG

PRODUKTION IN UNSEREM BETRIEB

MONTAGE VOR ORT



Planung &
Konstruktion

Nach dem persönlichen Kundengespräch entwickeln wir ein maßgeschneidertes Konzept, um die Waren optimal zu platzieren und die Arbeitsabläufe zu optimieren. Durch moderne Technik lassen sich unsere fotorealistischen Entwürfe dreidimensional visualisieren, so dass wir unseren Kunden beeindruckend echte Bilder der neuen Einrichtung präsentieren können. Nach erfolgreicher Konzeptionierung entwickeln wir einen Koordinationsplan, damit alle Arbeitsabläufe so effektiv wie möglich erfolgen. Somit werden die Ausfallzeiten im laufenden Geschäft auf ein Minimum reduziert.

„ZEIT IST KOSTBAR“



Ulrike Hoppe
Planung / Verkauf



*Ihre Produkte stehen
im Rampenlicht,
wir bauen Ihnen
die passende Bühne dafür.*



5090,00 mm

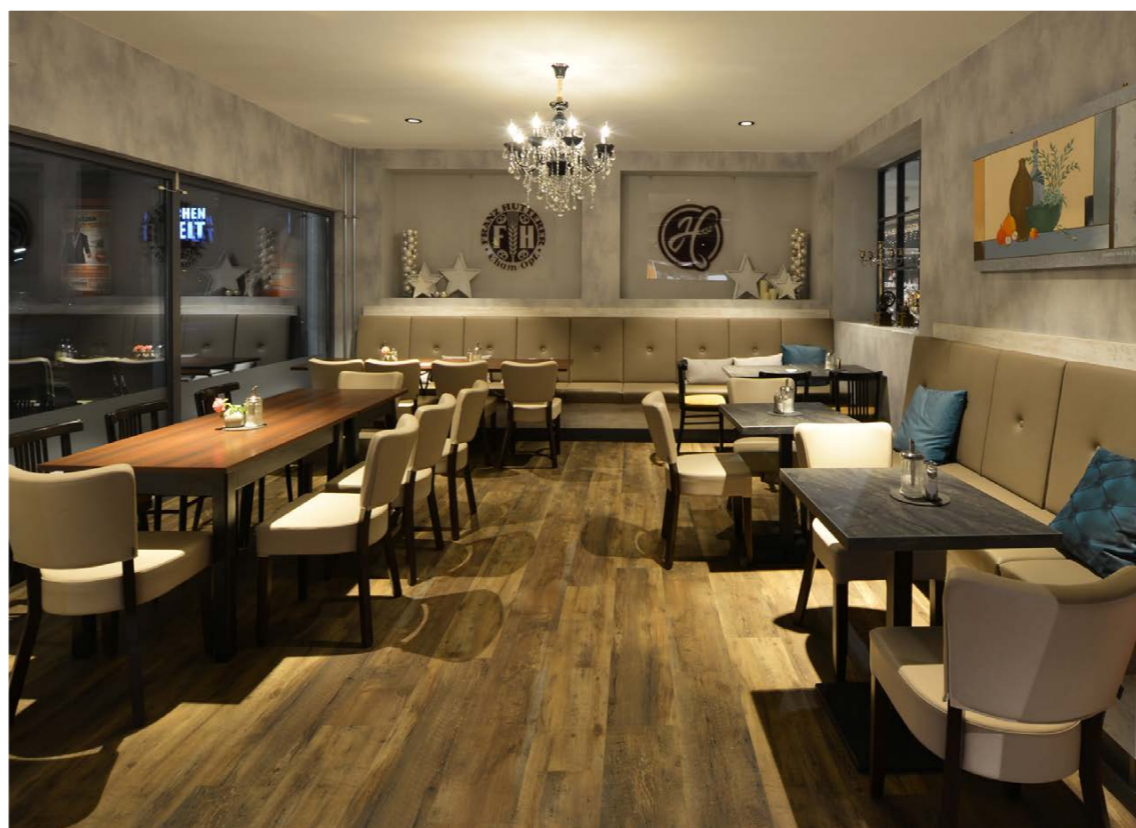
Windfang

16.70 m²



Bäckerei Hutterer UG & Co.KG,
Cham





Bäckerei Hutterer UG & Co.KG,
Cham

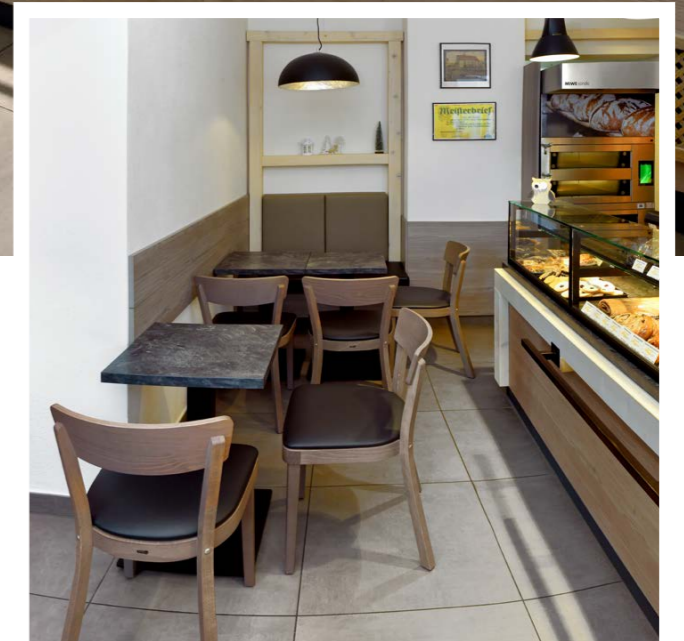
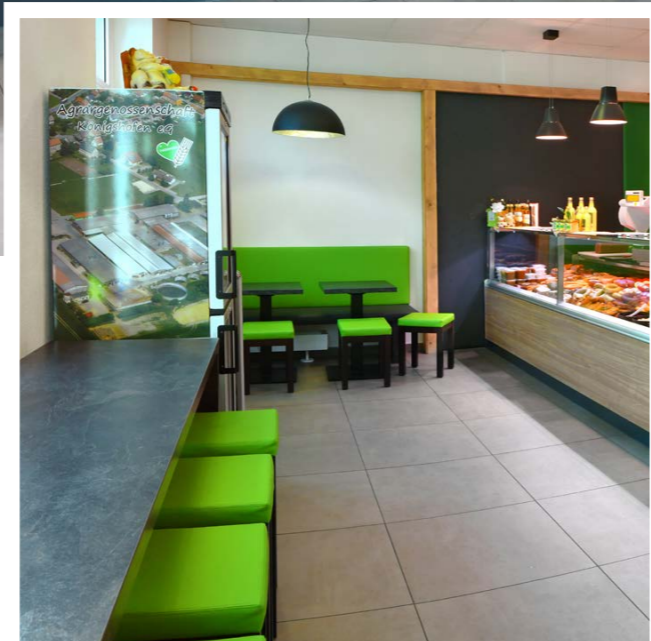


Erzgebirgische Landbäckerei GmbH,
Drehbach, Filiale Marienberg





Der Laden wirkt durch seine klaren Kanten, großzügigen Auslageflächen und Vitrinen sowie den harmonischen Farbkombinationen sehr modern und einladend. Durch die maßgefertigten Bänke wird der Platz im Sitzbereich optimal genutzt. Ein besonderer „Hingucker“ sind die Tische mit der eingelassenen Deko geschützt durch eine Glasplatte.



EINE GUTE SYMBIOSE –
Fleischer & Bäcker als Kombiladen



Argrargenossenschaft Königshofen eG,
Filiale Eisenberg

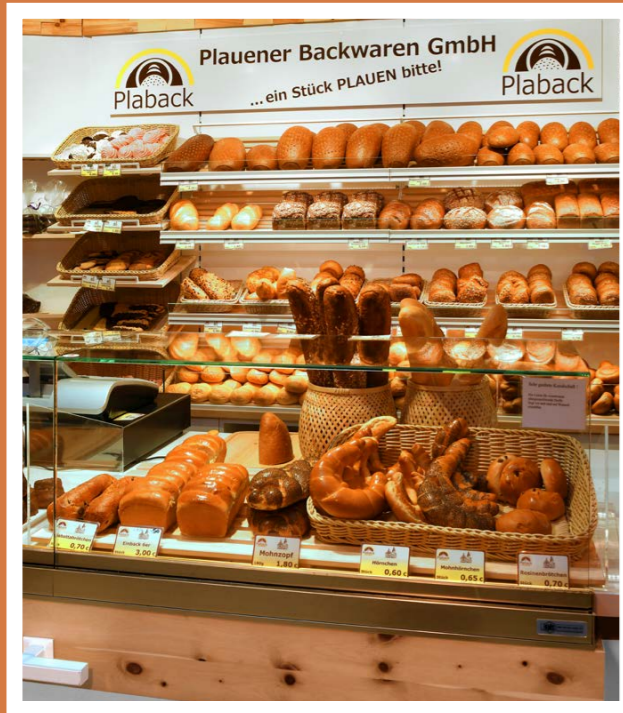


Bäckerei Mächler GmbH,
Filiale Eisenberg

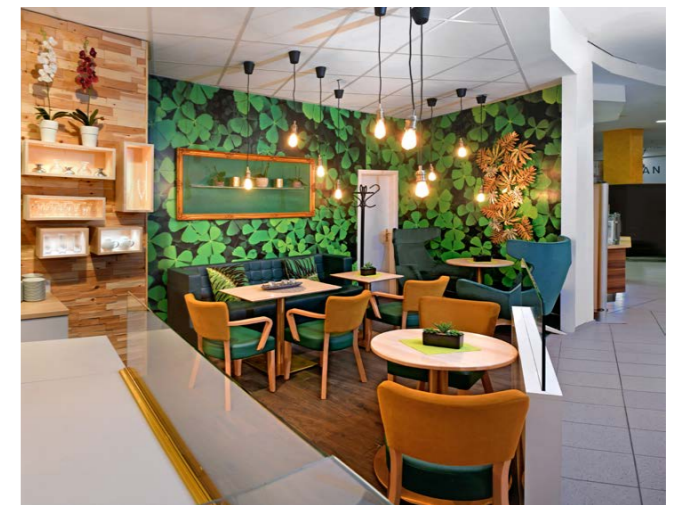


Privatfleischerei Arnold,
Filiale Großenhain





Plauener Backwaren GmbH,
Filiale Plauen Kolonaden





Fleischerei Speer,
Filiale Cottbus



FORTSCHRITT
ENTSTEHT
DURCH
ERFAHRUNG



Bewährtes und Neues kombinieren.

Das gilt nicht nur für das Design und die Funktionalität der Einrichtung sondern auch für die verwendeten Materialien und die Installation modernster Technik sowie effizienter Beleuchtungssysteme.

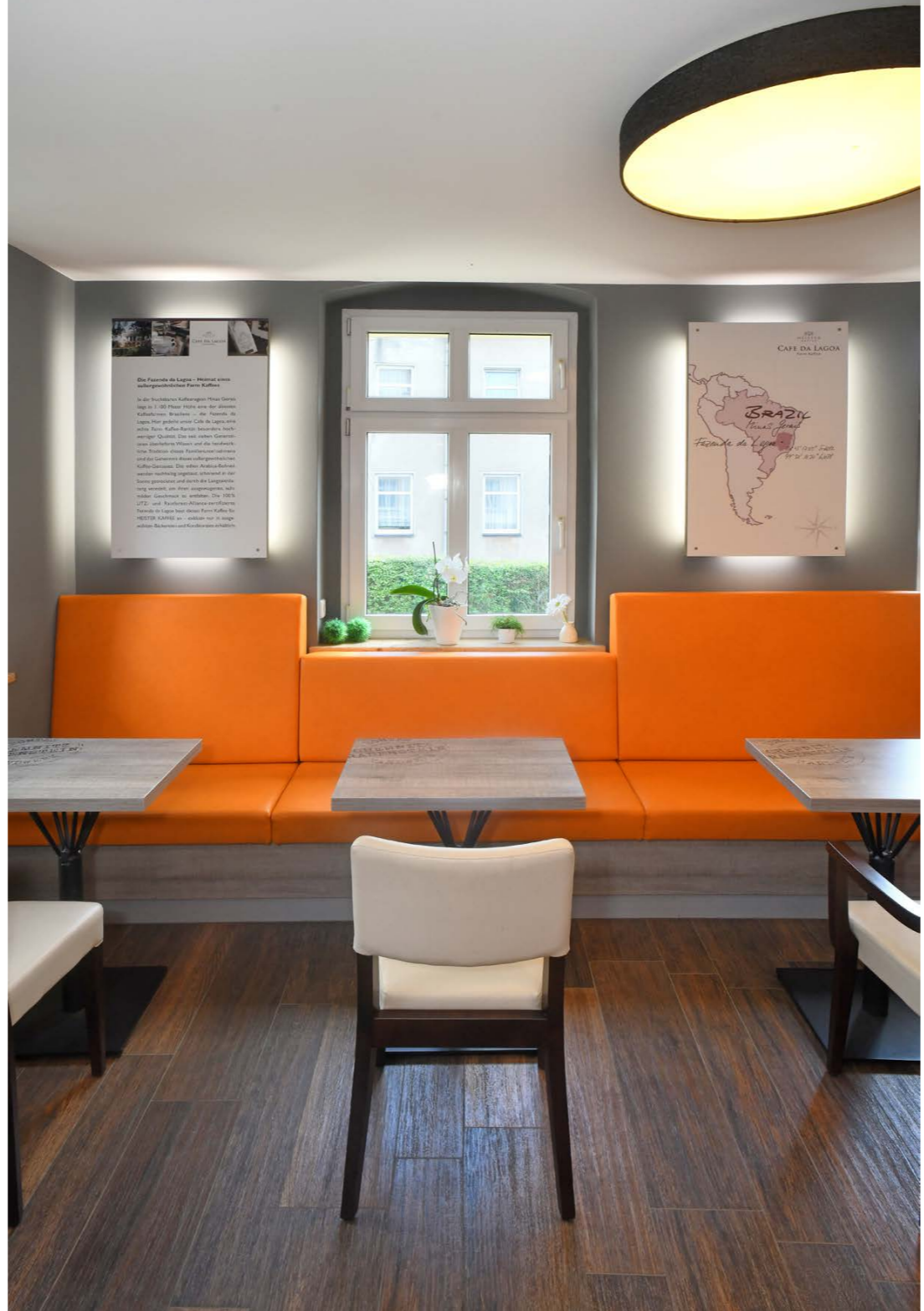
„AN TRADITIONEN ANKNÜPFEN“



*Unser Familienunternehmen in die Zukunft führen
und neue Trends setzen.
Diese Herausforderung nehme ich an.*

Maximilian Mann
Planung / Verkauf





Schäfers Backstube KG,
Chemnitz





Neuwürschnitzer
Fleisch- und Wurstwaren AG,
Filiale Zwönitz





Traditionsmetzgerei Wunderlich,
Großschirma



Kontakt & **mehr Infos**

Ernst Nestler & Söhne GmbH

Bergstraße 4
08371 Glauchau

Tel.: +49 (37 63) 71 08 70 und 27 17

Fax: +49 (37 63) 77 74 42

info@ladenbau-nestler.de
www.ladenbau-nestler.de

Stand: 2020

Tradition &
Erfahrung

Familienbetrieb seit 1889

