Die Fleischerei
Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

Genusswelten schaffen

Flexibilität und Individualität sind zwei Schlagworte, die derzeit die Konzeption neuer Ladengeschäfte im Fleischerhandwerk bestimmen. Mit welchen Einrichtungslösungen flexibel auf neue Trends und Produkte reagiert werden kann, zeigt dieser Beitrag.

Auch wenn Fleischer ein altehrwürdiges Handwerk ist, unterliegt es ebenso dem Wandel der Zeit. Neue Trends und Produkte halten Einzug, das Geschäft mit dem Außer-Haus-Verzehr boomt und Kunden werden stetig anspruchsvoller – auch hinsichtlich des Ambientes, so Ladenbauspezialist Kramer. Konsumenten möchten heutzutage einen animierenden Erlebnisraum, die Atmosphäre des Handwerks spüren und in eine Genusswelt eintauchen. Genau diese Entwicklung dürfte Kramer zufolge auch im Sinne des Fleischers sein, denn auf diese Weise gelingt es, den Kunden emotional zu binden und es wird sogar eine Art „Markenstatus" erschaffen.

Doch wie lassen sich diese Trends und Leitgedanken im Ladengeschäft umsetzen? Einfach die alte Einrichtung gegen eine neue auszutauschen, genügt heutzutage bei weitem nicht mehr. Ein durchdachtes Ladenkonzept entsteht aus dem Zusammenspiel vieler Bausteine, beispielsweise der flexiblen Warenpräsentation sowie dem richtigen Verhältnis zwischen Bedienung und Selbstbedienung.

Flexibilität auf ganzer Linie

Flexible Warenpräsentation bedeutet, sich am tageszeitenabhängigen Geschäft zu orientieren und die Theken den Bedürfnissen der jeweiligen Phase anzupassen. Dies schafft beispielsweise die innovative Thekengeneration flexline von Kramer Ladenbau, Umkirch/Freiburg. Getreu ihrem Namen überzeugt die gesamte flexline-Serie durch Flexibilität auf allen Ebenen. Von Bedienung auf SB, von heiß auf kalt, vom Frühstück bis zum After-Work-Event. Die Anpassung ans tageszeitenabhängige Geschäft auf kleinster Fläche erfolgt damit schneller und unkomplizierter denn je, so der Ladenbauspezialist. Obendrein garantiert die Thekenserie dank ihrer geschlossenen, glatten Oberflächen eine einfache Reinigung.

Ausgefeilte Technik bildet den Grundbaustein für die flexible Thekenserie. Dabei steht der Erhalt der hohen Produktqualität über einen langen Zeitraum im Vordergrund. Statt des herkömmlichen Wasserbads sorgt bei der Heißtheke eine moderne Feuchtigkeitsnebelsteuerung für die lange Haltbarkeit der Waren und ermöglicht so eine appetitliche Warenpräsentation.

Ein weiteres Modell der flexline-Serie ist ein wahres Chamäleon: die Xtenso kann in nur 15 Minuten von heiß auf kalt und umgekehrt wechseln und bietet so die optimale Kerntemperatur für jedes Produkt zwischen 2 °C und 65 °C.

Zusätzlich können alle Modelle der Serie mit nur einem Handgriff von einem Bedienungs- in einen Selbstbedienungscounter verwandelt werden. Auch bei der Anordnung der einzelnen Theken und ihrer Warenpräsentation ist die flexline individuell auf die Wünsche der Kunden anpassbar. Damit bietet sie Flexibilität auf allen Ebenen – und das so unkompliziert und simpel wie nie zuvor.

Die neue Thekengeneration flexline bietet Flexibilität auf allen Ebenen. Auf der SÜFFA haben die einfache Bedienung der Theke und das elegante Design die Besucher überzeugt. Kramer

Komplett individualisierbare Theke

Epta, Mannheim, bringt eine vollständig individualisierbare Bedienungs- und Selbstbedienungstheke für frische Lebensmittel auf den Markt. Velvet/Shape der Marken Costan/Bonnet Névé lässt sich flexibel an ihre Umgebung anpassen. Das ermöglichen drei Grundmodelle, verschiedene Glas-

aufsätze und zahlreiches Zubehör. Im Vergleich zur Vorgängertheke Rossini/Maxima hat Epta die Auslage verbessert und für harmonischere Proportionen zwischen Sockel und Verglasung gesorgt. Die Auslagefläche wurde erhöht, sodass die Lebensmittel optisch näher am Kunden sind. Zudem lässt sie sich in der Neigung verstellen. Das Möbel tritt durch den vollverglasten Aufsatz in den Hintergrund und rückt das Sortiment in den Fokus. Dafür hat Epta Glasaufsätze mit geraden und gebogenen Scheiben ohne Streben und Stützen entwickelt.

Velvet/Shape gibt es in drei Grundmodellen: Design, Style und Studio. Diese unterscheiden sich in der Form – mit zwei geschlossenen und einem offenen Sockel mit Stollenfußaufstellung – und in den verfügbaren Materialien. Die Paneele der Theke lassen sich austauschen und durch individuelle Designs ersetzen. Ein wichtiger Aspekt für die Bedientheke: Die Gesamthöhe des Kühlmöbels wurde verringert, um die Kommunikation und den Sichtkontakt zwischen Mitarbeiter und Kunde zu vereinfachen und gleichzeitig den Fokus stärker auf die Lebensmittel zu lenken.

Die neue Bedienungstheke Velvet/Shape ermöglicht eine individuelle und attraktive Warenpräsentation.

Epta

Mit drei Tiefen (750, 850 und 950 mm), sechs Längen (von 937 bis 3.750 mm) und drei Eckelementen – Außeneck mit 45° oder 90° sowie Inneneck mit 45° – lässt sich die Theke Velvet/Shape vielfältig konfigurieren. Immer wieder anders wirkt sie auch dank der unterschiedlichen Glasaufsätze: Die Varianten reichen von flachem, auswechselbarem Glas und einer Verglasung mit Fensteröffnung über eine gebogene Verglasung für die Selbstbedienung bis hin zu gerader oder gebogener Hebe- oder Kippscheibe und gerader Panorama-Kippscheibe. Die Innenseiten des Möbels sind entweder aus Edelstahl oder aus verzinktem und lackiertem Blech. Darüber hinaus lassen sich Füße und Seitenwände individuell anpassen. Jedes Design ist mit jeder Verglasung kombinierbar.

Die Arbeit hinter der Theke lässt sich durch eine Vielzahl an Zubehör erleichtern: Zubehörschiene, Schneidbretter, Messer-, Rollen- und Papierhalter, Zettelablage und Waagenbretter stehen zur Verfügung. Mit Abtrennungen, Zwischen- und Stufenablagen sowie Gittereinsätzen lassen sich die präsentierten Waren besser sortieren und sind schneller griffbereit. Zudem ist eine Nachtabdeckung für die Selbstbedienungstheke verfügbar, die den Stromverbrauch senkt. Positiv wirken sich auch die effiziente LED-Beleuchtung, die regulierbaren Ventilatoren und der geringe Kältebedarf auf die Umwelteigenschaften der Theke aus.

Deckenintegrierte Retail-Beleuchtung

Deckeneinbauleuchten sind das Mittel der Wahl, wenn in Retail-Projekten die Technik hinter der Lichtwirkung zurücktreten soll. Die neue Serie Intara CX von Bäro, Leichlingen, umfasst Richtstrahler, Downlights und Wall-Washer für die Einbaumontage. Damit bietet das Unternehmen ein besonders planungsfreundliches Portfolio an, das sämtliche typischen Anwendungsfälle abdeckt – mit einheitlichen Lichttechniken, Lichtverteilungen und Lichtfarben über die verschiedenen Leuchtenserien hinweg. Selbst der Deckenausschnitt hat bei den CX Downlights, Richtstrahlern und WallWashern das einheitliche Maß von 132 mm, passend zu den Halbeinbauleuchten der Serien ID oder XR, was Planung, Logistik und Montage enorm vereinfacht.

Den Bäro-Lichttechnikern ist es gelungen, für diese definierte Öffnung ein breites Programm von Leuchteneinsätzen zu konstruieren, das mit Richtstrahlern in verschiedenen Ausstrahlwinkeln, Downlights und einem WallWasher alle wichtigen Werkzeuge der Lichtplanung bietet.

Dabei übernimmt der Richtstrahler mit den Lichtverteilungen NarrowSpot, Spot, Medium, Flood sowie OvalBasic die innovativen LED-Hybridoptiken, die erst vor zwei Jahren in der ID-Serie von Bäro ihre Premiere feierten. Diese Optiken vereinen die Vorteile von Reflektor- und Linsensystemen und erzeugen einen besonders ausgewogenen Kontrast zwischen dem Schwerpunkt und dem Hof des Lichtkegels. Die unterschiedlichen Reflektoren ermöglichen in Kombination mit teilsatinierten Abschlussgläsern saubere und weiche, aber definiert abgegrenzte Lichtkegel – kurz, eine überlegene Lichtqualität.

Zu den Intara-CX-Richtstrahlern, die eine brillante akzentuierende Beleuchtung im Laden übernehmen, kommen die Intara CX Downlights für eine effiziente Allgemeinbeleuchtung, zum Beispiel für Eingangsbereiche und Verkehrszonen, sowie die Intara CX WallWasher, die vertikale Flächen durch Licht hervorheben – etwa Displays oder Warenregale auf der Ladenrückwand. Die LED-Module sind mit vier Leistungsstufen von 15 bis 34 W sowie zwölf verschiedenen LED-Spektren erhältlich – davon vier Standardlichtfarben und acht spektral optimierte Speziallichtfarben, abgestimmt auf die Eigenfarben unterschiedlichster Applikationen.

Nicht nur die Lichttechnik, auch die „Hardware" von Intara CX ist bis ins Detail durchdacht und sorgfältig gestaltet. Spritzwassergeschützte Varianten in IP54 ermöglichen die Anwendung auch in Feuchträumen, im Außenbereich sowie überall dort, wo eine regelmäßige Reinigung der Betriebsräume erforderlich ist.

Conny Salzgeber