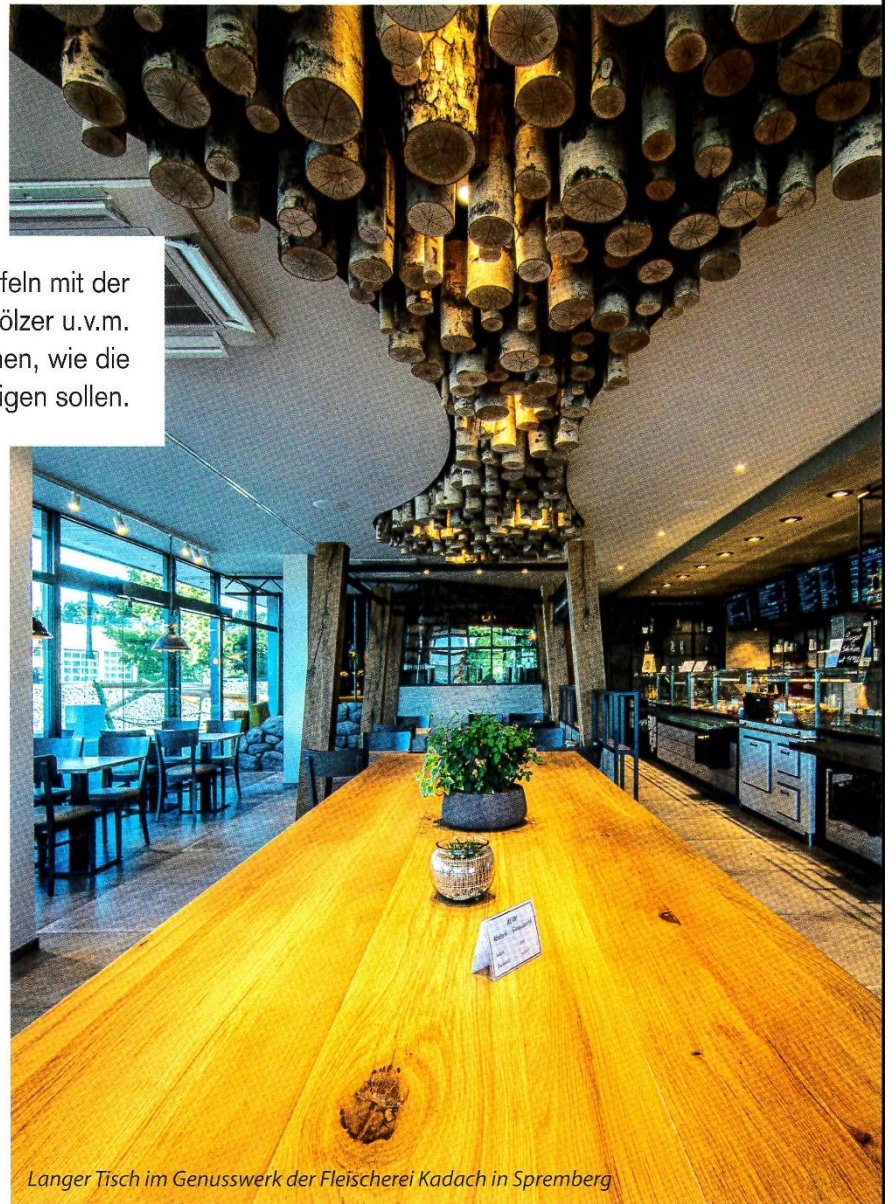


ERLEBNIS & EMOTION

Dry-age-Reifeschränke und -räume, dunkle Tafeln mit der Firmenhistorie, SB-Module, LED-Licht, Naturhölzer u.v.m. wecken in Metzgereien bei den Kunden Emotionen, wie die folgenden Beispiele zeigen sollen.

Längst sind viele Metzgereien auch bezüglich Gemütlichkeit, Erlebniseinkauf und Aktionen mit bzw. vor den Kunden up to date. Es geht nicht mehr nur darum, einen schnellen Einkauf zu ermöglichen, sondern die Kunden durch persönliche Präsenz, Freundlichkeit und Service zu Stammkunden zu machen. Vor allem gastronomische Bereiche – jüngst aufgrund der Corona-Krise nicht nutzbar – untermauern das Know-how des Metzgers des Vertrauens. Nicht zu vergessen: Viele Metzgereien warten mit Fleisch-Sommeliers auf und teilen ihr Fleisch-Wissen über Steak-Cuts & Co. gerne. Auch hier leistete das Fleischerhandwerk Pionierarbeit – der Handel zog nach. Einer davon ist Fleischermeister Andreas Dreyman aus der gleichnamigen Demeter-Metzgerei auf dem Gut Wulfsdorf in Ahrensburg (s. FH Fleischer-Handwerk 2/2018, S. 34/35). Gemeinsam mit seinem Geschäftsführer André Durda und Göran Gallandt (Konzeptstube, Lilienthal) plant er ein besonderes Projekt in einer Top-Lage in einer Immobilie mit denkmalgeschützter Fassade in Hamburgs Norden, das im IV. Quartal 2020 eröffnen soll. „Unser Betrieb wird ausschließlich nach biologisch-dynamischen Grundsätzen betrieben. Wir haben an uns die Anforderung ständig frische Ware zu produzieren und den Demeter-Ansprüchen mehr als nur zu genügen. Einer unserer Grundsätze ist die ganzheitliche Betrachtungsweise des Hofes. D. h., dass der landwirtschaftliche Betrieb als Lebenskreislauf betrachtet wird. Unsere Tiere werden mit Futter aus eigener Anpflanzung ernährt. Die Bodenfruchtbarkeit wird durch Düngung aus diesem Hofkreislauf gewährleistet“, berichtet Andreas Dreyman. Dementsprechend hoch ist also die Fleischqualität. Und Göran Gallandt ergänzt: „Hanseatisch reduziert, dennoch fokussiert in der Gestaltung. Das Produkt steht architektonisch als auch konzeptionell im Mittelpunkt und bekommt die Wertigkeit zugesprochen, die der Positionierung und Haltung der Metzgerei Dreyman entspricht. Neben dem Verkauf von Fleischwaren ist die Wissensvermittlung im Umgang und Zubereitung mit veredelten Teilen des Tieres zentrales Element der Geschäftsidee“. Man darf also gespannt sein!

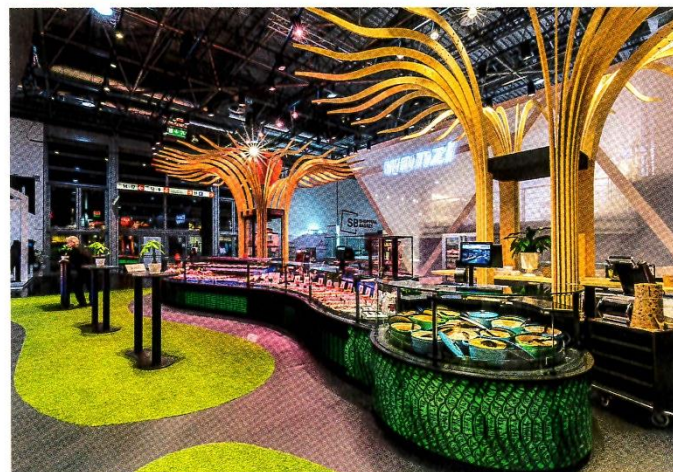


Langer Tisch im Genusswerk der Fleischerei Kadach in Spremberg

FEISCHEREI RÖSKEN, ERKELENZ

Die *Fleischerei Rösken* in Erkelenz existiert seit 1881 und blickt auf eine lange Tradition zurück. 2016 übernahm Dirk Rösken die Geschicke und betreibt für den Verkauf seiner Waren ein Hauptgeschäft und zwei Filialen, in denen 16 Festangestellte und 15 Hilfskräfte beschäftigt sind. Er setzt sich sehr für das traditionelle, bodenständige Handwerk ein. Auch für ihn hat die Würde des Tieres sowohl bei der Aufzucht als auch bei der Verarbeitung oberste Priorität. Mit nachhaltig produzierten, hochwertigen Produkten hat er sich über die Jahre einen treuen Kundenkreis erarbeitet. Schwerpunkte im Angebot sind sein Roh- und Kochschinken, Salami sowie die Verarbeitung des Schwäbisch-Hällischen Landschweines.

Ein Highlight sind die Dry-Aged Beef Produkte, bei denen er sowohl beim Thema Show-Reifung im Ladengeschäft als auch beim Geschmack in der obersten Liga mitspielt. Beim Umbau des Ladens mit *Schrutka-Peukert* erwiesen sich seine besten Ideen zugleich als größte planerische Herausforderungen. Letztendlich wurden alle Wünsche über die Premium-Meat-Produktfamilie umgesetzt. Für den Wurst- und Schinkensommelier werden Salami und Rohschinken im Premium Focus-Fleischschau-schrank präsentiert, der den Rückbereich des Ladens zum Blickfang für den Kunden macht. Die Dry-Aging-Produkte reifen vor den Augen der Kunden im Premium Meat Ager, der patentierten Salzreifezelle mit honiggelb beleuchteter Echtsalzwand. Der Verkauf erfolgt aus der Premium Meat Select-Theke, die der Idee eines Schmuckkästchens folgt und so die Produkte besonders edel präsentiert. Zudem verfügt Dirk Rösken durch eine ausgeklügelte Planung nun über 1,80 m Theke mehr als zuvor



Die Beispiele von Feinkost Kugler, der Fleischerei Rösken und Aichinger stehen für die aufmerksamkeitsstarke Inszenierung von Waren.

ohne Kundenraum verloren zu haben. Alle Produkthighlights sind für jeden Kunden von A-Z im Laden erlebbar. Rund 25 % mehr Umsatz seit der Neueröffnung – auch durch die Gewinnung vieler Neukunden – belegen das eindrucksvoll.

FEISCHEREI KADACH – GENUSSWERK, SPREMBERG

Acht Jahre stand das Gebäude einer Ex-McDonald's-Filiale in Spremberg leer. Nach sechs Monaten Umbau erstrahlt es seit gut einem Jahr in neuem Glanz, mit völlig

anderem Konzept. Die *Fleischerei Kadach* eröffnete dort Filiale Nr. 9, das Genusswerk (Fläche: außen: ca. 185 m²; innen gesamt: etwa 550 m²; innen Laden: etwa 255 m²). Ihr Partner war die *Kramer GmbH*. Statt fadem Fastfood werden hausgemachte Burger vor den Augen der Kunden frisch zubereitet. Daneben gibt es ein hochwertiges Metzger-Sortiment, Dry Aged-Beef aus einem Reifeschrank, selbstgemachtes Eis und ein ganz-tägig ausgerichtetes Speisenangebot – auch to-go. „Wir wollten

mehr als eine reine Verkaufsfiliale unserer Fleisch- und Wurstwaren mit einem Imbissangebot und ein kleines Highlight für die Spremberger und durchfahrende Gäste schaffen.“, betont Per Kadach. Das sei gelungen. Die 25 m lange Theke verläuft entlang des gesamten Geschäfts. Auffällig ist der Kontrast zwischen der schwarzen Thekenverkleidung und Deko-Elementen aus Schwarzstahl, Birkenholzstämmen und einer traditionellen weißen Ofenfront. Birkenholz zieht sich wie ein roter Faden durch den Laden. Es stellt die Nähe zur Natur dar und symbolisiert den Bezug zur Region. Das geschieht in größerem Maße in der gemütlichen Lounge im Bergbau-Stil. So befindet sich die Nachahmung eines Stollens im Sitzbereich – samt Eingang mit massiven Holzbalken, Trennwänden aus handgefertigten Betonsteinen und einer dunklen Wandverkleidung, die an Kohle erinnert. Im Stollen: ein großer runder Tisch sowie ruhige Sitzcken. Die Sitzzonen im Laden prägen Möbel im Modern Industrial Style sowie klassische Holzmöbel. 70 Plätze innen und 60 außen inklusive Spielecken sorgen dafür, dass es in Spitzenzeiten nicht zu eng zugeht. Zwei große Kühlräume und ein Tiefkühlraum hinter dem Verkaufsbereich lieferte Kramer auch.

KUGLER FEINKOST, PARSDORF

Direkt in einem Gewerbegebiet an der A94 Richtung Passau liegt die Produktion und Verwaltung mit angeschlossenem Manufakturverkauf von *Kugler Feinkost*. Neben eigenen Feinkostprodukten, werden dort ausgesuchte Feinkostartikel kleinerer Manufakturen (Wein/Kaffee/ Soßen/ Schokolade, etc.) angeboten. Die „Kost I Bar“ mit 41 Sitzplätzen innen und 44 Plätzen außen lädt zum Verkosten und Genießen ein. Die Erstellung und Optimierung des gesamten Raum-

konzeptes inkl. Nebenräumen, Arbeitsabläufen und Lichtkonzept (Nutzfläche innen: 320 m²; außen: 130 m²) oblag der AHA GmbH aus Gersthofen bei Augsburg. Eine Besonderheit ist die 10 m lange Feinkosttheke mit modularen Einsätzen für bis zu 96 Schalen, die über eine zentrale Solekühlung verfügt. Die Einsätze innerhalb der Theke sind frei konfigurierbar. Diese ist eine geschützte Sonderentwicklung als monolithischer Granitblock mit dreifacher Kühlung der Ware, um die geforderten 2°C Produkttemperatur einzuhalten. Störende Stahlstützen und Profile gibt es nicht, das Glas ist freischwebend über die Thekenfront gehalten. Mittels spezieller Beschläge für bis zu 80 kg Frontgewicht sind die Thekenscheiben von vorne zu öffnen. Die eingesetzten Schalen können via LED-RGB-Steuerung mit 98CRI und einzigartigem Farbspektrum farbig hinterleuchtet und die Feinkostprodukte so in Szene gesetzt werden. Weitere Materialien sind massive Eiche, verwittertes Fichtenholz, die Granitarbeitsflächen Nero Assoluto, gegossenes Metall sowie Industrielleuchten aus ausgehenden Produktionsstätten, die auf LED-Technik umgerüstet wurden.



Haben für den Herbst 2020 im Norden Hamburgs große Pläne (v.l.): André Durda, Andreas Dreyermann, Göran Gallandt und Dario Dreyermann.

WAS GIBT'S NOCH?

Stilvoll geschwungene Thekenelemente kennzeichnen die neue Designvariante Swing der Sirius® Bedientheke von Aichinger. Angeboten wird sie mit und ohne integriertem Beleuchtungsprofil im Warenraum. Die Elemente lassen sich schlangenförmig, kreisrund oder in Kreissegmenten und mit allen Sirius-Varianten kombiniert gestalten. So kann die Theke flexibel gestaltet und entsprechend der Raumgeometrie angeordnet werden. Geringer Energieverbrauch und idealer Luftschleier ermöglichen es laut Unternehmen, hochwertige Waren in besten klimatischen Bedingungen und kosteneffizient zu präsentieren. Das Nachtklimasystem reduziert den Verbrauch und schont die Ware.

Durchdachte Details erleichtern die Bedienung und erhöhen die Betriebssicherheit der Kühltheke. Das flexible Leitungs-Installationsystem FLE-I vermeidet das Durcheinander lose verlegter Kabel im Arbeitsbereich der Theken. Dennoch können Waagen und Kassen verschoben werden. Das patentierte Automatische Reinigungssystem ARS spült die Thekenwanne regelmäßig durch, UVC-Licht reduziert die Keimbelastung und erhöht die Warenqualität. Interessierte können auf www.sirius3.de in Echtzeit die Verbrauchsdaten einer Sirius®3-Theke in Betrieb und Nutzung live abrufen und nachverfolgen. Mit den Kühltheken der „Meat dedicated line“ richtet sich die

Epta-Marke Eurocryor an Metzgereien, die ihre Waren hochwertig präsentieren wollen. Ein Dry-Age-Reifeschrank, die Bedientheke und das halbhohe SB-Kühlregal lassen sich zu einem harmonischen Ganzen zusammenfügen. Die Front der Möbel besteht wahlweise aus Stein, Holz, Glas oder Minderalguss. Dank der Aufbauten und Etagieren aus Glas sind sie gut einsehbar. Die Bedientheke für Fleisch ist so konstruiert, dass eine optimale Luftbefeuchtung gewährleistet wird. Eine hohe Verdampfungstemperatur sorgt dafür, dass der Wassergehalt im Fleisch konstant bleibt. Als Ergänzung eignet sich das halbhohe Kühlmöbel mit hoher Front für vorverpackte Wurst- und Fleischwaren. mth

Nützliche Links

www.aha360.com
www.aichinger.de
www.epta-deutschland.de
www.fleischerei-roesken.de
www.goerangallandt.de
www.fleischerei-kadach.de
www.kramer-freiburg.com
www.kugler.de
www.metzgerei-dreyermann.de
www.schrutka-peukert.de