

Qualität im besten Licht

Ladenbau für das Fleischerhandwerk soll vor allem eines: Dessen hochwertige Produkte ins beste Licht rücken und sie dem Kunden schmackhaft machen. Ganzheitliche moderne Konzepte sorgen aber auch für energie- und platzsparende Kühl-, Koch- und Präsentationsmöglichkeiten und ergonomischeres Arbeiten hinter der Theke.



Die Theke und die Warenpräsentation machen den Wohlfühlfaktor im Laden aus, der über den Verkaufserfolg entscheidet.

bfm Ladenbau

Das Geld wird im Verkauf verdient“, lautet eine alte Metzgerweisheit. Am Point of Sale müssen spezialisierte Ladenbauunternehmen deshalb eine Vielzahl von Ansprüchen vereinigen. Frischfleisch, Brühwurst, Käse oder Fisch sollen in eigenen Thekenzonen, edle Rohwürste und herzhafte Dosenkonserven in separaten Wandbereichen perfekt präsentiert werden; der boomende Markt des To-go-Verzehrs verlangt nach einer appetitanregenden heißen Theke für Leberkäse, Schnitzel & Co. Und lässt sich für Trendprodukte wie Dry Aged Beef vielleicht noch ein Reifeschrank als Blickfang integrieren?

Wer als Inhaber mit dem Profi in die Planung einsteigt, muss aber nicht nur auf Design, Bodenbelag oder die potenzielle Essecke achten. Wenn zum Beispiel die Laufwege der Mitarbeiter beim Bedienen der Kunden oder beim Zwischenreinigen ihrer Geräte kurz bleiben, spart das wertvolle Arbeitszeit. Und wenn Kühltheken, Kühlregale und Ver-

dampfer, aber auch Wärmebereiche mit Heizplatten oder Infrarotsystemen aufeinander abgestimmt sind, sinkt die Stromrechnung.

Generell gilt: Ein Ladenbaukonzept, das von der Thekenform bis zur LED-Beleuchtung reicht, sollte für jedes Fleischer-Fachgeschäft individuell

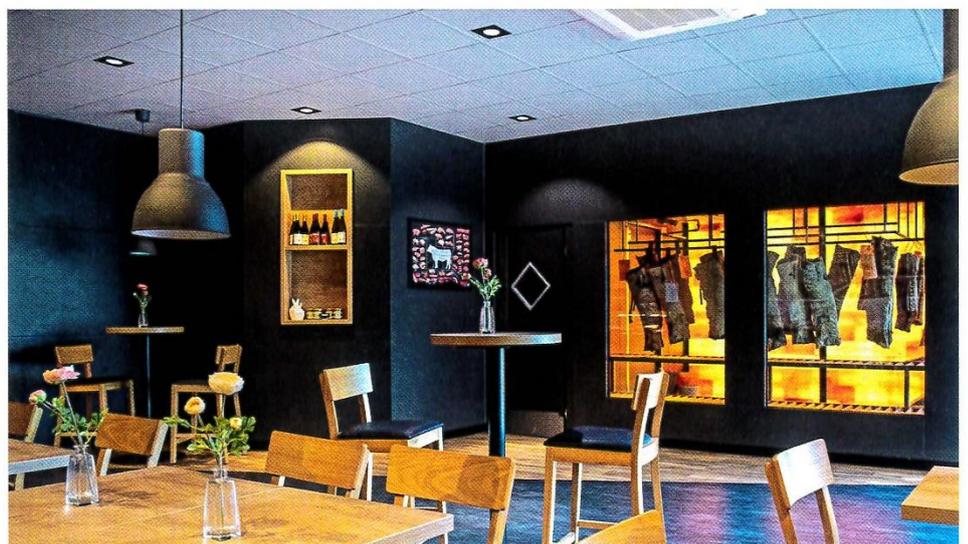
entwickelt werden – abhängig von dessen Schwerpunkten wie Wurst, Feinkost oder Imbiss.

Die Fleischerei stellt nachfolgend eine Auswahl aktueller und branchenspezifischer Ladenbaulösungen namhafter Anbieter vor.

Trend: Kupfer und Rost

Die Corona-Pandemie hat den Trend zu Take-Away und Mittagstisch verstärkt, deshalb berücksichtigen immer mehr Fleischereien die Option einer Heißtheke bei ihren Einrichtungsplanungen. Nach wie vor sind auch kleinere und größere Verzehrbe- reiche gefragt. Das bietet die Chance, neue Kunden zu gewinnen.

Neben dem gezielten Einsatz von Eyecatchern, wie dem gekühlten Wurstturm von bfm Ladenbau, Lorch-Waldhausen, oder den Wurstgehägen, soll die Einrichtung vor allem stimmungsvoll und gemütlich sein. Das gelingt mit warmen Holztönen, kombiniert mit einem stimmigen Stil- und Materialmix. Muster, Farben, Oberflächen in allen Variatio-



Lockt neue Kunden an: Stilvolles Ambiente und eine perfekte Inszenierung der Dry Age Räume.

bfm Ladenbau



Schrutka-Peukert gestaltete die Einrichtung der Fleischerei Herres im Landkreis Trier-Saarburg.

Fleischerei Herres

nen sind gewünscht. Stark im Trend liegen derzeit Kupfer- und Rostoberflächen mit Struktur.

In Sachen Beleuchtung bietet bfm den kompletten Service inklusive Planung und Bemusterung, auch der Einsatz intelligenter, smarter Lampen ist möglich.

Alle Einbaustrahler sind sowohl dreh- als auch schwenkbar, so dass eine punktgenaue Ausleuchtung gewährleistet ist. Es gibt runde und eckige Gehäuse, je nach Design des Ladens. bfm setzt auf modulare Lampen, die der Fleischerei maximale Flexibilität bieten. So kann der Lichtkegel durch einen einfachen Reflektor-Tausch verändert werden, ohne dass die Lampe ersetzt werden muss. Auch ein Wechsel der Lichtfarbe ist möglich.

Eine indirekte Beleuchtung sorgt in den Dry Age Räumen dafür, dass die Ware perfekt zur Geltung kommt. Die Ausleuchtung der Heißtheke erfolgt durch längs angeordnete Wärmestrahler. Für die Sitzbereiche empfehlen sich verschiedene Pendelleuchten.

Ansprechende Präsentation in der Heißtheke

Die Warmhaltesysteme Platte 64 (60 × 40 cm) und Platte 74 (70 × 40 cm) von Aichinger, Wendelstein, ermöglichen

die ansprechende und verkaufsfördernde Präsentation warmer Speisen in Fleischer-Theken. Die Speisen können in Töpfen, Kasserolen und Schüsseln aus Metall und Keramik präsentiert werden. Alternativ wird auch ein Aufsatz für die gängigen Gastromnorm-Schalen angeboten.

Die Platten können einzeln und gradgenau bis 150 Grad Celsius eingestellt und auch für die Präsentation kalter Speisen genutzt werden. Die kurze Aufwärmzeit und die zuschaltbare Oberhitze durch Infrarot-Wärmestrahler bringen das Warmhaltesystem schnell in Betriebsbereitschaft.



Warmhaltesysteme sorgen für eine ansprechende und verkaufsfördernde Präsentation warmer Speisen.

Die Platten haben eine geringe Einbautiefe und können in freistehenden Modulen ohne Unterbau integriert werden. Es ist kein Wasser- und Abwasseranschluss notwendig und die Oberfläche ist eben und leicht zu reinigen.

Gestalterische Vielfalt

Einrichtungen für Fleischereien von Schrutka-Peukert, Kulmbach, sind Eigenfertigungen und bieten gestalterische Freiheit ohne Einschränkung. Der Leitsatz: Jeder Metzger oder Fleischer hat seinen Auftritt, die Ladenrichtung muss seine Persönlichkeit, nicht die des Ladenbauers widerspiegeln.

Das kann über außergewöhnliche Fleischkompetenz mit der Premium Meat-Produktfamilie bestehend aus patentierter Salzreifezelle (Premium Meat Ager) und den passenden Verkaufsmöbeln als Showschrank (Premium Meat Focus) oder Theke (Premium Meat Select) passieren.

Die Snackpräsentation ist mit der flexiblen Gastro-Vario-Theke gelöst, die im Handumdrehen auf Selbstbedienung umgerüstet werden kann. Denn gerade im Snackbereich schlummert bei vielen Metzgern noch Umsatzpotential. Damit die Kunden ihre Ware auch perfekt bespielen können, bietet der oberfränkische Hersteller auch Personalschulungen an.

In punkto Beleuchtung ist Flexibilität das Gebot der Stunde. Der Ladenbauer empfiehlt LED-Lösungen für die Thekenbeleuchtung, die stufenlos von rotem auf weißes Licht umstellbar, dimmbar und einzeln steuerbar sind. Die Vorteile: Flexible Thekenbestückung, Anpassbarkeit der Lichtintensität an Tages- und Jahreszeit sowie die temporäre Hervorhebung bestimmter Produkte (Grillware). Die Steuerung erfolgt via Smartphone oder Tablet. Außerdem sind LED's der neuesten Generation besonders stromsparend, geben kaum Wärme ab und zeichnen sich durch lange Haltbarkeit aus.

Wärme dank Umluft

Bei den Metzgertheken von Hagola Gastronomie-Technik, Goldenstedt, sorgt die Kombination aus robuster Edelstahlausführung, Glasfront (als Kipp- oder Hebescheiben in gewölbt, schräg oder eckig) und ein effizientes Technikpaket (Differentialkühlung oder Kälteseetechnik) für einen gelungenen Rahmen für Fleischerzeugnisse und Delikatessen. Hier können in unterschiedlichen Temperaturzonen verschiedenen Produkte präsentiert werden.

Mit den warmen Showcases, einer Wärmeplatte oder Bain Maries lassen



Die neue Trocken-Bain Marie setzt auf Warmhaltung mittels Umluft – ganz ohne Wasser.

Hagola

sich heiße, gegarte Speisen und Snacks frisch und lecker präsentieren und warmhalten. Die Wärmeveritrine – Showcase Modell Nevada – punktet mit Extras für den Einsatz in der Speisenausgabe. Durch die regulierbare Luftfeuchtigkeit und Wärme lässt sich das Warmhalteklima individuell an die gegarten Speisen anpassen. Die Wärmeveritrine (Showcase Modell Ohio) bietet optimale Temperaturen für die Lagerung und Ausgabe von verzehrfertigen und gegarten Speisen. Bereits vorportionierte Speisen werden hier zum baldigen Verzehr warmgehalten und ansprechend präsentiert. Die kompakte Wärmeplatte Texas ist nicht nur Basis für die Wärmeveritrine Ohio, sondern wird auch solo eingesetzt – meist im Büfettbereich. Die

glatte Auslagefläche aus Edelstahl mit umlaufendem Auflagerand ist hygienisch und leicht zu reinigen und eignet sich auch für den nachträglichen Einbau in bestehende Ausgabe- und Büfettzeilen.

Die klassische Bain Maries mit Wasserbad gibt es in zwei Ausführungen: die First Class-Ausführung erleichtert mittels vollautomatischer Wasserbadregulierung mit Sensorelektronik den Arbeitsalltag des Nutzers, in der Business Class-Ausführung erfolgt die Wasserbefüllung manuell. Die doppelwandige Konstruktion (Innen- und Außenbehälter in Edelstahl) garantiert eine effiziente Isolierung und die stufenlose Regelung von 30 bis 90 Grad Celsius sorgt für die gewünschte Temperatur.



Bei der Gestaltung eines Ladenkonzepts sind Ergonomie und Warenpräsentation wichtig.

Epta

Die neue Trocken-Bain Marie setzt auf Warmhaltung mittels Umluft – ganz ohne Wasser. Die doppelwandige Konstruktion (Innenmantel und Außenmantel in Edelstahl) und die heiße Umluft (stufenlose Temperaturregelung von 30 bis 90 °C) garantieren eine effiziente Warmhaltung von heißen und gegarten Speisen. Die Trocken-Bain Marie ist laut Hersteller wartungsarm, schnell zu reinigen und besonders einfach im Handling – regelmäßiges Wassernachfüllen entfällt und erleichtert so den Arbeitsalltag.

Dienstleister in Sachen Ladenbau

Mit Epta Concept, einem Team aus Architekten, Designern und Ingenieuren, bietet Epta, Mannheim, eine Ladenbaudienstleistung an, die sowohl die Planung und Gestaltung als auch

die Lieferung, Installation und den Service umfasst. Das Team arbeitet mit 2D- und 3D-Visualisierungen des Verkaufsraums, in die Farben und Design, aber auch Bodenbeläge, Beleuchtung, Regale, Theken sowie Kühlmöbel einfließen.

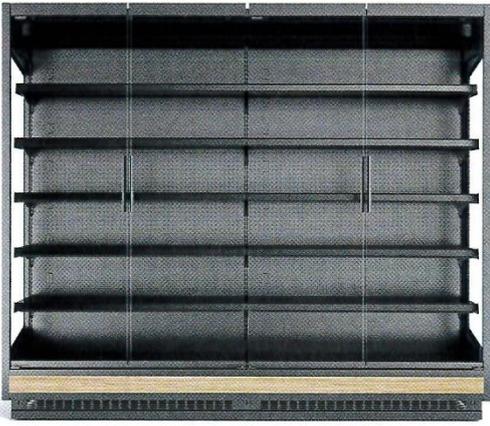
Die Bedientheke Visualis aus dem Hause Eurocryor (Premiummarke von Epta) vereint Ergonomie und Warenpräsentation auf besondere Weise: Die hohe und weniger tiefe Auslagefläche ermöglicht ein rückenschonendes und bequemes Arbeiten. Die Mitarbeiter müssen ihren Oberkörper um maximal 45 Grad nach vorne beugen, um Waren aus der Theke zu entnehmen. Schneidebretter und anderes Zubehör lassen sich auf einer Führungsschiene hin- und herbewegen, sodass auch der Raum hinter dem Möbel flexibel genutzt werden kann. Wurst, Fleisch und Geflügel sind in der 70 Zentimeter hohen Auslagefläche näher im

Blickfeld des Kunden und können in unterschiedlichen Höhen präsentiert werden. Der Verzicht auf Verstrebungen in der Glasfront sorgt für eine gute Sicht auf die Ware. Die integrierte LED-Beleuchtung und vollverglaste Aufsätze unterstützen die Präsentation.

Rahmenlose Glastüren sorgen für gute Sicht

Hauser, Linz/Österreich, hat zwei Neuheiten im Angebot: Refino ist ein flexibles Kühlregal mit rahmenlosen „Infinity“-Glastüren, das eine optimale Sicht auf die Waren erlaubt. Mirengo RMG-N verbindet die Vorteile von Tiefkühlinsel und TK-Schrank in einem neuartigen Konzept.

Der Unterschied von Refino zu herkömmlichen Kühlregalen liegt in der Transparenz des Designs. Die rah-



Das transparente Design des Kühlregals ermöglicht eine optimale Sicht auf die Ware.

Hauser

menlosen Glastüren und die gläsernen Seitenteile ermöglichen eine optimale Sicht. Der stützenlose Aufbau und die transparenten Spacer helfen, die Produktpräsenz zu maximieren. Energieeffiziente LEDs sorgen für eine Ausleuchtung mit natürlicher Farbwiedergabe.

Das neue Kühlregal überzeugt laut Hersteller durch hohe Hygienestandards und eine einfache Reinigung. Der Verdampfer ist in der Rückwand platziert. Das schafft eine freie, hygienische Wanne und reduziert die Verschmutzung des Ventilators. Die Bodenfächer sind glatt und bedienungsfreundlich gestaltet. Alle Teile können werkzeuglos entnommen und gereinigt werden. Die spaltoptimierten Türen aus Low-Energy-beschichtetem Schott-Glas, stromsparende EC-Ventilatoren und die LED-Beleuchtung gewährleisten einen geringen Energieverbrauch.

Mit dem neuen Mirengo RMG-N Möbel hat Hauser ein Mischkonzept geschaffen, dass die Vorteile von Tiefkühlinsel und TK-Schrank kombiniert. Damit lässt sich nicht nur das Volumen vergrößern, sondern auch ein platzsparendes, übersichtliches Layout erzielen. Zusätzlich sorgt das kopfblendenlose Design mit „Infinity“-Glastüren und Panorama-Seitenwänden für eine attraktive Warenpräsentation. Das klare Design ermöglicht eine leichte Reinigung. Auch beim Thema Energie ist Mirengo RMG-N effizient: Der optimierte Luftschleier steht für Frische und Temperaturstabilität. Die EC-Ventilatoren

überzeugen durch hohen Volumenstrom, geringe Lautstärke und lange Lebensdauer. Die LED-Beleuchtung sorgt für gutes Licht und einen geringen Stromverbrauch. Automatisch schließende Glastüren helfen, den Wärmeeintrag gering zu halten.

Im Rahmen eines nachhaltigen Kältekonzepts setzt der Hersteller auf CO₂-Verbundanlagen, die eine Wärmerückgewinnung erlauben. Als Alternative kann das natürliche Kältemittel Propan bei steckerfertigen Kühlmöbeln eingesetzt werden.

Optisches und technisches Update

Seit fast acht Jahren lässt der Reife- und Präsentationsschrank Dry Ager von Landig + Lava, Bad Saulgau, kostbare Fleischteile unter klimatischen und hygienischen Idealbedingungen zu vollem Aroma entfalten. Mittlerweile präsentiert das Familienunternehmen die dritte Generation des Reifeschranks. Die Reifeschrankmodelle DX 500 und DX 1000 haben ein optisches und technisches Update erhalten.

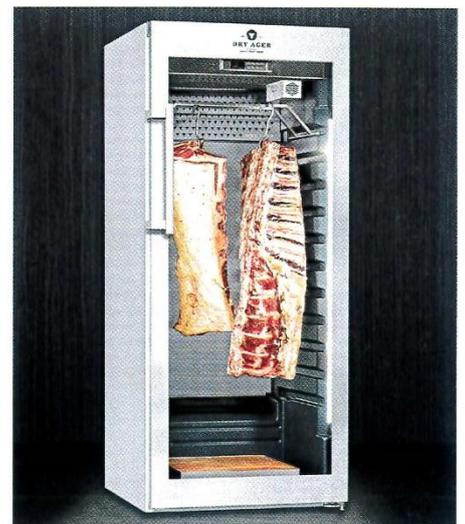
Ab jetzt heißen die Reifeschränke nur noch Dry Ager Premium Reifeschränke. In der Produktpalette werden beide Produkte DX 500 und DX 1000 weitergeführt und heißen ab sofort Dry Ager DX 500 Premium und DX 1000 Premium. Selber Grundaufbau, selbes Produkt, aber mit benutzerrelevanten Optimierungen.

In Bezug auf Hygiene überzeugt die Premium Linie durch eine neue Formgebung des Innenbehälters. Die Bildung von Schmutzecken wird erschwert und die Reinigung erleichtert. Auch die Bodenfläche fällt nun nach hinten leicht ab, um Flüssigkeiten zuverlässig zu sammeln. Abgesetzte Lamellen, die den Sitz der Salzwanne leicht erhöhen und so vor einem Flüssigkeitskontakt schützen, machen die neue Bodenform noch praktischer. Durch die beidseitig integrierte LED-Lichtleiste und die dunklere Black Steel Rückwand wird der Inhalt perfekt in Szene gesetzt. Die Lichtleiste, die den gesamten Schrank ausleuchtet, lässt sich beim DX 1000

Premium stufenlos dimmen. Mehrere rechtlich geschützte Innovationen sind im Dry Ager Premium verbaut und sorgen für optimale technische Rahmenbedingungen für Fleisch, Schinken und Salami: So sichert die präzise elektronische Steuerung eine konstante Temperatur (von 0 bis +25 °C), die in exakten Schritten von nur einem Zehntel Grad Celsius geregelt werden kann. Die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank HumiControl präzise in 0,5 Prozent Schritten zwischen 60 und 90 Prozent einstellen. Und das komplett ohne Wasseranschluss. Zusammen mit dem integrierten DX Air-Reg System entsteht selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperatur ein perfektes Mikroklima im Schrank.

Das oberste Gebot beim Hantieren mit Fleisch, ist das präzise Einhalten von Hygienestandards. Das ausgeklügelte Entkeimungssystem sorgt dafür, dass Luft im Dry Ager mit einer UVC-Entkeimungsbox und der Unterstützung eines Aktivkohlefilters permanent hygienisch rein gehalten wird. Die Isolierglastüren schützen außerdem vor UV-Strahlen.

Die Reife- und Präsentationsschränke gibt es in zwei Größen, für bis zu 20 Kilogramm (Dry Ager DX 500 Premium) und bis zu 100 Kilogramm (DX 1000 Premium) Fassungsvermögen. **Horst Buchmann, Kerstin Mock**



Schon beim Anblick des gefüllten Reife- und Präsentationsschranks läuft Fleischliebhabern das Wasser im Munde zusammen.

Landig + Lava