

## Fachgeschäft wird „Smart Store“

Die moderne Fleischerei soll attraktiv aussehen, Kunden Appetit machen auf Snacks und Wurstwaren, aber in einer Zeit von Fachkräftemangel und Energiekrise zugleich neue Möglichkeiten des Einkaufs schaffen. Ladenbau-Fachfirmen bieten deshalb ganzheitliche Konzepte für die Entwicklung vom Fachgeschäft zum „Smart Store“.

### Ein Spiegelkabinett für Fleisch

Hochwertiges Fleisch in den Mittelpunkt rücken – das gelingt mit dem neuen Rückraumregal Torre der Marke Eurocryor von Epta, Mannheim. Die verglasten Fronten des Möbels sorgen für eine perfekte Warensichtbarkeit. Die Basis besteht aus einem robusten Korpus mit einer leicht zu reinigenden Edelstahloberfläche. Darauf befinden sich doppelt verglaste Seitenteile, Türen und ein Glasdach. Die verspiegelte Rückwand verdoppelt das Warenangebot optisch.

Das Kühlsystem von Torre ist speziell auf die Anforderungen der Konservierung größerer Fleischstücke auch über einen längeren Zeitraum ausgerichtet. Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden deshalb immer konstant gehalten. Neuartige LED-Leuchten unterstreichen zudem die natürliche Frische der Lebensmittel. Die Materialien, Farben und die Verarbeitung können flexibel an die jeweilige Gestaltung des Verkaufsraums angepasst werden. Bei geringen Platzverhältnissen lässt sich mit Torre die Verkaufsfläche vertikal erweitern. Das Rückraumregal ist 218,5 Zentimeter hoch – davon entfallen 130 Zentimeter auf die Präsentationsfläche – sowie 90 Zentimeter tief und erreicht die Energieeffizienzklasse B.



Die Landmetzgerei Engler mit Hauptsitz in Welschingen beschäftigt derzeit rund 40 Mitarbeiter. Die Filialen präsentieren sich als Einkaufs- und Genusszone.

Kramer

[Die Fleischerei, 01.02.2025](#)