

Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie



Ohne scharfe Ecken und Kanten: Selbst die Theke bekommt in der neuen Raumkomposition im Hauptgeschäft der Metzgerei Greiff in Memmingen eine besondere Leichtigkeit.

Schrutka-Peukert

Bühne frei für Wow-Effekte

Aufwendige Präsentationen des Sortiments und der Trend hin zur Wertigkeit und Transparenz charakterisieren heute die Einrichtung von Fleischer-Fachgeschäften. Basis dafür sind flexible und individuelle Konzeptionen im Ladenbau. Dieser Beitrag stellt neben neuen Licht- und Thekenlösungen zwei gelungene Genusswelten vor.

Einfach die alte Einrichtung gegen eine neue austauschen, genügt heute bei weitem nicht mehr. Da muss schon ein durchdachtes Ladenkonzept her. Denn: Neue Trends und Produkte halten Einzug im Fleischer-Fachgeschäft und verlangen nach individueller, flexibler Konzeption der Warenpräsentation. Der Außer-Haus-Verzehr boomt, Kunden werden immer anspruchsvoller – auch hinsichtlich des Ambientes, so Ladenbauer Kramer. Konsumenten möchten in einem animierenden Erlebnisraum die Atmosphäre des Handwerks spüren und in Genusswelten eintauchen. Die zentrale Frage ist: Wie gelingt es, den Kunden emotional zu binden? Keine leichte Aufgabe für Fleischer und Planer.

Dass dies trotzdem gelingen kann, zeigen zwei repräsentative Einrichtungsbeispiele aus der Praxis.

Clever mit Kontrasten gearbeitet

Die präzise Umsetzung der Gestaltungsidee zeigt, was entstehen kann, wenn ein innovativer Metzger, ein kreativer Planer und ein individueller Ladenbauer Hand in Hand arbeiten.

„Greif zu Greiff!“ lautet das Motto der Metzgerei Greiff aus Memmingen. Zugegriffen hat Metzgermeister Georg Greiff beim Ladenbau. Und mutig war es allemal, in einem denkmalgeschützten Gebäude ein Umbauprojekt in solch einer Dimension zu starten. Manchmal wird Mut aber auch be-

lohnt, wie das harmonische Zusammenspiel aus einem Entwurf von Raumkonzepten Wettemann und der baulichen Umsetzung von Schrutka-Peukert Ladenbau, Kulmbach, am Hauptgeschäft von Georg Greiff in Memmingen zeigt.

Dominiert wird das Einrichtungskonzept durch zwei Material- beziehungsweise Farbkomponenten, die geschickt eingesetzt wurden. Horizontale Flächen wie Fußboden und Decke sind aus optisch naturbelassenem Holz gefertigt.

Die Wände hingegen kontrastieren mit einer glatten, weißen Oberfläche. Wie ein helles Band drücken sich diese im Ladengeschäft zwischen Boden und die schwere, dunkle Decke und öffnen so einen hellen und freundli-

chen Verkaufsraum. Weiße Stehtische in filigraner Ausführung stehen vor dezent ausgeleuchteten Wandnischen, in denen Handelswaren angeboten werden. Auch der Dry-Aged-Beef-Reiferaum wurde harmonisch in das Gesamtbild integriert.

Selbst die Theke bekommt in dieser Raumkomposition eine besondere Leichtigkeit: „Die Theke wurde in einer harmonisch, organisch fließenden Form eingebaut. Ohne scharfe Ecken und Kanten. Durch diese Form wurde die Verkaufsfläche mehr dem Eingangsbereich – also auch dem Kunden zugewandt“, sagt Planer Robert Wettemann. Unterstützt wird dieser Eindruck auch dadurch, dass durch einen stützenfreien Glasaufsatz konstruktive Elemente wegfallen und der Fokus auf die Ware gelegt wird.

Hier wurde clever mit Kontrasten gearbeitet. Nicht nur mit dem offensichtlichen Spiel zwischen den Materialien und Farben, sondern auch mit den assoziativen, gestalterischen Erwartungen an eine Metzgerei. Die schlichte Eleganz mit ihrer zurückhaltenden Inszenierung steht in einem gelungenen Spannungsverhältnis zu den Produkten der Metzgerei Greiff.

Optisch und konzeptionell ein Highlight

Acht Jahre lang stand das Gebäude einer ehemaligen McDonald's-Filiale in Spremberg leer – nun erstrahlt es in neuem Glanz und mit einem völlig



Die gemütliche Lounge im Bergbaustil lädt zum Verweilen ein.

Kramer Ladenbau

anderen Konzept, umgesetzt von Kramer Ladenbau, Umkirch. Die Fleischerei Kadach eröffnete im Mai 2019 ihre nun schon neunte Filiale, das Genusswerk. Und hier ist der Name Programm: Statt fadem Fast Food werden hier hausgemachte Burger vor den Augen der Kunden frisch zubereitet. Daneben gibt es ein hochwertiges Metzger-Sortiment, Dry Aged Beef und das komplette Imbissangebot vom Frühstück über den Mittagstisch bis zum Abendessen.

Dem Besucher wird auch optisch einiges geboten. „Wir wollten hier mehr als eine reine Verkaufsfiliale unserer Fleisch- und Wurstwaren mit

einem Imbissangebot. Wir wollten ein kleines Highlight für die Spremberger und durchreisenden Gäste schaffen“, sagt Per Kadach. Das ist gelungen. Die beeindruckende, 25 m lange Theke verläuft entlang des gesamten Geschäfts. Auffällig ist hier der Kontrast zwischen der schwarzen Thekenverkleidung und dekorativen Elementen aus Schwarzstahl, Birkenholzstämmen und einer traditionellen weißen Ofenfront. Das Birkenholz zieht sich als dekoratives Element wie ein roter Faden durch den Laden. Es stellt die Nähe zur Natur dar und symbolisiert den Bezug zur Region.

Dies geschieht in noch viel größerem Maße durch die gemütliche Lounge im Bergbaustil. Der Bergbau hat in der Region um Spremberg eine lange Tradition und passt daher ideal zum Familienunternehmen Kadach. So befindet sich nun die Nachahmung eines Stollens im Sitzbereich – samt Eingang mit massiven Holzbalken, Trennwänden aus handgefertigten Betonsteinen und einer dunklen Wandverkleidung im Inneren, die an Kohle erinnert.

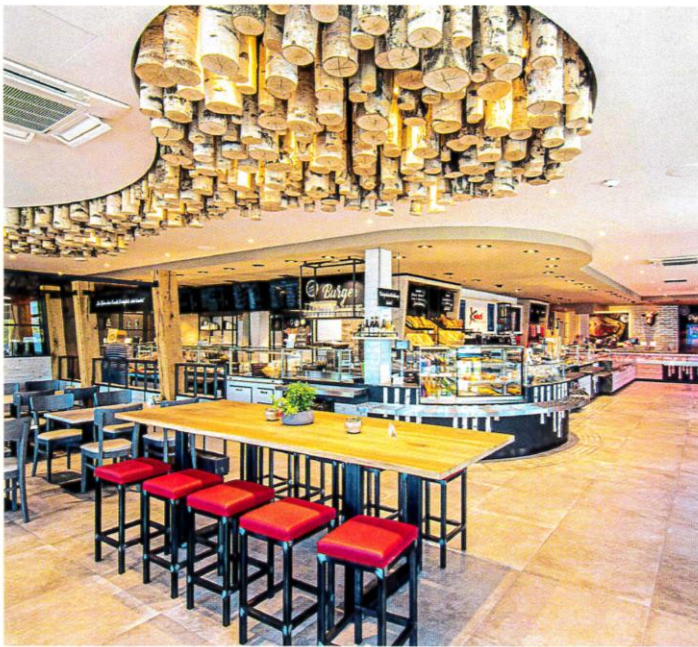
Innerhalb des Stollens warten dann ein großer runder Tisch, der zum Unterhalten anregt, sowie ruhige Sitzecken zum Entspannen. Die übrigen Sitzzonen im Laden sind im Mo-

Effiziente Kühlmöbel flexibel einsetzen

Die neuen steckerfertigen Kühlinseln und Frischekühler von KMW Kühlmöbelwerk Limburg GmbH, Limburg, benötigen keine externe Kälteanlage und sparen damit erheblich an Energiekosten. Eine optimale und energieeffiziente Lebensmittelkühlung wird durch das dezentrale Kältesystem auf kleinem Raum möglich. Edle Designs in Edelstahl oder Holzverkleidung, ansprechende Beleuchtung und ein geräuscharmer Betrieb sorgen für eine verkaufsfördernde Präsentation der Waren. Zudem werden die Kühlmöbel laut Hersteller den Anforderungen an Nachhaltigkeit gerecht: Durch Einsatz des natürlichen Kältemittels R290 (Global Warming Potential 3) sind sie konform zur EU F-Gase-Verordnung und bieten durch hochwertige Türsysteme eine hohe Energieeffizienz.

Die Produktserie des Unternehmens bietet ein breites Spektrum an Einsatzmöglichkeiten und umfasst neun unterschiedliche Modelltypen: Dazu gehören Truhen, Impulsinseln und Regale für die Normal- sowie die Tiefkühlung in verschiedenen Ausführungen.

www.kmw-limburg.com



Das Genusswerk in Spremberg ist eine Metzgerei mit Wow-Effekt: Birkenholz zieht sich als dekoratives Element wie ein roter Faden durch den Laden.

Kramer Ladenbau



Die 25 m lange Theke verläuft entlang des gesamten Geschäfts. Auffällig ist der Kontrast zwischen schwarzen Elementen und der traditionell weißen Ofenfront.

Kramer Ladenbau

dern-Industrial-Style oder aus klassischen Holzmöbeln gestaltet. Siebzig Plätze im Innenraum und noch einmal sechzig Plätze im Außenbereich inklusive Spielecken für die Kleinen sorgen dafür, dass es auch in Spitzenzeiten nicht beengt zugeht. Die zwei großen Kühlräume und ein Tiefkühlraum hinter dem Verkaufsbereich kommen ebenfalls von Kramer. Abgesehen von einigen spezialisierten Fir-

men arbeitete die Familie Kadach ausschließlich mit Unternehmen aus dem Spremberger Raum zusammen, mit denen die Traditionsfleischerei auf eine langjährige Zusammenarbeit zurückblicken kann. Das Motto „Aus Verantwortung gegenüber der Natur“ wird im Genusswerk Kadach auf ganzer Linie durchgezogen – ein Paradebeispiel für einen gelungenen Strukturwandel.

Die Ware im Fokus

Hagola Gastronomie-Technik, Goldenstedt, hat speziell für den Einsatz in Fleischereien und Frischfleischabteilungen im Lebensmitteleinzelhandel die Metzgertheken entwickelt, bei denen die Ware im Mittelpunkt steht: Die Kombination aus robuster Edelstahlausführung (Warenbereich und Unterkonstruktion), eleganter Glasfront (als Kipp- oder Hebescheiben gewölbt, schräg oder eckig) und einem effizienten Technikpaket (Differentialkühlung oder Kältesee-technik) sorgt für einen rundum gelungenen Rahmen für frische Fleischerzeugnisse und Delikatessen. Hier können in unterschiedlichen – immer individuell auf die Produkte (Fleisch, Wurst, Fisch, Käse und Feinkost) abgestimmte – Temperaturzonen die verschiedenen Waren präsentiert werden. Das auf das Wesentliche reduzierte, klassische Design fügt sich nahtlos in bestehende Ladenkonzepte ein und rückt – zusammen mit der brillanten und energiesparenden LED-Warenausleuchtung – die frischen Produkte in den Fokus der Kundschaft.

Moderne Heiz- und Kühlsysteme gewährleisten eine optimale Temperatur bei geringem Energieverbrauch



Die Metzgertheken aus dem Hause Hagola versprechen bestes Warenklima bei Fleisch, Wurst, Feinkost, Käse und Fisch.

Hagola



Aufgrund ihres durchdachten Konzepts und ihrer Modularität ist die Thekenreihe Velvet/Shape mit dem German Design Award 2019 ausgezeichnet worden.

Epta

und sorgen für appetitliche Frische. Die zusätzlich erhältliche Nachtabdeckung für die Warenauslage reduziert das zeitaufwändige Ein- und Ausräumen der Waren und garantiert Frische und Zeitersparnis, so der Hersteller. Intelligente Raumaufteilungen und Platzausnutzungen versprechen einen praktischen und ergonomischen Arbeitsplatz, was – in Kombination mit den hygienischen und leicht zu reinigenden Materialien – ein Plus in Sachen Hygiene und Effizienz im Arbeitsalltag ist. Einen praktischen Zusatznutzen verspricht die beheizbare Körperabrollkante, mit der die Fleischtheken bedienerseitig ausgestattet werden können. Das pfiffige Extra steht für hohen Bedienkomfort – die „kalten Theken“ lassen sich so im „Körperkontaktbereich“ angenehm körperwarm temperieren.

Komplett individualisierbare Theke

Die Thekenreihe Velvet/Shape der Epta-Marken Costan/Bonnet Névé ist sehr wandlungsfähig. Sie lässt sich flexibel konfigurieren, etwa als Bedien- oder Selbstbedienungstheke, und an die Gegebenheiten vor Ort an-

passen. Möglich machen das die drei Grundmodelle Design, Style und Studio. Sie unterscheiden sich in der Form – offener Sockel mit Stollenfußaufstellung oder geschlossener Sockel – sowie in den Materialien. Die Paneele der Bedientheke lassen sich austauschen und durch individuelle Designs ersetzen. So entsteht jedes Mal eine andere Atmosphäre.

Um die Kommunikation und den Sichtkontakt zwischen Kunde und Mitarbeiter zu verbessern, hat Epta, Mannheim, die Gesamthöhe des Kühlmöbels verringert. Dieses

tritt durch den vollverglasten Aufsatz in den Hintergrund und rückt das Warensortiment in den Fokus. Dafür hat das Unternehmen Aufsätze mit geraden und gebogenen Scheiben ohne Streben und Stützen entwickelt.

Mit drei Tiefen, sechs Längen und drei Eckelementen – Außeneck mit 45° oder 90° und Inneneck mit 45° – lässt sich Velvet/Shape nahezu unendlich konfigurieren. Noch individueller gestaltet sich die Theke, wenn sie um ein Rondell, ein halbrundes Thekenelement, oder einen Tower, eine vollverglaste, eckige Vitrine mit



Die neuen montagefreundlichen Intara-XR-Einbauleuchten finden ihren Einsatz überall dort, wo ein ruhiges und unauffälliges Deckenbild gefragt ist.

Bäro

Glasauslagen, ergänzt wird. Die Innenseiten des Möbels sind entweder aus Edelstahl oder aus verzinktem und lackiertem Blech. Schneidbretter, Messer- und Papierhalter oder Waagenbretter – das umfangreiche Zubehör erleichtert die Arbeit für die Mitarbeiter hinter der Theke.

Die Produktfamilie Outfit/Mozaik, zu der auch die Thekenreihe Velvet/Shape gehört, ist 2019 aufgrund ihres durchdachten Konzepts und ihrer Modularität mit dem German Design Award ausgezeichnet worden.

Leuchtenserie im kompakten Design

Mit professioneller Leistung bei kompakten Abmessungen hat die XR-Leuchtenserie bereits viele Planer und Anwender in der Retail-Beleuchtung überzeugt. Nun legt Bära, Leichlingen, nach: Die Aufbauleuchten Ontero XR sind jetzt auch mit schienenbündigen In-Track-Adaptoren erhältlich und die Einbauleuchten Intara XR komplettieren das System für noch vielseitigere und differenziertere Lichtkonzepte.

Das verbindende Designelement der XR-Serie ist ihr kompakter Leuchtenkopf aus Aluminium-Druckguss, der hochwertiges Design mit optimalem LED-Wärmemanagement vereint. Mit den aktuellen Ergänzungen stehen in dieser Serie jetzt Ontero-XR-Aufbauleuchten zur Stromschienenmontage auch mit In-Track-Adapter zur Verfügung. Zur Pendelleuchte Pendi XR und der Halbeinbauleuchte Intara XR kommt neu die Einbauleuchte Intara XR hinzu: Sie findet ihren Einsatz überall dort, wo ein ruhiges und unauffälliges Deckenbild gefragt ist.

Bei den neuen Einbauleuchten richtete Bära sein Augenmerk insbesondere auf Montagefreundlichkeit. Einbaufertig fest miteinander verbundene Leuchten-Treiberkombinationen erlauben einen zügigen, problemlosen Einbau. Dabei erfolgt der elektrische Anschluss sowie die Durchverdrahtung mittels primärseitigem GST-Stecker. Das Ausschnittmaß beträgt 132 mm und entspricht damit sowohl den Halbeinbau- und Pendelleuchten der XR-Serie als auch den Einbauleuchten der CX-Serie.

Nicht nur der Leuchtenkopf mit lediglich 90 mm Durchmesser bietet bei den Aufbauleuchten Ontero XR viel Lichtqualität aus kleinstem Volumen, auch bei der Treiberelektronik ist es Bära gelungen, in Sachen Miniaturisierung noch einen Schritt weiter zu gehen.

Die neuen Ontero XR sind mit schienenbündigen In-Track-Adaptoren ausgestattet, die diese Versionen des Stromschienenstrahlers noch kompakter wirken lassen. Sowohl die Einbauleuchten Intara XR als auch Ontero XR mit In-Track-Adapter sind mit der bewährten LED-Reflektortechnik ausgestattet.

Conny Salzgeber