

Großer Genuss auf ganz kleiner Fläche

„Wir hätten's gern größer“, bedauert Chefin Constance Löwe die beengten Platzverhältnisse in ihrem Laden. Deshalb kam es beim Umbau der Fleischerei in Gotha darauf an, die zur Verfügung stehenden 40 Quadratmetern bestmöglich zu nutzen.

Die Theke ist die Bühne, auf der das Schlemmerkonzert stattfindet. Aber auch der Backstage-Bereich muss passen, denn perfekte Abläufe hinter der Theke sorgen für mehr Freude am Verkaufen. Dabei muss diese Bühne nicht immer groß sein. Mit etwas Geschick und Know-how kann auch auf kleinem Raum große handwerkliche Kunst geboten werden. Ein Beispiel dafür ist die Fleischerei Löwe in Gotha. Seit 1937 ist das Fachgeschäft in der Dorotheenstraße Treffpunkt anspruchsvoller Kunden. Wie auch in der später angegliederten Filiale werden die Kunden im Hauptgeschäft mit

gestalten und Raum zum „Schlemmen & Genießen“ zu schaffen. Diese Aufgabe erfüllte die Regensburger Manufaktur von Ladenbau Hanke. Thomas Hanke und sein Team übernahmen im Generalvertrag Planung, Innenausbau mit Kühltheke sowie Klimatisierung der Räume.

Weniger Zeit fürs Einräumen, mehr Kapazität zum Bedienen

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Auf kleinster Fläche haben die Einrichter ein Schlemmerparadies geschaffen. Zentrales Element ist natürlich die neue Santana-Theke: Spiegelfreie Panorama-Glasflächen sorgen für eine perfekte Inszenierung der Spezialitäten, die von der Hanketronic gesteuerte Lift-up-Kühlung für das frische und appetitliche Aussehen der Fleisch-erzeugnisse. Durch große Stapelhöhen müssen Wurst und Schinken nun seltener nachgefüllt werden. Das spart Zeit. Die gewonnene Kapazität steht für den aktiven Verkauf zur Verfügung. Ein Rondell dient der Präsentation für Käse und Salate, kann jedoch ebenso als Aktionsplattform für spezielle Angebote genutzt werden. Die daneben stehende Kasse trennt den Bedienungsvorverkauf vom Bistro-Bereich, der sich in Fortsetzung der Thekenlinie harmonisch in das Gesamtbild einfügt.

Jeden wertvollen Quadratzentimeter optimal genutzt

Durch eine ausgetüftelte Planung ist jeder Quadratzentimeter optimal genutzt. Besonders deutlich wird das an der Heißecke, zu der auch ein gekühlter Glasturm gehört, in dem auf drei Etagen die in Schalen und Bechern vorportionierten Rohkostsalate und Desserts griffbereit stehen. An der Rückwand gibt es durch das Podest für die Mikrowelle und die aufgehängten Körbe für Backwaren sowie das Tassenregal genügend Abstellfläche für Bockwurstwärmer, Einwegschalen für Mitnahmegerichte und Porzellangeschirr für das an Ort und Stelle eingenommene Essen. Der im Eck angebrachte Besteckkasten hängt schon im Kundenbereich, wo in der Wand eine Durchreiche eingelassen ist, an der die Gäste das benutzte Geschirr abstellen. Es



Selbst ein schmales Regal findet noch Platz an der leuchtend roten Seitenwand, an der die Thekenlinie abschließt. | Fotos: egs



Nach dem Kassenplatz beginnt der Bistrobereich mit dem gekühlten Glasturm und der Heißecke.



Durch das Podest für die Mikrowelle, hängende Backwarenkörbe und das Tassenregal bleibt genügend Abstellfläche.

bleibt sogar noch Platz für vier kleine und einen großen Stehtisch. Ein Hingucker ist an der Frischetheke die Rückwand mit reichlich dimensionierten schwarzen Glasflächen, auf denen in Kreide geschriebene Angaben zu Angeboten und Aktionen notiert sind. So wirkt die Einrichtung im Gleichklang mit der Ware immer neu, immer frisch, immer attraktiv. Die Plakatierung in Schwarz und Weiß kontrastiert auffällig gut mit der roten Seitenwand am Abschluss der Fleischtheke und den übrigen hellen Wänden. Diese tragen bereits einen zweiten An-

strich, weil der zuerst gewählte Farbton nicht exakt zum verwendeten Holz der Berglärche passte.

„Wenn dem Fachpersonal in der Metzgerei die Arbeit Freude macht, das spüren die Kunden und kaufen gern und reichlich ein. Bei der Konzeption der Einrichtung und Theken wurde gerade bei Löwe ein ganz besonderes Augenmerk darauf gelegt, den Mitarbeitern die Pflege und Bedienung so einfach wie nur irgend möglich zu machen“, erläutert Thomas Hanke die Zielsetzung vom Standpunkt des Ladenbauers. Thomas und Constance Löwe

schildern ihre uneingeschränkte Zufriedenheit aus Sicht der Inhaber: „Die neue Theke ist unglaublich pflegeleicht. Das Reinigen ist mit wenig Aufwand erledigt. Unsere Mitarbeiter aus Produktion und Verkauf arbeiten besser zusammen, da alle Warenströme und Handgriffe perfekt aufeinander abgestimmt wurden. So können wir auf wenigen Quadratmetern eine große Anzahl von Kunden täglich begeistern und bedienen. Das erhöht die Wirtschaftlichkeit und sorgt für ein gutes Geschäft.“ | wi

Anzeige

WIPA-TECHNIK GmbH
Glasbeschichtungen
 UV-Schutz Gestaltung Werbung Sicherung
 für das Fleischer-Fachgeschäft
 weitere Informationen erhalten Sie unter:
Telefon 07542-7907 oder
www.wipa-technik.de

feinsten, hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten verwöhnt. Beliebt ist aber auch das Imbiss- und Mittagstisch-Angebot – mit steigender Tendenz. Gerade zur Frühstücks- und Mittagszeit wird es deshalb im Laden schon mal richtig eng. Auf kleinstem Raum gilt es, auch bei großem Andrang, die Kunden perfekt zu bedienen und die erforderlichen Abläufe souverän zu handhaben. Dazu wurde es erforderlich den Kundenmagnet „Imbiss & Mittagstisch“ weiter attraktiv zu

SANTANA-THEKEN

- Das neue System kommt bei Metzgereien hervorragend an. Ausgeliefert und vor Ort eingebaut wurden seit der Einführung bereits über 35 Theken; der Auftragsbestand reicht bis weit ins Jahr 2011.
- Der Hit ist eine 27 Meter lange Thekenanlage, die vor einigen Wochen in Weiden/Oberpfalz eingebaut wurde.
- Entwicklung, Planung und Herstellung der Einrichtungen erfolgt bei Hanke in den eigenen Produktionsräumen in Regensburg-Barbing.