

LADENBAU HANKE

Erfolgreich mit „made in Regensburg“

Regensburg (pr) – Seit über 50 Jahren steht der Name Hanke für Fortschritt, Kreativität und Qualität im Ladenbau für Metzgereien. Jetzt führen Karin und Thomas Hanke mit ihrem Gesellschafter-Partner Erich Anetsberger die Tradition fort. Die hierfür Ende 2007 gegründete Ladenbau-Hanke GmbH entwickelt und plant komplette Ladenkonzepte: Dazu gehören die Innen-

einrichtung, Kühltechnologie, Beleuchtung und maßgeschneiderte Thekensysteme. Die Produktion ist in Barbing bei Regensburg. Die Montage und den Kundendienst übernimmt ausschließlich eigenes, fest angestelltes Fachpersonal.



Das Regensburger Unternehmen Hanke liefert maßgeschneiderte Ladenkonzepte, damit sich die Kunden wohlfühlen. Foto: PR

„Wenn dem Verkaufspersonal in der Metzgerei die Arbeit Freude macht, spüren das die Kunden und kaufen gerne und reichlich

Hanke seine Einstellung auf den Punkt. Mit seiner langjährigen Erfahrung im Ladenbau ist er der gefragte und geschätzte Gesprächspartner vor Ort.

Mit dem Gesellschafter Anetsberger, der auch Geschäftsführer der S & P GmbH – Herstellung für Einrichtungen ist, verbindet die Hanke GmbH eine enge und vertrauensvolle Kooperation: S&P übernimmt anspruchsvolle Einrichtungsaufgaben im Rahmen der Gesamtkonzeption. Das Unternehmen plant und baut Einrichtungen und Möbel nach Maß für Handel, Gewerbe, Freiberufler, Dienstleister, Gastronomie und im kommunalen Bereich.

Bei Hanke setzt man auf die moderne Lift-up-Kühlung. Diese neue Art der Thekenkühlung kombiniert die Vorteile von Stiller, Platten- und Umluft-Kühlung. Mit der Lift-up-Kühlung lassen sich in der gesamten Theke Stapelhöhen von bis zu 20 cm realisieren, ohne dass auch nur annähernd Luftgeschwindigkeiten

wie bei der Umluftkühlung entstehen. So kann die Theke immer gut gefüllt bleiben. Je nach Standort der Theke kann ein zusätzliches Luftbefeuchtungssystem sinnvoll sein: Zum Beispiel, wenn die Ladentemperatur häufig durch die Klimaanlage reguliert werden muss.

Eine eigens von Hanke entwickelte Computersteuerung regelt automatisch Temperatur und Feuchtigkeit in der Kühltheke; sie erfasst und errechnet ständig die idealen Kühlbedingungen für die Ware. Abtrock-

nen oder Verfärben durch eine falsche Befeuchtung oder Temperatureinstellung werden so vermieden. Die Auffüllzeiten lassen sich durch die Nachtdeckung auf ein Minimum beschränken. Das Fachpersonal hinter der Theke gewinnt so Zeit für die Kunden.

Bei Hanke legt man großen Wert auf Kundennähe und kurze Wege. Im Vertrieb pflegt man daher die Partnerschaft mit Genossenschaften in ganz Deutschland. Deren Berater kennen die Kunden und die Region, Thomas Hanke mit seiner Mannschaft punkten mit ihrer Erfahrung im Ladenbau.

Hanke auf der Evenord in Halle 3, Stand 602.