

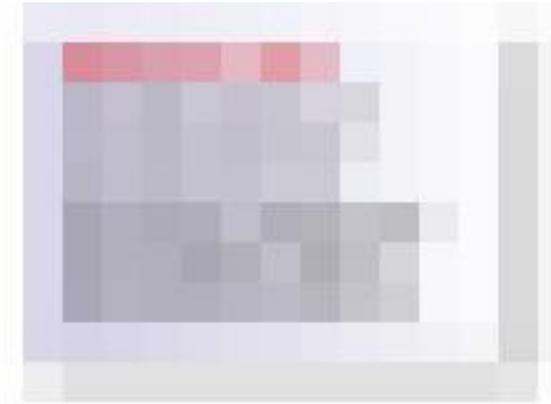


### **Metzgerei Schäfer, Bissingen an der Teck**

Einen Tapetenwechsel verordnete auch die Metzgerei Schäfer ihren Verkaufsräumen im Spätsommer 2016. Mehr Platz für Warenangebot und Kunden sowie ein Imbissbereich mit Sitzecke lauteten die Vorgaben an den Ladenbauer. Metzgermeister Jochen Schäfer (34) führt den Betrieb seit 2015 in

dritter Generation. 90 % der Rohstoffe kommen von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), das Geflügel stammt von einem Bauernhof auf der Alb. Warmer Mittagstisch, ein Pro-

duktautomat im Außenbereich und ein Partyservice ergänzen das Unternehmenskonzept. Bei der Neugestaltung der Verkaufsräume wurde der Metzgermeister von *bfm Ladenbau* unterstützt. Der Eingangsbereich wurde mit Hilfe einer neuen, vorgebauten Glasfront erweitert. Er dient nun als Stellfläche für zusätzliche Produkte und als Imbisszone. Für Kunden, die sitzen möchten, gibt es vier Plätze in einer Nische. Herzstück und Aktionsmittelpunkt ist eine Verkaufstheke mit Snack-Counter, die sich trapezförmig durch den Raum zieht. Die senkrechte Verglasung der Panoramaversion ohne Stützen ermöglicht einen ungehinderten Blick auf die gesamte Produktpalette. Bei der



Kühlösung fiel die Wahl auf eine Ausführung mit Luftbefeuchtung des niederländischen Herstellers SMEVA. Diese ist in Deutschland nur über *bfm* erhältlich. Weitere Details sind ein Wurstgehänge vor anthrazit-farbig beschichtetem Glas, LED-Spotbeleuchtung sowie ein grauer Steinfliesenboden. „Das vergangene halbe Jahr hat uns gezeigt, dass sich die Investitionen gelohnt haben“, resümiert Jochen Schäfer.