

Verkauf

Kunden honorieren alle Neuerungen mit Begeisterung.



Die Wurst ist immer benebelt

Steigende Kunden- und Umsatzzahlen: Für die Metzgerei Glasauer in Münnerstadt hat sich der Ladenumbau gelohnt.

BIRGIT WINTERHALDER-SPEE

Deutlich besser ins Blickfeld geschoben hat sich die Metzgerei Glasauer im unterfränkischen Münnerstadt. Durch den Ladenumbau im vergangenen Jahr rückte die Front des zuvor etwas zurückgesetzten Fachgeschäfts ein paar Meter Richtung Bürgersteig, sodass die nun raumhoch verglaste Fassade eine einheitliche Linie mit den beiden Nachbargebäuden bildet und deshalb erheblich mehr auffällt.

Das topaktuelle Erscheinungsbild mit der gemütlich anmutenden Sitzlandschaft am Schaufenster entfaltet eine ungeahnte Sogwirkung. Sie brachte nach den Worten von Stephan Glasauer einen „sensationalen Zulauf“ an neuen Kunden, die zum Teil sogar aus einem weiteren Umkreis sein Fachgeschäft mitten im Zentrum der 5000 Einwohner zählenden Kleinstadt im Landkreis Bad Kissingen ansteuern.

Zu dieser Anziehungskraft tragen außer der von bfm-Ladenbau ausgeführten Modernisierung noch mehrere Neuerungen bei. Eine wesentliche ist das vorwiegend von Junior Dominik Glasauer betreute Programm an trocken gereiftem Rindfleisch. Dafür wurden zwei eintürige Dry Ager angeschafft, um das Beef gestapelt und gehängt zu zeigen. Zusammen mit einem geschlossenen Kühlelement für Konserven gegenüber der Frischetheke platziert, bilden die beiden Reifeschränke eine Einheit. Dazu gehört ein an der Wand angebrachtes Schaubild, das im weiß skizzierten Umriss einer Kuh den Sitz der Teilstücke erklärt.

Mittlerweile entstand durch das Dry aged-Sortiment eine regelrechte Fan-Gemeinde, was der 52-jährige Firmenchef der Ware zuschreibt, für die Angusrinder aus der nahen Röhren den Rohstoff liefern, aber mehr noch dem Beratungsservice seines 29-jährigen Sohnes. Er besicherte der Metzgerei eine junge Klientel, die probierfreudig zu weniger bekannten Artikeln wie Butter aged-Steaks greift. Die Renner in diesem Segment sind jedoch die gängigen Cuts wie Porterhouse und T-Bone. Insgesamt kommt das Programm so gut an, dass die Kapazität der Präsentation längst ausgeschöpft ist. „Wenn wir gewusst hät-



1 Die Einrichtung spiegelt das Zusammenspiel handwerklicher Tradition und moderner Technik wider. 2 Auf die optimale Raumnutzung legen Stephan, Heike und Dominik Glasauer (von links) großen Wert. Fotos: bfm

ten, wie toll das einschlägt, hätten wir gleich größer dimensioniert“, bedauert der Senior und schiebt sofort nach: „Doch wir haben schon wieder eine neue Idee.“

Vollkommen neu seit dem Ladenumbau ist das Mittagessen. Deshalb wurde die Heitheke von ehemals zwei GN-Behältern auf jetzt vier erweitert, was zusammen mit den vier schmalen Schalen davor fünf GN-Einheiten ergibt. Imbissartikel wie Frikadellen, Fleischkäse und Hähnchenkeulen gibt es wie

zuvor. Dazu kommt jetzt allerdings noch das täglich wechselnde Mittagessen, wobei die im Wochentakt per Ladenmonitor, Flyer und im Internet publik gemachte Speisekarte immer eines der stark gefragten Nudelgerichte ausweist. Denn neben Rentnern und Handwerkern gehören auch die Schüler des benachbarten Gymnasiums und des örtlichen Berufsbildungszentrums zu den Gästen. Alle rücken bereitwillig an den verfügbaren zwölf Sitzplätzen am Fenster

zusammen, stellen sich an die beiden vor den Reifeschränken angeordneten Bistro-Tische eng beieinander oder nehmen ihre Mahlzeit mit nach Hause oder ins Büro. 50 bis 60 Mittagessen pro Tag werden an der mit einem Zahlautomaten ausgerüsteten Kassenstation abgerechnet.

Weil vom Platzgewinn vor allem die Reifeschränke, die Heitheke sowie die mit Bank, Fell-Hockern und einem Getränkeköhlshrank ausgestattete Sitzzecke profitierten, blieb die Stellfläche der über Eck geführten Kühltheke unverändert. Aber die Produkte lassen sich jetzt viel verlockender präsentieren. Und die Thekentechnik, die Fleisch und Wurst mit einer hohen Luftfeuchte unsichtbar benebelt, sorgt für geringe Gewichtsverluste durch Austrocknung. Dieselbe Holzoptik wie bei der Thekenverkleidung findet sich auch an den Wandpaneelen, die von schwarzen und grauen Feldern bei Gehänge und Regalen unterbrochen werden.

Der Umbau hat den Glasauers mehr Platz, Kunden und Umsatz gebracht. Damit zeigt sich der Chef von 14 Mitarbeitern zufrieden. Was ihm leider fehlt, ist mehr Personal, um die von der Inhaberfamilie noch insgeheim gehegten Pläne verwirklichen zu können. |atz 30/2019 www.metzgerei-glasauer.eu