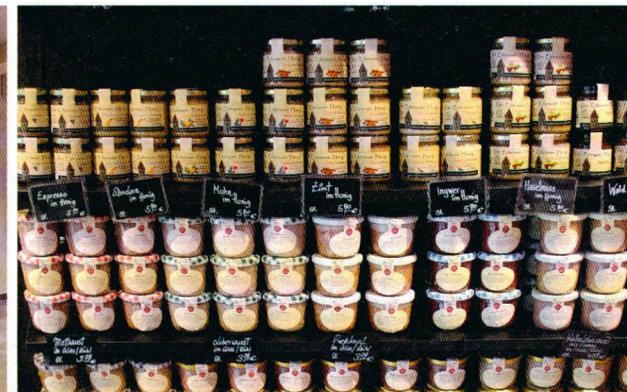
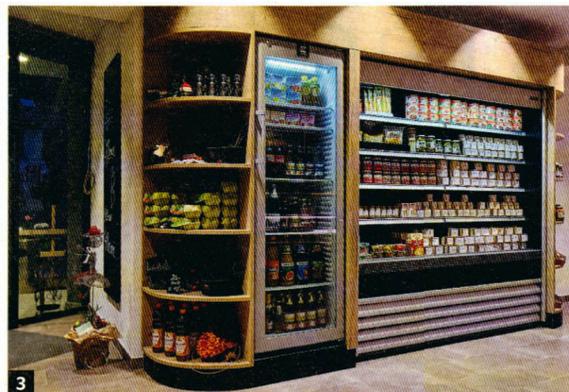
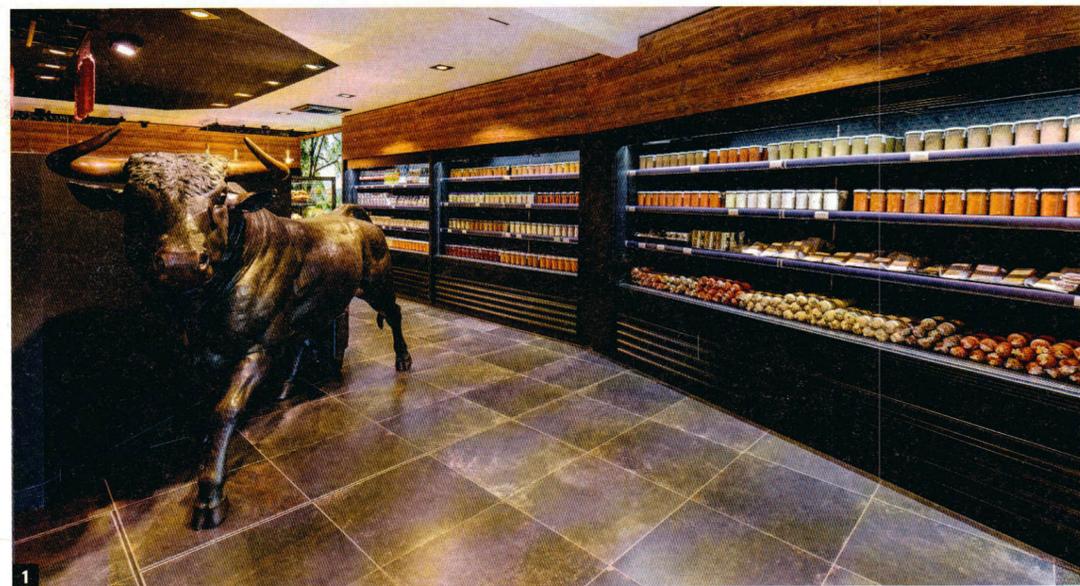


Sortiment



1 Wegweiser: Bei Ralf Menge wacht eine Bronzeskulptur über das üppige Sortiment an Fertiggerichten.
2 Gelungene Verkleidung: Malte Luers nutzt abstützende Stahlträger für die Präsentation. Fotos: bfm (1)/Hanke (2)



3 Eine heimische, helle Holzart wurde bei den Regalen in der Metzgerei Geiger in Biberach verbaut.
4 Harmonisch: Manuela Schöne aus Hattersheim bietet auf ihrer elegant geschwungenen Regalfläche eine reichhaltige Palette an Suppen und Fertiggerichten an.
5 Schlacht: Siemsen in Osdorf ordnet das haltbare Sortiment gegenüber der Frischtheke an.
6 Eingerahmt: Mosshammer in Graz ordnet Grillsaucen, Gewürzspezialitäten und Senf als Begleiter um den Ladenbildschirm an.

Fotos: Kramer (3)/mm(4)/Schrutka-Peukert (5)/Aichinger (6)

Zugreifen leicht gemacht

Das in Fleischereien angebotene Sortiment an Konserven, Dosen und Gläser erlebte während der Corona-Pandemie einen beachtlichen Absatzschub. Eine einladende Präsentation hilft dabei, die Nachfrage konstant hoch zu halten.

MONIKA MATHES

Clevere Kunden stockten während der Pandemie ihre Haushaltsvorräte mit Suppen, Fertiggerichten und Wurst auf, um während möglicher Lockdowns gut gewappnet versorgt zu sein.

Abseits der Pandemie ist das Geschäft mit haltbaren Produkten für viele Fleischer-Fachgeschäfte unverzichtbar. Denn diese Artikel wecken nicht nur spontane Kaufimpulse, sondern wandern ganz gezielt in den Einkaufskorb. Dirk Caniels berichtete der afz, dass er mit Konserven und Gläsern zehn bis 15 Prozent seines Umsatzes erwirtschaftet. Wichtig für den Fleischermeister aus Dinslaken: Transparenz und optischer Eindruck der Behältnisse. Beides vermitteln Schraubdeckelgläser in idealer Weise. Die eigene Herstellung unterstreicht er durch den handschriftlichen Eintrag der Mindesthaltbarkeit auf Banderole oder Etikett. Einen Nachfrageschub registriert Caniels im Sommer, wenn sich Campingurlauber oder Selbstversorger in Ferienwohnungen für die Reisezeit eindecken oder Urlauber regionale Mitbringsel suchen.

Haltbare Handwerksqualität

Die Metzgerei Kleinlein setzt seit mehr als 30 Jahren auf haltbare Handwerksqualität. Pro Jahr stellt das Nürnberger Fachgeschäft rund 25.000 Konserven her – mit Abstand am beliebtesten ist Bratwurstgchäck in der Dose, von dem

monatlich bis zu 300 Stück über die Theke gehen. Insgesamt kommen rund 50 verschiedene Produkte, darunter Hausmacher Presssack, Leberknödelsuppe, Chili con carne oder Bœuf Stroganoff aus der Produktion des Nürnberger Fachgeschäfts und tragen mit zehn Prozent Anteil zum Umsatz bei.

Auch Fleischermeister Nils Overbeck aus Herford schätzt die Vorteile des haltbaren Sortiments: höhere Wertschöpfung, Erweiterung von Sortiment und Kundenkreis. Für die Präsentation nutzt er ein fast raumhohes, gut ausgeleuchtetes Regal, das man von außen durch die Panoramascheibe sieht. Bis zu 900 Dosen pro Woche lassen die Kasse vor allem vor der Reisesaison klingeln. Im Jahreschnitt sind es wöchentlich zwischen 500 und 600 Dosen, hinzu kommen noch zahlreiche Glaskonserven. Über mehr als 80 Sorten erstreckt sich die Vielfalt, die von der Hochzeitssuppe bis zu Schweinebäckchen in Sauce für jeden Geschmack etwas Passendes bietet.

Das Sortiment von Gina Benz aus Köngen umfasst Fertiggerichte in 400-Grmm-Dosen, darunter Bratensauce, Chili sin carne, Currywurst, Gulasch, Hackbällchen in Tomatensauce, Hirnsuppe, Hirsch- und Kalbsgulasch, Pulled Pork, Beef und Turkey, Rouladen und Geschnetzeltes. Sie werden allesamt ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe hergestellt. Das Sortiment ist überwiegend allergenfrei. Die klassische, 28 bis 32 Stunden gekochte Bratensauce,

dient der jungen Fleischermeisterin als Basis für viele Produkte.

Attraktive Präsentationsbeispiele

Um die Angebotsvielfalt ins optimale Licht zu rücken und Spontankäufe anzukurbeln, wird bei Ladenneu- und -umgestaltungen an die augenfällige und attraktive Präsentation des haltbaren Sortiments gedacht. In der Metzgerei Menge im nordhessischen Edertal weist seit der kürzlich durch bfm Ladenbau in Lorch erfolgten Modernisierung eine beeindruckende Bullenskulptur in Lebensgröße den Weg zum rund 30 Sorten umfassenden haltbaren Sortiment. Fleischermeister Ralf Menge hat es auf die Wünsche seiner Kunden nach kleineren Portionsgrößen abgestimmt: „Wir bieten Fertiggerichte und Wurst ausschließlich in 200-Grmm-Gläsern an.“ In edlen schwarzen Regalen, deckenseitig abgeschlossen mit rustikal wirkender, breiter Holzleis-



Viele Produkte werden in Gläser abgefüllt – damit die Kunden sehen, was sie kaufen und Appetit kriegen.

Malte Luers aus Westerstede

te, sind Schaschliktopf, Rouladen, Käse-, Kartoffel-, Erbsen- und Linsensuppe, Currywurst, Budapest-Geschnetzeltes mit Paprika, Knoblauch-, Pfefferrahm- und Rindergeschnetzeltes ordentlich aufgereiht. Bei der Sortimentsauswahl setzt Menge auf das Motto: „Gute Hausmannskost, wie selbst gekocht“.

Malte Luers aus Westerstede in Niedersachsen musste bei seinem Ladenumbau vor drei Jahren Stahlträger einziehen lassen, um das Obergeschoss abzustützen. Von Hanke Ladenbau in Barbing kam der Tipp, diese Stützen mit dunkelgrauem Holz zu verkleiden und sie als Regale zu nutzen. Die farblich perfekt korrespondierenden Borde aus hellbrauner Eiche nehmen nun das üppige Sortiment an Gläsern auf. Luers: „Wir stellen ganz viele Suppen her, darunter Erbsen-, Gulasch-, Rindfleisch-, Hühner-, Spargel-, serbische und weiße Bohnensuppe, grüne-Bohnen-Eintopf sowie Käsesuppe mit und ohne Hackfleisch.“ Ein ganz starker Artikel ist die Gyrossuppe. Alle diese Produkte werden in Gläser abgefüllt – „damit die Kunden sehen, was sie kaufen und Appetit kriegen“, ergänzt Luers. Mit Labskaus und Mockturlesuppe bietet er lediglich zwei Artikel in der Dose an. Gekocht wird in Westerstede täglich – 2021 wurden fast 20.000 Gläser hergestellt.

Einen umfangreichen Umbau – einschließlich der Produktion – lief die Metzgerei Geiger in Biberach (Ortenau) 2019/2020 durch den Umkircher Ladenbauer Kramer durchführen. Dabei kam ein zusätzliches Regal im Laden als Präsentationsfläche hinzu. Links- und rechtsseitig harmonisch abgerundet und mit einem Zusatzsortiment aus Sauerkonserven, Eiern und Produkten regionaler Manufakturen bestückt, bietet das mit heimi-

statung: Aichinger Ladenbau, Wendelstein) dient ein helles Holzregal, bestückt mit Grillsaucen, Gewürz- und Senfspezialitäten, als

schem, hellen Holz ausgestattete Möbel Platz für einen Kühlschrank mit eiskalten Getränken. Außerdem werden im Regal Fertiggerichte in Dosen und Gläsern, Wurstkonserven, Maultaschen, Schupfnudeln, Senf und Antipasti vorgehalten.

ANZEIGE

Abgerundet und harmonisch

Manuela Schöne aus Hattersheim im Main-Taunus-Kreis eröffnete ihr vom Einrichtungsspezialisten Aichinger geplantes Fachgeschäft mit dem treffenden Namen „Schöne Auswahl“ im November 2019. Neben ihrem Frischesortiment bietet die Fachfrau eine reichhaltige Palette an Gläsern, Konserven und Dosen an. Diese rückt sie in einem in elegantem Schwarz gestalteten, sanft gerundetem, fast raumhohem Regal ins Blickfeld der Kunden. Tafelfertige Gerichte in Gläsern wie Brokkoli-, Süßkartoffel-, Kürbiskokos-, Hackfleisch-Lauch-, Zucchini-Parmesan-Suppe, Ochsenbäckchen, Tafelspitz mit Meerrettich, Thailähnchen süß-sauer oder Geflügelgulasch bezieht Schöne von der Metzgerei Höhl im südhessischen Griesheim. Hausmacher Wurst und Fleischwaren aus Wild im 200-Grmm-Glas kommen aus der Weilroder Metzgerei Rühl.

Fünf schwarzlackierte Regalbretter, an der Wandfläche gegenüber der Theke angeordnet, tragen bei Helmut Siemsen (Ausstattung: Schrutka-Peukert, Kulmbach) im schleswig-holsteinischen Osdorf das Sortiment an selbst hergestellten haltbaren Artikeln sowie Gewürzen, Senf, Teigwaren und Würzmischungen. Gläser, die der Kühlung bedürfen, befinden sich in Griffweite im SB-Schrank.

Noch ein Blick über die Grenze nach Graz in Österreich: In der Fleischerei Josef Mosshammer (Aus-

Wenn's scharf sein soll!

Entdecken Sie die hochfunktionalen Arbeitswerkzeuge von Giesser für den täglichen Gebrauch.

www.gilde-shop.de

Gilde
VersandShop



ANZEIGE

DIE GANZE WELT DER VERPACKUNGEN

- ✓ Kompetente und persönliche Beratung
- ✓ Von der Idee bis zur fertigen Warenpräsentation - alles aus einer Hand
- ✓ Hauseigene Druckerei und Grafikabteilung

TRADITIONELLE DOSEN

ZEITLOSES GLAS

ETIKETTEN, UMVERPACKUNGEN UND MEHR

NACHHALTIGE EINWEGVERPACKUNGEN

Dosen-Zentrale
Zweig Niederlassung der Kölner Blechwarenfabrik
Züchner GmbH, Köln

Blech-, Glas- und Kunststoffverpackungen • Etiketten • Dienstleistungen

Info@dosen-zentrale.de | Tel.: +49 2103 9897-0 | www.dosen-zentrale.de