

Verkauf

Tradition trifft auf Moderne

Metzgerei Sandner in Selb stellt sich mit einem Komplettumbau bestens für die Zukunft auf.

MONIKA MATHES

Unsere Ladeneinrichtung war gut 40 Jahre alt. Und weil wir in der letzten Zeit immer mal wieder über eine Veränderung und Modernisierung nachgedacht haben, fanden wir endlich ein perfektes Datum und starteten mit dem Umbau. So umreißt Leopold Sandner aus Selb im bayerischen Landkreis Wunsiedel die Gründe für den kompletten Umbau des in der Fußgängerzone gelegenen Fachgeschäfts.

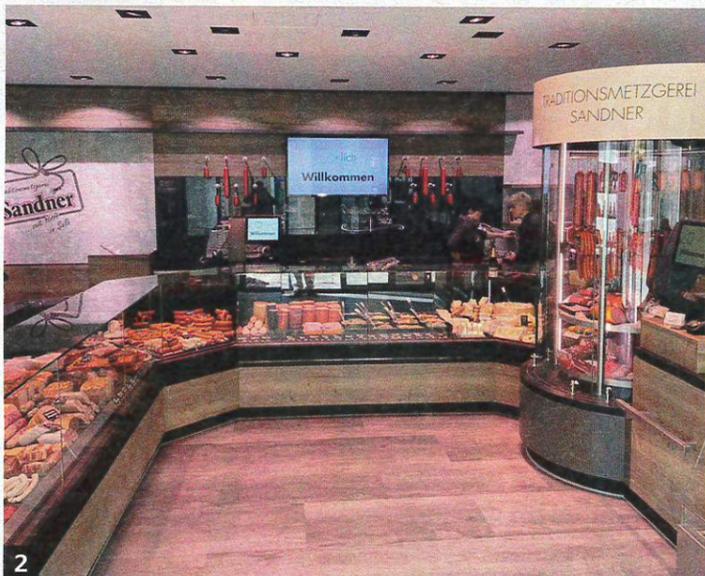
Der 21-jährige Fleischergeselle und sein Bruder Johannes bilden bereits die zwölfte Generation in der Traditionsmetzgerei, die 1669 in der Großen Kreisstadt gegründet wurde. Die Brüder unterstützen ihre Mutter Astrid Sandner – die 59-Jährige ist Metzgermeisterin und Käsesommelière – und machen das Fachgeschäft mit der Ausrichtung auf Innovationen und Produktneheiten fit für die Zukunft.

Verkauf ging in der Filiale weiter

Beim Umbau blieb kein Stein auf dem anderen: „Alles wurde herausgerissen – Boden, Decke, Wandverkleidungen, Fenster und Elektrik“, erinnert sich Leopold Sandner. Dreieinhalb Wochen brauchten die örtlichen Handwerker, um die Planungsvorgaben des Lorcher Ladenbauers Bfm und die Wünsche der Bauherren umzusetzen. Während dieser Zeit war die Baustelle geschlossen, der Verkauf ging in der Sandner-Filiale in der nur 250 Meter entfernten Schillerstraße weiter.

Der 90 qm große Verkaufsraum wirkt jetzt optisch zwar etwas kleiner. Dafür ist die knapp elf Meter lange Theke wesentlich sinnvoller platziert als vorher. Leopold Sandner: „Das frühere tote und uneinsehbare Eck in der Auslage ist nun verschwunden.“ Die neue Bistrottheke kommt ganz ohne Verstreben aus und erlaubt den Kunden einen ungehinderten Blick auf die angebotenen Köstlichkeiten.

Mit dem moderneren Ambiente soll besonders die jüngere Generation angesprochen werden. Deshalb setzten die Sandners auf helle, freundliche Farben anstelle der früheren dunklen Gestaltung: An der Thekenfront und an den Wänden wurde helles Holzoptikdekor verarbeitet. Die Ladendecke erstrahlt in Weiß, einen eindrucksvollen Kontrast dazu bilden die graphitfarbenen, beschreibbaren Glaswände. Den Boden belegten die Handwerker mit mattschwarzem Vinyl in



1 Hell und freundlich: Durch den Komplettumbau schufen die Sandners eine behagliche Einkaufsatmosphäre, die vor allem die jüngere Kundschaft ansprechen soll. **2** Drehbarer Turm: Der außer einem Dry Ager neu angeschaffte Wurstturm bietet Platz für das Rohwurstsortiment mit Pfefferbeißern, Polnischen oder Salami. **3** Ohne Hindernis: Die Bistrottheke erlaubt einen optimalen Blick auf das Angebot. Fotos: bfm Ladenbau

Fliesenoptik. Hinter der Theke verbessert nun ein dunkelgrauer Sicherheitsboden der Rutschfestigkeitsklasse R12 die Ergonomie. „Unsere Mädels geraten geradezu ins Schwärmen, weil dieser Boden wesentlich angenehmer beim Hin- und Herlaufen ist als die vorher verlegten Fliesen“, weiß Sandner.

Eine der besten Investitionen

Nach dem Umbau wertet nun auch ein Dry Ager den Ladenraum auf. „Er schaut einfach ästhetisch aus, kommt sensationell gut an und war eine unserer besten Investitionen“, registrieren die Sandners, die mit diesem Angebot in der Region bisher noch Vorreiter sind. Bislang reiften sie ihr Rindfleisch in einem separaten Kühlraum. Das funktionierte zwar auch gut. „Mit dem Dry Ager haben wir daher zunächst gar

nicht mit Mehrumsätzen gerechnet. Aber im Sommer kamen wir während der Grillzeit fast gar nicht nach, weil maximal drei Rinderrücken hineinpasse“, berichtet Leopold Sandner. Ein weiterer Eyecatcher ist der neue, drehbare Wurstturm von bfm Ladenbau. Darin kommen Rohwürste wie Pfefferbeißer, Polnische oder Salami prima zur Geltung. Die Rindfleischwurst, das am besten laufende Produkt im Rohwurstsortiment, findet seinen profilierten Platz links und rechts vom Angebotsdisplay.

Feines aus Heiß- oder Snacktheke

Auch die neue wasserlose Heißtheke ist auf die aktuellen Entwicklungen ausgerichtet. So stehen inzwischen vier statt wie zuvor drei GN-Behälter für warme Gerichte zur Verfügung. Aufgrund der eingesetz-

ten trockenen Hitze spart die Metzgerfamilie nicht nur eine Menge Zeit. Auch ihre Kunden freuen sich über den guten Blick auf die angebotenen Leckereien. Für die Zubereitung der täglich offerierten Mittagsmenüs – darunter beispielsweise zartes Lammragout mit Bohnen und Rosmarin-Gnocchi oder italienische Metzgerpenne mit Tomate, Rucola und Käse – zeichnet Johannes Sandner verantwortlich: Der 23-Jährige hat seine Kochausbildung am Tegernsee absolviert und ist vor anderthalb Jahren in den Familienbetrieb zurückgekehrt. Die Heißtheke, bestückt mit Leberkäse, Cordon bleu, Schnitzeln, Hähnchenschlegeln und Blätterteigspezialitäten, steht von morgens früh bis mittags bereit. Wer dort nicht fündig wird, stillt seinen Appetit an der kalten Snacktheke mit Salaten

oder üppig belegten Semmeln, Brezen und Sandwiches. Ein Getränkeangebot wird im SB-Regal direkt neben der Kasse vorgehalten. „Künftig können unsere Kunden ihren Imbiss oder den Mittagstisch im Laden verzehren“, verspricht Leopold Sandner. Im Zuge der Umbaumaßnahmen wurde bereits ein Durchbruch zu einem weiteren Raum vorbereitet, in dem es Sitzgelegenheiten geben soll.

In Hauptgeschäft und Filiale beschäftigt die Familie 21 Mitarbeiter. Nach der Übernahme der ehemaligen Metzgerei Wolfrum im 15 Kilometer von Selb entfernten Rehau wuchs das Team um weitere sieben Fachkräfte. Sie alle werden mit Foto und Verantwortungsbereich auf der sehenswerten Sandner-Webseite vorgestellt. | afz 41/2020

www.metzgerei-sandner.de