

Verkauf

Zukunftsweisendes Kombi-Konzept

Das „EssHandwerk“ in Albstadt-Ebingen setzt auf Synergien.

Wenn man ein erfolgreiches Fachgeschäft betreiben will, dann funktioniert das am besten in Verbindung mit einer Gastronomie. So lautet die Überzeugung der Brüder Philipp und Daniel Schelkle aus Albstadt-Ebingen.

Bei der dritten Filiale ihrer „Echt Schwäbischen Landmetzgerei“ gingen sie mit dem ausführenden Ladenbauer bfm unter dem Namen „EssHandwerk“ ganz bewusst einen neuen Weg und ergänzten ihr

Sortiment um die Backwaren der „Echt Schwäbischen Landbäckerei“. Die Kombination aus Fleischer-Fachgeschäft und Bäckerei sowie die gemeinsame Nutzung der 350 qm Einzelhandelsfläche zeigen sich als zukunftsweisendes Konzept: „Wir haben nicht nur zu den Stoßzeiten Kundschaft. Die angegliederte Gastronomie beschert uns den ganzen Tag einen vollen Laden“, berichtet Philipp Schelkle.

Dazu leistet auch die geschickte Aufteilung der Ladenfläche ihren Beitrag. Eine Bäckereitheke mit zwei großen Countern empfängt

die Kunden und zieht auch Gäste an, die sonst eher nicht den Weg in eine Metzgerei finden. Daran schließt die Heißecke an, die zur Mittagszeit wechselnde Gerichte anbietet. Durch wenige Stufen vom Verkaufsraum abgetrennt, lädt ein heller Sitzbereich in ansprechender Atmosphäre zum Verweilen ein. Herzstück des Ladens ist die Fleisch- und Wursttheke im hinteren Bereich. Dort setzt ein sich langsam drehender Präsentationsturm optische Akzente.

Für die Inhaber hat die Kombination von Metzgerei mit Bäckerei



Im Fleisch- und Wurstbereich des „EssHandwerks“ setzt ein sich langsam drehender Präsentationsturm Akzente. Foto: bfm

und ganztägiger Gastronomie ausschließlich Vorteile: „Es ergeben sich Synergien, die für einen guten Zuspruch sorgen – vom Frühstück bis zum frühen Abendessen.“ Auch die Kunden profitieren von dem Konzept. „Das Frühstück beim Metzger ist individuell und exklusiv“, so Schelkle. Schließlich kann bei der klassischen Wurstausswahl auf dem Frühstücksbrötchen aus

dem Vollen geschöpft und ganz gezielt auf die Wünsche eingegangen werden. Das schlichte und natürlich gehaltene Gesamtbild im „EssHandwerk“ sorgt für ein angenehmes Ambiente und den optimalen Fokus auf die Produkte. Der rege Geschäftsbetrieb beweisen den Erfolg des Konzepts. red | afz 7/2019 www.schwaebische-landmetzgerei.de