



Nach dem Umbau überzeugt die Filiale am Produktionsstandort der Metzgerei Schäfer im schwäbischen Weinstadt-Beutelsbach mit einer begehbaren Dry Age-Kammer.

10  
FILIALEN

# Tradition & Fortschritt



Seit 1880 steht das Stammhaus der Metzgerei Schäfer im Remstal für Fleisch- und Wurstwaren erster Güte. Nach dem Gründer Christian Schäfer ist mit den Brüdern Uwe und Wolfgang Schäfer heute die vierte Generation in der Leitung des

Betriebs beschäftigt. Die nächste Generation steht mit Robin Schäfer fest und gestaltet die Zukunft des Betriebs bereits mit. Aus der Metzgerei entstand im Laufe der vergangenen 140 Jahre ein erfolgreiches Familienunternehmen, das an zehn Standorten mit 170 Mitarbeitern vertreten ist. Regelmäßig werden die Filialen erneuert und modernisiert. Sechs Läden wurden mit bfm Ladenbau umgebaut. Die Schäfers sammelten dabei sehr gute Erfahrungen mit der vertrauensvollen Zusammenarbeit und Planungskompetenz. Auch beim jüngsten Projekt, dem Facelift und der Erweiterung des Fleisch- und Wurstfachmarktes anschließend an die Produktion in der Daimlerstraße, begeisterten Zusammenarbeit und Ergebnis die erfolgreichen Metzgermeister erneut.

## KLASSE STATT MASSE

Besonders das innovative Konzept und das Know-how in Sachen Dry Age-Kammern überzeugte. Die neue Reifekammer vereint innovative Technik, elegante Optik, geringen Wartungsaufwand und Pflegeleichtigkeit. Seit drei Jahren hat die Metzgerei Dry Aged-Beef im Sortiment. Die neue begehbare Kammer ist speziell an den Ladenraum angepasst. Statt echter Salzsteinwand gibt es hier eine Salzsteinoptik, die durch eine mit LEDs hinter-

leuchtete, speziell bedruckte Platte erzielt wird. Die Qualität der Salzanreicherung gleiche einer üblichen Salzwand. Salz muss hier nicht ausgetauscht werden. Der Reinigungsaufwand entfällt, ebenso wie Folgekosten. Viele Kunden lockt das qualitativ hochwertige Fleisch an. Die Metzgerei setzt auf regionale Produkte und hohe Qualität. Nur ein paar Städte weiter werden die Tiere geschlachtet, so dass nun mitten im Laden echt schwäbisches Fleisch reift. Die Qualität diesbezüglich sichern die Brüder schon bei der Vorauswahl, in dem sie etwa ausschließlich Färsenfleisch nutzen. Auch im täglich wechselnden Imbissangebot zur Mittagszeit oder im Partyservice – die Metzgerei setzt auf Frische. Das kommt bei den Kunden an. Ebenso wie die neue Reifekammer. „Sie ist ein Hingucker, wenn die Kunden in den Laden reinkommen. Viele kriegen schon Appetit, wenn sie hinschauen“, sind sich die Brüder sicher. Die Inhaber sind mehr als zufrieden mit dem neuen Akzent im Laden, der optimale Präsentation mit optimaler Lagerung vereint. Ein guter Schritt in die Zukunft der mehrfach preisgekrönten Metzgerei, ganz getreu des Firmenmottos: „Der Tradition verpflichtet – dem Fortschritt verbunden“.

[www.metzgerei-schaefer.de](http://www.metzgerei-schaefer.de)  
[www.bfm-ladenbau.de](http://www.bfm-ladenbau.de)



Uwe und Wolfgang Schäfer führen die Metzgerei aktuell in der vierten Generation.