Oase der Sinne und Genüsse

Komplettumbau schafft mehr Platz für Fleisch, Wurst und Geflügel.

WEIL DER STADT

ls kleine aber feine
Oase der Sinne und
Genüsse – so präsentiert sich Feinkost
Fruchtkörble in Weil
der Stadt (Landkreis Böblingen)
seit dem erfolgreichen Komplettumbau im Herbst letzten Jahres.

Neben Obst, Gemüse, Feinkost, Brot und Käse führen die Inhaber auch Fleisch und Wurst von der Albmetzgerei Steinhart sowie Geflügel vom auf der Schwäbischen Alb beheimateten Dangelhof. Das begrenzte Raumangebot optimal nutzend und durch das passende zeitlos-stilvolle Ladendesign unterstreicht hier nun auch das äußere Erscheinungsbild den Qualitätsanspruch der Inhaberfamilie Biebach. Unterstützung bei Planung und Umsetzung des Projekts fanden die Biebachs beim Remstäler Ladenbauer bfm.

Schwieriger Grundriss

"Dass die Modernisierung nicht ganz einfach werden würde, war uns aufgrund des vorliegenden Grundrisses klar. Das Erdgeschoss des Gebäudes im alten Weiler Ortskern ist doch recht verwinkelt", erzählt Bauherr Ronald Biebach, seit 1996 Kopf des Familienunterneh-





1 Fleisch und Wurst bezieht Inhaber Ronald Biebach von der Albmetzgerei Steinhart, Geflügel vom Dangelhof. 2 An der zentral gelegenen Bar lassen sich die angebotenen Köstlichkeiten probieren. Fotos: bfm

mens. "Mit viel Fingerspitzengefühl und in liebevoller Detailarbeit ließ sich hier jedoch eine gelungene Verbindung von optimaler Produktpräsentation und einladender Einkaufsatmosphäre erzielen."

So zeichnen sich die an der Stuttgarter Straße gelegenen Verkaufsräume des Fruchtkörbles durch die viele Ecken und Kanten aus. Der in einem langgezogenen "U" verlaufende Grundriss und die leicht schief stehenden Rückwände des historischen Gemäuers stellten eine besondere Herausforderung in der Planung der neuen Ladenausstattung dar. Dies wurde dazu genutzt, das Produktangebot zu gliedern und den Kunden eine bessere Orientierung zu ermöglichen.

Nun gelangt man nach barrierefreiem Eintritt durch eine automatische Schiebetür zunächst in den Obst- und Gemüse-Bereich. Daran schließt ein Durchgang mit Spirituosen, italienischen Spezialitäten und einer Auswahl an Kaffee- und Teesorten an. Den hinteren Bereich des Ladens teilen sich das Metzgerei-, Brot- und Käsesortiment.

Im Ladendesign dominieren natürlich-frische Materialien und Farben. So ist der Obst- und Gemüsebereich überwiegend in Weiß gehalten und mit hellen Holzregalbrettern wie auch einer größeren Wareninsel versehen. Die Arbeitsflächen der Thekenanlagen sind aus grau-braun melierter Optik, deren Farbton sich in der Bestuhlung wiederfindet. Dieser dunklere Habitus sowie die hellrote Wandfarbe aus der Eingangszone spiegeln sich im Verkaufsbereich der Backwaren,

die mit verschiedenen Käsesorten, Wurst- und Fleischerzeugnissen präsentiert werden.

Fototapeten öffnen den Blick

"Eyecatcher sind die drei Fototapeten. Diese lassen die doch eher kleinen Räumlichkeiten optisch größer erscheinen", erklärt Dietmar Ostertag, verantwortlicher Innenarchitekt von bfm Ladenbau, den Einsatz visueller Medienelemente. "Außerdem kommt durch die unterschiedliche Produktpräsentation in Form von offener Obsttheke, aneinander gereihten Regalsystemen und den Glastheken die Ware besonders vorteilhaft zur Geltung."

Ergänzt wird das Angebot der Familie Biebach um eine zentral gelegene kleine Bar mit vier Hockern, an der sich bei gemütlicher Runde Köstlichkeiten probieren lassen. Im Außenbereich laden mehrere Holzfass-Stehtische zum Genuss von Kaffee oder Sekt ein. "Kundendialog und Feedback sind uns sehr wichtig", so Ronald Biebach über die Unternehmensphilosophie. "Kunden sollen sich gut aufgeho-

"Kunden sollen sich gut aufgehoben fühlen. Ihre Anregungen und Wünsche wahrzunehmen, ist für uns Voraussetzung, um mit Qualität zu überzeugen."

Obst und Gemüse kommen täglich frisch vom Großmarkt. Das Brot stammt von der Öko-Hofpfisterei, München. Als besonderes Angebot stellt das Team Geschenkkörbe in allen Preislagen zusammen. Das Fruchtkörble ist über Bundesstraße und S-Bahn gut erreichbar., es stehen ausreichend Parkmöglichkeiten bereit. red | afz 24/2017