

Ladenbau

Stets auf neuem Stand

UMBAU UND EXPANSION

Der am 15. Juni 1908 von Theodor und Minna Luther gegründete, oberfränkische Familienbetrieb wird heute von Ralf Luther in dritter und Christian Luther in vierter Generation geführt. Im Verlauf der Unternehmensgeschichte erfolgten immer wieder Modernisierungen in Läden und Produktion – zuletzt 1991 als Erweiterung des Produktionsbetriebs und 1996 durch die Vergrößerung und den umfangreichen Umbau des Hauptgeschäfts in der Neustadter Marienstraße. mm | afz 5/2017

Fränkische Spezialitäten

SORTIMENT

Die Luthers beziehen ihr Schweinefleisch von einem Großschlächter in Bamberg, Rindfleisch aus Bayreuth. Das Fleischsortiment stammt zu 95 Prozent aus eigener Herstellung, zugekauft werden lediglich Produkte aus Putenfleisch. Zu den Rennern in der Theke zählen die Fränkische Rostbratwurst im Original-Schweinsbändeldarm, Rauchpeitschen und Saftwürstchen. Besonders gepflegt wird auch das fränkische Kochwurstsortiment in Naturdarm, darunter Weißer Presssack, Land-Rot- und Delikatess-Leberwurst. mm | afz 5/2017

Brotzeiten nach Wahl

FRÜHSTÜCKSGESCHÄFT

Natürlich gibt es beim „Luther“ in Rödentel zur Brotzeit auch eine frisch belegte Leberkäsemmel oder ein Schinkenbrötchen. Wer lieber ausgiebig frühstückt, wählt zwischen vier Angeboten: Der „Klassiker“ zu 5,95 Euro beinhaltet Kaffee oder Tee, zwei Brötchen, Butter, Marmelade oder Honig, Käse und Kochschinken. Für 3,95 Euro gibt es den „Franzosen“ mit Milchkaffee, Croissant, Butter oder Nutella. Zum „Vitalen“ werden Cappuccino, ein Mehrkornbrötchen, Frischkäse, Truthahnbrustaufschnitt, frisches Obst und Orangensaft (6,95 Euro). „Gourmets“ bestellen die gleichnamige Version zu 9,95 Euro mit Cappuccino, Piccolo-Sekt, Orangensaft, Brötchen, Croissant, Räucherlachs, Frischkäse und Rührei. mm | afz 5/2017



Chillen wie im Wohnzimmer: In der vom übrigen Verzehrereich abgeteilten Lounge machen es sich die Gäste auf Couches und Sesseln bequem.

Die Lounge ist der neue Treffpunkt

Eine positive Standortanalyse motiviert Ralf und Christian Luther aus Neustadt in Oberfranken, ihren Filialstandort in Rödentel zu erhalten, sich aber mit einer mutigen Investition ganz frisch und modern aufzustellen.

RÖDENTAL
MONIKA MATHES



bleibt bloß da und macht etwas Neues!“ Diesen Appell seiner Kunden ließen Metzgermeister Ralf Luther und sein Sohn Christian aus Neustadt bei Coburg nicht ungehört.

Denn als Rewe den erst vor neun Jahren bezogenen Markt im oberfränkischen Rödentel aufgab, flatterte ihnen als Mieter die Kündigung ins Haus. Nach dem Grund für die Entscheidung des Lebensmittel-einzelhandelskonzerns befragt, vermutet Luther senior: „Expansion – sie suchen ja ständig neue Standorte.“ Außerdem wolle Rewe die Fleischabteilungen grundsätzlich nicht mehr untervermieten. „Es ist wohl Firmenphilosophie, dass die privaten Metzger und ihre Produkte zugunsten der hauseigenen Marke Brandenburg weichen müssen“, fügt der 59-Jährige hinzu.

Neben dem Wunsch ihrer Kunden spornte der Erfolg der Filiale

Rödentel die Luthers an, vor Ort zu bleiben. Dafür gab es schließlich weitere gute Gründe: die entstandene Versorgungslücke mit Fleisch und Fleischwaren schließen, die Produktion am circa fünf Kilometer entfernten Neustadter Stammsitz auslasten und soziale Verantwortung für die Mitarbeiter tragen. Den größten Anreiz lieferte allerdings eine Standortanalyse: Sie prognostizierte für ein in der 13000-Einwohner-Stadt gelegenes Fachgeschäft eine überdurchschnittliche Einkaufshäufigkeit und dem gesamten Umkreis eine vorzügliche Kaufkraft.

„Wenn wir was machen, dann muss es ordentlich sein“, wurde zum Leitsatz der Luther'schen Planung. Für die Unternehmer kam es daher nicht in Frage, „irgendwo eine gebrauchte Theke hineinzustellen, damit die Kunden irgendwie versorgt sind“. Ein gemeinsam mit einem Handwerksbäcker betriebener Kombiladen schwebte ihnen da schon eher vor. Die Suche nach einem geeigneten Partner aus der bakenden Zukunft gestaltete sich aller-

dings zunächst schwierig: Der eine sagte aus Altersgründen und wegen eines fehlenden Nachfolgers ab, dem anderen mangelte es an den nötigen Kapazitäten in seiner Backstube oder an qualifiziertem Personal. „Und dann gab es auch den einen oder anderen, der als Untermieter für uns nicht in Frage kam“, räumt Ralf Luther ein. Er besann sich auf die Ergebnisse der Standortanalyse und entschied: „Wir machen's allein.“

Nach diesem Entschluss – gültig für Investition und Mietzahlung – hielten Vater und Sohn Ansschau nach einem für ihre Ansprüche geeigneten Objekt. Schräg gegenüber,

nur 200 Meter Luftlinie vom früheren Supermarkt-Standort wurden sie fündig. Das Gebäude mit rund 450 qm Grundfläche, vermietet an ein Maschinenbauunternehmen, wurde zum 1. Juli 2016 frei. Die Luthers erhielten den Zuschlag.

Juristisch hieb- und stichfest

Bereits vor dem Umbau wussten beide um den erheblichen Umfang der Investition und pochten auf eine hieb- und stichfeste Ausgestaltung des Vertragsinhalts. „Wir haben einen Rechtsanwalt, einen Insolvenz-fachanwalt und Notare bemüht, damit wir juristisch auf der sicheren Seite sind“, berichtet der Senior. Der danach mit dem Eigentümer abgeschlossene Mietvertrag läuft auf zehn Jahre und beinhaltet eine Kaufoption. Bereits zu Mietbeginn wurde ein Kaufpreis für diesen Zeitpunkt festgelegt. Dabei handelt es sich um eine einseitige Option: Luthers können kaufen oder weitermieten – oder eben keine von beiden Möglichkeiten wahrnehmen.

Danach hieß es, sich bis zur Rewe-Schließung am 15. Oktober mit

Der Mietvertrag enthält eine Kaufoption. Damit sind die Unternehmer auf der sicheren Seite.

dem Umbau zu spaten. Gerade fürs Planen war die Zeit recht knapp bemessen. Ralf Luther: „Normalerweise hätten wir dafür mindestens zwei Monate Vorlauf gebraucht, aber unser Architekt hat die Baustelle hervorragend beaufsichtigt und koordiniert.“ Für den Innenausbau verpflichteten die Bauherren bfm aus Lorch. Gemeinsam mit Florian Hamberger, dem Projektverantwortlichen des Ladenbauers, fand man mit einer großzügig angelegten Metzger-Bäcker-Kombination inklusive Sitzgelegenheiten, Sandwich- und Kuchentheke sowie entsprechender Küchenausstattung im Hintergrund die ideale Lösung. Brot, Brötchen, Kuchen und Torten



Es kam für uns nicht in Frage, irgendwo eine gebrauchte Theke hineinzustellen.

Ralf Luther, Fleischermeister

werden von einem örtlichen Bäcker geliefert, der wöchentliche Rechnungen schreibt. Er hat sich sogar bereit erklärt, Luthers Fachverkäuferinnen in Warenkunde und sachgerechter Verpackung zu schulen. „Unser Team ist zwar in unserem Bereich spitze und sehr versiert, aber speziell bei den Backwaren bedarf es doch spezieller Griffe und Fertigkeiten, die noch geübt werden müssen“, berichtet der Fleischermeister.

Für das Interieur hatte Experte Hamberger eine geniale Idee: Zusätzlich zu den insgesamt 32 Sitzplätzen im Verzehrereich laden gemütliche Couches und Sessel in der Metzger-Lounge – sogar mit schriftlich-angenzwinkender Aufforderung in geschwungenen Lettern an der Wand – zum „Abhängen“ ein. Mit dem Windfang nahe der automatischen Eingangstür wird das Areal von der Imbisszone etwas abgeschirmt.

Beim Ladendesign wählten die Luthers warme, natürliche Farbtöne sowie unterschiedliche helle und dunkle Hölzer und Holzoptiken. Den Boden belegten die Handwerker mit pflegeleichtem und trittkomfortablem Kunststoff in lebhaft-dunkelbraunen Farbakzenten im Sitzbereich und mit hellgrauen, leicht marmorierten Fliesen in der Verkaufszone. Der Personalbereich wurde mit einem strukturierten und gleichzeitig rutschhemmenden Belag ausgestattet. Zwei an der Rückwand platzierte TV-Monitore sorgen für zeitgemäße Kundeninformation. Langgestreckte Fensterfronten an zwei Seiten des Gebäudes gewährleisten reichlich Tageslichteinfall, so dass eine helle und freundliche Einkaufsatmosphäre entsteht. Das individuell gestaltete Beleuchtungssystem, das Büro mit LED-Spots und dezent-modernen Hängelampen konzipiert hat, rundet das Erscheinungsbild harmonisch ab. Von außen weist der langgestreckte Bau ein modernes und funktionelles Erscheinungsbild auf. Hier sind ausreichend Parkmöglichkeiten vorhanden – sowie Raum für weitere Sitzgelegenheiten. „Un-

sere Terrasse wollen wir im Frühjahr in Betrieb nehmen“, kündigt der Seniorchef an.

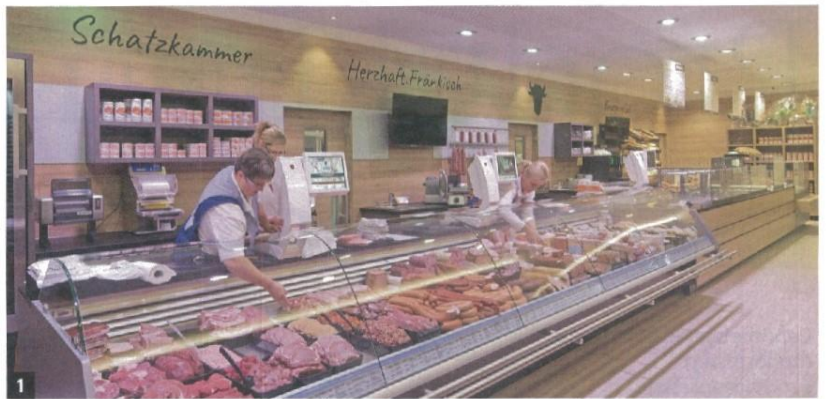
Die imposante Thekenanlage der neuen Filiale ist insgesamt knapp 13 Meter lang, 5,50 Meter davon sind mit abgerundeter Verglasung ausgestattet und für die Präsentation von Fleisch und Fleischwaren vorgesehen. Daran schließen sich mit knapp acht Metern Länge und senkrechter Verglasung der Bereich mit Kassen, Heiße Theke, Snack-Kühlwanne und Snack-Counter sowie die Bäckertheke an. Das Imbissangebot umfasst neben dem obligatorischen Sortiment auch fertig zusammengestellte Salatvarianten und den beliebten Metzgerburger. Die täglich wechselnden Mittagsmenus werden in der Küche direkt vor Ort zubereitet. Auf der Karte stehen beispielsweise Kaiserroulade mit Rotkraut und Thüringer Klößen oder ein frischer Gemüseeintopf mit Rindfleisch. Die Speisekarte propagiert das Fachgeschäft per Deckenhänger im Laden sowie auf der Unternehmens-Webseite. Morgens zwischen sieben und elf Uhr erleichtern vier Standard-Angebote die Auswahl beim Frühstück: Der „Klassiker“, der „Franzose“, das „Vitale“ und der „Gourmet“. „Trotzdem bleiben wir flexibel“, verrät der Chef. Wer lieber mit einer herzhaften Brotzeit in den Tag starten möchte, kann also auch eine frisch belegte Leberkäs-Semmel oder ein Schinkenbrötchen ordern. Beim Kaffee setzen die Luthers auf eine etablierte österreichische Marke in Kombination mit einem Profivollautomat von Franke. Der bereitet sowohl das klassische Heißgetränk ohne viel Schnickschnack als auch Spezialitäten wie Cappuccino, Latte Macchiato und Espresso zu.

Reichlich Ideen fürs Aktionsjahr

Insgesamt 14 Mitarbeiter setzt Luther am Standort in Rödental ein. Ein Koch, eine Beiköchin sowie zwei Reinigungskräfte und eine Verkäuferin, die sich hauptsächlich um die Backwaren kümmert, kamen neu hinzu. Das Teckenteam arbeitet zeitversetzt, denn die Filiale ist von Montag bis Samstag von sieben bis 19 Uhr geöffnet. „Wir haben die Erfahrung gemacht, dass die Samstagnachmittage vor allem während der Grillsaison stark frequentiert sind“, erklärt der Chef. „Und wenn sich erst einmal kürzere Öffnungszeiten als die aktuellen in den Köpfen der Kunden etabliert haben, bekommt man sie im Fall einer Erweiterung nur ganz schwer wieder heraus.“

Was den Erfolg des neuen Standorts angeht, sind die beiden Unternehmer sehr zufrieden: „Wir haben den Umsatz, den wir im Rewe-Markt hatten, sofort erreicht – und das Backwarengeschäft kommt noch obendrauf. Aber das Ganze ist noch nicht dort, wo es sein muss.“ Um die Attraktivität zu steigern, haben Vater und Sohn jede Menge Ideen. Im Frühjahr soll zunächst ein Untermieter für den bislang nicht genutzten Teil des Verkaufsraums gesucht werden. Noch mehr Frequenz versprechen sie sich von Grillseminaren, Cocktail-Abenden, einem Auftritt von Christian Luthers Rockband und natürlich vom diesjährigen 500. Reformationsjubiläum. Kombiniert mit dem Firmennamen eignet sich das für eine werbliche Nutzung eigentlich perfekt. | a/z 5/2017

www.luther-fleischwaren.de



1 Die imposante Thekenanlage der neuen Filiale ist insgesamt knapp 13 Meter lang.
2 Von außen weist der langgestreckte Bau ein modernes und funktionelles Design auf.
3 Brot, Brötchen, Kuchen und Torten werden von einem örtlichen Handwerksbäcker auf Rechnung geliefert.
4 Als „Schatzkammer“ präsentiert sich der neue Schrank für Dry-Aged-Beef. Fotos: Luther



5 Semmel zum Frühstück gibt's auch mit individuellem Wunschbelag. 6 Insgesamt 32 Sitzplätze laden im Verzehrereich zum Verweilen ein. 7 Ralf Luther (5.v.l.) mit Sohn Christian und Ehefrau Michaela (links daneben) mit ihrem Team in der neuen Filiale in Rödental.