



Echtes erleben

Individuelles Design, funktionelle Technik und eine emotionale Ansprache müssen beim Ladenbau so miteinander in Einklang gebracht werden, dass sich Kunden aller Art wohlfühlen und gerne wiederkommen.

Weil die Welt immer digitaler wird und die Flut an Informationen zunehmend undurchsichtiger, schätzen viele Menschen ein ehrliches, persönliches und informatives Beratungsgespräch – vor allem im Fleischerhandwerk. Dabei gibt es auch hier längst digitale Elemente wie LED-Flatscreens mit visualisierten Ernährungstipps oder Rezeptvorschlägen sowie Bestell-Apps. Im Hintergrund vermitteln ein Facebook-, Instagram- oder TikTok-Account aktuelle Wochenangebote und Rezepte oder weisen auf spezielle Aktionen hin und locken so junge und neue Kundschaft ins Geschäft. Stimmt dann noch das Ambiente im Laden, kommt auch diese gerne wieder. Für den Ladenbau gilt: Technik und Design sind gleichwertig wichtige Elemente.

Steht ein Um- oder Neubau an, sind die Ansprüche an den Ladenbauer in der Regel hoch. Denn: Schon bei der Planung müssen die Arbeitsabläufe des jeweiligen Betriebes berücksichtigt sowie optimale Kühlbedingungen für die unterschiedlichen Waren

bedacht werden. Hinzu kommen das Storytelling in Form emotionaler Bilder der Metzgerfamilie oder der Produkte – digital und analog – eine ansprechende und verkaufsfördernde Produktpräsentation sowie individuelle Wünsche. Aufgrund des Fachkräftemangels rücken zudem personalfreie und autonome Verkaufsbereiche oder Containerlösungen in den Fokus. Nachfolgend werden einige ausgewählte realisierte Projekte unterschiedlicher Ladenbauprofis vorgestellt:

Metzgerei & Partyservice Baumhauer, Schwäbisch Gmünd

Auf dem Schwäbisch Gmünder Gügling bekam der Partyservice der Metzgerei Baumhauer ein neues, großzügiges Zuhause und empfängt darüber hinaus im einladenden Bistro-Bereich täglich viele Hungrige aus der Umgebung. „Das Bistro ist der Burner“, freut sich der bfm-Innenarchitekt und Verkaufsberater Dietmar

Foto: bfm Ladenbau



In wasserlosen Heißtheken und anderen Theken werden die Speisen ihren unterschiedlichen Anforderungen entsprechend präsentiert.

Ostertag. Mit Ute und Dieter Baumhauer hat er den Neubau begleitet. Die Zusammenarbeit loben beide als „sehr gut und sehr kompetent“. Alle mitwirkenden Gewerke, sind sie sich einig, haben hier Großes geschaffen.

Damit sieht sich Dieter Baumhauer in einer langen Tradition seiner Familie. „In den Anfängen war bei Metzgereien immer ein Gasthaus dabei“, verweist er auf die Geschichte. Und so gehört auch zu seiner seit über 100 Jahren bestehenden Metzgerei das neuzeitliche Pendant des Gasthauses – ein Partyservice. Dieser wurde immer stärker nachgefragt und zum starken Standbein, so dass die Arbeitsräume für das Catering ausgelagert werden mussten, um mehr Platz zu schaffen. Ursprünglich war nur die Auslagerung geplant; dass ein großzügiger Bistro-Bereich hinzugekommen ist, ist auch dem Standort im Gewerbegebiet geschuldet, der eine hohe Besucherfrequenz verspricht. Drei Gerichte, eines davon vegetarisch, umfasst der täglich wechselnde Speiseplan. Zusätzlich können Klassiker wie Leberkäse, Fleischküchle oder Hähnchenschlegel vor Ort verzehrt oder mitgenommen werden.

Zum Wohlfühlen gehört neben den Speisen die einladende Gestaltung des Sitzbereiches. Sitzgelegenheiten auf verschiedenen Ebenen, bunte Stoffe und viel Holzoptik sorgen für Gemütlichkeit. Holzvertäfelte Nischen mit Geweihen bieten gleichermaßen Privatsphäre wie sie das Thema Jagd aufgreifen, das Dieter Baumhauer als begeistertem Jäger am Herzen liegt. Ein besonderer Kniff sind raumtrennende Stelen, die den Gästen je nach Winkel Einblicke in den Thekenbereich bieten. Der Raumtrenner greift so nicht nur das Element der Stelen vor dem Gebäude auf und schafft eine Verbindung von außen nach innen. Er verleiht dem Innenraum auch viel Dynamik. Dahinter werden die warmen Gerichte in wasserlosen Heißtheken von *bfm Ladenbau* angeboten. Sie können jedes Produkt je nach den unterschiedlichen Anforderungen perfekt warmhalten, da die Temperatur jedes einzelne GN separat eingestellt und angepasst werden kann. Kühlelemente für Snacks, Salate und

Zum Wohlfühlen gehört neben den Speisen eine einladende Gestaltung des Ladens.

Desserts ergänzen das Angebot. Für geschlossene Veranstaltungen zahlt es sich aus, dass alle Theken auch im SB-Betrieb genutzt werden können. Eine ideale Ergänzung also zur Metzgerei, die das Ehepaar in vierter Generation betreibt. Neben den Wildspezialitäten sind es vor allem viele Produkte aus Eigenproduktion und der regionale Bezug zu den umliegenden Bauern, die die Metzgerei auszeichnen. Und natürlich das Catering, das jährlich mehr als 400 Veranstaltungen mit leckeren Speisen versorgt.

Metzgerei Nigg, Terlan/Südtirol

Schon vor über 40 Jahren stand *Schweitzer* der Familie Nigg beim Geschäftsumbau beratend zur Seite. Nun erneuerten beide Partner ihr Engagement mit einer neuen Metzgerei. Die Geschichte der Dorfmetzgerei Nigg reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück: Seit jeher stehe der 60 m² große Familienbetrieb für Qualität und Herzlichkeit. Mit der Neugestaltung der Verkaufsfläche, Teilen der Außenfassade und der Neuinterpretation des Logos wurde die Zusammenarbeit nun erfolgreich weitergeführt.

Für die Inhaberfamilie wurden ein aussagekräftiges Designkonzept und ein Layout erarbeitet, das die täglichen Arbeitsabläufe unterstützt und die Geschäftsfläche optimal ausschöpft. Das Store-Design zeichnet sich durch einen charmanten Mix aus moderner

Leichtigkeit und romantischem Landhausstil aus. Dekorative Holzelemente und hochwertige Materialien rücken die Produkte und das Handwerk in den Fokus. Optimierte Arbeitsabläufe dank Layout und maßgeschneiderten Kühlmöbeln: In enger Kooperation entstand ein durchdachtes Konzept, das ein perfektes

Handling hinter der Theke zulässt und zeitgleich den Kunden und das Produkt in den Mittelpunkt stellt. Individuell gefertigte Möbel und Kühlelemente sorgen nicht nur eine hohe Funktionalität, sondern schaffen auch Platz für neue Arbeitsflächen. Der neu integrierte Familienstammbaum sowie Erinnerungsstücke aus dem Bestandsinterieur lassen Tradition und Werte weiterhin Teil der Markenidentität sein. Zwei weitere Highlights sind das französisch anmutende Vintage-Schaufenster aus Holz, das den Raum nach



WILLKOMMEN
in der Produktdatenbank von HAGOLA

- ⚡ umfangreiche Informationen zu allen Artikeln – inklusive Ersatzteilen
- ⚡ öffentlich: Bildmaterial, PDF-Zeichnungen und Ausschreibungstexte
- ⚡ zusätzlich für Fachhändler: CAD-Daten und Listenpreise
- ⚡ digital, tagsaktuell, einfach und übersichtlich – für effiziente Planungen und schnellen Service
- ⚡ für den Zugang als Fachhändler einfach online registrierten

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Tel.: 04444 201 0 | info@hagola.de

SCAN MICHE



