



„Wurst aus dr Dos!“

Mit einem Neubau machte die Ellwanger Metzgerei Bühler einen mutigen Schritt in die Zukunft.



Dosen, Dosen, Dosen“, antwortet bfm-Fachberater Florian Hamberger, wenn er nach der Metzgerei Bühler gefragt wird und was sie auszeichnet. Dosen sind das Aushängeschild, der Ursprung und die Essenz der Metzgerei aus dem Ostalbkreis. Schon ihr Gründer Vitus Bühler hat mit 18 Jahren 1973 – im Keller seines Elternhauses – begonnen, sich auf Dosen und Konserven zu spezialisieren. 1986 eröffnete der gelernte Metzger seine eigene Metzgerei, die heute von seinem Sohn Christian Bühler und dessen Ehefrau Sandra geführt wird. Doch über die Jahre wurde immer deutlicher, dass die Kapazitätsgrenzen des alten Ladens erreicht waren. Zumal dieser gute 30 Jahre auf dem Buckel hatte. Also entschloss man sich 2018 zum großen Neubau. Drei Jahre Planungs-, Vorbereitungs-, Genehmigungs- und Bauzeit vergingen. Nun ist der Neubau in Betrieb und ein wahres Schmuckstück, in dem gleich mehrere Funktionen vereint werden.

Nicht nur Metzgerei

Der „Dosenmarkt“ findet hier Platz, ebenso wie der klassische Laden mit frischen Wurst- und Fleischwaren, Mittagsimbiss mit Sitzbereich und die hauseigene Produktion. Bei der Optik wurde auf zeitloses Wohlgefühl gesetzt. Moderne Elemente treffen auf Holz und Mikroement, der in einer speziellen Spachteltechnik aufgetragen wurde. Zurückhaltendes Schwarz bei den Verkleidungen und Lampen lenkt den Blick automatisch auf die Waren. Diese kommen in der bfm-Theke Free Spirit sowie in Wurstturm und den wasserlosen Imbissstheken zur Geltung.

In SB-Regalen, die von hinten befüllbar sind, warten die Wurstkonserven, ebenso wie Fertigprodukte, etwa Rindsrouladen, auf Käufer. Zudem wird das Sortiment um regionale Produkte, etwa Honig oder Kartoffeln erweitert, so dass die Kundschaft mehr einen Regionalmarkt, denn eine bloße Metzgerei betritt. Neben der Sortimentserweiterung ist der Einstieg ins Imbissgeschäft eine weitere große Veränderung, die mit dem Neubau einherging. Mehrere Tagesgerichte stehen auf der Speisekarte.

Mut wurde belohnt

Rund 50 Beschäftigte arbeiten in der Produktion, im Verkauf oder an den zwei Kassenplätzen. Bewusst wurde bei der Planung darauf geachtet, dass der Laden auch mit weniger Personal gut betrieben werden kann. Vor allem die Frische-Theke, so Sandra Bühlers Beobachtung, erfordert geschultes Personal. Dank des neuen Ladens erreichen sie sogar Initiativbewerbungen. Nicht nur die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind überzeugt, sondern auch die Kunden kommen gerne. „Der große Parkplatz ist immer gefüllt“, freut sich Sandra Bühler. Mit dem Abholfenster und einer Vorbestell-App haben ihre Kunden einen weiteren Weg, um schnell und einfach an ihre Waren zu kommen. Die meisten aber kommen in den Laden, genießen die lichten Sitzplätze am großen Fenster und die gemütliche Atmosphäre, zu der die Holzelemente, moderne Lampen und gepolsterte Sitzmöbel mit floralen Mustern beitragen. Der mutige Schritt zum Neubau hat sich ausgezahlt – getreu des Metzgerei-Mottos „Stark und groß, durch Wurst aus dr Dos!“

Fotos: bfm Ladenbau

www.bfm-ladenbau.de, www.partyservice-buehler.de red
SÜFFA: Halle 7, Stand B 20



VICTORINOX

FIBROX DUAL GRIP SCHWEIZER MESSER FÜR DEN PROFI



FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884