

Fleischkompetenz in Meierei

Aichinger plant und baut Genuss-Meierei in Villach:
Ambiente im XXL-Format.



Hochwertige regionale Produkte, angeboten zwischen einer Tankstelle und einem Lagerhaus in einem Gewerbegebiet? Ja, das ist das Erfolgskonzept der Genuss-Meierei in Villach. Für **Karnerta**, Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren und von frischen Teigwaren für gewerbliche und private Kunden, ist das räumliche Miteinander mit dem Partner **Kärntnermilch** eine Win-win-Situation. „Wir schaffen gegenseitig Frequenz und ein in Villach einmaliges Einkaufserlebnis für unsere hochwertigen regionalen Produkte aus Kärnten“, erklärt Manuel Merlin, Filialmanager bei Karnerta. Er verantwortet die vier zusammen mit Kärntnermilch betriebenen Standorte und den eigenen Fleischfachmarkt in Klagenfurt.

Neue Verkaufsbühne von Aichinger

Geplant und gebaut wurde der 350 m² große Shop von **Aichinger**. Die Spezialisten für die Raum- und Lichtinszenierung von handwerklichen Frischeprodukten und Hersteller von Theken haben bereits den Standort Hermagor geplant und ausgestattet. „Wir verstehen Ladenbau nicht nur als Laufmeter Regale und Theken, sondern als Verkaufsbühne, die alle Sinne des Kunden anspricht. Genuss soll zum Erlebnis werden“, betont Ernst Sommerauer, Vertriebsleiter von Aichinger in Österreich. Er hat das Projekt vom ersten Federstrich in der einjährigen Planungs- und der dreimonatigen Bauphase bis zur Eröffnung begleitet.

4,5 Meter hoher Käseturm

Trotz der Umgebung und der Größe ist es dem Team um Ernst Sommerauer gelungen, die Atmosphäre eines Hofladens im XXL-Format zu schaffen. Warmes Licht, dezente Spots, Altholz, heller Naturstein, ein großformatiges Monochrom-Foto an der Rückwand. Hingucker ist der 4,5 m hohe Käseturm an der Rückwand der Käsetheke.

Das Konzept orientiert sich an dem Trend, dass sich viele Konsumenten in Österreich eine Ausweitung des Angebots an regionalen Lebensmitteln im Lebensmittelhandel wünschen. „Wir bieten ein modernes, ansprechendes Ambiente, ausschließlich regionale Produkte und die Beratung durch qualifizierte Fachkräfte. Damit differenzieren wir uns vom Angebot im Lebensmittelhandel und füllen das Vakuum, das durch die zunehmende Aufgabe familiengeführter Fleischereien entsteht“, erklärt Manuel Merlin.

In der neuen Genuss-Meierei treffen Ursprünglichkeit und Regionalität auf Genuss und Innovation. Verführerisch werden an Bedien- und SB-Theken von Aichinger Backwaren, Molkereiprodukte, Käsespezialitäten von Kärntnermilch, Fleisch- und Wurst-Spezialitäten von Karnerta angeboten.

Fleischpräsentation vom Feinsten

Die in der zentralen Produktion von Karnerta in Klagenfurt zerlegten und hergestellten Fleisch- und Wurstprodukte werden in der Genuss-Meierei in der Kühltheke Sirius 3 von Aichinger angeboten. Die hochwertigen Prime-Cuts und das Dry-Aged-Beef werden im Aichinger SetPoint präsentiert. Die aufklappbare Glasvitrine schafft eine aufmerksamkeitsstarke Warenpräsentation. Zudem kann das ideale Klima für das Dry-Aged-Beef exakt eingestellt werden.

Dem Bedienbereich schließt sich direkt der SB-Bereich an. Im Aichinger Kühlmöbel TopSpot Mio+ werden auf drei Auslagen fertig portionierte, vakuumierte und bereits ausgezeichnete Fleisch- und Wurstspezialitäten angeboten. Zudem können auch Getränke oder verpackte Salate und Snacks aufmerksamkeitsstark präsentiert werden. Die hoch-effiziente Kältetechnik und die einzigartige Variabilität der Präsentationsformen ermöglichen es, gemeinsam in einem Kühlmöbel Produkte mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen betriebssicher, energieeffizient und HACCP-konform bis t_0 max. -6 °C zu präsentieren. Die Multitemperaturfähigkeit und die energieeffiziente Kühltechnik reduzieren bei gleichzeitig geringem Platzbedarf die Investitions- und Betriebskosten.

Gut gekühlt

Die halbhohen Kühlmöbel lassen sich wie bei der Genuss-Meierei nahtlos in den Verlauf der Aichinger Theken Sirius 3 integrieren. Das Design der neuen Kühlmöbelserie ist abgestimmt auf die bekannten Aichinger-Serien, kann aber auch mit individuellen Dekoren ausgestattet werden. Die neue Serie TopSpot Mio+ wird in zwei Auslagetiefen und fünf Modulbreiten angeboten. Somit ermöglichen 40 verschiedene Varianten die ideale nutzungs- und standortspezifische Auswahl.

Die Backwaren werden in der ARTline Bedientheke und im Panevari Brotregal präsentiert. Regionale Schmankerln werden schließlich im Imbissbereich mit 20 Sitzplätzen in der Heitheke

auf der Wärmeplatte Platte 64 appetitlich angerichtet. Der Imbiss wird von Kärntnermilch betrieben, die Fleischprodukte liefert Karnerta. Zudem stehen in Villach von regionalen Erzeugern Öle und Essig, Brotaufstriche, Konfitüren, Honig, Getreide- und Körnerprodukte und Wein in den Regalen.

Die Genuss-Meierei

Die Standorte der Genuss-Meierei werden von der Kärntnermilch, von Kärntner Fleisch und Karnerta gemeinsam betrieben. Bei der Molkereigenossenschaft sind 1.100 Landwirte Mitglied, die 65 Prozent der land- wirtschaftlichen Fläche Kärntens bewirtschaften.

Kärntner Fleisch ist eine bäuerliche Erzeuger- und Vermarktungsgemeinschaft, die jährlich 35.000 Ferkel, 40.000 Schweine und 41.000 Rinder schlachtet und verarbeitet. Karnerta erzeugt Fleisch- und Wurstprodukte, betreibt sieben Fachmärkte und sechs Niederlassungen für die Belieferung der Gastronomie. Zudem ist Karnerta Österreichs größter Produzent von frischen, gefüllten und gekochten Teigwaren.

Aichinger - The Best for Fresh Food on Stage

Aichinger ist einer der führenden Anbieter für kreatives Shop Design und innovative Qualitätsprodukte „Made in Germany“. Als Multispezialist schafft Aichinger emotionale Fresh-Food-Erlebniswelten, die Einkauf und Genuss verbinden. Multispezialist bedeutet: Kompetenzbündelung der Bereiche Ladenbau/Kühlmöbel, Lichtdesign und -konzepte von we-shoplight sowie digitale Lösungen für POS-Marketing und Filialmanagement von Shop-IQ. Das Aichinger-Versprechen:

„Erfolg lässt sich einrichten – analog und digital.“

Autor: Volker Simon



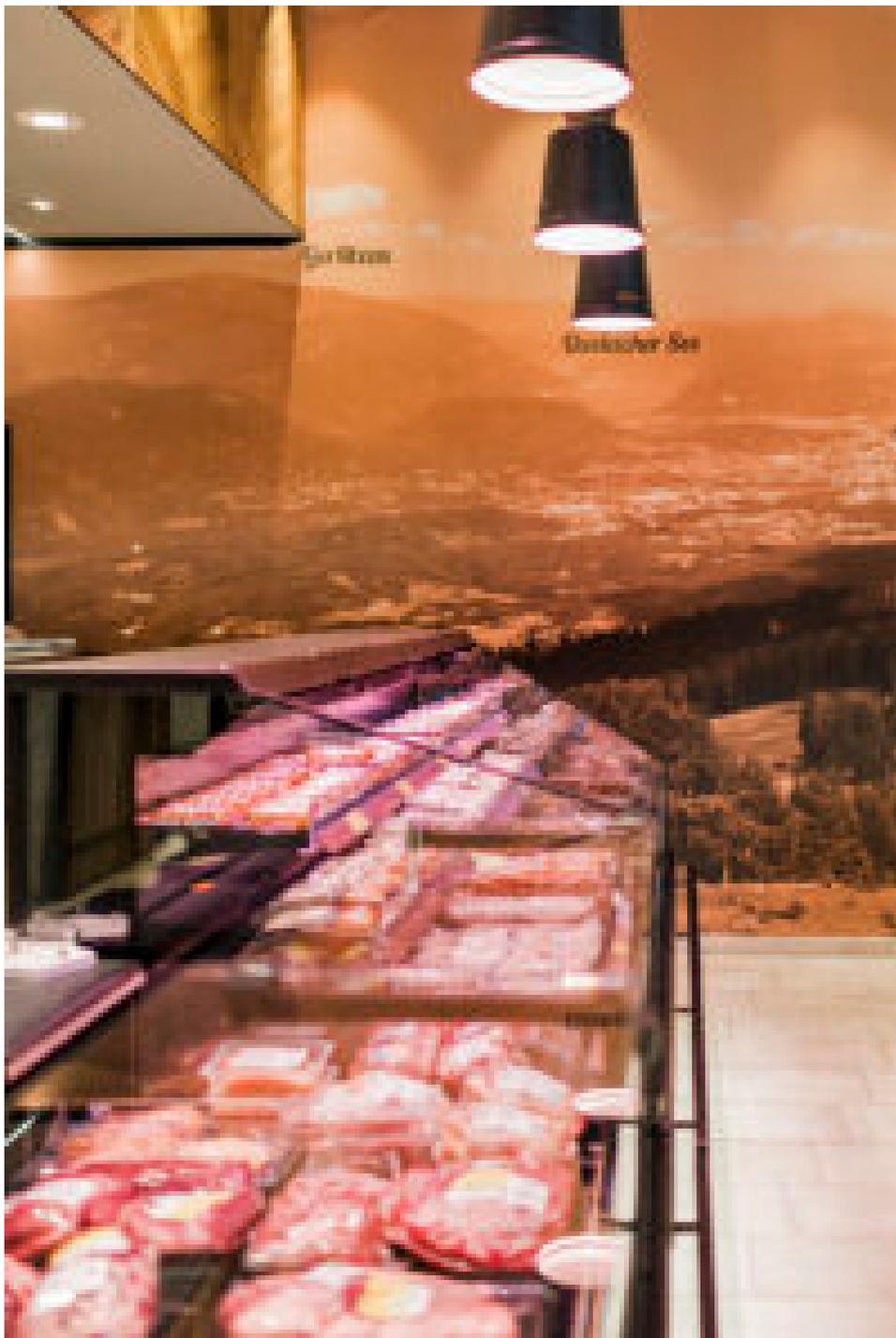
Die Genuss-Meierei in Villach: hochwertige regionale Produkte, angeboten zwischen einer Tankstelle und einem Lagerhaus in einem Gewerbegebiet (© Aichinger)



Regionale, frisch hergestellte Produkte, Fleisch- und Wurstwaren werden auf 350 m² Fläche angeboten. (© Aichinger)



KARNERTA bietet in der Genuss-Meierei an der Bedien- und SB-Theke Fleisch- und Wurstwaren und frische Teigwaren an. (© Aichinger)



Die Kühltheke SIRIUS 3 und die SB-Kühltheke TopSpotMIO+ von AICHINGER lassen sich nahtlos mit einer Blende in den Thekenverlauf integrieren. (© Aichinger)



Die Kühltheke SIRIUS 3 und die SB-Kühltheke TopSpotMIO+ von AICHINGER lassen sich nahtlos mit einer Blende in den Thekenverlauf integrieren. (© Aichinger)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at