

Ernst Sommerauer über Trends und Anforderungen im Ladenbau

Kommentar des Vertriebsleiters Österreich der Aichinger
Einrichtungsbau GmbH



Ernst Sommerauer von Aichinger Ladenbau im Interview zur Hybrid-Fleischrei Höller. © Beigestellt

Arbeitsplatzgestaltung

Der Laden muss die Kunden ansprechen, die Ware inszenieren, aber auch Arbeitsabläufe und Ergonomie für die Mitarbeitenden hinter der Theke und in der Arbeitsvorbereitung berücksichtigen.

Wo sind die Waagen positioniert, wie ist der Check-out organisiert? Ist genügend Platz für Schneidebretter und die Arbeitsvorbereitung? Ist der Bereich hinter der Theke so gestaltet, dass zwei Mitarbeitende aneinander vorbeikommen? Dies sind vermeintliche Selbstverständlichkeiten, allerdings reduzieren optimale Arbeitsabläufe und ergonomisch optimierte Arbeitsplätze das Konflikt- und Stresspotenzial für die Mitarbeitenden hinter der Theke – auch in Spitzenzeiten. Zudem sind die Mitarbeitenden dem Kunden zugewandter und verkaufen besser.

Mit zunehmendem Arbeitskräftemangel

gilt es, die vorbereitenden Tätigkeiten hinter die Theke zu holen. Damit sind die Mitarbeitenden flexibler einzusetzen. Zudem sind an den einsehbaren Arbeitsplätzen, die dem Kunden zugewandt sind, auch handwerkliche Tätigkeiten erlebbarer. Zukünftig gilt es, Abholstationen und smarte 24/7-SB-Lösungen in den Laden zu integrieren, um die Öffnungszeiten an den frequenzschwachen Tagen zu reduzieren und den Kunden ein adäquates Angebot machen zu können. Neben der Integration von Lösungen, um auch außerhalb der Öffnungszeiten Ware anbieten zu können, gewinnen flexible Thekenmodule an Bedeutung. Mit wenigen Handgriffen lässt sich der Glasaufsatz in der Thekenfront absenken. Damit wird an frequenzschwachen Tagen eine Bedientheke zu einer SB-Theke. Das reduziert den Wareneinsatz und die Personalressourcen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at