

## Ladenbau Hanke: Mit innovativen Verkaufs- und Ladenkonzepten auf der IFFA 2025

Ladenbau Hanke zeigt auf der IFFA in Frankfurt, wie moderne Verkaufs- und Ladenkonzepte die Zukunft der Branche prägen können. Besucher erhalten Einblicke in innovative Technologien und Strategien, um ihren Betrieb wirtschaftlicher, kundenfreundlicher und zukunftssicher aufzustellen.

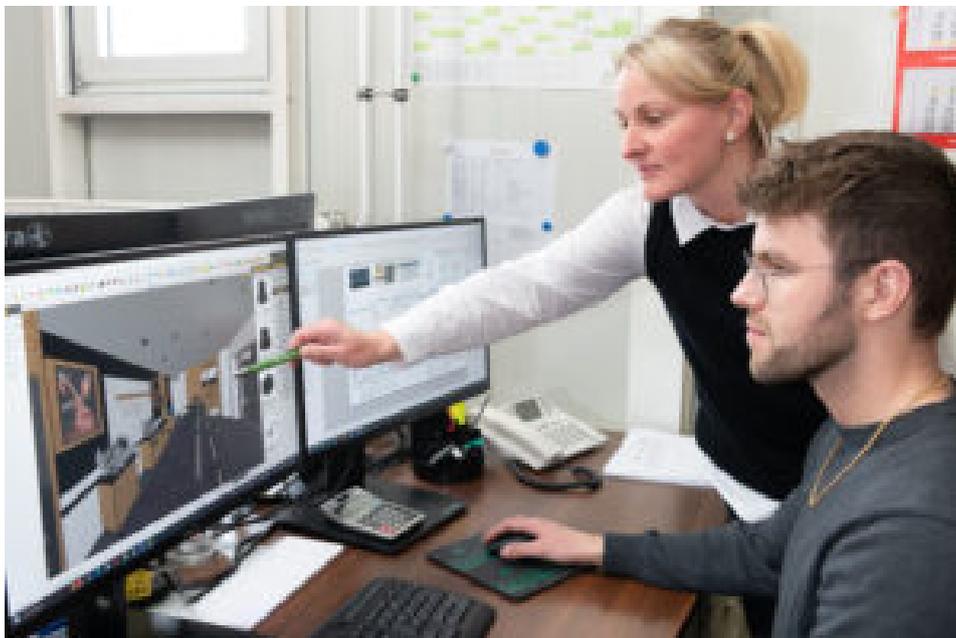


© Stefan Hanke

Die Fleischbranche steht vor Herausforderungen: Veränderte Kundenbedürfnisse, steigende Anforderungen an Effizienz und Fachkräftemangel verlangen nach zukunftsfähigen Lösungen. **Ladenbau Hanke** präsentiert Konzepte, die Metzgereien dabei unterstützen, moderne Verkaufsformen zu etablieren, digitale Lösungen zu integrieren und den Betrieb wirtschaftlich und nachhaltig zu gestalten.

## Hybridkonzepte: Flexibilität für mehr Effizienz

Eine Kombination aus Bedientheke und Selbstbedienung bietet die Möglichkeit, Abläufe effizienter zu gestalten und den Kundenkomfort zu erhöhen. Während die persönliche Beratung erhalten bleibt, ermöglicht die SB-Zone eine flexible Kundenbetreuung. Mit 24/7-SB-Lösungen können Fleischereien zudem neue Kundengruppen erschließen und außerhalb der Geschäftszeiten Umsätze generieren. Konzepte wie der Smart-Store machen den Einkauf unabhängig von Personalverfügbarkeiten und erweitern das Angebot auf digitale Kanäle. Digitale Vorbestellungen ermöglichen nahtlose Bestellabwicklung und verkürzen Wartezeiten. Ergänzend dazu sorgen CRM- und Newsletter-Systeme für personalisierte Kundenansprache und stärken die langfristige Bindung. Auch die Einarbeitung neuer Mitarbeiter wird mit digitalen Tools erleichtert: KI-gestützte Schulungen und Marketinglösungen helfen, Wissen effizient zu vermitteln und das Personal gezielt zu entlasten.



© Stefan Hanke

## Patentierte Kühltechnik für Frische und

## Effizienz

Ein weiteres Highlight am Messestand ist das patentierte Theken-Kühlsystem. Die Kombination aus Granit-Kältespeicher und kluger Luftführung sorgt für gleichmäßige Temperatur ohne Austrocknung der Ware. Dadurch bleibt die Qualität länger erhalten, während gleichzeitig Energieverbrauch und CO<sub>2</sub>-Emissionen gesenkt werden. Besonderes Augenmerk liegt auf der hygienischen Reinigung: Herausnehmbare Kühlgitter können einfach in der Spülmaschine gereinigt werden, wodurch der Arbeitsaufwand minimiert wird.

## Produktionsplanung für reibungslose Abläufe

Ein effizienter Betrieb beginnt mit einer durchdachten Produktions- und Hygienekonzeption. Ladenbau Hanke analysiert Betriebsabläufe und entwickelt Lösungen, die Arbeitsprozesse optimieren und gleichzeitig höchsten Hygienestandards gerecht werden. Dadurch wird nicht nur die Qualität der Produkte sichergestellt, sondern auch eine ergonomische und sichere Arbeitsumgebung für geschaffen. Um Metzgereibetriebe optimal für die Zukunft aufzustellen, kooperiert Hanke mit **Böhm.media**, dem Spezialisten für digitale Vertriebslösungen in der Fleischbranche. Das Angebot reicht von Apps und Online-Shops bis hin zu CRM-Systemen und Markenstrategien. **Thomas Hanke**, Geschäftsführer von **Ladenbau Hanke**, sieht die Kombination aus Innovation und Tradition als Schlüssel zum Erfolg: „Unsere Lösungen schaffen Zukunft für das Metzgerhandwerk. Mit einer Rundumbetreuung bringen wir mehr Flow in den Verkauf und machen Betriebe wieder attraktiv für Fachkräfte.“

### Ladenbau Hanke GmbH

- **IFFA: Halle 12.0, Stand E10**
- **[www.ladenbau-hanke.de](http://www.ladenbau-hanke.de)**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**