

Ernst Sommerauer von Aichinger Ladenbau: Heute schon die Zukunft einrichten!

Die Metzgerei Höller in Zöbern hat nach nur 20 Jahren den Laden umgebaut, um einen SB-Bereich erweitert und zur Straßenseite die Fassade geöffnet. Fleisch & Co sprach dazu mit Ernst Sommerauer, Leiter Vertrieb der Aichinger GmbH, der das Projekt geplant und ausgeführt hat.



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

Fleisch & Co: Die Metzgerei Höller betreibt nach dem

Umbau und der Erweiterung einen hybriden Laden in Bedienung und zur Selbstbedienung. Worauf war in der Planung besonders zu achten?

Ernst Sommerauer: „Die Familie **Höllner** agiert sehr weitsichtig, hat früh erkannt, dass es zunehmend schwieriger wird, genügend Mitarbeitende zu finden, um den Laden komplett in Bedienung zu betreiben. Bei der Planung des Flächenlayouts und der Fassade galt es, die Customer-Journey während der Öffnungszeiten mit Bedienung und der Öffnungszeiten ohne Mitarbeitende zu berücksichtigen. Zudem besteht die Möglichkeit, dass auch während der Öffnung mit Bedienung im SB-Bereich eingekauft werden kann. Deshalb wurde der Bereich mit 40 m² auch recht großzügig gestaltet.“



Zufriedene Gesichter bei Fleischerfamilie und Ladenbauprofi (v. l.): Stefan Höllner, Reinhard Gross - Aichinger Projektleiter, Magdalena & Karl Höllner. © HaRo

Fleisch & Co: Sie haben in einem früheren Interview in Fleisch & Co dafür plädiert, den Zugang und die Bezahlung in Smart-Stores möglichst barrierefrei und einfach zu gestalten. Wurde das umgesetzt?

Ernst Sommerauer: „Ja, die Familie Höllner hat sich für eine barrierefreie und kundenorientierte Lösung entschieden, die deshalb auch sehr gut angenommen wird. In der Schließzeit des Bedienbereichs erfolgt der Zugang mit einer Bankomatkarte. Bezahlt wird mit der Bankomatkarte oder an einem Bargeldautomaten.“

Fleisch & Co: Es wurde nicht nur den Laden umgebaut und erweitert, sondern auch die Fassade geöffnet. Warum haben Sie die aufwendige Maßnahme empfohlen?

Ernst Sommerauer: „Der Laden steht an einer stark befahrenen Bundesstraße. Mit der Glasfassade wird der Laden noch viel besser von Vorbeifahrenden wahrgenommen. Das barrierefreie Zugangs- und Bezahlkonzept des Smart-Stores brauchte zudem ein ‚Korrektiv‘. Die bodentiefen Glaselemente schaffen maximale Transparenz und verhindern zusammen mit den Überwachungskameras Vandalismus und Diebstahl.“



Im SB-Bereich in der Hybrid-Fleischerei Höller steht das neue TOPSpot ECOplus Kühlmöbel, das bis zu 55 Prozent weniger Energie benötigt als ein herkömmliches SB-Kühlmöbel.“ © Henry Gasselich

Fleisch & Co: Die Energieeffizienz von Kühltheken steht spätestens seit den stark gestiegenen Energiekosten im Fokus. Welche Lösungen zeichnen die Metzgerei Höller aus?

Ernst Sommerauer: „Die Familie Höller hat sich bereits vor 20 Jahren für eine zukunftsweisende Solekühlung entschieden. Dabei fließt die Sole direkt durch den Verdampfer und es werden keine Expansionsventile benötigt. Dazu wird eine sehr geringe Menge an Kältemittel – und diese nur außerhalb des Ladenlokales – benötigt, um die Sole zu kühlen. Unsere **Kühltheke Sirius®3** lässt sich neben der Solekühlung mit sämtlichen am Markt gängigen Kältemitteln betreiben: beispielsweise mit Kältemitteln, die im gesamten Kreislauf eingesetzt werden, zudem mit Lösungen mit dem Kältemittel

Propan und Wärmetauschern in der Theke, bei der die warme Energie über eine Sole nach dem Water-Loop-Prinzip nach außen geführt wird. Im SB-Bereich steht der neue TOPSpot ECOplus (siehe Bild oben), der bis zu 55 Prozent weniger Energie benötigt als ein herkömmliches SB-Kühlmöbel.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at