

## Fit für die Zukunft &#8211; mit Schrutka-Peukert

Nach einem turbulenten und insbesondere für das Lebensmittelhandwerk nicht immer erfreulichen Jahr 2022 startet Schrutka-Peukert mit brandneuen Produkten und starken Ideen für Metzger und Fleischer ins neue Jahr.



*Der Selbstläuferladen ist von 18:00 bis 7:00 Uhr morgens geöffnet.  
© Schrutka-Peukert*

## Schrutka-Peukert: Neue Produkte und Ideen für die Fleischbranche

Die bewährten Fleischereieinrichtungen von **Schrutka-Peukert**, dem renommierten Ladenbauer aus dem deutschen Klumbach stehen seit 1871 für 100 Prozent Eigenkonstruktion und Eigenfertigung im eigenen Werk und damit für vollständige gestalterische Freiheit ohne jegliche Einschränkungen. Mit perfekt sitzenden individuellen Ladenbaulösungen in bester Handwerksqualität, sauberen

Arbeitsabläufen hinter der Theke und cleveren Vermarktungs-Konzepten verschaffen die Experten von **Schrutka-Peukert** Ihren Kunden Alleinstellungsmerkmale und damit den entscheidenden Vorsprung am Markt. Auf den nächsten Seiten präsentieren wir drei Parade-Projekte, die die Kulmbacher Experten realisiert haben.

## **Der Selbstläuferladen: geringerer Personalbedarf, zufriedенere Kunden, mehr Umsatz**

In letzter Zeit ging es in den Gesprächen mit den Metzger- und Fleischern häufig um die gleichen Themen beziehungsweise Probleme: Personalmangel und schwindender Umsatz. Schrutka-Peukert hat sich intensiv mit dieser Problematik beschäftigt – und präsentiert jetzt als Lösung den Selbstläuferladen, der in der Splitstore-Ausführung den traditionellen Thekenverkauf und einen abtrennbaren Selbstbedienungs- und Selbstzahlbereich mit modernster Scantechnik in einem Laden kombiniert.



*Durch den Split-Store reduziert sich der Personalbedarf. © Schrutka-Peukert*

## **Die Vorteile**

**Handelswaren** und Fleisch- und Wurstprodukte ohne Beratungsbedarf können von den Kunden während der Öffnungszeiten selbst ausgewählt und bezahlt werden. Dadurch verringern sich Personalbedarf, Wartezeiten für die Kunden und die Arbeitsbelastung für das Personal im Laden.

**Clevere Ladenbaulösungen** ermöglichen die Abtrennung von Bedientheken und Selbstbedienungsbereich, dadurch kann der Selbstbedienungsbereich nach Ladenschluss geöffnet bleiben (auch rund um die Uhr).

Durch den **Split-Store** reduziert sich nicht nur der Personalbedarf, die Betreuung des Selbstbedienungsbereiches stellt dank einfacher Integration in die Warenwirtschaft auch geringere Anforderungen an das Personal als die Bedientheke.

## **Einkaufen ist 24 Stunden möglich**

Die Einbindung des Selbstbedienungsbereiches in die Warenwirtschaft funktioniert reibungslos. Zugang zum Laden nach Ladenschluss und Zahlung erfolgen über die Kundenregistrierung via EC-Karte, die zusammen mit dem installierten Kamera-Equipment Diebstahl praktisch ausschließt. Neben dem Splitstore bietet Schrutka-Peukert in ihrem Selbstläufer-Programm auch Stand-alone-Container oder Ministores an, die vollkommen ohne Verkaufspersonal zu betreiben sind.

Während der Ladenöffnungszeiten kann der Kunde an der Bedientheke oder im Selbstbedienungsbereich einkaufen. Nach Ladenschluss wird der Thekenbereich zugriffs- und einbruchssicher abgetrennt und dem Kunden steht nur der Selbstbedienungsbereich zur Verfügung.

## **Patentierte Premium-Meat-Ager-Salzreife-Kammer: Kein Trend sondern ein Statement für Handwerks- und Fleischqualität**

Jeder Anfang ist schwer, diese Erfahrung machten wir auch vor mehr als einem Jahrzehnt, bei der Entwicklung und Etablierung unserer Dry-Aging-Salzreifekammer PremiumMeatAger. Nach über 12 Jahren auf dem Markt, mehr als 100 europaweit verkauften PMAs und noch mehr zufriedenen Kunden, wissen wir, dass Dry Aging viel mehr als ein Trend geworden ist. Für viele Metzger/Fleischer ist es inzwischen unumstößlicher Nachweis ihres handwerklichen Könnens. Dabei ist der PMA weit mehr als ein **Dry-Aging**-Möbel. Es ist die einzige Dry-Aging-Kammer auf dem Markt, die ausschließlich mit Salz für die Hygiene im

Reifeprozess arbeitet. Keine UV-Lampen, keine Tricks, kein Sondermüll. Das einzige Abfallprodukt ist Salzwasser. Der Geschmack von salzgereiftem Fleisch spielt indes in einer völlig anderen Liga als Produkte aus herkömmlichen Dry-Aging-Möbeln. Das findet übrigens auch 2-Sterne-Koch Alexander Herrmann, der inzwischen auch in der Sterne-Küche auf Fleisch aus der PMA schwört.



*Die Premium Meat Salzreife-Kammer ist einzigartig. © Schrutka-Peukert Goritschnigg*

## **Wow-Effekt für Ihre Kunden**

Das eigentliche Highlight für Ihre Kunden ist natürlich die echte Salzwand, die neben der Hygiene und dem Geschmack vor allem auch für den optischen Aha-Effekt im Verkaufsraum sorgt. Immer entsprechend der räumlichen Gegebenheiten auf Maß gefertigt und auf bis zu drei Seiten verglast ist der PMA mit seiner einmalig hochwertigen Optik und der honiggelben Echtsalzwand das Highlight in jedem Metzgerei - oder Fleischereifachgeschäft. Damit Sie das volle Potential des PMA ausschöpfen können und Ihr Personal über alle wichtigen Regeln im Umgang mit der Salzreife-Kammer Bescheid weiß, bieten wir übrigens standardmäßig nach der Inbetriebnahme einen Tagesworkshop bei Ihnen vor Ort mit unserem erfahrenen Metzgermeister und Fleischexperten an.

## **Ergo-Kühltheke: Spass und weniger Ausfallzeiten bei der Arbeit. Weniger**

# Energieverbrauch. Gewohnt hohe Warenschonung

Neben dem Personalmangel sind in der Metzger- und Fleischerbranche häufig hohe Krankenstände bei den Mitarbeiter:innen im Verkauf zu beobachten. **Schrutka-Peukert** hat sich auch zu diesem Problem Gedanken gemacht, wie das bestehende Personal geschont und neues leichter angeworben werden kann. Herausgekommen ist die ERGO-Kühltheke, deren Korpus dank kompakterer Anordnung der Kühltechnik und neuer platzsparender und dennoch leistungsfähigerer Komponenten deutlich schmäler ist als bisher. Insgesamt ist die neue ERGO-Theke – egal, ob Kipp- oder Hebeglasaufsatz – bis zu 15 cm schlanker als der Vorgänger.



*Wenn das Ladengeschäft nach Norden ausgerichtet ist, kann der PMA auch direkt im Schaufenster installiert werden. Die Optik spricht für sich. © Schrutka-Peukert*

## Keine Rückenschmerzen mehr

Durch die ebenfalls neue konstruktive Erhöhung der Auslagefläche, dank derer das Personal nicht mehr so tief „hinuntergreifen“ muss, ist die Verbesserung in der Praxis noch einmal deutlich beeindruckender, als es Zahlenvergleiche in der Theorie beschreiben können. Die Problematik des „Hineinlegen-Müssen“ insbesondere bei Mitarbeitern mit geringer Körpergröße gehören endgültig der Vergangenheit an. Rückenschmerzen und andere orthopädische Probleme wird die neue ERGO-Theke merklich entgegenwirken.

## **Weniger Energieverbrauch**

Dabei verbraucht sie u. a. dank höherer Einspritztemperatur deutlich weniger Energie als bisher. Verarbeitung und Funktionalität befinden sich dabei unverändert auf dem seit vielen Jahrzehnten gewohnt hohem Schrutka-Peukert-Niveau. Um dies zu untermauern gibt es übrigens ab diesem Jahr zusätzlich 20 Jahre Garantie auf verschiedene Thekenkomponenten.

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