Groß gedacht. Groß gemacht: Das neue Genusssimperium Gross Genuss in Feistritztal

Gernot Groß hat in nur 15 Jahren ein Genussimperium geschaffen, für das andere Generationen brauchen. Mit Präzision, Fachwissen und einem starken Netzwerk verwandelte er einen alten Restaurationsbetrieb in einen modernen Hybridbetrieb – von Fleischerei bis SB-Shop.

Gernot Groß (re.) hat auf die Ladenbau-Expertise von Ernst Sommerauer vertraut. © Michaela Begsteiger

Gernot Groß ist energiegeladen, immer auf Empfang, verarbeitet ständig Informationen, kennt jedes Detail, spricht schnell, sehr schnell – aber kein Wort zu viel. Der Landwirt, Fleischer- und Küchenmeister
hat binnen 15 Jahren das aufgebaut, wofür andere möglicherweise zwei oder drei Generationen benötigen: **Groß Genuss** im Feistritztal.

Sein Lebenstraum ist akribisch geplant, fokussiert auf die Erfolgsfaktoren und mit Spezialisten in den Fachbereichen professionell umgesetzt. Bei Entwurf, Planung und Bau des Ladens, des SB-Shops und des Restaurants hat der 34-Jährige aus dem Feistritztal mit **Ernst Sommerauer**, Leiter Vertrieb bei **Aichinger Österreich**, einen erfahrenen Partner gefunden, der sich gleichermaßen für das XXL-Projekt begeistern ließ und die behördlich vorgegebene Fläche und Raumkubatur bestmöglich zu nutzen wusste.

Lage, Lage, Lage – Tipps vom Ladenbauprofi

Wer verstehen will, wie aus einem sichtlich in die Jahre gekommenen Restaurationsbetrieb bis zur Eröffnung im November 2024 ein Betrieb mit Fleischereiladen, SB-Shop, Restaurant mit gläserner Eismanufaktur, Gastgarten, acht Gästezimmern, Pool und Tennisplatz geworden ist, der muss den Menschen Gernot Groß kennenlernen. Von seinem ersten Ersparten hat er sich als Lehrling einen Wurstfüller gekauft. Das Erarbeitete wurde stets in den nächsten Schritt investiert – stets mit seinem Vater Walter im Einvernehmen. Mit 30 Jahren war ihm klar: „Ich will was für mich haben, wo alles perfekt passt.“

Drei Jahre später hatte er es: „Ja, jetzt passt’s!“ Ein nahezu 45 Meter langes Gebäudeensemble mit weit sichtbarer Leuchtschrift an der B54 zwischen Graz und Wien, 58 Parkplätze vor, hinter und unter dem Gebäude. Gegenüber liegt ein zentraler Busknotenpunkmit vier Haltestellen, und auch der Fernradweg führt direkt an seinem Grundstück vorbei.

Gernot Groß hat lange an der Bundesstraße mit dem zweithöchsten Verkehrsaufkommen ein Grundstück gesucht, kann die Verkehrsströme ungefragt aufsagen, bekam bei geeigneten Grundstücken Absagen, da keine Zu- und Abfahrt auf die Bundesstraße wegen des starken Verkehrsaufkommens genehmigungsfähig gewesen wäre – bis sich im Feistritztal und außerhalb herumgesprochen hat, dass der Restaurationsbetrieb,

bei dem zuletzt nur noch das weithin bekannte Eis verkauft wurde, zum Verkauf stand.

Bezahlt wird im SB-Shop an einem Self-Check-out-Terminal. © Aichinger

Auf 38 Quadratmetern werden im SB-Shop 2.000 Produkte verkauft. © Aichinger

Flächenlayout, das passt: kurze Wege für die Mitarbeitenden, die Gäste im Gastraum und am Eisverkauf im Blick.© Aichinger

Selten ein Platz frei: das Restaurant mit mittlerweile 76 Sitzplätzen.© Aichinger

Eisverkauf sollte erhalten bleiben

Gernot Groß bekam gegenüber finanzkräftigen Mitbietern den Zuschlag, da er der Eigentümerin das Wort gegeben hat, dass das Gebäude und der Eisverkauf erhalten bleiben. Er hat Wort gehalten, zusammen mit **Aichinger** das Restaurant mit 76 Plätzen komplett umgebaut, zudem eine gläserne Eismanufaktur mit modernster Technologie installiert. Die frühere Eigentümerin freut’s, sie kommt mittlerweile fast wöchentlich vorbei. Einen Platz gibt es für sie immer, für alle anderen ist Reservieren notwendig.

Am ersten Tag wurden 450 Essen serviert, die Teams in Küche und Service wurden verstärkt, zusätzliche Stühle und Tischverlängerungen bei Ernst Sommerauer bestellt. Natürlich hat sich Gernot Groß auch in die Eisproduktion mit hoher Fachkenntnis eingearbeitet und eigens einen Frischwasserbrunnen anlegen lassen, aber er ist Fleischer mit Leib und Seele und steht lieber am Wurstkutter.

Der Fleischermeister hat sich im Feistritztal und längst darüber hinaus einen Namen für seine Fleisch- und Wurstwaren, vor allem Geselchtes, gemacht. Er hat früh erkannt, dass der Fleischverzehr zurückgeht. Deshalb hat er den elterlichen Betrieb auf die Aufzucht und Haltung von hochwertigen Rindern und Schweinerassen umgestellt – mit Erfolg. Auf den Wiesen um den Hof in Illensdorf fühlen sich 100 Duroc-, Iberico und Schwäbisch-Hällische sauwohl: Schweinepool, schattige Unterstände und Strohnester. Geschlachtet wird nach neun bis 18 Monaten – natürlich im eigenen Schlacht- und Zerlegebetrieb.

Eye-Catcher in der Thekenlinie: das halbrunde Modul MaxxPoint.© Aichinger

Da schau hin: Die besten Cuts werden in Thekenmodul SetPoint wie in einer Schmuckvitrine präsentiert. © Aichinger

Die Kühltheke Sirius 3 und die Heiße Theke heben die Präsentation auf ein neues Level.© Aichinger

Immer schön anzusehen: eine Berkel- Aufschnittmaschine. © Aichinger

Verkaufsprofi durch und durch

Der Selfmade-Typ hatte alle Verkaufsformen kennengelernt: einfachste Ausstattung in einer Baracke, Verkaufsautomaten, Verkaufsanhänger auf dem Wochenmarkt, Verkaufswagen und in der Vorkasse des Hellweg-Baumarktes in Fürstenfeld. Im neuen Laden hat das Team von Erst Sommerauer eine Verkaufstheke geschaffen, in der die Qualität der Produkte auf einem neuen Level erlebbar ist. Die hochwertigen Cuts aus dem Iberico-Schwein werden im **Thekenmodul SetPoint** wie in einer Schmuckvitrine präsentiert, die Spezialitäten im halbrunden **Thekenmodul MaxxPoint** angeboten.

Gernot Groß weiß, wie Verkaufen hinter der Theke geht. Jeden Freitagmorgen und Samstag steht er auf dem **Bauernmarkt in Fürstenfeld** trotz der Mehrfachbelastung im Verkaufswagen. Mittlerweile ist Groß Genuss nicht mehr nur auf dem Markt, sondern beliefert mit drei Kühlverkaufsfahrzeugen die Kunden direkt. Er weiß aber auch, wie der stille Verkauf mit Verkaufsautomaten funktioniert. Er hat sich eine App programmieren lassen, mit der er online über den Bestand in den fünf Automaten informiert ist. Und er weiß, welche Anforderungen Kunden haben, die online im Shop bestellen. Bis 15 Uhr eingehende Bestellungen werden mit einer Kühlbox am nächsten Werktag mit einem Paketdienst ausgeliefert.

SB-Laden läuft hervorragend

Mit dem Wissen über funktionierende Prozesse und Warenwirtschaftssysteme, das Einkaufsverhalten, unendlich vielen Store-Checks in Tankstellen-Shops zu Sortimenten und der Expertise von Ernst Sommerauer, der bereits drei sehr erfolgreich laufende hybride Läden für Metzger und Bäcker geplant und gebaut hat, ist ein SB-Shop entstanden, der eine Verkaufsmaschine ist.

„Der läuft super, das hätte ich mir nie vorstellen können“, erzählt Gernot Groß voller Glück. Ernst Sommerauer erklärt, warum: Das Sortiment ist sehr ausgesucht, dennoch sehr umfangreich und wird hochwertig präsentiert. Im SB-Shop werden auf einer Fläche von 38 Quadratmetern 2.000 Produkte von 50 Bauern aus der Region angeboten. Natürlich die eigenen Fleisch- und Wurstwaren vom Schwein und Rind, Produkte von Huhn und Pute, Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern, dazu frisches Obst und Gemüse, Kartoffeln, Nudeln, Eier, Käse,

Molkereiprodukte, Essig, Öle, Aufstriche, Honig. Zudem nichtalkoholische Getränke sowie Wein, Schnaps und Liköre. Sonntags gehen kleine Mitbringsel sehr gut. Gernot Groß hat genau hingeschaut und bietet mittlerweile Glückwunschkarten und selbst Lackstifte an. Kunden brauchen in einem bedienungslosen Laden Führung und Erklärungen: beim Zugang, aber auch beim Scannen und Bezahlen.

Es ist nicht nur die Smartphone-Generation-Z, die die Möglichkeit nutzt, von fünf bis 23 Uhr an allen Tagen einzukaufen, sondern die Best Ager. Und wer nicht weiterweiß, der drückt am Self-Check-out-Center auf eine Klingel und bekommt von Gernot Groß persönlich Schritt für Schritt das Scannen und Bezahlen erklärt. Dazu schaltet er sich auf eine der im Raum installierten Kameras dazu. In der ersten Woche nach der Eröffnung wurde jeden Tag mehrfach geklingelt, die Woche darauf nur noch einmal am Tag und seither höchstens einmal in der Woche. Ein passgenaues Sortiment, eine verständliche User-Journey und ein einfacher Zugangs- und Bezahlprozess sind die Erfolgsfaktoren.

© Aichinger

Automatisierter Bezahlvorgang

Wegen des angebotenen Alkohols ist der Zugang nur für Kunden über 18 Jahren mit der Bankomat-, der Kreditkarte, Smartwatch und Smartphone möglich. Eine Gesichtserkennung am Eingang prüft zudem aufgrund der biometrischen Daten das Alter. Die Erkenntnis: Sieben Prozent der Menschen, die den SB-Shop betreten, sind jünger als 18 Jahre. Und da auch vor dem Bezahlvorgang die biometrischen Daten erfasst werden, kann bei Minderjährigen der Bezahlvorgang nicht abgeschlossen

werden. Und wenn beim Bezahlvorgang nicht alle Waren gescannt werden, öffnen sich die Türen nicht. Dann hilft nur der Knopf auf der Klingel. Gernot Groß ist immer auf Empfang.

Groß Genuss GmbH 8221 Feistritztal, Kaibing 85 Eröffnung: November 2024 Öffnungszeiten mit Bedienung: 7.30–12.30 Uhr und 15.00–18.00 Uhr, Samstag: 07.30–12.30 Uhr Öffnungszeiten SB-Shop: täglich 5.00–22.00 Uhr Technologie: berührungsloser Zugang mit Smartphone, Smartwatch (NFC) und Bankomat & Kreditkarte, Scannen Barcode am SCOTerminal, Bezahlen mit Smartphone, Smartwatch (NFC) sowie Bankomat & Kreditkarte Grundfläche Gebäude: 434 m2, davon 100 m2 Ladengeschäft und SB-Bereich Sitzplätze: 76 innen, 86 außen Theken: 6 lfm Kühltheke Sirius mit Thekenmodulen MaxxPoint und SetPoint, heiße Theke mit drei Elementen Platte 64, 2 lfm TopSpot Ecoplus

AICHINGER – Erfolg lässt sich einrichten

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. Leistungen bei Groß Genuss GmbH: Konzeptberatung, Entwurfsplanung und Ausführungsplanung hybrider Laden und Restaurant, begleitende Bauleitung, Koordination der Handwerker, beginnend bei der Defnition des Leistungsumfangs über Vergaben bis zur Baukoordination. Lieferung und Einbau Theken und Mobiliar, Rückwand, Konzept und Lieferung, Licht.

Autor: Volker Simon

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at