

Metzgerei Bartoldus & ihr Hybridladen

Eine moderne und zeitgemäÙe Ladeneinrichtung trägt dazu bei, dass Metzgereien für ihre Kunden den besten Service bieten und dadurch höhere Umsätze erzielen. Dieser Ansatz steht im Mittelpunkt der Zusammenarbeit zwischen der Familie Bartoldus und dem Hanke Team, die übrigens 2023 auf der SÜFFA in Stuttgart begann.



Das traditionelle Ladengeschäft bei Bartoldus läuft - zwar verschönt - wie gehabt weiter. © rd Fotografie

Die Zusammenarbeit zwischen der Familie **Bartoldus** und dem **Hanke Team** begann auf der **SÜFFA 2023** in Stuttgart und führte zu einer innovativen Lösung: einem Hybrid-Laden, der traditionelles Ladengeschäft mit einem Selbstbedienungsbereich kombiniert. Diese Lösung ermöglicht es Kunden, rund um die Uhr ihre Einkäufe zu erledigen, ohne sich an Ladenöffnungszeiten halten zu müssen.



Die hauseigene Salami wird sehr ansprechend hinter der Theke präsentiert. © rd Fotografie

Planung und Umsetzung bei Bartoldus

Die Landmetzgerei Bartoldus mit angeschlossenem Partyservice liegt im deutschen Borgenreich bei Paderborn. Nach intensiven Gesprächen und einer sorgfältigen Bedarfsanalyse entschieden sich die Familie Bartoldus und das Hanke Team für die Planung eines Hybrid-Ladens. Im traditionellen Ladengeschäft wurde eine 4,70 Meter lange Santana III Theke installiert. Spezielle Kühlgeräte in der Ladenrückwand sorgen für die optimale Lagerung von Schinkenspezialitäten und Dauerwürsten. Ein speziell angefertigtes Gehänge unter der hinterleuchteten Bartoldus-Präsentation zeigt die hauseigene Salami und ergänzt das breite Angebot. Eine kleine heiße Theke wurde integriert, um den Bedürfnissen von Imbisskunden gerecht zu werden. Neben der Kühltheke erleichtert ein Bezahlautomat von Bizerba die Abwicklung des Tagesgeschäfts. Nach Geschäftsschluss wird die Glaswand neben dem Bezahlautomaten geschlossen und der 24/7-Shop erwacht zum Leben.



Der Selbstbedienungsbereich mit dem knapp vier Meter langen Kühlregal. © rd Fotografie

Der Selbstbedienungsbereich von Hanke Team

Besonderes Augenmerk wurde auf den **Selbstbedienungsbereich** gelegt. Ein 3,75 Meter großes Wandkühlregal mit Glastüren trägt zur Energieeinsparung bei und ermöglicht 24/7 eine attraktive Warenpräsentation. Feinkostregale bis zur Decke bieten eine breite Auswahl und tragen zur ansprechenden Architektur des Ladens bei. Neben der Ladengestaltung wurde auch die Küche modernisiert, um den Arbeitsablauf so zu optimieren, dass er den steigenden Anforderungen des Online-Handels auch in Zukunft gerecht werden kann. Ein Online-Terminal wurde integriert, um Bestellungen effizient zu verwalten und den Kundenservice zu verbessern.



Der Selbstbedienungsteil kann einfach vom Ladengeschäft abgetrennt werden. © rd Fotografie

Zufriedenheit und Ausblick

Die Familie Bartoldus zeigte sich äußerst zufrieden mit der Arbeit des Hanke Teams und betonte, dass sie jederzeit wieder mit ihnen umbauen würden. Die frühere Übergabe des Ladens ermöglichte es der Familie Bartoldus, sich in Ruhe auf die Eröffnung vorzubereiten und den Fokus auf ihre Kunden zu richten.

Dieses Projekt zeigt, wie durchdachte Lösungen und professionelle Umsetzung zu gewinnbringenden Erfolgen führen können. Die Hybrid-Metzgerei bietet Kunden ein zeitgemäßes Einkaufserlebnis und stärkt die Wettbewerbsfähigkeit von Metzgereien in der heutigen schnelllebigen Zeit.

www.ladenbau-hanke.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at