

## Neueröffnung bei Fleischwaren Rinner

Ende 2021 erstrahlte das Familienunternehmen Rinner in Graz in neuem Glanz – in Fleisch & Co berichtet Chef Helmut Rinner von seinen Erfahrungen beim Umbau.



*Fleischwaren Rinner*

Das **Familienunternehmen Rinner** in der steirischen Landeshauptstadt Graz ist seit seiner Gründung im Jahre 1920 eine Institution, wenn es um Fleisch, Wurst, Schinken, Grillspezialitäten oder um hausgemachte Produkte geht. Bis heute produziert der Traditionsbetrieb alle Produkte selbst und verkauft diese ausschließlich in den zwei Geschäften in Graz und Seiersberg.

2019 wurde das Hauptgeschäft am Kaiser-Josef-Platz in Graz neu gebaut – und knapp vor Weihnachten sollte dann auch die Filiale in Seiersberg folgen. Seniorchef, Helmut Rinner sen., kaufte das Geschäft in Seiersberg bereits im Jahre 1994. Einst war dort auch eine Fleischerei beheimatet. Das Gebäude wurde im Laufe dieser 27 Jahre teilweise erweitert und saniert und war nun in seiner Substanz schon sehr baufällig.

## **Erfolgreicher Umbau von Fleischwaren Rinner in Graz**

Mit über einem Jahr Planung startete Anfang August 2021 der große Umbau. Der Verkauf wurde in ein Ersatzgeschäft nur fünf Fahrminuten entfernt verlegt – das Geschäft wurde nahezu bis auf die Grundfesten niedergerissen und neu gestaltet. Vier Wochen lang wurde ausgeräumt und teilweise abgerissen, bis dann nach etwa fünf Wochen mit dem Wiederaufbau gestartet werden konnte. Nach insgesamt 129 Tagen Umbau eröffnete im Dezember 2021 die runderneuerte Filiale!

Wir haben der Familie Rinner gratuliert und gleich auch nach Tipps und ihren Erfahrungen gefragt.

### **Fleisch & Co: Herzliche Gratulation zum erfolgreichen Umbau. Wie war Ihr Plan?**

**Helmut Rinner:** „Wir haben uns für die Planung eineinhalb Jahre Zeit genommen, damit dann der eigentliche Umbau möglichst kurz gehalten werden kann. Begonnen haben wir mit der Evaluierung, was wir verändern wollen, um unsere Produkte besser präsentieren zu können und unseren Mitarbeitern die Arbeit zu erleichtern. Da haben wir viele verschiedene Konzepte ausgearbeitet – es war nicht von Anfang an klar, dass wir das Geschäft von Grund auf umbauen.“

Da wir keine Rücksicht auf die Hülle des Gebäudes nehmen mussten, fingen wir mit der Planung der Vitrine, dem Bereich hinter der Theke, der zentralen Lage des Kühlhauses und der

perfekten Lage der Küche an. Erst als alle Arbeitsabläufe für uns perfekt waren, ging es mit der Baufirma an das Aussuchen der Materialien.

Sehr wichtig für uns waren auch die Parkplätze, die aber aufgrund der Größe des Grundstückes vorgegeben waren. Wir verwendeten für die Hülle fast nur KLH Massivholz, da wir ohne Unterbrechung und Aus- trocknungszeiten arbeiten konnten.“

### **Fleisch & Co: Aber es braucht auch ein paar rechtliche Einreichungen ...**

**Helmut Rinner:** „Ja, natürlich - und den dafür benötigten Zeitrahmen darf man nicht unterschätzen. Wir haben all die rechtlichen Dinge bei Gemeinde und Gewerbebehörde zeitgerecht eingereicht - und bekamen erst genau zum Zeitpunkt der Schließung des Geschäfts die Freigabe für den Baubeginn.“

### **Fleisch & Co: Worauf legen Sie beim Umbau besonderen Wert?**

„Dieser Standort wird von uns seit rund 25 Jahren betrieben, jedoch wurde er oft von Kunden und Kundinnen übersehen. Daher war es uns wichtig, dass bereits von außen erkennbar ist, dass es sich hier um eine Flei- scherei handelt. Es soll den Kunden neugierig machen und zum Einkauf einladen. Wichtig war uns auch, die neue große Glasfassade zu integrieren, damit die Kunden einen guten Einblick bekommen. Ein weiteres Element auf das wir Wert gelegt haben, ist das Ambiente, das ein heimeliges Gefühl widerspiegelt und sich die Kunden sofort wohlfühlen.“

### **Fleisch & Co: Wie lange hat dann der eigentliche Umbau gedauert?**

**Helmut Rinner:** „Wir hatten genau 18 Wochen Zeit für das Ausräumen, den Abriss des alten Gebäudes, Wie- deraufbau und Einrichtung. Dabei wurde der Terminplan über die komplette

Umbauzeit genau eingehalten und es gab beinahe keine Verzögerung. Die Materialverfügbarkeit in Zeiten von Corona war eine große Herausforderung.“

### **Fleisch & Co: Stichwort Ladenbau - hatten Sie Hilfe von Ladenbauern, Architekten - oder haben Sie alles selbst gemacht?**

**Helmut Rinner:** „Maßgeblich beteiligt am Umbau war unser Sohn, Ing. Christian Rinner der für die Überwachung, Koordination, Rechtliches und Förderungen zuständig war. Im Bereich Ladenbau arbeiten wir schon seit Längerem mit der **Firma Aichinger** zusammen. Mit den Experten von Aichinger haben wir bereits vor drei Jahren unseren Marktstand am Kaiser-Josef-Platz geplant und umgebaut - und das zu unserer vollsten Zufriedenheit. Daher war es für uns nur ein logischer Schritt, sie wieder für dieses Projekt ins Boot zu holen.

Wir kennen unsere notwendigen Arbeitsabläufe natürlich sehr genau und konnten gemeinsam ein wirklich gelungenes Konzept ausarbeiten. Egal, welche Anforderung wir gestellt haben, sie konnten uns immer verschiedene Lösungen aus einer Hand anbieten. Es startete mit der Ausarbeitung verschiedener Grobkonzepte und ging dann hin bis zur Detailplanung. Auch Sonderlösungen, die es bei uns öfter gibt, waren kein Problem. Richtig gut fanden wir die erstellten 3-D-Visualisierungen, diese waren für uns eine große Hilfe bei der Farbauswahl und Außengestaltung.

Wir schätzen sehr, dass wir hier von Grund auf bei allen Punkten unterstützt wurden und wir für den Ladenbau einen zentralen Ansprechpartner hatten, welcher alle unsere Wünsche und Anforderung umsetzen kann.

Die ausführende und planende Baufirma war die **Firma Röck** aus Straß in der Steiermark. Sie sind ebenfalls unsere zuverlässigen und langjährigen Partner, wenn es um Umbauten in unserer Firma geht!

So gab es bei diesem gesamten Projekt kein Problem, das nicht mithilfe dieser beiden Partner gelöst werden konnte.“

## **Checkliste für den Umbau von Helmut Rinner**

Nach zwei sehr erfolgreichen Umbauten hat Helmut Rinner einige Erfahrung - und hat für Fleisch & Co die sieben wichtigsten Punkte zusammengefasst!

- Gute und genaue Planung im Vorfeld!
- Zukünftige Anforderungen mit bedenken und immer mit einplanen.
- Sich nicht mit halbfertigen Lösungen zufriedengeben!
- Rechtlichen Rahmen genau ansehen - und sich auch gut beraten lassen.
- Rücksicht auf die Nachbarn nehmen, ein gutes Umfeld ist stets wichtig.
- Mitarbeiter in die Planung miteinbeziehen - sie wissen,

was im Alltag verbessert werden soll.

- Offen für Neues sein. Immer.



□□□□Beigestellt  
□□□□



□□□□Beigestellt  
□□□□

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