

## Zwischen Speckhimmel und Dry Age Reiferaum

Karnerta erstrahlt in Klagenfurt in neuem Glanz. Echtholz, ein freundliches Lichtkonzept und noch viel Scho?nes mehr machen den Standort zum modernen Shopping-Tempel.



Neuer "Dei Fleischer" in Klagenfurt.  
© Michaela Begsteiger

**Karnerta** verarbeitet am Produktionsstandort in Klagenfurt das Fleisch von Tieren heimischer Landwirte und ist O?sterreichs gro?fter Hersteller von frisch vorgekochten Teigwaren. Am stark frequentierten Su?dring werden die Produkte direkt im Fleischfachmarkt an Gescha?fts und Privatkunden verkauft. Verspru?hten der Verkaufsraum und der angegliederte Imbiss mit Neonlicht, wandhoher Verfliesung und Edelstahlmo?beln die Atmospha?re eines Fabrikverkaufs aus vergangenen Zeiten, so pra?sentierte sich der FlagshipStore (200 m<sup>2</sup>) der Karnerta nach

fu?nfwo?chigem Umbau durch Aichinger nunmehr mit „Speckhimmel“ und DryAgeReiferaum als „**Dei Fleischer**“.

Luftige Sitzpätze laden zum Verweilen & Geniessen ein. © Michaela Begsteiger

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **„Dei Fleischer“ in Klagenfurt**
- **Fleischpra?sentation vom Feinsten**
- **Aichinger – The Best for Fresh Food on Stage**

**„Dei Fleischer“ in Klagenfurt**

„Karnerta verkauft Qualitätsfleisch mit regionaler Herkunft sowie hochwertige Teig und Wurstwaren. Das ShopDesign und das neue Konzept unterstützen die Positionierung und schaffen ein bislang am Standort unbekanntes Einkaufserlebnis“, beschreibt Ernst Sommerauer, Vertriebsleiter **Aichinger Österreich**, die Aufgabenstellung. Die Qualitätsphilosophie wird vor allem mit dem begehbaren und in die Fassade integrierten Dry-Age-Reiferaum sichtbar inszeniert.

Hier kann man dem Fleisch beim Reifen zusehen. © Michaela Begsteiger

## **Fleischpräsentation vom Feinsten**

Die Veränderung des Konzepts wird bereits von außen sichtbar: Eine Fassadenverkleidung aus vertikalen Holzlamellen. Der „Speckhimmel“ und der DryAgeReiferaum sind in der Fensterfront wie ein Bilderrahmen mit breiten Echtholzplanken eingefasst. Die großen Bodenfliesen und die Wandgestaltung in warmen Naturtönen harmonieren mit der dunklen Decke und der rustikalen Altholzverkleidung der Küchtheken, den Regalen, der Kaffeestation und des Imbisses („Dei Kuchl“). Die Fleischspezialitäten werden in der Aichinger Küchtheke Sirius in Bedienung angeboten.

Abgepackte Fleisch- und Wurstprodukte, frische Teigwaren, Convenienceprodukte und Molkereiprodukte vom Kooperationspartner Käse- und Milch werden im SB-Kühlmobell TopSpot Mio+ angeboten. „Dei Kuchl“ präsentiert von warmen Snacks bis zu kompletten Mittagsmenüs in der Theke Aichinger Gourmet auf dem Warmesystem Platte 64. Bequeme Sitzhocker laden an den Hochtischen zum Verweilen und Verzehr vor Ort ein. Ergänzt wird das Sortiment mit Lebensmitteln heimischer Erzeuger. Diese werden wie die frischen Produkte mit dem Lichtsystem von we-shoplight inszeniert.

## **Aichinger – The Best for Fresh Food on Stage**

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. Multispezialist bedeutet: Kompetenzbündelung der Bereiche Ladenbau/ Kühlmobell, Lichtdesign und -konzepte von we-shoplight sowie digitale Lösungen für POS-Marketing und Filialmanagement von Shop-IQ. Das Aichinger-Versprechen: „Erfolg lässt sich einrichten – analog und digital.“

Aichinger GmbH A 8054 Graz, Premstätterst. 41 T 0316/28 45 56 W  
[www.aichinger.de](http://www.aichinger.de)

*Autor: Volker Simon*

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