

Fleischerei Höller setzt auf eine gelungene Symbiose zwischen Moderne und Tradition

In Zöbern eröffnet die Fleischerei Höller ein modernes Hybrid-Geschäft mit CO2-neutraler Kühltechnik. Erfahren Sie mehr über das Genuss-Erlebnis und die perfekte Umsetzung!



Leni und Karl **Höller**, Betreiber eines **Fleischereibetriebs** in Zöbern seit 37 Jahren, haben ihr Geschäft in ein neues Zeitalter geführt. Bei der großen Eröffnungsfeier am 19. Juli konnte das neue Konzept erstmals besichtigt werden. Das bestehende Geschäft wurde gemeinsam mit der Firma **Aichinger Ladenbau** umgestaltet, um eine modernere Ausstrahlung zu erhalten und den Kunden ein neues Einkaufs- und Genusserlebnis zu bieten.

In der knapp einmonatigen Umbauphase wurde das Fleischerei-Fachgeschäft entkernt und vergrößert. Kunden können nun ein erweitertes Sortiment genießen und haben die Möglichkeit, vor Ort einen Kaffee oder eine Leberkäsemmel zu verzehren. Ein neuer Selbstbedienungsbereich wurde auch eingerichtet, um auch außerhalb der Öffnungszeiten den Einkauf von Höller-Produkten zu ermöglichen.

Das neue Hybrid-Geschäft der Familie Höller

Das gesamte Geschäft ist nun CO2-neutral, dank modernster Kühltechnik mittels einer Sole-Anlage, die anstelle von Gas nur kaltes Wasser benötigt. Die Firma Aichinger Ladenbau entwickelte eigene Kühlmöbel, während die Firma **Riegler Kälte- und Klimatechnik** aus Krumbach für die Umsetzung und Installation der Kühlanlagen verantwortlich war.

Viele Partner perfekte Umsetzung

Um das neue Geschäft modern und einladend zu gestalten, wurde von der Firma **UNI-TEC Dach- und Fassadensysteme** aus Pinkafeld die Installation der neuen Portale übernommen. Die Firma **Schabauer Installationen** aus Zöbern war für die Installationstechnik zuständig, von den Sanitäranlagen über die Wasserversorgung bis hin zu den Thekenanlagen. Ein Maler-Meisterbetrieb sorgte für ein freundliches Erscheinungsbild in den Innenräumen.

Durch die sorgfältige Zusammenarbeit der beteiligten Gewerke gelang es, ein bewährtes Konzept erfolgreich in die Zukunft zu führen. Das Ergebnis ist ein völlig neues Einkaufserlebnis in einem echten Traditionsbetrieb, das Kunden anspricht und sie dazu einlädt, immer wieder vorbeizuschauen.

Gelungene Eröffnungsfeier der Fleischerei Höller

Die Familie Höller, unter der Leitung von Stefan Höller, feierte am 19. Juli die feierliche Wiedereröffnung ihrer Fleischerei nach einer sechswöchigen Renovierungsphase. Das modernisierte Geschäftslokal bietet den Kundinnen und Kunden nun die Möglichkeit, täglich einzukaufen.

In seiner Ansprache begrüßte Bürgermeister Alfred Brandstätter von der ÖVP die vielen Ehrengäste und hob hervor, wie stolz die Gemeinde auf diesen beispielhaften Betrieb ist. Für die musikalische Unterhaltung sorgte die Band Die Kogi's aus der Nachbargemeinde Aspang. Zu den Feiernden gehörten unter anderem Fleischermeister Wolfgang Seidl, Bezirkshauptfrau Alexandra Grabner-Fritz, Peter Pichler und Martin Postl von der Wirtschaftskammer sowie Pfarrer Helmut Gschaider, der die Fleischerei auch segnete. Auch die **Fleisch-Könner Doris Steiner** und **Wolfgang Seidl** waren vor Ort und haben der Familie Höller zum erfolgreichen Umbau gratuliert.

Die gelungene Umgestaltung des Geschäfts verspricht ein neues und ansprechendes Einkaufserlebnis in einem altbewährten Betrieb. Wir wünschen der Familie Höller weiterhin viel Erfolg.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at