

Momentmahl by Wenisch

Eine bayerische Traditionsmetzgerei mit deftigen Wurstspezialitäten und gleichzeitig veganen Bowls im Sortiment, das Ganze sowohl to go als auch in stylischem Ambiente zum Verzehr vor Ort mit Bestellung per App oder persönlich über die Theke. Das ist weder zu gut bayrisch „Schmarrn“ noch eine praxisferne Konzeptstudie aus dem Food Consulting, sondern nicht weniger als die Zukunft des Metzgerhandwerks. Live zu erleben und zu bestaunen bei der Metzgerei Wenisch in ihrem neu eröffneten Objekt Momentmahl im Gewerbepark Regensburg. Momentmahl: Im Trend der Zeit Mit dem Motto „heute dies, morgen das“ trifft die Familie Wenisch in puncto Konsumgewohnheiten genau den Nerv der …



© Beigestellt

Eine bayerische Traditionsmetzgerei mit deftigen

Wurstspezialitäten und gleichzeitig veganen Bowls im Sortiment, das Ganze sowohl to go als auch in stylischem Ambiente zum Verzehr vor Ort mit Bestellung per App oder persönlich über die Theke. Das ist weder zu gut bayrisch Schmarrn noch eine praxisferne Konzeptstudie aus dem Food Consulting, sondern nicht weniger als die Zukunft des Metzgerhandwerks. Live zu erleben und zu bestaunen bei der Metzgerei Wenisch in ihrem neu eröffneten Objekt **Momentmahl** im Gewerbepark Regensburg.

Momentmahl: Im Trend der Zeit

Mit dem Motto heute dies, morgen das trifft die Familie Wenisch in puncto Konsumgewohnheiten genau den Nerv der Zeit. Anders als früher ernähren sich die Verbraucher an einigen Tagen der Woche vegetarisch oder sogar vegan, um dann wiederum hochwertige Fleisch- oder Wurstprodukte bewusst und mit gutem Gewissen verzehren zu können. Genau diese Art der Nachfrage wird mit dem Momentmahl-Konzept und der Mischung aus altbewährten Klassikern des Metzgerhandwerks wie Currywurst, innovativem Bavarian-Streetfood wie Bratwurst-Hotdogs und vegetarisch-veganen Gerichten wie der Superfoodbowl befriedigt. Diese frischen Gerichte, klassisch oder modern interpretiert, aber immer auf allerhöchstem Qualitätsniveau, sorgen für Abwechslung und schaffen dadurch eine nachhaltige Kundenbindung. Denn auch wenn beim Kunden zum Mittagessen ein fleischloses Gericht auf der Speisekarte steht, ist das Sortiment mit hausgemachten Wurstspezialitäten für die Brotzeit am Abend während des Verzehrs oder bei der Abholung im Geschäft in unmittelbarer Nähe präsent und lädt zum Kauf ein.

Regional und ehrlich

Um wirklich zu wissen, wo die Tiere für die Produktion herkommen und wie sie aufgezogen wurden, setzt die Metzgerei Wenisch bei den Kernprodukten bewusst und konsequent auf Regionalität. Der daraus hergeleitete Anspruch ist nicht weniger

als hochwertige Fleisch- und Wurstwaren zu einem fairen Preis, mit viel Respekt und ehrlicher Handwerkskunst produziert. Um dies zu gewährleisten, werden die Ochsen auf dem eigenen Bauernhof gezogen, die schwäbisch-hellischen Schweine ihrem Namen entsprechend in Baden-Württemberg gekauft, Stroputen und Hähnchen kommen von Lieferanten aus Bayern, mit denen seit vielen Jahren eng und vertrauensvoll zusammengearbeitet wird. Das sich dahingehend verändernde Verbraucherverhalten, dass Kunden für hochwertige Produkte mit transparenter Erzeugung und Verarbeitung auch gerade während der Corona-Pandemie bereit sind, einen fairen, wenn auch höheren Preis zu zahlen, kann Christoph Wenisch, federführend in der Familie Wenisch für das Projekt verantwortlich, nur bestätigen.

Bedientheke, schräg gestellt

Momentmal war von Anfang an nicht als weiterer Imbiss oder Bude in einem Gewerbepark oder gar eine herkömmliche Metzgereifiliale gedacht. Das Ziel war ein Genussladen, Einkauf mit modernem Wow-Effekt, unverwechselbar und trotzdem den Stil der schon bestehenden Wenisch-Geschäfte aufgreifend.

Mit der Umsetzung dieser Wünsche wurde das Planungsbüro Obermeier zusammen mit den Spezialisten für Metzgereiladenbau von **Schrutka-Peukert** betraut. Viele Planungsstunden, Entwürfe und auch verworfene Entwürfe später verwirklichte man ein Ladenkonzept, das so Christoph Wenisch die eigenen Vorstellungen sogar noch übertroffen hat. Naturfarbendes Massivholz und schwarze Elemente wurden als roter Faden aus den bestehenden Ladengeschäften übernommen. Mit vollkommen stützenfreien Glasaufsätzen, Übergangslos integrierten Heiß- und Selbstbedienungselementen, einem ausgefeilten Lichtkonzept sowie vielen grafischen Akzenten zur Verdeutlichung der Nachhaltigkeit kommt das neue Konzept noch einmal deutlich transparenter und individueller daher und sorgt bei allen Kunden für Begeisterung. Egal, ob beim Shopping to go oder dem

Verzehr der Speisen im Sitzbereich bleibt dieser Laden mit seiner einmaligen Atmosphäre im Kopf der Kunden und macht Appetit auf mehr.

Digitales Bestellkonzept

Auch in diesem Bereich geht Momentmahl by Wenisch bewusst neue beziehungsweise zeitgemäße und damit auch bessere Wege. Beibehalten wurden etablierte Elemente wie die bei der Kundschaft beliebten, abgepackten und selbst gemachten bayerischen Gerichte zum Mitnehmen und zum Zu-Hause-Erwärmen.

Völlig neu ist aber das digitale Bestellkonzept, mit dem Kunden zum Beispiel schon im Büro ihr Mittagessen über eine einfach zu bedienende App vorbestellen können. Alternativ übermitteln sie ihre Bestellung im Geschäft über digitale Terminals ähnlich dem Konzept bei bekannten Fast-food-Anbietern einfach und schnell an das Personal. Zuletzt bleibt natürlich auch noch der gute alte Dialog mit den Verkäufer:innen über die Theke hinweg sowie es der Kunde in der Metzgerei seines Vertrauens gewohnt ist. Die Vorteile dieses hybriden Bestellkonzeptes liegen auf der Hand! Erstens kann jeder gemäß seiner Wünsche seine Bestellung übermitteln, zweitens werden die Wartezeiten der Kunden durch die Vordisposition in Stoßzeiten deutlich verkürzt und drittens wird der Stress für das Personal in eben diesen Phasen erheblich reduziert.

So innovativ und auch vielleicht sogar revolutionär dieses Konzept von Momentmahl auch daher kommen mag, so gut wird es von den Kunden angenommen. Trotz oder wegen der aktuell coronabedingt oftmals bestehenden Homeoffice-

Regelungen und insofern am Standort im Gewerbepark reduzierten Kundenfrequenz ist die Familie Wenisch mit dem Start von Momentmahl pberaus zufrieden. Herausforderungen angenommen, Chancen genutzt. So hat das Metzgerhandwerk auch in Zukunft goldenen Boden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at