

Zwischen Speckhimmel und Dry Age Reiferaum

Karnerta verarbeitet am Produktionsstandort in Klagenfurt das Fleisch von Tieren heimischer Landwirte und ist Österreichs größter Hersteller von frisch vorgekochten Teigwaren. Am stark frequentierten Standort werden die Produkte direkt im Fleischfachmarkt an Geschäfts und Privatkunden verkauft. Versprühten der Verkaufsraum und der angegliederte Imbiss mit Neonlicht, wandhoher Verfliesung und Edelstahlmöbeln die Atmosphäre eines Fabrikverkaufs aus vergangenen Zeiten, so präsentiert sich der FlagshipStore (200 m²) der Karnerta nach umfangreichem Umbau durch Aichinger nunmehr mit „Speckhimmel“ und DryAgeReiferaum als „Dei Fleischer“. „Dei Fleischer“ in Klagenfurt „Karnerta verkauft Qualitätsfleisch mit regionaler Herkunft sowie hochwertige Teig und Wurstwaren. Das ShopDesign und das neue Konzept unterstützen …



Neuer „Dei Fleischer“ in Klagenfurt.
© Michaela Begsteiger

Karnerta verarbeitet am Produktionsstandort in Klagenfurt das Fleisch von Tieren heimischer Landwirte und ist Österreichs größter Hersteller von frisch vorgekochten Teigwaren. Am stark frequentierten Sudring werden die Produkte direkt im Fleischfachmarkt an Geschäfts und Privatkunden verkauft. Versprühten der Verkaufsraum und der angegliederte Imbiss mit Neonlicht, wandhoher Verfliesung und Edelstahlmobeln die Atmosphäre eines Fabrikverkaufs aus vergangenen Zeiten, so präsentiert sich der FlagshipStore (200 m²) der Karnerta nach fünfwochigem Umbau durch Aichinger nunmehr mit Speckhimmel und DryAgeReiferaum als **Dei Fleischer**.

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.

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 harmonisieren mit der dunklen Decke und der rustikalen Altholzverkleidung der Kühltische, den Regalen, der Kaffeestation und des Imbisses (**Dei Kuchl**). Die Fleischspezialitäten werden in der Aichinger Kühltische Sirius in Bedienung angeboten.

Abgepackte Fleisch- und Wurstprodukte, frische Teigwaren, Convenienceprodukte und Molkereiprodukte vom Kooperationspartner Karntnermilch werden im SB-Kuhlmobil TopSpot Mio+ angeboten. Die 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/ Kuhlmobile, 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, Premstätterstr. 41 T 0316/28 45 56
W www.aichinger.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at