

Gasthausfleischerei Gruber: „Corona hat uns eine Zukunft geschenkt!“

Gasthausfleischerei Gruber: „Corona hat uns eine Zukunft geschenkt!“ Eigentlich wollte die Gasthausfleischerei Gruber in Gunskirchen bei Wels die Fleischerei schließen –, doch dann kam Corona und änderte alles. Statt zuzusperren, eröffneten die Grubers im letzten Jahr ein runderneuetes Fleischfachgeschäft mit feinsten Ausstattung.



Alle fü?r einen, einer fü?r alle
(v. l.): Helmut, Josef, Sandra und Valentina Gruber sowie Schweitzer- Ladenbau-Chefin
Susi Neumu?ller. © HaRo

Beim unserem Besuch strahlen Sandra und Helmut Gruber über das ganze Gesicht. Den beiden ist die große Freude über den Fortbestand der familieneigenen Fleischerei deutlich anzusehen:

Wir haben uns Anfang 2020 ernsthaft mit dem Gedanken angefreundet, die Fleischerei aufzugeben und nur noch das Gasthaus zu betreiben. Doch dann kam Corona und damit der

totale Wechsel. Hatten wir 2019 in der **Fleischerei** kaum noch Kunden, verzeichneten wir mit dem ersten Lockdown einen plotzlichen Ansturm von Menschen, wie wir uns das nicht hatten vorstellen können , sind die Eheleute hochofrendlich über den Sinneswandel der Kundschaft. Das hat alles geandert, wir kamen nach intensiven Diskussionen zum Entschluss, unser in die Jahre gekommenes Geschäft zu erneuern , ergänzen die beiden unisono.

Schweitzer-Ladenbau: Die Welser Connection

Als Partner für den Umbau des Ladens erwählte man sich mit **Schweitzer-Ladenbau** eigentlich einen Spezialisten für Backereien und Konditoreien. Doch einerseits die räumliche Nähe, Schweitzer-Ladenbau hat den Firmensitz in Wels, und andererseits die ausgesprochen gut verlaufenden Erstgespräche mit den Ladenbauexperten rund um Schweitzer-Chefin Susi Neumüller überzeugten die Grubers rasch von der Expertise von Schweitzer. Ihre Anforderungen: Funktionell sollte er sein, der neue Laden, modern, hell und natürlich auch einen exquisiten und gleichzeitig bodenständigen Flair vermitteln. Vor allem der für uns zuständige Schweitzer-Experte Gerald Scalet hat uns mit seiner Kompetenz und seiner Bereitschaft, auf unsere Anliegen einzugehen, überzeugt. Wir haben uns jederzeit verstanden gefühlt , zeigen sich die Grubers noch heute angetan. Auch die Tatsache, dass die gesamte Projektkoordination mit Ewald Feichtner von einem weiteren Schweitzer-Profi in permanenter Verbindung zur Fleischerfamilie organisiert wurde, hat die Entscheidung beeinflusst.

Neue Fleischerei Gruber: Ein Prunkstück ist entstanden

Das neue Geschäft, das August 2023 eröffnet wurde, weist eine Fläche von 43 Quadratmetern auf und wurde klassisch mit

Theke, Anrichte, Regalen und Kundenbereich gestaltet. Kernstück ist die Fleischereitheke mit insgesamt sieben Metern Länge. Die Verdampfer sind unabhängig voneinander regelbar, um in den verschiedenen Kuhlzonen das Klima entsprechend der Ware wie Fleisch, Wurstwaren, Käse, Aufstriche usw. zu regulieren. Durch die Nachtabdeckung wird Energie gespart, da keine Fremdwärme in den Ausstellbereich kommt. Die Schräge des Glasaufbaus wurde so gewählt, dass die Lichtspiegelung minimiert und somit der Blick auf die Ware optimiert wird. Dazu kommt, dass die Übergabefläche so für den Verkauf leichter zu erreichen ist, ohne dass für den Kunden ein zusätzlicher Aufwand notwendig wird. Die Präsentation ist somit umfassender und dem Kunden entgegenkommender, ohne auf den Komfort einer perfekten Lagerung zu verzichten. Die eigenen Kältetechniker sind übrigens von diesem Theken-Unikat genauso begeistert wie der Kühlungsspezialist der Familie Gruber.

Panoramaartige Präsentation der Waren

Der räumliche Innenknick in Kundenrichtung der Thekenanlage lässt die Warenpräsentation fast panoramaartig scheinen und bietet für den Kunden einen Rundumblick auf das gesamte Sortiment. Die schwarze Ausstellfläche stellt die Ware zusätzlich in den Vordergrund, genauso wie die Beleuchtung, die punktgenau auf die Waren gerichtet ist. Die Regale spiegeln den Kontrast zwischen Holz- und schwarzer Metall-Optik umgekehrt zur Theke wider und lassen, ebenso wie die Theke, der Ware den Vortritt. Die Dry-Age-Präsentation mit zwei Dry-Agern bildet ein Highlight und zieht den Blick des Kunden bereits beim Eintritt durch das gesamte Geschäft. Hinter der Theke wurde zusätzlicher Vorbereitungsraum installiert, um die individuelle Kundenbedienung zu beschleunigen. Auch die erweiterte Bezahlungsmöglichkeit macht die Ablaufwege kürzer. Nachgerüstet wurde noch eine Befeuchtungsanlage in der Theke und eine spezielle Reinigungsvorrichtung für diese.

Die Kundschaft ist begeistert

Die Reaktionen der Gunskirchener auf das neue Geschäft waren und sind nach wie vor fast euphorisch. Chefin Sandra Gruber strahlt abermals bis über beide Ohren: Das macht so einen Riesenspaß, die Menschen bei uns in der neuen Fleischerei begrüßen zu dürfen. Man merkt den Leuten richtiggehend die Freude über das neue Fachgeschäft an. Diese Freude ist ansteckend und motiviert und jeden Tag aufs Neue. Eine Freude übrigens, die auch vom Gatten und von der Verkäuferin Renate Roitner geteilt wird.

Fleischer in dritter Generation

Sandra und Helmut Gruber führen die Fleischerei seit 2008 in dritter Generation. Damals haben Gertrude und Josef Gruber den Betrieb an die heutigen Chefleute übergeben. Der Gasthausbetrieb an diesem Standort besteht schon seit Jahrhunderten und birgt natürlich viele Synergieeffekte mit der Fleischerei. Im Gasthof Gruber wird klassische regionale und österreichische Hausmannskost angeboten. Veranstaltungen mit bis zu 1.000 Menschen können mit dem Cateringservice versorgt werden, in den großen Räumlichkeiten ist viel Platz für Jubiläumsfeste und Vereinsveranstaltungen. Das Rohmaterial für die Herstellung der kostlichen Fleisch- und Wurstwaren kommt von regionalen Schlachtbetrieben: Die Schweine liefert die **Fleischerei Hochhauser** aus Pichl bei Wels, Rind- und Kalbfleisch stammen von **Handlbauer** aus Wels und vom Cousin **Georg Gruber aus Schwanenstadt**. Bis auf die Rohwurst im Edelschimmelmantel und saisonale Spezialitäten wird alles in der eigenen Wurstkuche produziert. Die Spezialitäten der Fleischerei Gruber sind durchaus regional: die feine klassische und die doppelt geraucherte Blutwurst, die frittierten Leberknodel, der Leberkase in drei Sorten, das Wurstelprogramm sowie die Speckknacker.

Schweitzer-Ladenbau: Zurpck in ein altes

Betätigungsfeld

Für uns war es eine einmalige Chance, unsere Fleischkompetenz von früher zu revitalisieren auf eine völlig neue Ebene zu heben, fasst Schweitzer-Geschäftsführerin Susi Neumüller zusammen. Wir haben einen Kühltechniker eines ehemaligen Ladenbauers für Fleischereien engagiert, um uns dieses Segment wieder neu zu erschließen. Die Fleischer sollen für uns auch in Zukunft ein spannendes Betätigungsfeld bleiben. Mit der Fleischerei Gruber haben wir ein tolles Referenzprojekt umsetzen können. Dafür bin ich sehr dankbar, ist die Ladenbau-Managerin rundum glücklich über den gelungenen Geschäftsumbau bei den Grubers. Wir können das nur bestätigen und Schweitzer aus vollster Überzeugung auch für Fleischer empfehlen, ergänzen Sandra und Helmut Gruber.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at