

## Ebner in Irnfritz setzt auf Inszenierung als Erfolgsgarant

Der EU-Schlachthof Ebner in Irnfritz im Waldviertel hat sein Fachgeschäft in ein Fleischparadies verwandelt.



Die Freude u?ber das neue Fachgescha?ft ist den Ebners anzusehen (v. l.): Wolfgang Ebner, Gattin Karin und Bruder Reinhard.

© Ebner

Das richtige Inszenieren von Wurst und Fleischprodukten ist heute wichtiger denn je. Das hat auch der **EU**Schlachthof von Fleischermeister Wolfgang erkannt und sein Fachgeschäft runderneuert.

# Der Familienbetrieb Ebner

Die Wurzeln des Familienbetriebs, Wolfgang Ebner führt den Betrieb gemeinsam mit Gattin Karin und Bruder Reinhard, reichen bis in das Jahr 1917 zurück. Nach dem ersten großen Erneuerungsschritt im Jahr 1999, damals wurde der Schlachthof EU-reif neu errichtet, ist die Vergrößerung und komplette Umgestaltung des Fachgeschäfts ein weiterer wesentlicher Meilenstein in der Unternehmenshistorie.

Heute beschäftigen die Ebners 30 Mitarbeiter, führen eine Filiale in Drosendorf, betreiben einen Verkaufsautomaten beim EKZ in Horn, der sensationell gut geht, mit einem Wort, das Geschäft floriert. Ganz besonders seit dem Umbau im November 2021. Die Spezialitäten des Hauses erfreuen sich bei Kund:innen aus nah und fern großer Beliebtheit. Hervorzuheben sind die Waldviertler Saumaisen, der Leberkase, das Geselchte, die Durre und vieles mehr. Beim Fleisch ist die Eigenschlachtung natürlich ein besonderes Plus.

## Der Geschäftsumbau in Irnfritz

Das Fachgeschäft in Irnfritz wurde komplett erneuert und wesentlich vergrößert und bietet jetzt den Feinschmeckern auf einer Fläche von 80 Quadratmetern alles, was das Herz begehrt. Als Partner für den Umbau und die Neugestaltung entschied man sich für den **Ladenbauprofi Aichinger**.

Die Umbauarbeiten umfassten folgende Schritte:

- Das bestehende Lokal wurde komplett entkernt.
- Alle Installationen wurden neu verlegt und auf Stand der Technik gebracht (Sanitär, Kalte, Elektro).
- Der Verkaufsraum wurde im vorderen Bereich mit einem Zubau erweitert und bedienseitig wurde ein alter Kühlraum in den Nebenraum verlegt, sodass auch hier mehr Platz zur Verfügung steht.
- Eine mit rund sechs Metern längere Verkaufstheke wurde

eingebaut.

- Acht exquisite Verabreichungsplätze wurden geschaffen.
- Der Kundenraum wurde wesentlich vergrößert.
- Ein barrierefreier und überdachter Zugang wurde installiert.

Die größte Herausforderung während des Umbaus war es, die große Saule sowie den zugehörigen Träger vom letzten Umbau entsprechend in das neue Lokal zu integrieren. Das ist hervorragend gelungen.

## Das Kernstück: die Theke Sirius 3

Das zentrale Kernstück des neuen Fachgeschäfts der Ebners ist die **Theke Sirius3** von **Aichinger**. Dieses Modell überzeugt mit beeindruckenden Features:

- sinkende Betriebskosten dank eines  $t_0$  zwischen  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$  und  $6\text{ }^{\circ}\text{C}$  und eines dementsprechend geringen Kalteleistungsbedarfs
- Entlastung der Mitarbeiter, mehr Abverkauf durch verbesserte Ergonomie, Bedienfreundlichkeit und Zubehör
- unterschiedlichste Glasaufsätze für jeden Bedarf
- Die Multi-Fan-Technologie erhöht die Betriebssicherheit.
- Der Verdampfer ist verzinkt und hat dadurch geringste Korrosionsanfälligkeit.

## Ein zufriedener Fleischer

Kein Wunder, dass Fleischermeister Wolfgang Ebner ins Schwarmen kommt: Der Umbau hat trotz aller Herausforderungen bestens geklappt, wir haben den Zeitplan perfekt eingehalten. Die Kunden nehmen das neue Geschäft sensationell an, der Umsatz hat mehr als deutlich zugelegt. Unsere Spezialitäten können wir jetzt endlich so in Szene setzen, wie sie es verdienen. Auch unser Fachverkäuferinnen sind restlos begeistert.

Besonders stolz ist Wolfgang Ebner auch auf die Fleischqualität. Hervorzuheben sind die speziellen Zuschnitte von der Kalbin, der Fleischer denkt sogar über die Anschaffung eines Dry Agers nach.

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