

Metzgerei Albrecht – Neueröffnung mit Hilfe der Ladenbau-Manufaktur Hanke

Die deutsche Ladenbau-Manufaktur Hanke hat das neue Geschäftslokal der Traditionsfleischerei Albrecht geplant und umgesetzt.



Prunkstück der Fleischerei ist die 17m lange und in den Raum gewinkelte Kühltheke, die mit raumhohen Regalen kombiniert wurde. © Stefan Hanke

Nach der Flut: ein neuer Anfang bei Metzgerei Albrecht

Juli 2021: Die Stadt **Bad Neuenahr-Ahrweiler** wurde durch die Hochwasserkatastrophe schwer getroffen. Die Wassermassen verwüsteten große Teile der Stadt im deutschen Bundesland Rheinland-Pfalz. Einige Menschen kamen ums Leben und zahlreiche Gebäude wurden verwüstet. Auch die Traditionsmetzgerei der **Albrechts** wurde vollkommen

vernichtet. Binnen weniger Minuten stand die Familie vor dem Nichts.

Ladenbau Hanke: Neues Schmuckstück hat eröffnet

Doch bald wurde ein neues Ladenlokal für die Fleischerei in 1A-Lage gefunden und mit den Experten von Ladenbau Hanke geplant und ausgebaut. Nach 448 Tagen ist der Umbau abgeschlossen gewesen und die neue Metzgerei Albrecht kann sich wirklich sehen lassen. Der gesamte Laden wurde in Holztonen und dunklen Flächen hinter den Gehängen ausgestattet, um die Ware in besserem Licht scheinen zu lassen. Diese Ausleuchtung wurde mit einem Schienensystem mit Lampen von **Baro** realisiert. Das Prunkstück der Fleischerei ist aber die 17 Meter lange und in den Raum gewinkelte Kühltheke, die mit raumhohen Regalen kombiniert wurde. Im Arbeitsbereich dahinter finden sich ausreichend Inseln, auf denen unter anderem die Aufschnittmaschinen stehen.

Experten unter sich: Ladenbau Hanke und Fleischerei Albrecht

Der Bauablauf wurde von **Ladenbau Hanke** mithilfe des örtlichen Bauleiters koordiniert und umgesetzt. Das Fazit der Familie Albrecht: Es kommen immer wieder Kunden, die bleiben im Laden stehen und sind begeistert. Das Hanke-Team hat tolle Arbeit geleistet und wir freuen uns jeden Tag auf unseren neuen Laden. Qualität und Preis sind fair – es macht Spaß, in diesem wunderschönen Laden zu arbeiten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at