

## Die neuen „Kleider“ der Fleischmanufaktur Hackl

Roman Hackl hat seine Linzer Fleischmanufaktur umgebaut: Das neue Verkaufslokal bietet außergewöhnliches Ambiente mit vielen Wow-Effekten.



*Schrutka-Peukert*

Die Fleischerei Hackl in Linz, seit 1947 am Markt, wird in dritter Generation von Roman und seiner Frau Birgit Hackl geführt. Der Betrieb besteht aus drei Standorten, nämlich einer Produktion und zwei Verkaufsfilialen, in denen aktuell insgesamt 26 Mitarbeiter tätig sind.

Die **Fleischerei Hackl** steht seit jeher für exzellente Qualität, regionale Verwurzelung und traditionelles Handwerk. Deswegen wird auch ausschließlich Fleisch von Tieren aus umliegenden Bauernhöfen, die wiederum nur mit regional erzeugtem Futter aufgezogen und regional geschlachtet werden, verwendet. Es ist also kein Zufall, dass die Fleischerei Hackl weit über die Grenzen von Linz hinaus bekannt ist – besonders für ihren zarten Beinschinken und das legendäre Beef Tatar. Mit der Maßgabe „nicht sein wie jeder andere“ durfte da der Ladenneubau in puncto Unverwechselbarkeit und Qualität natürlich in nichts nachstehen.

## Neue Ausstattung mit Eye-Catcher

In der neuen Location galt es aus vier bestehenden kleinen Ladengeschäften, ein passendes Gesamtkonzept für die neue Fleischmanufaktur zu formen – eine Planungsaufgabe mit großen Herausforderungen. Letztendlich bekam die Firma **Schrutka-Peukert** aus Kulmbach den Zuschlag, auch weil deren patentierte Salzreifezelle, der Premium Meat Ager der neue Eye-Catcher des Ladens werden sollte.

Die neue goldgelbe Salzwand des PMA ist durch die große Fensterfront des Ladens nun weithin sichtbar und zieht die Kunden an wie ein Magnet. Das zweite Highlight ist die Fleischtheke, die – wie Roman Hackl betont – keineswegs nur ein Verkaufsmöbel, sondern ein individuell nach seinen Wünschen gefertigtes Schmuckstück, das den Mittelpunkt des neuen Ladengeschäftes darstellt.

## Individueller Materialmix

Der für eine Fleischerei keineswegs typische, aber sehr gelungene Materialmix aus hellen und dunklen Elementen sowie viel Holz als wärmegebende Komponente rundet das Konzept der Manufaktur ab. Das gesamte Ambiente vermittelt eine emotionale und qualitative Anmutung, die man so schnell nicht wieder finden wird. Insofern liegt nicht nur die letztendliche Umsetzung der Fleischmanufaktur sehr nahe an der ursprünglichen Vision von Herrn Hackl, auch der wirtschaftliche Erfolg gibt ihm recht, die Umsätze haben sich gegenüber der alten Location mehr als verdoppelt!



















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