Fit für die Zukunft: Der erste Metzgereiladen ohne Verkaufspersonal

Der Arbeitskräftemangel als Innovationsbooster: Die Metzgerei Hack eröffnet einen Selbstbedienungsladen.

Noch in diesem Jahr eröffnet die Freisinger Metzgerei Hack den ersten Metzgereiladen ohne Personal.
© Beigestellt

„Wir begreifen die aktuelle Personalknappheit im Metzgerhandwerk nicht als Problem, sondern als Chance", sagt Steffen Schütze, Metzgermeister und Geschäftsführer der **Metzgerei Hack** im deutschen Freising. Zusammen mit dem Planungsbüro Obermeier, den Spezialisten für Metzgereiladenbau von **Schrutka-Peukert** und den Experten

für personalfreie Ladengeschäfte von **SmartStore24** arbeitet er aktuell mit Hochdruck an dem ehrgeizigen Projekt, noch in diesem Jahr den ersten rund um die Uhr geöffneten Metzgereiladen ohne Personal zu eröffnen.

Unbegrenzte Öffnungszeiten

Wie das für den Kunden geht? Ganz einfach: einmalig registrieren, die Tür öffnet sich, einkaufen, den ganzen Einkaufskorb samt Inhalt in die ScanBox legen, kurz warten, elektronisch bezahlen – das war's.

„Rund um die Uhr einkaufen und bezahlen ist so für die Menschen total einfach. Scannen und Bezahlen übernimmt das System automatisch", Michael Kimmich, Geschäsführer SmartStore24.

Wie das für den Metzger geht? Noch einfacher: Die Öffnungszeiten sind unbegrenzt, die Bestandsverwaltung automatisch, alle gängigen Zahlungsmethoden können eingebunden werden. Diebstahl ist durch die Kundenregistrierung und diverse Kameras praktisch ausgeschlossen, sagen die Entwickler von SmartStore24.

Die richtige Ladenbaulösung von Schrutka-Peukert

Für die richtige Einkaufsatmosphäre sorgt das **Planungsbüro Obermeier** zusammen mit **Schrutka-Peukert**. „Die Kunden sollen gerne kommen und sich wohlfühlen, auch ohne Bedientheke und Personal", sagt Peter Obermeier. Da das erste Selbstläufer-Projekt – so der Name von Schrutka-Peukert für neue Ladenbaukonzepte mit keinem oder wenig Personal – noch dieses Jahr eröffnen soll, werden einige Bestandteile der 3-D-Konzeptstudie erst nachträglich umgesetzt, der Laden an sich wird aber laufen. Obermeier und Schrutka-Peukert sehen die Zukunft für Handwerksmetzgereien ohnehin in gemischten

Ladenbaulösungen – quasi Selbstläufer light –, die traditionelle Bedientheken mit automatisierten Ladenbereichen kombinieren.

So kann dank cleverer Planung das Geschäft mit weniger Personal betrieben werden und nach Ladenschluss kann sogar noch ein Teil des Ladens länger oder auch rund um die Uhr ohne Personal geöffnet bleiben.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at