

## Ebner in Irnfritz setzt auf Inszenierung als Erfolgsgarant

Der EU-Schlachthof Ebner in Irnfritz im Waldviertel hat sein Fachgeschä?ft in ein Fleischparadies verwandelt. Als Partner entschied man sich fu?r den Ladenbauprofi Aichinger.



*Die Freude u?ber das neue Fachgeschä?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 **EUSchlachthof** von Fleischermeister Wolfgang erkannt und sein Fachgeschä?ft runderneuert.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Der Familienbetrieb Ebner**
- **Der Gescha?ftsumbau in Irnfritz**
- **Das Kernstu?ck: die Theke Sirius 3**
- **Ein zufriedener Fleischer**

## **Der Familienbetrieb Ebner**

Die Wurzeln des Familienbetriebs, Wolfgang Ebner fu?hrt den Betrieb gemeinsam mit Gattin Karin und Bruder Reinhard, reichen bis in das Jahr 1917 zuru?ck. Nach dem ersten gro?en Erneuerungsschritt im Jahr 1999, damals wurde der Schlachthof EU-reif neu errichtet, ist die Vergro?erung und komplette Umgestaltung des Fachgescha?fts ein weiterer wesentlicher Meilenstein in der Unternehmenshistorie.

Heute bescha?ftigen die Ebners 30 Mitarbeiter, fu?hren eine Filiale in Drosendorf, betreiben einen Verkaufsautomaten beim EKZ in Horn, der sensationell gut geht, mit einem Wort, das Gescha?ft floriert. Ganz besonders seit dem Umbau im November 2021. Die Spezialita?ten des Hauses erfreuen sich bei Kund:innen aus nah und fern gro?er Beliebtheit. Hervorzuheben sind die Waldviertler Saumaisen, der Leberka?se, das Geselchte, die Du?rre und vieles mehr. Beim Fleisch ist die

Eigenschlachtung natu?rlich ein besonderes Plus.

Zusatzsortiment ist genug Platz. Das Geschäft ist hell & freundlich gestaltet. Die Sa?ule als Altbestand wurde perfekt integriert. © Aichinger

## Der Gesch?ftsumbau in Irnfritz

Das Fachgesch?ft in Irnfritz wurde komplett erneuert und wesentlich vergr??ert und bietet jetzt den Feinschmeckern auf einer Fla?che von 80 Quadratmetern alles, was das Herz begehrt. Als Partner fu?r den Umbau und die Neugestaltung entschied man sich fu?r 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 (Sanita?r, Ka?lte, Elektro).
- Der Verkaufsraum wurde im vorderen Bereich mit einem Zubau erweitert und bedienseitig wurde ein alter Ku?hlraum in den Nebenraum verlegt, sodass auch hier mehr Platz zur Verfu?gung steht.
- Eine mit rund sechs Metern la?ngere Verkaufstheke wurde eingebaut.
- Acht exquisite Verabreichungspla?tze wurden geschaffen.
- Der Kundenraum wurde wesentlich vergr??ert.
- Ein barrierefreier und u?berdachter Zugang wurde installiert.

Die gro??te Herausforderung wa?hrend des Umbaus war es, die gro??e Sa?ule sowie den zugeho?rigen Tra?ger vom letzten Umbau entsprechend in das neue Lokal zu integrieren. Das ist hervorragend

gelingen.

auch acht Gastroplazte geschaffen. © Michaela Begsteiger

## 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 t0 zwischen 3 °C und 6 °C und eines dementsprechend geringen Kapitaleleistungsbedarfs
- 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.

Besonders stolz ist Wolfgang Ebner auf die Fleischqualität.

Hervorzuheben sind die speziellen Zuschnitte von der Kalbin. © Ebner

## Ein zufriedener Fleischer

Kein Wunder, dass Fleischermeister Wolfgang Ebner ins Schwärmen 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 Fleischqualita?t. Hervorzuheben sind die speziellen Zuschnitte von der Kalbin, der Fleischer denkt sogar u?ber die Anschaffung eines Dry Agers nach.

*Autor: HaRo*

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