

Zwischen Speckhimmel und Dry-Age-Reiferaum

Karnerta erstrahlt in Klagenfurt in neuem Glanz. Echtholz, ein freundliches Lichtkonzept und noch viel Schönes mehr machen den Standort zum modernen Shopping-Tempel.



© Aichinger

Karnerta verarbeitet am Produktionsstandort in Klagenfurt das Fleisch von Tieren heimischer Landwirte und ist Österreichs größter Hersteller von frisch vorgekochten Teigwaren. Am stark frequentierten Südring werden die Produkte direkt im Fleischfachmarkt an Geschäfts und Privatkunden verkauft.

Versprühten der Verkaufsraum und der angegliederte Imbiss mit Neonlicht, wandhoher Verfliesung und Edelstahlmöbeln die

Atmosphäre eines Fabrikverkaufs aus vergangenen Zeiten, so präsentiert sich der FlagshipStore (200 m²) der Karnerta nach fünfwöchigem Umbau durch Aichinger nunmehr mit „Speckhimmel“ und Dry Age Reiferaum als „Dei Fleischer“.

„Dei Fleischer“ in Klagenfurt

„Karnerta verkauft Qualitätsfleisch mit regionaler Herkunft sowie hochwertige Teig und Wurstwaren. Das ShopDesign und das neue Konzept unterstützen die Positionierung und schaffen ein bislang am Standort unbekanntes Einkaufserlebnis“, beschreibt Ernst Sommerauer, Vertriebsleiter **Aichinger** Österreich, die Aufgabenstellung. Die Qualitätsphilosophie wird vor allem mit dem begehbaren und in die Fassade integrierten Dry Age - Reiferaum sichtbar inszeniert.

Fleischpräsentation vom Feinsten

Die Veränderung des Konzepts wird bereits von außen sichtbar: Eine Fassadenverkleidung aus vertikalen Holzlamellen. Der „Speckhimmel“ und der DryAge Reiferaum sind in der Fensterfront wie ein Bilderrahmen mit breiten Echtholzplanken eingefasst. Die großen Bodenfliesen und die Wandgestaltung in warmen Naturtönen harmonisieren mit der dunklen Decke und der rustikalen Altholzverkleidung der Kühltheken, den Regalen, der Kaffeestation und des Imbisses („Dei Kuchl“).

Die Fleischspezialitäten werden in der Aichinger Kühltheke Sirius in Bedienung angeboten.

Abgepackte Fleisch- und Wurstprodukte, frische Teigwaren, Convenienceprodukte und Molkereiprodukte vom

Kooperationspartner Kärntnermilch werden im SB-Kühlmöbel TopSpot Mio+ angeboten. „Dei Kuchl“ präsentiert von warmen Snacks bis zu kompletten Mittagsmenüs in der Theke Aichinger Gourmet auf dem Wärmesystem Platte 64. Bequeme Sitzhocker laden an den Hochtischen zum Verweilen und Verzehr vor Ort ein. Ergänzt wird das Sortiment mit Lebensmitteln heimischer Erzeuger. Diese werden wie die frischen Produkte mit dem Lichtsystem von we-shoplight inszeniert.









Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at