



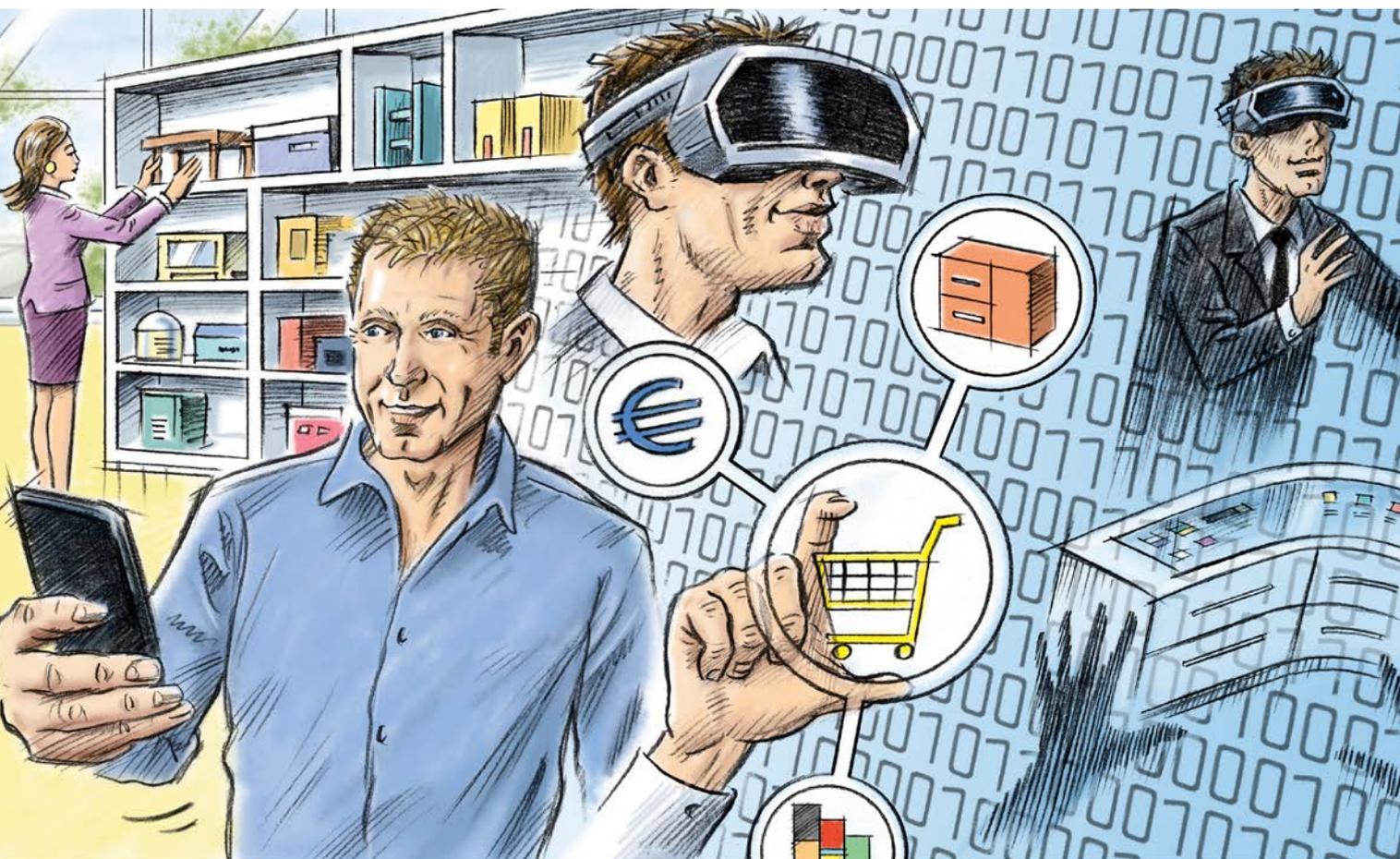
Kommunikations- und Dialogfähigkeit, kurz digitale Technologien, sind ein Schlüsselfaktor für den Erfolg eines Metzgerladens.

## Ladenbau und Fleischtheke

# Präsentation und Personal im Zeitalter der Digitalisierung

Die „Metzgerei beim Peter“ aus Mainz ist ein Star – und zwar bei Facebook. Rund 8.000 Fans hat das Fleischerfachgeschäft in dem sozialen Netzwerk. Rund 600 Personen haben die Facebook-Seite der Metzgerei sogar schon bewertet – die meisten davon mit der Bestnote 5,0. Fast täglich posten die Mainzer Fleischexperten appetitliche Fotos von saftigen Steaks, üppig belegten Burgern und leckeren Bratwürsten. In dicken Lettern prangt der Slogan „Esst mehr Wurst“ quer über der Seite. Und mit frechen Sprüchen wie „Eine Welt ohne Kartoffelsalat ist zwar möglich, macht aber keinen Sinn“ sammelt der Wurstfachbetrieb jede Menge Likes. Die Metzger aus dem Südwesten trauen sich nicht nur, einen frechen Kontrapunkt gegen Vegan-Trend und Diät-Tipps zu setzen. Sie haben auch herausgefunden, wie sie die Möglichkeiten der digitalen Welt für das Metzger-Marketing nutzen.

Mainz



**D**ie Digitalisierung hält Schritt für Schritt Einzug in das Fleischerhandwerk. Zwar stehen immer noch viele der oft traditionell geführten Familienbetriebe den digitalen Innovationen zurückhaltend gegenüber. Doch mehr und mehr Fleischfachgeschäfte erkennen die Chancen: Sie laden per Youtube-Video ein, hinter die Kulissen des Schlachtbetriebs zu blicken. Oder bieten Apps an, mit denen Kunden Fleisch, Wurst oder Mittagsgerichte schnell und einfach per Smartphone bestellen können. Und damit stehen die Veränderungen, die die Digitalisierung für das Fleischerhandwerk mit sich bringt, erst am Anfang. Der Lebensmitteleinzelhandel in all seinen Facetten wird von digitalen Innovationen ordentlich durchgeschüttelt und der Einsatz von Social-Media-Kanälen für das Marketing ist nur eine dieser Veränderungen. Auch logistische Abläufe und Prozesse sind davon betroffen. Und nicht zuletzt das Herzstück eines jeden Fleischereibetriebs: Der Ladenbau.

Bei Gestaltung und Einrichtung prägen gleich mehrere große Trends den Weg, den Metzgereien in den kommenden Jahren gehen werden. ▶



**Thomas Frey ist Personalberater mit den Schwerpunkten Einzelhandel und Ladenbau. Er war in Leitungsfunktionen für Produktion und globale Logistik bei Procter & Gamble verantwortlich. Als Personalberater besetzt Frey seit 2011 erfolgreich Positionen in Ladenbau, Handel und Bauindustrie. Dabei kann er auf seine langjährige Erfahrung im Ladenbau-Management und auf ein umfassendes Shopfitting-Netzwerk zurückgreifen.**



**Die Digitalisierung kann den Verkauf von Fleisch und Wurst beflügeln.**

## Warenpräsentation: Kleiner bitte, aber frisch

Bei der Warenpräsentation gibt es zwei wichtige Treiber. Der Trend zum „Kleinen“ und zur „Frische“. Klein bedeutet in diesem Fall, dass der Snack zum Auf-die-Hand-nehmen mehr und mehr verlangt wird - und nicht die große Portion. In Zeiten von Vegetarisch und Vegan kommt auf den Fleischer zudem ein Trend zu, dem nur mit dem Thema Frische gekontert werden kann. So ist zum Beispiel der Salat in Kombination mit einem leckeren Stück Wurst, präsentiert auf einem Heuballen eine Möglichkeit, den Kunden weiterhin von einem fleischhaltigen Kauf zu überzeugen.



**Mit IT kann dem Informationsbedürfnis der Kunden Rechnung getragen werden.**

## Kuhglocke und Vogelstimmen: Inszenierungen an der Fleischtheke

Der Ladenbau bietet wunderbare Möglichkeiten für die Wareninszenierung. Wenn der Einkauf zur Expedition wird, beginnt der Freizeitspaß schon an der Theke: Kuhglocken und Vogelgezitscher laden zum Verweilen ein, als Bodenprojektionen schlängeln sich interaktive Rinder oder Gänse durch eine imaginäre Alpenwelt und ein dezenter Duft nach Kräutern der Provence weht durch die Luft. Wird dann noch Live-Cooking in der Showküche integriert, steigt das Einkaufserlebnis in der Fleischerei. Blickfänge wie Weidenkörbe und Heuballen suggerieren außerdem eine ansprechende Haptik.

## Smarte Theken und virtuelle Einkaufslisten

Moderne IT-gestützte Tools sorgen zunehmend dafür, dem Informationsbedürfnis der Kunden Rechnung zu tragen. So können Monitore und kleine Pads Auskunft geben über Herkunft, Nähr- und Gesundheitswerte eines Sortiments. Doch die Technologie-Trends in der Fleischerei gehen noch weiter: Intelligente Frischetheken, kontextsensitive Umgebungsanpassung, Produktvergleich via Surface-Scanning oder virtuelle Einkaufslisten: Augmented-Reality-Apps wie diese sind Teil einer boomenden Technologie, die dem Einkaufen spielerische Leichtigkeit verleiht - und eine neue Erlebnisqualität offeriert.

Integrierte Warenwirtschaftssysteme unterstützen die Informationsversorgung am Point of Sale, entlasten das Verkaufspersonal und reagieren zielgenau auf die Anforderungen des Kunden.



**Bei Bau und der Einrichtung des Ladens können viele unterschiedliche Elemente für eine positive Kundenansprache eingesetzt werden.**

Mit Rezept-Terminals, Mobile Couponing und weiteren innovativen Anwendungen, die Kunden individuellem Mehrwert bieten, beweisen sich Fleischerfachgeschäfte nicht nur als innovativ. Sie sorgen auch dafür, dass sie der ausgefeilten Liefer-Logistik von Online-Anbietern Kontra bieten können. Die Digitalisierung der Verkaufsprozesse kann dann eng mit weiteren unternehmerischen Abläufen gekoppelt werden. So erfolgt die Zahlung in der modernen Fleischerei künftig per Smartphone und die Warenerfassung an der Kasse übernimmt ein Sensor - automatisiert anhand der Warenauszeichnung. Die Informationen werden dann direkt in das Warenwirtschaftssystem übergeben, so dass das Angebot an besonders nachgefragten Produkten noch zielgenauer stattfinden kann.



**Digitale Technologie  
und Produktkenntnisse  
müssen Hand  
in Hand gehen.**

## Digitalisierung und Personalauswahl

Die Zukunft der Fleischerei ist digital: Logistik, Marketing, Ladenbau - in vielen Bereichen ändert sich das Gesicht des „Metzgers um die Ecke“. Und dieser Fortschritt hat seinen Preis. Denn er setzt voraus, dass die Mitarbeiter auf den aktuellen Stand der Technik gebracht werden. Und das nicht nur einmal: Sondern, aufgrund der hohen Innovationsgeschwindigkeit digitaler Technologien, fortwährend. Wer früher nur die Registrierkasse bediente, berät heute auch den Kunden am Tablet. Das erfordert Dialogfähigkeit, umfassende Produktkenntnisse und vor allem technisches Know-how. Auch Expertenwissen rund um Fleisch, Wurst & Co. ist heute wichtiger denn je: Denn die Nutzung des Internets hat zur Folge, dass Kunden heute mit Vorwissen zum Einkauf kommen und sich für viele Details interessieren. Hier zählen passende Empfehlungen und Lösungen für individuelle Kundenwünsche.

Das passende Personal zu finden, ist nicht einfach. Denn der Fachkräftemangel hat längst das klassische Handwerk erreicht: Hier brauchen auch Metzger solide Konzepte, um junge Menschen für den Beruf zu begeistern. Das Investieren in eine solide Fortbildung ist ein wichtiger Baustein dabei.

Auf jeden Fall aber ist es notwendig, einen Fokus auf Kommunikations- und Dialogfähigkeit zu setzen - sowie auf die digitale Technologie. Denn Mitarbeiter werden nicht nur gefordert sein, auf gut informierte Kunden professionell, ehrlich und fundiert zu reagieren. Sondern auch die Möglichkeiten der neuen, digitalen Welt in der Metzgerei souverän zu beherrschen. ■

# Leckeres auf's Brot

Ihre Wurst-Spezialitäten in Bestform

Unsere professionellen Spindelkochpressen bieten optimale Rohstoffausnutzung und hohe Wirtschaftlichkeit. Für Kochpökel- und Rohwaren, nach Ihrem Wunsch geformt! Eberhardt Fleischpressen für Industrie und Handwerk.

**Wir bringen Fleisch  
innovativ in Form.**



vom  
Marktführer  
**Made in  
Germany**

Bitte fordern Sie  
unseren neuesten Formen-  
und Pressenkatalog an.

Eichendorffstraße 5  
91586 Lichtenau  
Tel. +49 (0) 98 27 / 354  
anfrage@eberhardt-gmbh.de  
www.eberhardt-gmbh.de

**Eberhardt** GmbH  
FOOD PRESS SYSTEMS



**KUTTER,  
WÖLFE, MISCHER:  
FÜR HANDWERK  
UND INDUSTRIE**

**GENUSS-FAKTOR  
GARANTIERT**

Mit Technik, die eines verspricht:  
Qualität, die man am Ende schmeckt.

www.kgwetter.de

**K+G WETTER**