

Umsatz ohne Verkaufskräfte

Das Modell heißt 24/7 – die Metzgerei „Häcker & Messerle“ hat daraus in ihrer Filiale in Schlat „16/7“ gemacht. Diese neue Form von Fleischer-Fachgeschäften braucht keine Verkaufskräfte. Fachbesucher aus dem Fleischerhandwerk, die den neuen Laden besuchten, Kunden auf Facebook oder auch die Regionalzeitung „Südwestpresse“ urteilen, dass da in Schlat etwas Gutes gelungen ist.



Holger Messerle (links), Inhaber der Metzgerei Häcker & Messerle, und Daniel Schwarz, Verkaufsleiter von Ladena, sehen im Laden ohne Verkaufskräfte ein Erfolgskonzept für die Zukunft.

Ladena Ladenbau GmbH

Der auf Metzgerei, Bäckerei/Café und Supermärkte spezialisierte Ladenbauer hat seinen Stammsitz in Leinefelde-Worbis. Ladena erreicht eine Alleinstellung, weil das Unternehmen praktisch alle Werkstücke selbst fertigt. Ladena-Verkaufsleiter Daniel Schwarz hat über 15 Jahre Branchenerfahrung in der Realisierung erfolgreicher Metzgerläden.

www.ladena.de

serle“. Und gleichermaßen sind Schulkinder, die sich hier für 40 Cent ein Duplo kaufen, willkommen Kunden.

- **Einlass:** Technik darf nicht überfordern! Nicht jeder ist mit dem Internet aufgewachsen oder möchte sich die x-te App auf sein Smartphone laden – nur um einen 24/7-Laden betreten zu dürfen. Ganz einfach und kundenfreundlich geht das hier mit der EC- oder Kreditkarte – und schon öffnet sich die Automatiktür. Auch ältere Kunden mögen diese Einfachheit.
- **Sicherheit:** Damit es die Kunden leicht, mögliche Diebe aber schwer haben, schaffen Videokameras Sicherheit. Wenn sich etwa ein möglicher Ladendieb hinter einem Kunden in den Laden schleicht, erstellt die Kamera am Einlass ein gestochen scharfes Portraitfoto.
- **Umsatz:** 2.000 Euro Tagesumsatz werden an den „guten Tagen“ erreicht, nach der Einführungsphase (drei Jahre nach der Eröffnung) lau-

Das sind die Erfolgsfaktoren dieses (fast) personallosen Metzgerladens, der vom Ladenbauer Ladena umgesetzt wurde:

- **Standort:** Das neue Geschäft von Häcker & Messerle liegt in der Hauptstr. 1, gegenüber dem Rathaus. Hier war jahrzehntelang die Heimat der Metzgerei Neuffer. Der Name Neuffer ist im Fleischerhandwerk auch durch den Bizerba-Manager Dieter Neuffer bekannt. Der Standort ist die klassische Innerorts-Lage. Die Standort-Gegebenheiten vor dem Umbau waren die vieler Metzgereien.
- **Frischesortiment:** Täglich frisch beliefert der Bäcker-Partner die Metzgerei. Auch der regionale Gemüselieferant sorgt dafür, dass Obst, Sa-

lat und Gemüse maximal frisch angeboten werden. Geschickt gelöst: Der Bäcker, der Gemüsebauer und die Weinmanufaktur Jörg Geiger sind nicht Lieferanten, sondern Mieter: Sie zahlen eine feste Miete für ihre Regalflächen und erhalten im Gegenzug 100 Prozent der Einnahmen aus ihrem Bereich.

- **Metzger-Schwerpunkt:** 250 Produkte und damit mehr als ein Viertel des Gesamtassortiments sind Erzeugnisse aus dem Haus „Häcker & Mes-

Metzgerei Häcker & Messerle

Der renommierte schwäbische Fleischerei-Spezialist mit Stammhaus in Geislingen/Steige beschäftigt 110 Mitarbeiter in derzeit sieben Filialen. Die Wurzeln liegen in der 1847 in Schlat gegründeten Metzgerei Messerle und der seit 1909 in Geislingen ansässigen Metzgerei Häcker.

www.haecker-messerle.de



Das neue Geschäft von Häcker & Messerle hat an sieben Tagen jeweils von 6 bis 22 Uhr geöffnet.

Ladena



Die Regale sind gut gefüllt mit frischer Ware vom Metzger, Bäcker und Gemüselieferanten.

Ladena

tet das Umsatzziel 800.000 Euro Jahresumsatz.

- **Investition:** Der Umbau der früheren Metzgerei kostete inklusive aller Technik und Inneneinrichtung, etwa 500.000 Euro.
- **Öffnungszeiten:** Statt 24/7 hat dieses Geschäft 16 Stunden geöffnet. Warum? Inhaber Holger Messerle: „Wir haben von der Sparkasse und der Volksbank gelernt. Die öffnen ihre SB-Bereiche auch nicht mehr rund um die Uhr. Mit Öffnungszeiten von 6 bis 22 Uhr an allen sieben Tagen erfüllen wir 99 Prozent der Kundenwünsche.“ Vergibt er sich damit nicht Umsatz?

Daniel Schwarz von Ladena: „Wir haben Sicherheit und Umsatz abgewogen. Mit den etwas kürzeren Öffnungszeiten gewinnen wir viel Si-

cherheit und verlieren kaum Umsatz.“

- **Voraussetzungen:** Produktionsseitig sind eine rationelle Verpackung und Etikettierung erforderlich. Die Arbeiten im Ladengeschäft beschränken sich auf Regalpflege und Reinigung.
- **Bezahlen:** Der Kunde scannt die Waren seines Einkaufs und zahlt mit der Karte, mit der er auch den Laden betreten hat. Das Verfahren ist kinderleicht. Die ausschließlich bargeldlose Zahlung vermeidet alle Probleme mit Verunreinigungen oder ausländischen Münzen, wie man sie von Automaten her kennt.
- **Betriebssicherheit:** Inhaber Holger Messerle lobt das Miteinander mit der Bizerba-Technik: „Die in unserem neuen Laden eingesetzte Tech-

nik harmoniert erstklassig mit dem Bizerba-Warenwirtschaftssystem, gleichermaßen ist das System offen für andere Hard- und Software.“

- **Ambiente:** Das hat außen und innen Fachgeschäftsflair. Auch für Läden nach der Formel „24/7“ gilt für Ladenbauspezialist Daniel Schwarz: „Was der Metzger baut, darf nie nach Discount aussehen.“

Daniel Schwarz sieht in solchen Geschäften eine wesentliche Chance für Metzger für einen Verkauf ohne gelernte Verkaufskräfte. Er erinnert sich, wie sich die Erwartungshaltung von Fleischerei-Filialisten geändert hat: „Früher sagten mir die Metzger ‚Bring mir einen Standort, dann bauen wir einen Laden‘ – heute sagen diese Metzger ‚Bring mir Personal, dann bauen wir einen Laden‘.“ www.ladena.de



Der Kunde scannt die Waren seines Einkaufs im Laden mit Fachgeschäftsflair.

Ladena



Gezahlt wird bargeldlos mit der Karte, mit der der Laden betreten wurde.

Ladena