

AICHINGER konzipiert die „Zunftstube“ der Metzgerei Geydan-Gnamm

Anders als die Anderen

Metzgerimbiss erhält Restaurantniveau

Frische + Design + Liebe = Erfolg

Zukunftsweisendes Ladenkonzept statt klassischem Metzgerimbiss

„Wir können so kreativ sein, wie nur ganz wenige bei ihrer Arbeit“, Petra Gnamm strahlt, als sie dies sagt. Man merkt ihr gleich die Liebe und Leidenschaft an, mit der sie ihrer Arbeit nachgeht. Das Außergewöhnliche ist jedoch nicht, dass sie als Geschäftsführerin der Metzgerei Geydan-Gnamm in Neu-Ulm diesen Enthusiasmus versprüht. Auch ihren Mitarbeitern ist die Lust am Verkaufen und die Freude am Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln und mit den Kunden jederzeit anzusehen und anzumerken: - sowohl in der Metzgerei, als auch in der angeschlossenen ‚Zunftstube‘.

Petra Gnamm, geborene Geydan, und ihr Mann, Metzgermeister Ralf Gnamm, verwenden stets frische, hochwertige Produkte und bieten dabei ein solches Maß an Abwechslungsreichtum, dass sie ihre Kunden jeden Tag aufs Neue überraschen. Doch es sind eben nicht nur die Betreiber: „Unsere Mitarbeiter dürfen selbst kreativ sein und eigene Ideen einbringen. Und sie nehmen diese Möglichkeit begeistert auf, denn Sie bekommen von den Kunden ja auch ganz viel wieder zurück“, so Petra Gnamm.

Nach Abschluss der Lehre und ‚Wanderschaft‘ in zahlreichen renommierten Fleischerfachgeschäften im gesamten Bundesgebiet, kehrte Petra Geydan mit Ralf Gnamm Anfang der 1990er Jahre in den elterlichen Betrieb zurück, der nach der Heirat zu seinem heutigen Namen kam. Bereits in dieser Zeit fiel der Startschuss für die langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem AICHINGER-Berater Uwe Dörner.

Als einer der Meilensteine der Entwicklung des Betriebes erscheint rückblickend die Eröffnung der Filiale im Ulmer Hauptbahnhof. Diese Eröffnung war in der gesamten Fleischerbranche ein bestimmendes Diskussionsthema. Nicht wenige sahen die Eröffnung hinsichtlich Standort und Öffnungszeiten skeptisch. Hier wurde nicht nur eine Metzgerei an einem untypischen Standort eröffnet, hier ist eine Metzgerei von 6 bis 23 Uhr und zudem noch 365 Tage im Jahr für ihre Kunden da. Dies bedeutete große Veränderungen, doch das Geydan-Gnamm-Team zeigte sich wie immer hoch motiviert: „Es war ein Bauchgefühl. Wir haben uns das einfach zugetraut. Wir wussten: Wir schaffen das!“, so Ralf Gnamm heute. Durch die Filiale am Hauptbahnhof bot sich dem Unternehmen auch die Chance, die Geschäftsbereiche Partyservice und Catering weiter auszubauen. Heute bearbeitet die Firma durchschnittlich 120 Außer-Haus-Aufträge pro Woche! Hinzu kamen über die Jahre unterschiedliche Highlights, wie etwa das V.I.P.-Catering für den SSV Ulm nach dessen Aufstieg in die 1. Fußballbundesliga. Ein weiterer großer Auftritt für Geydan-Gnamm: die Großveranstaltung ‚World-in-Balance‘, die vom Pharmaunternehmen Ratiopharm initiiert wurde.

Mit Liebe zum Detail

Der Anspruch, sowohl in der Filiale wie auch im Stammhaus in der Ludwigstraße, ist hoch: „Wir wollten schon immer anders als die Anderen sein. Wir wollen zu den Besten gehören! Das ist auch das Ziel, das wir an unsere Mitarbeiter ausgeben“, so die Chefin. Dieses Ziel wird den Mitarbeitern zwar vorgegeben, den Weg dorthin gehen sie jedoch selbst: Die Angestellten arbeiten selbstständig und eigenverantwortlich. Diese Mitarbeiterführung steigert das Selbstvertrauen und das Selbstwertgefühl der Verkäuferinnen und Verkäufer. Dies wird weiterhin dadurch gestärkt, dass das Unternehmen seinen Mitarbeitern immer wieder Seminare, Workshops und Weiterbildungen anbietet, auch solche die eigentlich nur für Inhaber konzipiert sind. Dabei geht es nicht nur um fachliche Weiterbildung, sondern vor allem auch um die Persönlichkeitsentwicklung. Wer bei Geydan-Gnamm arbeitet, ist mehr als

„nur“ Angestellter, sondern fühlt sich als Mitglied eines Teams und bringt selber Ideen zur Entwicklung des Unternehmens oder zur Gestaltung der Räumlichkeiten mit ein.

Stetige Abwechslung, das Beachten jeder Kleinigkeit und die Liebe zum Detail sind den Inhabern wie ihren Angestellten besonders wichtig, um gewonnene Kunden auch für die Zukunft an sich zu binden. Alle denken sich immer wieder etwas Besonderes aus: Ob nun am Muttertag alles mit kleinen Herzen geschmückt wird und jede Mutter eine Praline bekommt, oder es zum Valentinstag Liebesmenüs mit aphrodisierenden Zutaten gibt. Petra Gnamm ergänzt: „Alles was wir machen, machen wir aus Liebe, und wir möchten, dass unsere Kunden diese Liebe spüren“. Doch dieses Vertrauen musste natürlich erst über Jahre durch konstant gute Qualität aufgebaut werden.

Stillstand bedeutet Rückschritt

Doch woher nimmt jemand, der in der Branche zu den Besten gehört, stets die Inspiration für etwas Neues? „Die holen wir uns aus ganz anderen Bereichen: Aus der Gastronomie, aus Hotels, von Urlaubsreisen oder von Restaurantbesuchen. Bei allem, was wir sehen und erleben, fragen wir uns stets: Was könnte man davon auch bei uns erfolgreich umsetzen?“, erklärt Ralf Gnamm die ständigen Neuheiten im Unternehmen. „Man muss sich immer weiterentwickeln, darf nie zufrieden sein und niemals stehen bleiben“, ergänzt seine Gattin. Durch diesen Antrieb kann das Unternehmen auf ein gesundes und stetiges Wachstum zurückblicken. Wichtig dabei war auch zu erkennen, was zum Betrieb passt, und was nicht: Die Filiale im Ulmer Blautal-Center, einem Einkaufszentrum mit über 100 Geschäften auf 38.000 qm Verkaufsfläche, gab man daher nach Ablauf des Mietvertrages freiwillig wieder auf: Ein weiterer Schritt in eine erfolgreiche Zukunft bot die Umgestaltung des Stammhauses in Neu-Ulm Ende der 1990er Jahre. Wichtig war den Inhabern hierbei vor allem, dass sie auch ihre eigenen Vorstellungen und Wünsche mit einbringen konnten, und nicht ein fertiges Konzept kaufen mussten: „Von meinen Lieferanten und Geschäftspartnern erwarte ich

Beweglichkeit, und dass sie alles möglich machen“, so die Geschäftsführerin. Ausdrücklich bestand Petra Gnamm etwa auf die formschönen Rundungen der Theke, die ihrer Metzgerei das gewisse Etwas verleihen und die Hochwertigkeit der Lebensmittel weiter unterstreichen.

Tradition trifft Moderne

Der Herbst des Jahres 2007 bedeutete für Geydan-Gnamm einen großen Schritt in eine innovative Zukunft. Es begannen die Baumaßnahmen für das neue Produktionsgebäude und Catering-Equipment-Lager in Neu-Ulm. Die Auslagerung der Fleischzerlegung und Wurstproduktion aus der Innenstadt schaffte den dringend benötigten Platz im Stammhaus für das „Herz“ des Betriebes, die Feinkostmanufaktur: kalte und warme Küche, Salat- und Spezialitätenzubereitungen bekommen in den Räumlichkeiten der früheren Wurstküche endlich den erforderlichen Platz.

Einen weiteren Schritt nach vorne dokumentierte der Aus- und Umbau der ‚Zunftstube‘. 1985 neben dem Stammgeschäft erbaut, wurde der Imbissbetrieb im Laufe der Jahre den hohen Anforderungen der Betreiber nicht mehr gerecht: „Die Zunftstube war ein gut gehendes Anhängsel einer gut gehenden Metzgerei, aber eine Umstrukturierung war einfach nötig“, so Ralf Gnamm. Im Zuge des Gesamtumbaus des Hauses wurden für die Weiterführung der ‚Zunftstube‘ neue Möglichkeiten geschaffen. Die Herausforderung dabei war, den Spagat zu schaffen: Zum einen wollten die Besitzer eine Modernisierung des Betriebes, zum anderen den ursprünglichen und urigen Charme der ‚guten Stube‘ nicht verlieren. „Wir wollten nach dem Umbau unsere langjährigen Stammkunden behalten, gleichzeitig aber neue Gäste hinzugewinnen.

Diese Rechnung ging erfreulicherweise voll auf. Praktisch über Nacht konnten wir unseren Kundenstamm erweitern und viele neue Stammkunden hinzugewinnen“, freut sich Petra Gnamm. Heute bedient man in der

„Zunftstube“ pro Tag zirka 320 Gäste – zufriedene Gäste. Realisiert wurde der Umbau durch den Ladenbauspezialisten AICHINGER aus Wendelstein. Kundenberater Uwe Dörner: „Nichts ist, wie es vorher war, und dennoch ist es die ‚Zunftstube‘ geblieben“. Das neue Geschäft erlaubt es, die handwerkliche Identität besser zur Geltung zu bringen, und gleichzeitig den Kunden noch mehr Service und eine größere Auswahl zu offerieren: regionale und internationale Gerichte, traditionelle Spezialitäten und moderne, leichte Kost. Dies unterscheidet die ‚Zunftstube‘ deutlich von anderen Metzger-Imbissen: Vier unterschiedliche Tages-Menüs stehen ebenso zur Auswahl, wie eine Vital-Küche oder vegetarische Gerichte.

In der entspannten Atmosphäre lässt sich das Essen besonders genießen. Der kleine, aber feine Laden findet in jedem Detail eine stimmige Einheit zwischen moderner Architektur und ursprünglicher Natur: Beim Betreten des Tagesrestaurants fällt der Blick direkt auf die leichte und transparent gestylte Bedientheke. Die großzügige Verwendung von Glas ohne jegliche Stützen ermöglicht freie Blicke auf die ausgelegten Spezialitäten. Im Kontrast zur modernen Theke, hat AICHINGER im Sitzbereich den traditionellen Ursprungscharakter der ‚Zunftstube‘ gewahrt. Die Wände sind mit hellbraunem Holz vertäfelt. Die handwerklich aufwändigen Schreiner- und Schnitzarbeiten der Ecknische gefallen den Kunden besonders, schaffen ein unverwechselbares Ambiente und laden zum längeren Verweilen ein. Im Bereich zwischen den Sitzecken und der Bedientheke findet man moderne Hocker an Hochtischen. Hier kommen all jene auf ihre Kosten, die nur wenig Zeit haben, aber dennoch nicht auf ein köstliches Mahl verzichten wollen.

Praktisch und schön

Aber nicht nur die Kunden haben ihre Freude an dem neuen Schmuckstück: Auch die Mitarbeiter, die schon im Vorfeld in alle Planungen mit einbezogen wurden und Anregungen gaben, arbeiten dort gut und gerne. Für sie ist der Laden „einfach schön“ und außerdem praktisch eingerichtet: Wertige Materialien, formschöne Verarbeitung, die perfekte Technik für gekühlte und

warme Produkte, und eine einfache Reinigung für optimale Hygiene sind die starken Argumente für das AICHINGER Gesamtkonzept. Es ist schon erstaunlich, was hier alles untergebracht ist – und zudem das Arbeiten so leicht macht: Von der Bedienung der Kundschaft bis zum Sauberhalten der Auslagen, alles geht schnell und einfach. „AICHINGER geht über das normale Möbel-Bauen weit hinaus. Wir entwerfen maßgeschneiderte Einrichtungskonzepte, die Design, Technik und praktische Funktionalität zusammenbringen. Und das alles mit einem klaren Ziel vor Augen: die hochwertigen Produkte unserer Kunden ins rechte Licht zu rücken“, erläutert Uwe Dörner die Philosophie des Unternehmens.

Das hier verwendete Designkonzept heißt ARTline – und zu Recht wird dabei auf den künstlerischen Aspekt hingewiesen. Petra Gnamm ergänzt: „Einen Laden bauen können viele, aber keiner geht so genau auf die Wünsche des Kunden ein wie AICHINGER. ARTline ist einfach moderner als die Konzepte der anderen Anbieter, einfacher trendiger“. Die neuen Trends sieht der Ladenbauprofi in den nächsten Jahren vor allem in regionalen, authentischen und hochwertigen Lebensmitteln: „Die Menschen wollen mehr Sicherheit und Transparenz, sie wollen wissen: was ist im Lebensmittel drin – wo kommt es her – wie wird es verarbeitet? Geydan-Gnamm ist auch hier bereits viel weiter als viele andere in der Branche“, so Uwe Dörner. Die Umgestaltung der ‚Zunftstube‘ hilft in jedem Fall, diesen Vorsprung auch zu halten. AICHINGER hat einen Laden gebaut, der es den Kunden erlaubt, ihre eigene Note mit einzubringen. „Mir hat einfach die Flexibilität gefallen, die AICHINGER hier bewiesen hat“, so Petra Gnamm.

Separate Küche

Zunächst hatten die Bauherren erwogen, eine offene Küche zu zeigen, um der Kundschaft die frische und sorgfältige Herstellung zu demonstrieren. Hiervon ist man jedoch schnell abgekommen. Man wollte vermeiden, dass die Küchenbetriebsamkeit die Ruhe und das Ambiente in der ‚Zunftstube‘

beeinträchtigen könnte. Schließlich sollen die Gäste ihr Essen in Ruhe genießen. Mit der Neugestaltung der ‚Zunftstube‘ stellte Geydan-Gnamm erfolgreich die Weichen, um auch das ‚gut gehende Anhängsel‘ weiter zu beleben. Dass der Umbau innerhalb weniger Tage reibungslos und termingerecht vonstatten ging, ist ein weiterer Pluspunkt des Hauses AICHINGER, lobt die Inhaberfamilie.

Ralf und Petra Gnamm haben mit dem Umbau der ‚Zunftstube‘ einmal mehr in der Firmengeschichte den Mut zu neuen Ideen bewiesen. Das Konzept der Metzgerei Geydan-Gnamm geht in jeder Hinsicht voll auf. Im Juni 2008 erhielt das Unternehmen bereits die ab 2010 erforderliche EU-Hygiene-Zulassung und ist somit bestens für die Zukunft gerüstet. Und da Stillstand in diesem Betrieb ein Fremdwort ist, kann man dieser Zukunft gespannt entgegen schauen – Abwechslung und Neuerungen zum Wohle der Kunden sind garantiert.

Bilderangebot

<p>Bild1</p>	<p>Stolz auf die Entwicklung der Metzgerei Geydan-Gnamm und auf die ‚Zunftstube‘: Ralf und Petra Gnamm.</p>	
<p>Bild2</p>	<p>Tradition und Moderne, perfekt vereint durch das Ladenbaukonzept von AICHINGER</p>	

<p>Bild3</p>	<p>Höchste Transparenz und optische Leichtigkeit in der neu gestalteten ‚Zunftstube‘ setzen das Moderne Sortiment in Szene</p>	
<p>Bild4</p>	<p>Die Thekengestaltung hilft die reichhaltige Auswahl an Beilagen perfekt zu präsentieren.</p>	
<p>Bild5</p>	<p>Der Kunde hat die Wahl zwischen zahlreichen Menüs und Gerichten. Alles kann genau betrachtet werden.</p>	
<p>Bild6</p>	<p>Wer würde bei diesem Entenbrustsalat nicht gleich zugreifen wollen?</p>	

Bild7	Oder doch lieber ein Lammkotelett mit Beilage?	
Bild8	Transparenz und klare Linienführung empfangen den Kunden im Eingangsbereich.	
Bild9	Überall sieht man den liebevollen Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln.	
Bild10	Alle Produkte sind frisch und verführerisch angerichtet.	

Fotos: Geydan-Gnam (5), AICHINGER (4), Fritz Gempel marketing works (1)

Autor: Michael Berkemeier, M.A.
Public Relations | Personalmonitoring

Fritz Gempel marketing works
tell more - sell more®
Höfener Straße 10
90763 Fürth

Tel.: +49 (0) 911 - 7 66 00 89 - 0

Fax: +49 (0) 911 - 7 66 00 89 - 9

Internet: www.gempel.de oder www.presseservice-gempel.de