

Metzgerei Geydan-Gnamm

Für die Freude am Essen

In einem gesunden Körper steckt ein gesunder Geist. Das wussten schon die alten Römer. Eine beeindruckende Unterstützung für den gesunden Körper bieten die Metzgerei-Geschäfte von Petra und Ralf Gnamm. Mit einem klassischen Metzgereiangebot kann man deren Filialen ohnehin kaum vergleichen: Das Gebotene lässt nicht nur die Herzen von Feinschmeckern höher schlagen. Zumal wenn hier beinahe jedes Produkt aus der hauseigenen Herstellung kommt. Fast 200 Hände zaubern alles täglich frisch und mit viel Liebe. Da kann man in täglich wechselnden Frischkäse-Sorten schwelgen, bei den legendären Salatvariationen ins Träumen geraten oder sich natürlich von den erstklassigen Wurst- und Fleischwaren begeistern lassen.

So war die Filiale in der Ulmer Innenstadt längst überfällig – man sehnte sich förmlich nach einer Niederlassung. Platzgasse 16 ist die Adresse und der Name des Geschäfts ist Programm: »Best of«. Die beliebtesten Produkte der Kunden in einzigartiger Atmosphäre als Augenweide präsentiert. Da flippt der Gaumen schon beim Einkaufen aus. Hier steht alles auf Kundenzufriedenheit: Ausgiebige, kompetente Beratung sind ebenso selbstverständlich wie eine ordentliche Verpackung. Übrigens, nur weil man so manches Metzgerei-Standardprodukt nicht sieht, heißt das nicht, dass es dies nicht gibt! Einfach mal nachfragen. Und auch die Heitheke ist in dieser Art neu in der Platzgasse: Bauen Sie einfach ein Trio aus Ihren Lieblingsgerichten: Drei

Suppen, drei italienische Spezialitäten oder kombinieren Sie einfach Linsen mit Spätzle, Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Kässpätzle zu Ihrem persönlichen Best of.

dmg





Petra und Ralf Gnamm,
40 und 42 Jahre, Inhaber

Was bedeutet 'Best of' im neuen Geschäft?

Dass unsere Kunden hier alle ihre Lieblingsprodukte finden und Ausgewähltes in unvergleichlicher Qualität. Das 'Beste' gilt natürlich auch für unseren Service, der für jede Frage offen ist und sich gerne Zeit und Ruhe zur Beratung nimmt, aber auch für Details wie die korrekte Verpackung. Wer Qualität kauft, soll sich zuhause nicht über eine ausgelaufene Packung oder verklebte Schinkenscheiben ärgern müssen.

Wo würden Sie da Ihre Stärken sehen?

Definitiv in der Frische. Bei uns wird alles täglich frisch zubereitet. Lieber lassen wir mal ein Produkt weg, dafür kann sich

der Kunde auf die Qualität verlassen. Wir wollen unsere Kunden bei der Freude am Essen rundum unterstützen.

Neue Ideen haben Sie auch bei der Heitheke im neuen Geschäft verwirklicht...

...weil man oft Appetit auf mehrere Gerichte hat und sich entscheiden muss. Bei uns ist das jetzt nicht mehr nötig: Der Kunde bekommt kleine Portionen von drei Gerichten. Dabei kann er wählen, ob er zum Beispiel Schwäbisches, Italienisches oder Suppen möchte.

Sortiment Große Auswahl an Wurst, Käse, Salaten und Frischkäsevariationen – alles täglich frisch und handgemacht. Täglich wechselnde küchenfertige Gerichte mit Anleitung.

Service Charmanter Service, der gerne auch hilft: sodass jedes Gericht mit Tipps und den richtigen Zutaten klappt. Neben dem Neu-Ulmer Stammhaus gibt es die Zunftstube mit Mittagsgerichten. In der Platzgasse gibt es eine Heitheke mit variantenreichen Essensmöglichkeiten.

Besonderheiten Alles aus der Heitheke gibt es auch in einer »Take away«-Verpackung, also zum Mitnehmen, und somit zum zuhause oder im Büro genießen.

Mitarbeiter Knapp hundert Mitarbeitern in den mittlerweile drei Geschäften: Neu-Ulm in der Ludwigstraße, im Blautalcenter und in der Platzgasse.

Philosophie

Wir haben nicht immer alles, aber dafür immer alles frisch.

Geschichte 1968 übernahmen Lucie und Klaus Geydan die Metzgerei Bühler. Seit 1994 führt Tochter Petra mit Ehemann Ralf Gnamm die Metzgerei. Nächstes Jahr steht das 40-jährige Jubiläum an.



Ludwigstraße 25
89231 Neu-Ulm

fon 0731 97073-0
fax 0731 97073-99

Montag	geschlossen, Zunftstube geöffnet
Dienstag – Donnerstag	07.15 – 13.00 Uhr 14.30 – 18.00 Uhr
Freitag	07.15 – 18.00 Uhr
Samstag	07.00 – 12.00 Uhr

info@geydan-gnamm.de
www.geydan-gnamm.de