

Metzgerei Häcker, Sachsenheim

## Transparenz als Programm

Als Oliver Häcker die großelterliche Metzgerei Ende 2008 von einem Pächter übernahm, war schnell klar, dass nach 30 Jahren Nutzung ein Umbau unumgänglich war. Der Verkaufsraum war nicht mehr zeitgemäß und entsprach nicht mehr den Ansprüchen des Ehepaars Häcker. Als einzig verbliebene Metzgerei im Ort wollte man mit dem Umbau ein Zeichen weit über die Stadtgrenzen hinaus setzen.

AICHINGER-Berater Uwe Dörner unterstützte die beiden Unternehmer bei der Neukonzeption des Laden und betreute das Projekt auch in allen Phasen des Umbaus. Die Entscheidung fiel für die Thekenvariante ARTLine, deren klare Formensprache dem Verkaufsraum ein völlig neues und transparentes Ambiente verleiht.

Metzgermeister Häcker, der bei der Sicherheit für seine Kunden und seine Waren keine Kompromisse eingeht, entschied sich für eine SIRIUS® Kühltheke mit Umluftkühlsystem: „In punkto Hygiene durfte es nur die optimale Lösung geben“. Denn die SIRIUS® garantiert eine konstant niedrige Kerntemperatur und geringe Warenaustrocknung bei optimaler Warenpräsentation. Großformatgrafiken

### Die Fakten:

Größe	48 m <sup>2</sup>
Lage	Zentrum Kleinstadt
Sortiment	Fleisch- und Wurstwaren

### AICHINGER Berater:

Uwe Dörner

### AICHINGER Leistungen:

Konzept, Planung,  
Bauüberwachung.



lokaler Motive runden das Bild vom neuen Verkaufsraum ab.

Die Investition hat sich gelohnt, der Erfolg gibt dem Ehepaar Häcker recht. Der neue Laden gefällt nicht nur der Stammkundschaft, auch neue Kunden konnten hinzugewonnen werden. Die umgebaute Metzgerei wirkt modern und transparent und unterstreicht die handwerklichen Kompetenz und persönliche Nähe des Familienbetriebes.



**AICHINGER GmbH**

Ostring 2  
D-90530 Wendelstein

Telefon: +49 (0) 9129-4 06-0  
Fax: +49 (0) 9129-4 06-130  
Hotline: 0800-24 24 46 437

E-Mail: [zentrale@aichinger.de](mailto:zentrale@aichinger.de)  
Internet: [www.aichinger.de](http://www.aichinger.de)