

Richtungweisend und unverwechselbar

Fleischerei Weiler in Hechingen hat nach kurzer Planungsphase umgebaut

afz | jr | Hechingen ■ Eine kurze Planungs-, aber eine verhältnismäßig lange Bauphase von sechs Monaten standen vor der Neueröffnung der Fleischerei Weiler im württembergischen Hechingen.

Mit dem Ladenbaupartner Kramer realisierte Günter Weiler ein technisch richtungweisendes und optisch unverwechselbares Fachgeschäft. Dazu trägt neben dem sichtbaren Ergebnis eine Besonderheit bei: Im Verkaufsraum duftet es ausnehmend frisch. Denn neben den für eine Metzgerei typischen Gerüchen nach frisch geräuchertem oder gebackenen Spezialitäten erschnuppeln feine Nasen zusätzlich einen Hauch von Melisse und Pfeffer, der über die im Keller installierte „Duftzentrale“ gezielt gesteuert in den Verkaufsraum strömt.

In dessen Mittelpunkt steht die 7,30 Meter lange Kühltheke mit zwei Temperaturzonen, in der neben Fleisch und Wurst auch Salate, Käse und Frischfleisch angeboten werden. Ergänzt wird der Frischverkaufstresen durch die Heiße Theke mit zwei GN-Einheiten, ausgestattet mit Wärmestrahler und Zusatzbeleuchtung.

Mit silberfarbenen Frontprofilen und edlen Granit-Arbeitsplatten wird die neuzeitliche Anmutung betont, die sich jedoch mit Holzelementen – an der Imbissfront und an der Rückwand – am traditionellen Anspruch orientiert. Der Fleischschrank mit geschliffener Edelstahl- und satinierter Glasblende ist exakt auf die kubische Form und die Oberkante des hölzernen Gehängepaneels nebenan abgestimmt, an dem sich die Edelstahloptik mit Stangen und Haken fortsetzt. Auch ein hinterleuchtetes Eckregal mit Granitböden und ein SB-Regal mit vertikalen



Im Mittelpunkt des Ladens steht die 7,30 Meter lange, zwei Mal abgewinkelte Kühltheke mit zwei Temperaturzonen. | R



Gabriele Weiler reicht einer Kundin ihren Einkauf aus der Heißen Theke, die mit zwei GN-Einheiten, Wärmestrahler und Zusatzbeleuchtung ausgestattet ist.



WEILER IN HECHINGEN

Dauer der Bauphase: sechs Monate
Kühltheke: zwei Mal abgewinkelt, 7,30 m lang, zwei Temperaturzonen

weitere Ausstattungsmerkmale: Fleischschrank mit Eigenkühlung, Rückschrank Anlage, Gehänge, Kühlregal, Ladenraumbeduftung

Edelstahlstützen fügt sich in das sachliche, aber keineswegs nüchterne Bild ein.

Das Kaminsegment füllt mit kühnem Schwung eine Ecke aus. Mit sechs Dekokästen und vier schwarzen Rechtecktafeln für die Angebote wurden die

verbliebenen Flächen besetzt. Deckenfluter sind auf die Rückwände, Einbauspots in der abgehängten Decke und in der Kuppel gezielt auf Warenbereiche ausgerichtet. Von der kantigen Außenfront in Weiß setzt sich die voll verglaste Eingangszone mit schmalen

Profilen in Schwarz dezent ab. Darüber ist das Firmenschild mit verspielter Schrifttype und in zwei Farben angebracht. Von der Seite führt eine Rampe zur Automattür und verschafft der Kundschaft mit Kinderwagen oder im Rollstuhl einen hürdenfreien Zugang.