

Metzgerei Berchtold, Rotkreuz

Ein Laden erstrahlt in neuer Frische

Kürzlich baute die Familie Berchtold ihren grosszügigen Laden in Rotkreuz um. Das Ergebnis besticht durch eine ruhige, elegante Atmosphäre und ein sehr breites Angebot, das optimal in Szene gesetzt wird.

Wer mit seinem Fleisch-Fachgeschäft in der obersten Liga spielen will, kommt nicht darum herum, in seinen Laden zu investieren. 20 Jahre nach dem letzten grossen Umbau war für Christian und Nicole Berchtold der Moment gekommen, ihre Ideen zu verwirklichen und ihrem Geschäft einen modernen, gediegenen Anstrich zu geben. Die beiden Geschwister, die 2016 das Unternehmen von ihren Eltern übernommen hatten, fanden mit dem erfahrenen Ladenbauer Kramer und dem Spezialisten für Kühlanlagen Truttmann in Reiden ideale Partner. Zudem wurden viele lokale Handwerker für den Umbau berücksichtigt.

Kurz vor Beginn der Weihnachtssaison schlossen sie den Laden für dreieinhalb Wochen bzw. verlegten ihn in ein geheiztes Zelt, das vor dem Haus Platz fand. Das Ergebnis überzeugt: Zwar sind die Dimensionen unverändert geblieben, doch wirkt das neu gestaltete Ladengeschäft aufgrund der effektvollen Gestaltung in geschmackvollen Farbtönen und einer geschickten Raumplanung und -nutzung wesentlich grösser. Der Einsatz hochwertiger Materialien für das gesamte Mobiliar und die dunkle Ton-in-Ton-Farbgestaltung erzeugen einen modernen und gleichzeitig zeitlosen Eindruck. Auf das Anliegen Berchtolds, die Produkte in den absoluten Fokus zu stellen, ging das Planingsteam von Kramer Ladenbau besonders sorgfältig ein.

Für die Kühlung haben sich die Berchtolds für eine Kälteanlage der Firma Truttmann entschieden, die mit CO₂ (R744) betrieben wird. Dieses natürliche Kältemittel hat den Vorteil, dass es, anders als frühere Stoffe, keine umweltschädlichen Eigenschaften mehr hat und gleichzeitig der Energieverbrauch um einen Drittel gesenkt werden konnte. Mit dem Umbau der Kälteerzeugung wird auch kein Frischwasser mehr für die Rückkühlung benötigt, womit die natürliche Ressource Wasser geschont wird. Ausserdem wird bei dieser modernen Installation für die ganze Kälteerzeugung die Abwärme zur Erwärmung des Warmwassers verwendet – so kann ein wesentlicher Teil des bisher benötigten Erdöls eingespart werden. Neu sind zwei Tiefkühler, vier Kühl-



Nicole und Christian Berchtold in ihrem neuen Laden.



Das neu gestaltete Bistro lädt vermehrt zum Verweilen ein.



Schwarze Fliesen an den Thekenfronten und ein Ornamentboden in der Mitte geben dem Laden das gewisse Etwas. (Bilder zVg)

räume, ein Salzraum und ein Konfiskatraum in einem Kälteverbund zusammengeschlossen.

Als Vater Klaus Berchtold vor 20 Jahren seine Warmverkaufstheke eröffnete, hatte dies noch Pioniercharakter. «Einige Kollegen haben

damals den Kopf geschüttelt», erinnert er sich. Heute ist der Warmverkauf mit dem Bistro ein wichtiges Standbein des Ladens, das sich ausserdem gut mit der Belieferung von Kantinen und Tagesschulen verbinden lässt.

Bequemes Bistro zieht Kunden an

Das Bistro wurde ebenfalls aufgefrischt, und die Stehtische wurden durch «richtige» Tische mit Stühlen ersetzt. Vor allem Handwerker schätzen es, beim Mittagessen bequem sitzen zu können. Nachmittags sind es dann Hausfrauen, die gerne hier einen Kaffee trinken. Seit dem Umbau ist das Bistro, das rund 25 Gästen Platz bietet, deutlich besser ausgelastet. Eine Akustikdecke dämpft die Geräusche, sodass die Atmosphäre stets ruhig bleibt, auch wenn über Mittag an allen Tischen geschwätzt wird. Zuvor konnte es durchaus vorkommen, dass das Verkaufspersonal die Kunden kaum mehr verstehen konnte.

Alles, was gut, schön und rar ist

Einmal im Monat wirkt Ursi im Bistro, eine Störköchin, die abends Gäste mit einem Drei-Gänge-Menü und assortierten Weinen verwöhnt. Dies dient nicht zuletzt auch dazu, neue Kunden für den Laden zu gewinnen.

Das Sortiment ist so breit wie bisher. Nebst Frischfleisch und einer grossen Auswahl an Fleischprodukten aus eigener Produktion gibt es hier auch Fisch, Käse und Feinkost. Die Insel zwischen Eingang und Buffet wurde etwas verkleinert, um mehr Raum für die Kunden zu schaffen – bekanntermassen hat sich die Breite von Kinderwagen in den letzten Jahrzehnten etwa verdoppelt, was auch beim Ladenbau berücksichtigt werden muss. Zurückgestutzt wurde vor allem das Angebot an frischem Gemüse, das ohnehin eine eher dekorative Funktion hat. So wurde Platz geschaffen für den Wein, der sich vorher zuhinterst im Bistro versteckte. Gut präsent sind auch allerlei Köstlichkeiten, von selbstgemachter Konfitüre über Teigwaren bis zu Süssigkeiten. Entscheidend ist, dass sie punkto Qualität und optischem Eindruck ins Gesamtkonzept passen und das Fachgeschäft vom Grossverteiler abheben.

Kürzlich haben Berchtolds einen Etikettendrucker angeschafft. Damit können sie Etiketten in ihrem Corporate Design für die selber produzierten, aber auch für viele zugekaufte Artikel drucken. Das Corporate Design wird konsequent verwendet; das zurückhaltende Hellbraun und eine Schrift, die an Handschrift erinnert, symbolisieren die Natürlichkeit. Der eigene Etikettendrucker ermöglicht es aber auch, das Logo des Wiederverkäufers aufs Produkt zu drucken.

Vieles kommt hier aus der Region, vieles aber auch aus Italien oder Spanien und bringt etwas Mittelmeeranmut in die Zentralschweiz. Bei den Fleischprodukten ist wiederum ein noch exotischerer Touch zu erkennen: Büffelsalami, Biltong (Rindstrockenfleisch), manchmal auch Zebra oder Strauss erinnern daran, dass Klaus Berchtold in jungen Jahren in Südafrika arbeitete.

Regional beliebter als bio

Das meiste Fleisch stammt aus der näheren Umgebung. Jede Woche werden zwei bis drei Grosse, drei Kälber, vier Schafe, ein halbes Dutzend Lämmer, 15 bis 20 Schweine und ab und zu ein Büffel direkt im Betrieb geschlachtet. «Wenn wir den Kunden sagen können, dass unser Fleisch von Tieren aus der Region stammt, sind sie zufrieden und bestehen auch nicht darauf, dass es bio-zertifiziert ist», stellt Klaus Berchtold fest. Bio-Fleisch und -würste produzieren Berchtolds zwar auch, doch vor allem für einen Grossisten, der spezialisierte Läden beliefert.

Das Schlachten mitten in einer kleineren Stadt hat natürlich auch seine Tücken. Als das wartende Vieh noch hinter der Metzgerei angebunden wurde, gingen hie und da Beschwerden ein. Deshalb wurde mittlerweile ein Stall eingerichtet, wo die Tiere vor den Blicken der Nachbarn geschützt sind – und umgekehrt.

Auch der Party-Service ist ein wichtiges Standbein des Unternehmens, das mittlerweile rund 30 Mitarbeiter beschäftigt. Website und Flyer informieren die potenziellen Kunden über die verschiedenen Möglichkeiten. Nicole Berchtold hat sich vorgenommen, dieses Jahr für den Party-Service einen Webshop zu eröffnen. Die Idee ist, dass der Kunde dort anklickt, was er gerne hätte, und daraus automatisch eine Offerte generiert wird. Das geht für ihn schneller, und die Metzgerei spart Arbeit.

Gute Voraussetzungen für Berufsprüfung

Klaus und Erna Berchtold haben das Unternehmen zwar übergeben, sie

sind aber nach wie vor eine wichtige Stütze des Betriebs. Mitarbeiter, die gewillt sind, Verantwortung zu übernehmen, sind bekanntlich dünn gesät. Das Unternehmen ist aber offen für Berufsprüfungskandidaten und könnte diesen mit seinem breiten Tätigkeitsgebiet und seiner beachtlichen Grösse eine gute Ausgangslage bieten. Auch in

der beruflichen Grundbildung ist es stets aktiv und bildet laufend einige Lernende aus. Dabei wird es vom «Bildungsnetz» unterstützt, eine Organisation, die vor allem bei schwächeren Lernenden deren Coaching und Betreuung übernimmt, damit sich die Berufsbildner auf die eigentliche Ausbildung im Betrieb konzentrieren können. ew

In Rotkreuz brauchen wir Verstärkung:

Fleischfachmann / Metzger für Wursterei & Produktion
mit Möglichkeit Leitung Wursterei & Produktion

Detailhandelsfachfrau 60-100%

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung?

Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Metzgerei Berchtold, Buonaserstrasse 2, 6343 Rotkreuz
info@berchtold-metzgerei.ch

Truttmann AG
 Kühlanlagen

modernste Technik
 und beste Qualität,
 auch der Umwelt zuliebe

www.truttmannag.ch

Truttmann AG
 Bodenachermatte 2
 CH-6260 Reiden

062 797 47 77
info@truttmannag.ch

KRAMER
 LADENBAU

Herzliche Glückwünsche zur Eröffnung!
 Wir bedanken uns bei Familie Berchtold für die
 angenehme Zusammenarbeit und wünschen weiterhin
 viel Erfolg für die Zukunft!

WWW.KRAMER-LADENBAU.COM

MEHR RAUM
 FÜR GESCHMACK