

# FH

# FLEISCHER-HANDWERK

Das Fachmagazin für die Produktion und den Verkauf von handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstwaren



## FLEISCHER MIT ERFOLG:

Metzgerei und  
Partyservice Kopf,  
Lauffen am Neckar

- **IFFA-NACHLESE (2):** Alternative Proteine & mehr
- **NACHWUCHS:** Anna Quinz, Metzgerei Holzer
- **SCHWEIZ:** „Metzgerhuus“ in Füllinsdorf
- **BAYERN:** Staatsehrenpreise Metzgerhandwerk 2025

# Aus der Nische zum Trend

**Fachkräftemangel, steigende Betriebskosten, fehlende Nachfolge – viele Fleischereien stehen vor großen Herausforderungen. Zugleich wünschen sich Kunden Qualität, Regionalität und flexible Einkaufszeiten. Wie digitale Smartstores neue Zukunftsperspektiven bieten.**

Eine Perspektive finden immer mehr Metzgereien in Form von SB-Geschäften, in denen rund um die Uhr handwerklich hergestellte Wurst- und Fleischwaren ohne Verkaufspersonal angeboten werden können. Entweder hybrid in bestehenden Geschäften oder in reinen SB-Filialen sorgen SB-Kassen für personallosen Verkauf rund um die Uhr. Wegen ihrer Flexibilität und günstigen Preisen sind bei vielen Metzgereien standardisierte Verkaufscontainer beliebt. Diese sind in der Regel schlüsselfertig in acht Wochen betriebsbereit aufgestellt und bieten der Kundschaft ein innovatives und flexibles Einkaufserlebnis. Betreten kann diese das Geschäft mit einer Registrierung oder EC/Kreditkarte, die Bezahlung erfolgt digital und unkompliziert bargeldlos.

Die SmartStore24 GmbH in Augsburg entwickelte ein Konzept, das es ermöglicht, hochwertige Lebensmittel digital zu vertreiben, ohne den handwerklichen Charakter zu verlieren. Mit einer Anbindung an alle beste-

henden Warenwirtschaftssysteme (vor allem Bizerba, Apro.Con oder Winweb) und einer extra Diebstahlsicherung wird das System seit drei Jahren speziell für Metzgereien immer weiterentwickelt. „Wir freuen uns, dass mit über 75 Metzgereien so viele auf unser System setzen. Wir stehen für Service und Funktionalität. Das gibt Sicherheit und garantiert letztendlich den Erfolg eines neuen Smartstores“, freut sich der Geschäftsführer Michael Kimmich über die Resonanz.

## Was ist wichtig?

In einem SB-System sorgt die Kasse dafür, dass der Kunde die Ware bezahlt, die er mitnimmt. Grundsätzlich haben sich zwei Technologien durchgesetzt, die sich in ihrer Leistungsfähigkeit für Betreiber und Kunden unterscheiden: RFID oder EAN/Barcode. Am Ende ist es entscheidend für den Metzger, welche Kosten und wie viel Aufwand entstehen und wie das Thema

Smartstore in die Abläufe integriert werden kann. „Wir sind froh, dass wir als einziger Anbieter alle Technologien anbieten. So können wir in aller Offenheit das System finden, was für die jeweilige Situation am besten passt“, so Michael Kimmich weiter.

Neben der reinen SB-Kasse zählen Temperaturüberwachung, Alarmfunktionen und Echtzeit-Inventar genauso zu einem erfolgreichen Smartstore, wie Kühlung, Ladenbau und die smarte Kommunikation mit dem



**„Wir freuen uns, dass mit über 75 Metzgereien so viele auf unser System setzen.“**

Michael Kimmich

Kunden während des Einkaufs. Diese deckt SmartStore24 ebenso ab, wie die Beschaffung und den Ausbau eines schlüsselfertigen Verkaufscontainers nach den Wünschen der Metzgerei. Sogar beim Leasing, Promotion oder Versicherung kann geholfen werden. Die Metzgerei sucht sich die Module aus, die für sie wichtig sind.

## Wirtschaftlich tragfähig

„Mit Investitionskosten ab etwa 25.000 Euro und einem monatlichen Betriebskostenrahmen von wenigen 100 Euro ist das Konzept für alle Betriebe wirtschaftlich darstellbar. Umsätze von 5.000 bis 6.000 Euro pro Woche sind bei guter Standortwahl realistisch – manche erzielen sogar deutlich mehr“, betont er. Besonders flexibel: Das Smartstore24-System kann nicht nur im Container eingesetzt werden, sondern auch hybrid in bestehende Filialen integriert oder für neue Filialen genutzt werden. So ist das Konzept individuell an jede Betriebsstruktur anpassbar. [www.smartstore24.de](http://www.smartstore24.de)



Metzgerei Schreyegg, Windach