



Das Ladenlokal von Thomas Kremer befindet sich neben einer ebenfalls neu eröffneten Filiale einer bekannten Kölner Bäckerei. Zwischen den beiden Geschäften gibt es einen Durchgang mit einer Ganzglastür.



Dominant sind der im Schachbrett verlegte Keramik-Fußboden und die schwarzlackierten Glasflächen an der langen Verzeh- und Verkaufstheke.



Thomas Kremer ist mit dem neuen Laden, der für eine Metzgerei ungewöhnlich ist, aber zu seinem hochwertigen Angebot passt, zufrieden.

## Ungewöhnliches Ambiente

Der Name Kremer hat in Köln einen guten Klang, denn die Eltern von Thomas Kremer hatten einen Fleischerei-Großhandel und insgesamt 40 Filialen. Als der Betrieb aufgelöst wurde, sicherte sich Kremer das „Filetstück“, die Filiale in der Goldsteinstraße. Und auch bei seiner Geschäftsidee konzentrierte er sich auf das Wesentliche – den Verkauf. „Das Schlachten und Zerlegen überlasse ich meinem Bruder, der einen Fleisch-Großhandel hat“, berichtet Kremer.

Neben den heimischen Produkten, die ausnahmslos von Tieren aus der Eifel stammen, lockt er seine Kunden mit außergewöhnlichen Spezialitäten an. Rumpsteaks, die er aus den Vereinigten Staaten importiert, spanische Iberico-Koteletts und irisches Lamm sind nur einige globale Ergänzungen des regionalen Angebots. Gut angenommen wird auch das kleine Weinsortiment. „Mit Hilfe des Lieferanten haben wir Weine ausgesucht, die speziell zu unserem Käseangebot passen, und das kommt bei der Kundschaft hervorragend an“, erzählt Kremer.

Die Entscheidung, ein neues Geschäft für seine hochwertigen Waren zu bauen, war nicht ganz freiwillig. „Die Gewerbeimmobilie sollte nach Wünschen der Eigentümer grundsaniert und groß-

**„Erstklassige Waren in einem hochwertigem Ambiente“ lautet das Geschäftsmotto von Thomas Kremer, der sein Fachgeschäft in dem Kölner Stadtteil Bayenthal betreibt. Der gut situierten Kundschaft bietet er nicht nur exklusive Produkte, sondern auch einen außergewöhnlichen Laden, den er mit Hilfe von Korte Einrichtungen verwirklicht hat.**

zügig erweitert werden. Dann sind wir zunächst in ein Provisorium auf der gegenüberliegenden Straßenseite und dann in das Geschäft gezogen, das neben unserem früheren liegt. Das hat zwar alles viel Nerven gekostet, aber es hat sich gelohnt. Und wenn auch die Bauarbeiten vor der Tür beendet sind, haben wir hier ein tolles Nahversorgungszentrum“, sagt Kremer.

Als der Fleischermeister sich entschieden hatte, auf einer Fläche von zirka 150 Quadratmeter eine Feinkost-Metzgerei zu realisieren, war die Firma Korte Einrichtungen aus Kürten der erste Ansprechpartner, weil man mit der vor einigen Jahren gelieferten Klimatheke Eurokort Typ 111 gute Erfahrungen gemacht hatte. „Die

persönliche Betreuung und die Fachkompetenz haben schließlich den Ausschlag gegeben. Auf unsere Vorstellungen und Wünsche wurde eingegangen, aber auf der anderen Seite auch mögliche Probleme aufgezeigt und viele Vorschläge gemacht, um das Geschäft zu optimieren. Überdies gibt es in Wien ein Referenzobjekt, das unserem sehr ähnelt und uns überzeugt hat“, berichtet Kremer.

In Kremers neuem Laden wurde ein Ambiente geschaffen, das für eine traditionelle Metzgerei ungewöhnlich ist. Dominant sind der im Schachbrett verlegte Keramik-Fußboden und die schwarz-

lackierten Glasflächen an der insgesamt mehr als 17 Meter langen Verzeh- und Verkaufstheke. Neben den Glasflächen bilden die Natursteinflächen der Rückwände einen idealen Rahmen für ein dekoratives Bild.

Bei der Verkaufstheke entschied sich Kremer für die Eurokort Typ Tavola. Die Theke ist mit Strömungskälte und drei verschiedenen Temperaturzonen ausgestattet, um für die unterschiedlichen Warengruppen das jeweils ideale Klima zu schaffen. Der Glasaufsatz, komplett in hochwertigem Edelstahl, hat eine sehr tiefe Zahlplatte von 60 Zentimeter, die den Verkaufsvorgang für das Bedienungspersonal erleichtert und gleichzeitig die Möglichkeit schafft, Zusatzsortimente verkaufsaktiv zu platzieren. Der Eindruck der Warenfülle wird durch das von der Decke abgehängte Glasregal verstärkt. Hier ist das attraktive Handelswarensortiment platziert, das schon wenige Wochen nach der Eröffnung starken Zuspruch findet.

Im Sitzbereich schaffen geschmackvolle Raumtrenner mit Kleinmosaik sowie lederbespannte Sitzmöbel mit gemustertem Rückenteil einen eleganten Raumeindruck, der den Feinkost-Charakter der Metzgerei unterstreicht. Das interessante und häufig wechselnde gastronomische Angebot in der 5,85 Meter langen Gourmettheke ist ein wesentlicher Baustein des geschäftlichen Erfolgs.

Einen weiteren Umsatzz Schub verspricht sich Kremer vom Ende der Bauarbeiten, denn dann wird keiner mehr von der ungastlichen Umgebung abgehalten und überdies sollen Tische mit 40 Sitzplätzen vor dem Geschäft zum Verweilen und Konsumieren einladen. „Obwohl wir derzeit mitten in einer Großbaustelle liegen, haben wir durch den Umbau den Umsatz um ein Viertel steigern können. Ich denke, dass eine Erhöhung um 40 Prozent realistisch ist, wenn die Arbeiten beendet sind“, meint Kremer.



Das kleine Weinsortiment wurde so zusammengestellt, dass es speziell zum Käseangebot passt. Das kommt bei der Kundschaft sehr gut an.



Im Sitzbereich schaffen Stühle mit gemustertem Rückenteil einen eleganten Raumeindruck, der den Feinkost-Charakter unterstreicht.