# Freundlichkeit ist Trumpf

Vom angestellten Produktionsleiter zum Chef: Als Fleischermeister Jörg Erchinger die Chance zur Weiterführung „seiner" Fleischerei erhielt, wollte er die Arbeitsplätze und das handwerkliche Wissen erhalten.

Seit Januar 2013 führt der Fleischermeister eine Traditionsfleischerei in Berlin-Prenzlauer Berg. Zuvor hatte er bereits in dieser Fleischerei gearbeitet, zum Schluss als Produktionsleiter. Inzwischen würde er gerne öfter Aufgaben in der Produktion übernehmen und ein wenig Büroarbeit dafür abgeben, gibt er zu. Aber stolz berichtet er: „Wir können in unserer Wurstproduktion auf 80 % der Zusatzstoffe verzichten. Zudem arbeiten wir fast ohne Allergene: Natürlich verwenden wir z. B. Eier im Eiersalat oder Senfkörner im Bierschinken. Aber das ist recht übersichtlich, was die Allergene betrifft. Außerdem sind unsere Produkte gluten- und glutamatfrei." Er ist davon überzeugt, dass seine Kunden das zu schätzen wissen. Transparenz ist ihm sehr wichtig. „In Geflügel- und Rindfleischwurst ist auch nur genau das drin – keine Fremdfette." Auf seiner Theke finden die Kunden außerdem glutenfreie Brötchen. „Ich bin der Einzige hier in Berlin, der sie lose verkauft", betont der 40-Jährige.

## ERFOLGSFAKTOREN

- Hohes Maß an Transparenz
- Freundlichkeit und Service
- Kundenorientiertes Arbeiten
- Permanente Weiterbildung
- Offene, aber auch kritische Beurteilung von Trends

## EINE KLARE SACHE

Die Erchinger Fleisch- und Wurstmanufaktur steht auf mehreren Beinen: „Der Laden ist das Allerwichtigste. Außerdem sind wir auf drei Wochenmärkten präsent, beliefern vor allem Kindergärten und sind seit diesem Frühjahr auch im Online-Handel aktiv", sagt Jörg Erchinger. Seine Wurstproduktion läuft Dienstag und Donnerstag. Der befreundete Fleischermeister Simon Ellery, „The Sausage Man Never Sleeps" *(Anmerk. der Red.: siehe FH 3/2015)*, produziert auch in den Räumen der Fleischerei. Mon tags, mittwochs und freitags wird das Fleisc zerlegt. Etwa ein Ochse pro Woche, gelief als vorzerlegte Hinterviertel, acht bis zw halbe Schweine sowie sechs bis sieben Lämn

Ein Video aus dieser Metzgerei gibt es online: www.engler-metzgerei.de

# Nur das Beste

Ein durchgängig hohes Maß an Qualität ist für Metzgermeister Walter Engler der Schlüssel zum Erfolg. Das gilt nicht nur für die Tiere, welche die Metzgerei im Hegau zu frischen Spezialitäten verarbeitet, sondern auch für die Mittagsgerichte, die zunehmend „to go" verkauft werden.

Gegründet haben Walter und Anita Engler die Landmetzgerei mit einem kleinen Ladengeschäft 1983. Schon damals belieferten sie Gaststätten mit hochwertigem Fleisch. Heute zählen zum Betrieb neben der Produktion in Honstetten fünf Filialen in Steißlingen, Emmingen, Öhningen-Wangen, Ehingen und Mühlhausen sowie die Präsenz mit einem mobilen Verkaufswagen auf Wochenmärkten in Öhningen und Überlingen. Weitere Standbeine sind Partyservice und Schul- bzw. Kindergarten-Catering mit etwa 200 Essen pro Woche. 42 Mitarbeiter werden beschäftigt. „Wir legen besonderen Wert auf die Qualität und Herkunft unserer Fleisch-, Wurst,- und Geflügelprodukte. Unter Einhaltung aller hygienischen und gesundheitlichen Vorschriften werden alle Fleisch- und Wurstwaren in unserem Produktionsbetrieb täglich frisch aufbereitet und verarbeitet", erklärt Walter Engler. Und so finden die Kunden nicht immer eine Riesenauswahl vor, sondern gute, traditionelle Produkte und keine überzogen modernen Waren oder „Convenience-Schnickschnack", wie es der Metzgermeister nennt. Zum Wurstsortiment zählen rund 70 Sorten; zudem gibt es verschiedene selbst hergestellte Salate, die täglich frisch angeboten werden.

Das Rind- und Schweinefleisch stammt zum Großteil von persönlich bekannten Landwirten aus dem Hegau. „Wir schlachten nur langsam gewachsene Landschweine aus der Region. Und unser Schinken wird nur aus Schinkenteilen wie gewachsen hergestellt", betont der Metzgermeister. Damit kommt er Kunden entgegen, die eher Wert auf traditionelle Fleischstücke legen. Ganzjährig gibt es zudem Fleisch von regionale Wild sowie halbjährigen Lämmern, die v der Schäferei Both aus Singen am Hohentv stammen. Ein breites Sortiment an hochwe tigem Frischgeflügel, z. B. Wachteln, Stubenküken sowie französische Bresse-Hühner aus Freilandhaltung, die nur mit regional angebautem Mais oder Buchweizen gefüttert und direkt beim Züchter geschlachtet werden, komplettiert das Angebot. Diese Auswahl brachte der Metzgerei ein gutes Image ein.

## UMSATZMOTOR MITTAGSTISCH

Vor drei Jahren startete Walter Engler in der Filiale in Öhningen-Wangen mit Mittagsgerichten aus der Heißen Theke, da diese in der Nähe eines Campingplatzes liegt. Auch dabei bestätigte sich das Prinzip der hochwertigen und traditionellen Qualität. Mit Ausnahme der Filiale in Ehingen gibt es überall täglich wechselnde, gut bürgerliche Gerichte nach Hausfrauenart (5 €). Je nach Jahreszeit stehen z. B. Grillteller, Rouladen, Kohlrouladen, Linsengerichte oder Braten, im Sommer auch mal Russisch Ei sowie Desserts auf der Karte. Insgesamt werden pro Filiale täglich bis zu 70 warme Speisen verkauft. In zwei Filialen gibt es 20 Sitzplätze, in den anderen wird das Essen für den Außer-Haus-Verzehr abgepackt. Vor etwa einem Jahr entschied sich die Metzgerei, im Außer-Haus-Verkauf von Aluschalen auf das Verpackungskonzep von Miveg umzusteigen. Seitdem werden d hochwertigen Menüs in schwarze Kunststo menüschalen aus Polypropylen abgefüllt u mittels einer Handverschließmaschine r

**KONZEPT**

**LANDMETZGEREI ENGLER – HONSTETTEN**

Familiengeführte Metzgerei mit einer zentralen Produktion und fünf Verkaufsstellen sowie Präsenz auf zwei Wochenmärkten. Weitere Standbeine des Betriebskonzeptes sind Partyservice, Schul- und Kindergartenverpflegung.

**ERFOLGSFAKTOREN**

- Hoher eigener Qualitätsanspruch
- Transparente Lieferantenwege
- Absolute Frische
- Mehrere Standbeine
- Erfolgreicher Mittagstisch (auch „to go")

werden benötigt. Der wichtigste Lieferant ist Neuland, vor allem für Schwein und Rind, das Geflügel kommt von Loué. Die Kunden erkennen anhand der Schilderfarben in der Theke, woher die Wurst stammt: Grün gekennzeichnete kommt aus der Wurstküche hinter dem Laden, weiß gekennzeichnete wude zugekauft. Etwa 20 % der Auslage kauft er zu, z. B. San Daniele- und Iberico-Schinken aus der ganzen Keule, Landjäger und Kabanossi. Viele Salamisorten stellt er selbst her: „Eigentlich nicht so schwierig, wie man immer glaubt", sagt er,„aber ich habe mich natürlich viel umgehört und weitergebildet, bis ich soweit war und meine eigene Salami herstellen konnte." Die „Geheimmischung", die seine Salamis besonders lecker macht, lagert in einer Flasche, vor Helligkeit geschützt, im Keller. Was die Kunden, vor allem im Sommer, gerne kaufen, sind die unterschiedlichen Bratwürste, z. B. Lammbratwurst, Merguez oder die „Rennsteiger" – ähnlich einer Thüringer Bratwurst, nach einem Rezept von seiner Familie aus dem Vogtland. Ansonsten laufe Brühwurst im Allgemeinen gut, auch die Wiener, „wie zu DDR-Zeiten mit Schwein und Rind".„Die Kinder, die ins Geschäft kommen, bekommen ein Würstchen in die Hand und später ziehen sie ihre Eltern hierher. Wir verschenken also nichts, wir investieren etwas", sagt Jörg Erchinger. Der Anteil der Stammkunden beträgt 90 %.

Die Fleischerei liegt in der Greifswalder Straße, einer der Hauptverkehrsstraßen durch den Prenzlauer Berg, direkt an einer Straßenbahnhaltestelle, umgeben von vielen anderen Geschäften. Einen Mittagstisch gibt es hier nicht, außer Buletten und Wiener,„Wir haben dafür keine Kapazitäten", gibt er zu. „Außerdem gibt es in der Umgebung genügend Mittagsangebote und mein Kollege und Freund Christian Gottschlich von der Fleischerei Gottschlich *(Anmerk. der Red.: siehe FH 2/2015)* – in der gleichen Straße – macht das perfekt", gibt er ohne Umschweife zu.

## „DER FREUNDLICHE METZGER"

In seinem Team arbeiten 16 Angestellte, davon fünf in der Produktion.„Auch die Buchhaltung machen wir komplett selbst", sagt er. Das Durchschnittsalter der Mitarbeiter liegt bei 50 Jahren, sagt Jörg Erchinger. Ihm sei ein gutes Arbeitsklima wichtig, das hätte auch den Effekt, dass die Kunden mit echter Freundlichkeit behandelt werden, ist er sich sicher. Er selbst meldet sich am Telefon mit „der freundliche Metzger". Ein persönliches Kundengespräch oder ein Telefonat ziehe er einer eher unpersönlichen E-Mail vor. Auch die Facebook-Seite wird regelmäßig bedient, die eigene Webseite ist fast fertig und wird bald online gehen. Außerdem ist der Fleischermeister der Meinung, dass klassische Werbung „verpufft". Dafür unterstützt er lieber Kindergärten und Sportvereine. *Heike Sievers*

**www.fleischerei-erchinger.de**

### KONZEPT

**ERCHINGER FLEISCH- UND WURSTMANUFAKTUR – BERLIN**

Alteingesessene Fleischerei unter neuer Führung und neuem Namen, setzt auf ausgewählte Qualität (Neuland), Kundenorientierung und Freundlichkeit. Neben dem Ladengeschäft auch Marktstände, Belieferungen sowie Online-Handel.

### PROFI-PARTNER

- **Bandsäge:** Bizerba
- **Entschwarter:** Maja
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Avo-Werke, Moguntia
- **Kaffeemaschine:** Bonamat
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kochkessel:** Bastra
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Scherbeneiserzeuger:** Maja
- **Spültechnik:** Hobart
- **Vakuumiertechnik:** Komet, Webomatic
- **Wägetechnik:** Bizerba
- **Wolf:** Alexanderwerk


Das neue
**SelfCookingCenter®**

5Senses

*99 % unserer Kunden sind sehr zufrieden.*
TNS Infratest Kundenzufriedenheitsanalyse 2013.

*Das weltweit einzige intelligente Kochsystem, das fühlt, erkennt, mit- und vorausdenkt, von Ihnen lernt und sich mit Ihnen verständigt, um Ihr Wunschergebnis zu erreichen.*

*Bringt viel. Verlangt wenig. Unterstützt Sie perfekt.*

*Kochen Sie mit uns.*

*www.rational-online.de*

RATIONAL®

werden benötigt. Der wichtigste Lieferant ist Neuland, vor allem für Schwein und

im Sommer, gerne kaufen, sind die unterschiedlichen Bratwürste,


Das neue
**SelfCookingCenter®**