

# Mit Schlemmerinsel einen Voltreffer gelandet

Für die Metzgerei Floss im vogtländischen Plauen war das abgelaufene Jahr 1999 besonders ereignisreich. Um Markt- und Wachstumschancen nicht zu verpassen, investierte der Familienbetrieb in zwei neue Filialen und bewies auch mit dem Bau einer modernen, EU-gerechten Produktionsstätte Mut zum Risiko, zum eigenen Erfolg sowie Verantwortung für die Zukunft des Unternehmens.

Handeln statt Hoffen – überall, wo persönlicher Einsatz und Engagement im Spiel sind, hat sich in den neuen Bundesländern seit dem Mauerfall vor zehn Jahren viel bewegt. So zum Beispiel bei der Metzgerei Floss in der Vogtlandmetropole Plauen, die 1999 ihr 25-jähriges Firmenbestehen feierte. „Für uns war die Wende eine Herausforderung, die wir angenommen haben“, resümiert Firmenchef Günther Floss, der sich mit Ehefrau Gisela und Sohn Heiko (Fleischermeister und Betriebswirt) unermüdet für die Metzgerei engagiert, die inzwi-

Auch ohne feste Umsatzgarantie, die niemand übernehmen kann, wagte sich der Handwerksbetrieb erneut in die „Höhle des Löwen“. Im Juni 1999 zog er mit einer Frischwaren- und heißen Theke in die attraktiven „Kolonnaden“ an Plaueus Hauptgeschäftsstraße ein. Anfang Oktober wurde eine weitere Filiale in einem verkehrsgünstigen Norma-Markt am Stadtrand eröffnet. Der Zulauf stimmt optimistisch. In allen Fällen kamen Center-Manager auf den Familienbetrieb zu, weil Kunden nach vogtländischer Fleisch- und Wurstspezialitäten vom heimischen Metzger verlangen.

Der Name Floss hat außerdem einen guten Ruf und ist für beste, CMA- und DLG-prämierte Qualität bekannt. 90 Prozent des Angebots stammen aus eigener Produktion, darunter vorzügliche Rohwürste wie vogtländische Knacker, Haus- und Chili-Salami sowie „Floss Schlanke“, eine extralange, dünne Salami mit leichter Paprika-Note. Während Vater Floss die Produktion steuert, Sohn Heiko unter anderem die EDV und den Partyservice betreut, pendelt die Chefin zwischen den Filialen und achtet umsichtig auf Warenfülle und Verkaufsniveau. Wie sich zeigt, ist die Kundenstruktur in den Filialen unterschiedlich. Während im Plauen-Park mehr Schnäppchen-sucher unterwegs sind, kaufen in

te, zuvorkommende Bedienung ergänzt wird.

Für den Familienbetrieb bedeutet die Expansion zugleich Existenzsicherung, denn am alten Fleischerstandort lohnten sich keine Investitionen in die gepachteten, jährlich kündbaren Räume. Mit den gutgehenden Filialen im Rücken und gesicherter Betriebsnachfolge durch Sohn

Heiko entschloss sich das risikobereite Familien-Trio für einen Produktionsneubau im Plaueer Gewerbegebiet. Gemeinsam mit der Thüringer Firma Hornickel konzipiert, ging der neue Betrieb, der eine reichliche Million Mark kostete, nach nur vier Monaten Bauzeit Anfang August 1999 ans „Netz“. Eine bereits vorhandene überdachte Hallenkonstruktion einschließlich Zementfußboden konnte für die Produktionsstätte auf 400 qm genutzt werden. Der schon modernisierte Maschinenpark wurde vom inzwischen auf-



Ein starkes Trio: Heiko, Gisela und Günther Floss.

Vom LKW gelang der Rohstoff über Andockstation und Rohbahn ohne Unterbrechung der Kühlkette direkt in die Zerlegung und Weiterverarbeitung. Wegen aggressiver Dämpfe wurde der Koch- und Pökeltisch mit Edelstahlpaneelen ausgestattet. Eine natürliche Entlüftung im trichterförmigen Dach sorgt für ein angenehmes Raumklima. Die Mitarbeiter profitieren davon, ebenso wie von der Fußbodenheizung im Zerlege- und Wursthüllraum. Nach eingespieltem technologischen Ablauf ist auch

erlesenem Geschmack und einem Faible für ein besonderes Ambiente. Von Reisen bringt der 26-jährige, kommunikations-freudige Jungmeister oft neue Partyservice-Ideen mit und setzt sie niveauvoll um, zum Beispiel im ehrwürdigen Schloß Burg bei Schleiz. Hier dient die Schlossküche schon als ungewöhnliche Kulisse fürs Lamm-Grillen über offenem Feuer und ein raffiniertes kalt-warmes Büfett mit in- und ausländischen Genüssen. Alles in allem hat die rührige Metzgerei die Wende nicht verschlafen, sondern aktiv mitgestaltet. Jetzt liebläufig ist sie mit einer vierten Filiale (der letzten!) in einer geplanten Einkaufsgalerie am besten Platz der Stadt. Trotz positiver Prognosen und vorausgesagter Sogwirkung für Kunden aus dem Umland scheint dennoch Vorsicht angebracht. Denn durch den nahen Standort der „Kolonnaden“ besteht die Gefahr, dass sich die Metzgerei Floss selber Konkurrenz macht. pö

## Design-Becken von den ITC-Ingeneuren

ITEC GmbH, Profisch D-59246 Beckum, Westf. Tel. 0 25 21 - 85 07 0



Rund zehn Meter Theke stehen für das Frischwaren- und Imbissangebot zur Verfügung. Das Firmenlogo wurde bei der Gestaltung des Ladens mit integriert.

schon 30 Mitarbeiter beschäftigt. Nach anfänglich abwartender Haltung gegenüber der ungewohnten Marktwirtschaft und Handelsketten, die sich immer stärker ausbreiteten, preschte der abseits vom Stadtzentrum gelegene Familienbetrieb 1994 nach vorn und eröffnete im neugebauten Plauen-Park eine repräsentative Filiale. Die „Schlemmerinsel“ mit heißer Theke und vogtländischen Spezialitäten war ein Voltreffer. Und weil die Kunden nach wie vor in das beliebte Park-Center strömen, floriert der Umsatz sowohl in der Filiale als auch in Floss Wurstshop im Real-Markt unter dem selben Dach. Während kleinere Gewerbetreibende große Märkte vielfach als Bedrohung ansehen, stellt sich die Metzgerei Floss nicht gegen den Trend, sondern sieht darin auch neue Marktchancen. „Die Leute sind bequemer geworden. Man muss ihnen entgegenkommen und an frequentierten Standorten präsent sein“, meint Floss, ohne das Investitions- und Mietrisiko zu verkennen. Aber: „Belebt ein Markt das Stadtbild und erweist er sich als Kundenmagnet, kann man gut damit leben“, weiß er aus eigener Erfahrung.



Bei den vollen Gehängen dürfen auch „Floss Schlanke“ nicht fehlen.

Den ganzen Tag über gehören Vielfalt, appetitliche Warenpräsentation und prall gefüllte Gehänge zur Visitenkarte von Floss. Das spricht, so dass die Fleischtheke im angrenzenden Europar-Markt des Öfteren geradezu verlassen wirkt. Gisela Floss hat in den „Kolonnaden“ ein junges, siebenköpfiges Verkaufsteam eingesetzt, das in flotter Berufskleidung bedient und im Schichtdienst (wochentags bis 20 Uhr) arbeitet. „Ganz unproblematisch ist die junge Mannschaft trotz aller Einsatzbereitschaft allerdings nicht“, schätzt die Chefin ein. Weil eine Respektsperson und ein ruhiger Pol fehlen, muss sie öfter vor Ort sein. Die agile Meisterfrau organisiert Schulungen, lobt und tadelt und spricht Probleme offen an, die ihr Verkäuferinnen auch anonym auf einem Zettel übermitteln können. Wichtig ist ihr, dass ein überzeugendes Warenangebot durch eine kompetente

gegebenen Firmensitz überführt und durch eine neue Kesselanlage und eine zusätzliche Bastrafüllsgrauanlage ergänzt. Nach ein paar Anlaufschwierigkeiten läuft inzwischen alles wie am Schnürchen, verlassen wöchentlicher vier bis fünf Tonnen Fleisch- und Wurstwaren den Betrieb.

Die neue, erweiterungsfähige Produktionsstätte erfüllt alle Voraussetzungen für eine EU-Zulassung. Ein straffe Schwarz-Weiß-Trennung ist ebenso gegeben, wie eine Hygieneschleuse für die Mitarbeiter, vorgeschriebene Zerlege-, Produktions-, Kühl-, Tiefkühl- und Lagerräume. Um fünf Uhr ist Arbeitsbeginn, steht das Frischfleisch zur Verfügung, das Günther Floss von der Fleige-Plauen bezieht, in der er auch Aufsichtsratsvorsitzender ist. Rindfleisch kommt ausschließlich aus Sachsen, Schweinefleisch aus deutschen Landen.

die betriebliche Eigenkontrolle nach Checkliste wieder angesagt. Sie bewährte sich bereits am alten Standort und bietet einen zusätzlichen Nachweis für durchgängige Qualität, Produktionssicherheit und einen hohen Hygienestandard.

An Qualität wird bei Floss nicht gespart. Dafür spricht auch der Partyservice der Firma, der als Geheimtipp für Insider gilt. Sohn Heiko widmet sich diesem Metier und bevorzugt Kunden mit



In den Produktionskapazitäten liegen noch Reserven.

**NUGGET**  
EDV-Know-how für Ihr Fleisch

Enter

NUGGET ist die umfassende Fachsoftware für die Nahrungsmittelwirtschaft. NUGGET kauft ein, rechnet Partien ab, schneidet, zerlegt, wiegt, lagert, verkauft, kontrolliert, archiviert und verwaltet abschließend das Rechnungswesen.

- Windows-NT oder UNIX
- sprach- und währungsflexibel
- Anbindung an PC-Software, Datenbanken, Kassens- und Waagensysteme etc. sowie mobile Datenerfassung
- Zertifizierung nach ISO 9000 ff.

Und damit auch auf lange Sicht für Ihr Unternehmen alle Wünsche offenbleiben, wird NUGGET permanent weiterentwickelt.

Sprechen Sie mit uns über Ihre unternehmensspezifischen Anforderungen. Wir beraten Sie gern – von der Planung über die Entwicklung bis hin zur Schulung und kontinuierlichen Wartung.

N.U.G. EDV Handel und Beratung GmbH  
Willhoßstr. 5, 22653 Hamburg  
Tel. 040/55 49 93-0  
Fax 040/55 49 93-11  
e-Mail: info@nugget-online.de