

Doris gibt Vollgas

Die Steiner-Bernscherers aus Sollenau haben Geschäft und Betrieb rundum erneuert

Wenn es in der Fleischerbranche mehr Unternehmer vom Schlage Doris Steiner-Bernscherer gäbe, dann wäre das Fleischersterben der letzten Jahrzehnte wahrscheinlich zu einem geringfügigen Schwund geschrumpft. Ohne jemandem nahe treten zu wollen, aber diese Frau kennt kein Jammern, keine Krise, nur Herausforderungen, die es zu meistern gilt.

Von Hannes Rottensteiner (Text und Fotos)

In den letzten Jahren kristallisierte sich eines ob des steigenden Geschäftserfolgs klar heraus: Der lediglich 28m² große Laden platzte bereits aus allen Nähten, und die Kunden standen nicht einmal vor diesem Feinschmeckerparadies bis zum Gehsteig Schlange. Deshalb musste etwas passieren. Und wer Doris Steiner-Bernscherer kennt, der weiß, dass sie die Dinge ordentlich anpackt.

Gemeinsam mit Ernst Rupprechter von Aichinger als Ladenbauprofi machte man sich an die Planung des neuen Geschäfts. Größer musste es werden, und zwar wesentlich. Eine Verdoppelung der Verkaufsfläche auf 55m² ermöglicht es dem Familienbetrieb sofort, die Kunden noch rascher und effizienter zu bedienen.

In einem Aufwasch baute man auch

gleich den Küchen- und Sozialbereich um, trennte die beiden Bereiche und erfüllt damit alle aktuellen Hygienrichtlinien. Weiters stellte die Steiner-Bernscherers die Kühlanlagen von Wasser- auf Luftkühlung um und ersparen sich damit den Verlust von ungenützt ablaufendem Kühlwasser, da die Wärmerückgewinnung mit eben diesem nie richtig funktioniert hatte. Die Umkleieräume der Mitarbeiter und das Lager wurden neu gestaltet, und schlussendlich schuf man ein neues Kassen-Verrechnungssystem an.

Auch die Neuorientierung der Werbelinie zog man gleich in einem Aufwaschen durch. Und zum Darüberstreuen ergab sich während der Umbauarbeiten die dringende Notwendigkeit, auch den Kühlraum hinter dem Geschäft vollständig zu sanieren, da dieser bedingt durch Bausünden vollständig durchnässt war.

Seit 1964

Die Fleischerei Steiner-Bernscherer wurde 1964 von Walter und Juliane Bernscherer gegründet, den Eltern der heutigen Chefin. 1970 erfolgte der erste Umbau, 1977 wurde das Geschäft neu eingerichtet. 1981 baute man Kühlanlagen zu.

1994 übernahm Doris Steiner-Bernscherer den Betrieb und erneuerte

1996 die Geschäftseinrichtung. 1998 stieg das Unternehmen voll in den Partyservice und das Catering ein, 2001 gestaltete man die Fassade neu.

Seit 1998 nimmt die Fleischerei Steiner-Bernscherer erfolgreich an nationalen und internationalen Wettbewerben teil. Ungezählte Medaillen und einige Ehrenpreise in Wels bestätigen die hohe Qualität der Erzeugnisse und Dienstleistungen der Sollenauer Firma. Auch heuer wieder wurden in Wels mehr als 30 Goldmedaillen und zwei Ehrenpreise in der Plattenkategorie eingeehmt. Mutter Doris wetteifert hier mit ihrer Tochter Nina und der benachbarten ADEG-Kauffrau Waltraud Koisser, die ebenfalls einen Ehrenpreis ergatterte.

Bio-Rind

Das Hauptaugenmerk liegt auf der Zufriedenheit der Kunden und somit auf der Herstellung von Produkten in höchster, meisterhafter Qualität. Die Rohstoffe werden ausschließlich von Bio-Fleisch-Lieferanten bei Rind und Kalb angeliefert. Die Schweine stammen von Landwirten, die seit Jahren Partner des Unternehmens sind.

Spezialitäten des Hauses sind die oftmals prämierten Blutwürste, hier konnte man 2004 und 2005 in Frankreich den Weltmeistertitel holen. Aber auch die verschiedenen Schinkenspezialitäten erfreuen sich großer Beliebtheit. Legendar sind die Platten aus dem Steiner-Bernschererschen Wurstatelier,



Eine Fleischerfamilie startet mit den Professionisten durch (v. l. n. r.): Seniorchef Walter Bernscherer, Chefin Doris-Steiner Bernscherer, Gerald Gapp von Aichinger (hinten), Sohn Martin, Tochter Nina, Günther Achleitner von BÄRO, Gatte Franz, Mutter Juliane Bernscherer und Ernst Rupprechter von Aichinger



Mit dieser Imbissstheke, Modell „Gourmet“, kann der Heißhunger der Kunden jederzeit gestillt werden

aber auch die Grillschmankerln sowie die Halffertig- und Fertiggerichte. Der Umbau des Geschäfts wurde in zwei Phasen abgewickelt. In Phase 1 wurden schon zu Ostern die Küche und die Sozialräume getrennt und den neuesten Hygienestandards entsprechend gestaltet.

Phase 2, der eigentliche Umbau begann am 15. August und wurde in vier Wochen erledigt. Tochter Nina Steiner-Bernscherer: „Zunächst sah es wie nach einem Bombenangriff aus. Erst nach und nach nahm das Ganze Gestalt an.“

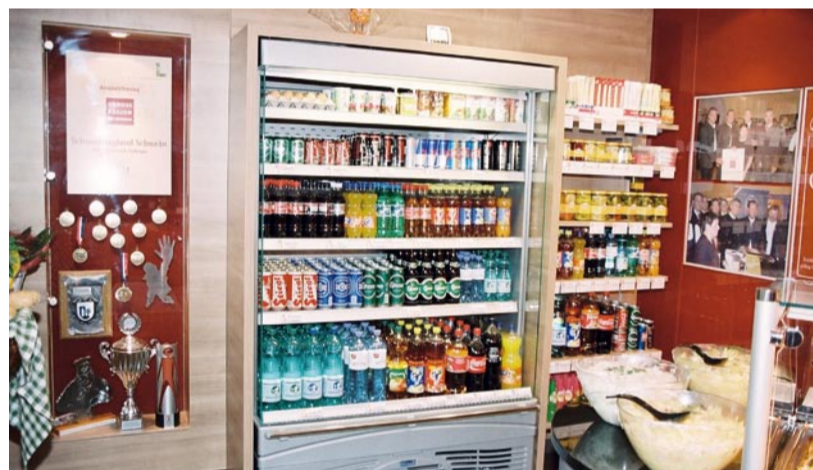
(Fortsetzung auf Seite 19)



Aichinger hat mit diesem Fachgeschäft in Sollenau sicherlich neue Maßstäbe gesetzt; die Beleuchtung von Achleitner-BÄRO rückt die Spezialitäten ins rechte Licht



Niederösterreichs Landesinnungsmeister-Stellvertreter Wolfgang Seidl gratulierte der Familie Steiner-Bernscherer zum neuen Geschäft



Zusatzsortiment und Auszeichnungen perfekt präsentiert

Bizerba Punktlandung

Ladenwaage Bizerba CE-II 800

Bedieneranzeige und Eingabefeld erfolgen über einen 12,1“-Touch-Screen. Ein passgenauer Waagenmix mit Linerlessdrucker, Etikettendrucker und kombinierten Bon- und Etikettendrucker inklusive den integrierten Waagenfunktionen Lieferschein, Bestellung, Barrechnung, Inventur, Rückverweisung und Retourware. Großes LCD-Farbdisplay bei der Kundenanzeige. Die Werbung für die Kundenanzeige wird über den PC gesteuert. Die komplette Waagendatenkommunikation erfolgt über Ethernet. Auf den Arbeitsvorgang abgestimmt ist die Kassenslade an der Waage angeschlossen, der ebenfalls an der Waage angeschlossene multifunktionale Laser Scanner ist sowohl als Handlesegerät als auch Vertikal-Tischscanner verwendbar.

PC Software Bizerba WinCWS

Diese Software enthält den Funktionsumfang von Bewegungsdaten und Stammdaten: Artikel, Ordnungsgruppen, Subsysteme, Gerätegruppen, Geräteprofile, und Bonstorno. Die Daten können nach Bewegungsdaten, Stammdaten, Tagesabschluss, Umsätzen, Protokollen, Preisänderungen, automatischen Abläufen, Sonderfunktionen ausgewertet werden.

Das leistungsstarke Modul Inventur enthält den Funktionsumfang von Bewegungsdaten, Tagesabschluss, Auswertungen, Korrektur, Auswertung und Protokoll.

Das Modul Zahlungsverkehr enthält den Funktionsumfang von Bewegungsdaten, Zahlungsverkehr, Auswertungen und Rechnungsjournal sowie die Software-Fernwartung Funktionalität.

PC Software Bizerba ML

Mit den Modulen Fleisch-/Wurstkalkulation enthält den Funktionsumfang von Stammdatenverwaltung, Rezepturverwaltung, Arbeitszeitenverwaltung, Kalkulation und Auswertungen und der Schnittstelle zur Bizerba WinCWS Software.

PC Software Bizerba BESM

Zum Senden von Werbung vom PC an die Waage.



Das Kassen-Waagen-Verbundsystem von Bizerba funktioniert perfekt



Alles, was das Schlemmerherz begehrt ...



... erhält der Genießer in diesem wunderbar gelungenen, neuen Fachgeschäft der Steiner-Bernscherers in Sollenau



„Tue Gutes und berichte darüber“ – ein von der Familie Steiner-Bernscherer gelebter Grundsatz: Schon beim Portal erfährt der potenzielle Kunde, was ihn erwartet



Weinliebhaber und Freunde typischer heimischer Schmankerln kommen ebenfalls auf ihre Rechnung



Auch die Rückwandgestaltung



Jedes Detail in diesem Geschäft ist durchdacht und durchgestylt



Auch für Brot und Gebäck ist genügend Platz



Vollkommen saniert wurde der Kühlraum hinter dem Geschäft. Die Paneele stammen aus dem Hause OK-Paneele



Selbst für Bello, Wuffi & Co. ist in diesem Superladen bestens gesorgt



Ebenfalls zu Gast waren der steirische Innungschef Karl Turza (3. v. r.), der sich an den Köstlichkeiten labte, und Bio-Austria-Produktmanager Ing. Otto Kicker (2. v. l.)



Weitere Gäste in Sollenau: Markus Dormayer (links), Burgenlands Landesinnungsmeister Franz Wallner und Blunz'n-Zampano Franz Dormayer



Doris Steiner-Bernscherer (Mitte) konnte auch den Alt-Landesinnungsmeister Komm.-Rat Franz Puntigam und Gattin Anna begrüßen

(Fortsetzung von Seite 18)
Zur Eröffnung des schmucken, neuen Geschäfts fanden sich unglaublich viele Gäste aus Politik, Wirtschaft und Verwaltung ein. Erfreulich, die zahlreichen Fleischer, die es sich nicht nehmen ließen, ihrer Kollegin persönlich zu gratulieren:

Landesinnungsmeister-Stellvertreter Wolfgang **Seidl**, Bezirks-Innungsmeister Pepperl **Hoppel**, Burgenlands Landesinnungsmeister Franz **Wallner**, der steirische Landesinnungsmeister Karl **Turza**, Niederösterreichs ehemaliger Landesinnungsmeister Komm.-Rat Franz **Puntigam**, die Kollegen Franz **Dormayer**, Karl **Gutscher**, Karl **Höller**, Robert Pfeiler, Robert **Sunk**, Fleischermeistersgattin Elfriede **Stögermayer**, Werner **Graf**, weiters Ernst **Rupprecht** und Gerald **Gapp** von Aichinger MP, Günter **Achleitner**, der mit **BÄRO**-Leuchten für den Durchblick im Geschäft sorgte, **Kalle**-Österreich-Chef Josef **Strablegg**.

Riesig war auch die Schar der lokalen Prominenz: Landtagspräsident und Bürgermeister von Ebenfurth, Alfred **Rosemaier**, ÖVP-Klubobmann Klaus **Schneeberger**, der Bürgermeister von Krensdorf, Ing. Karl **Izmeny**, der Bürgermeister von Sollenau, Mag. Otto **König**, der Bezirkstellenobmann der Wirtschaftskammer, Ing. Erich **Panzenböck**, Bundesrat Martin **Preineder**, der ADEG-Nord-Vertriebsleiter Walter **Koller**, Stefanie **Gerhardus** (Frau in der Wirtschaft), Handelsspartenobmann Gerhard **Holub**, Wirtschaftskammer-Vizepräsident Komm.-Rat Kurt **Trnka**, Pfarrer Viktor **Kurmanowitsch**, Pfarrer **Cornelius**, Bezirkshauptmann Dr. Heinz **Zimper**, Claus **Doppler** vom Klub der Köche, ORF-Lady Susi **Rieger**.



Ernst Rupprecht von Aichinger gratulierte der Familie Steiner-Bernscherer ebenfalls und dankte für die perfekte Zusammenarbeit

Optimal in Szene setzen



Licht hat bei der Verkaufsraumgestaltung in Fleischereien eine entscheidende Bedeutung. Denn die richtige Beleuchtung sorgt eine einladende Einkaufsatmosphäre, lässt den Verkaufsraum hell und freundlich erscheinen und setzt die frischen Fleisch- und Wurstwaren optimal in Szene. Das erhöht die Kundenzufriedenheit und steigert den Umsatz. Kurz: Licht ist der Verkaufsförderer Nummer 1.

Als europaweiter Marktführer im Bereich der Frische-Beleuchtung entwickelt **BÄRO** seit vielen Jahren innovative Lichttechnologien, die Fleischern beim Verkaufen helfen und gleichzeitig die Waren schonen. Dazu Christian **Achleitner**: „Im Verkaufsraum einer Fleischerei spielt – so haben viele unabhängige Studien bewiesen – die optimale Präsentation der Produkte bei der Kaufentscheidung des Kunden eine entscheidende Rolle. Das gilt besonders für die Theken-Beleuchtung. Denn der Thekenbereich ist der Hauptumschlagsplatz im Verkaufsraum einer Fleischerei. Dort stehen die Fleisch- und Wurstwaren im Mittelpunkt des Kundeninteresses.“

Mit dem leistungsstarken Food-Light-Konzept hat **BÄRO** eine speziell auf die Beleuchtung von frischen Fleisch- und Wurstwaren zugeschnittene Lichttechnik entwickelt. Das Besondere daran ist der **BÄRO**-Patentfilter, der Fleisch und Wurst zuverlässig vor vorzeitiger Vergrauung schützt und darüber hinaus dafür sorgt, dass die Produkte in ihren natürlichen Eigenfarben erscheinen und eine „kühle und frische“ Lichtstimmung entsteht. So präsentieren sich Fleisch und Wurst dem Kunden anziehend und schmackhaft.

Wichtig: Um die Vorteile der **BÄRO**-Lichttechnik bei der Beleuchtung von Fleischereien optimal nutzen zu können, ist in jedem Fall eine auf die jeweiligen Anforderungen innerhalb des Verkaufsraums abgestimmte Beratung und Licht-Planung erforderlich. Diese bekommen **BÄRO** Kunden – genau wie die Montage und die Wartung der Beleuchtungsanlage – aus einer Hand.

Kontakt: **Achleitner Lichtsysteme HandelsgmbH.**, Leihmannsdorf 21, 4493 Wolfers, Tel.: 07253/7312 oder Mail: info@baero.at



Ein Geschäft der Meisterklasse

Als beim berühmten Blutwurst-Festival 2004 im französischen Mortagne-au-Perche die weltbeste „Blunzn“ prämiert wurde, da konnten Doris und Franz **Steiner-Bernscherer** ihr Glück kaum fassen. Ihre nach einem alten Geheimrezept von der Chefin höchstpersönlich zubereitete Wurst erhielt die begehrte „Trophée Internationale“!

Diese Auszeichnung kürte die Fleischerfamilie Steiner nicht nur zum Blutwurst-Weltmeister – sie machte auch den speziellen „Medaillenspiegel“ dieser weithin renommierten Fachfleischerei komplett. Hier wird bis auf den heutigen Tag in höchster handwerklicher Qualität produziert – ohne jeden Kompromiss! – und das hat bereits zahlreiche Goldmedaillen nationaler und internationaler Jurys eingebracht. Unter anderem erhielt Familie Steiner die P.O.S. Lukullus-Auszeichnung als einer der 10 besten Fleischerfachbetriebe Österreichs.

Mit diesem hohen Prestige der kulinarischen Erzeugnisse konnte das Ladengeschäft in Sollenau/Niederösterreich schon länger nicht mehr Schritt halten. Doris und Franz Steiner waren mit Optik, Technik und Ergonomie des Verkaufsraums nicht mehr zufrieden und wollten ihren 1a-Erzeugnissen das moderne, großzügige und präsentationsstarke Ambiente geben. Nicht zuletzt ging es ihnen auch darum, die Arbeitswege und Verkaufsprozesse effizienter zu gestalten. Was tun? Auf der Fachmesse in Wels sprachen Sie Ernst **Rupprecht**, den Verkaufsrepräsentanten von **Aichinger**, an. Dieses Unternehmen zählt schon seit vielen Jahren zu den führenden Spezialisten für Geschäftskonzepte und Ladeneinrichtungen in Österreich und Deutschland.

Der Aichinger-Berater Ernst Rupprecht übernahm die weiteren Schritte, um das angestammte Geschäft grundlegend zu modernisieren und für die Zukunft zu rüsten. In enger Kooperation mit Projektleiter Gerald Gapp entstand ein Konzept, das erhebliche bauliche Veränderungen bedingte.

Nach gründlicher Vorplanung und gewerblicher Abklärung wurde Mitte August 2008 mit dem Umbau begonnen, wobei die Kunden während der Interimszeit aus einem Verkaufswagen bedient wurden. Wie es für die umfassende Leistung von Aichinger typisch ist, wurde die vollständige Planung und Projektierung einschließlich Koordination aller Gewerke als Gesamtauftrag übernommen.

Der Umbau kam schnell voran. Die neue Fachfleischerei Steiner konnte schon am 21. September feierlich eröffnen. Seit diesem Tag werden die preisgekrönten Erzeugnisse nun in einem Rahmen präsentiert, der ihre herausragende Qualität noch optimaler zur Geltung bringt.