

Lagebericht eines KMUs

Marcel Kraus, Metzgermeister und Betriebsinhaber,
Gnusspur, Thalwil
Metzgerei Kraus AG, Rüschtikon

Sihlquai 255
Postfach 1977, 8031 Zürich
info@sff.ch
Tel. +41 (0)44 250 70 60
Fax +41 (0)44 250 70 61

Metzgerei Kraus – hart am Wind in einem umkämpften Markt

Die Metzgerei Kraus ist seit 1986 eine Familien-AG und betreibt heute zwei erfolgreiche Fleischfachbetriebe in Thalwil und Rüschtikon mit 28 Mitarbeitenden. Dies ist keine Selbstverständlichkeit. Noch 1963 zählte Thalwil 13 gewerbliche Metzgereien. Die Veränderung der Detailhandelslandschaft (Lädelersterben) und u.a. das zunehmende Angebot von Fleisch der Grossverteiler führten seit dem Ende der 60er des letzten Jahrhunderts zum Verschwinden dieser Betriebe. Nicht verändert hat sich in dieser Zeit die Zahl der in der Fleischbranche Tätigen in Thalwil. Mit fünfzig in diesem Bereich Beschäftigten ist sie konstant geblieben und dokumentiert damit auch anschaulich den Strukturwandel in unserer Branche.

Die 1963 gegründete Metzgerei Kraus trotzte diesem Metzgereiersterben in dem sie sich mit ihrer Strategie einerseits an die neue Struktur im Detailhandel und andererseits an die sich verändernden Ernährungsgewohnheiten angepasst hat. Im Zuge dessen wurde aus der bisherigen traditionellen Metzgerei in Thalwil im Jahr 2006 unter dem Label Gnusspur ein Fine Food Center. Auf einer verdreifachten Ladenfläche bietet Gnusspur, so wie es sich der Laden heute präsentiert, eine grosszügig ausgelegte Metzgerei mit grosser rundum begehbarer Fleischauslage, ein Bistro mit einem stationären- und Take-away-Verpflegungsangebot und eine Bäckerei. Beide Partner, die Metzgerei Kraus und die Bäckerei Kölli Beck waren vor dem Zusammengehen unter dem Label Gnusspur bereits seit Jahrzehnten erfolgreich im Markt tätig, spürten jedoch aus oben erwähnten Gründen den zunehmenden Druck der sich im Markt abspielenden Strukturveränderungen.

Der Erfolg des neuen Konzepts war schlagend. Gleich von Beginn an glänzte das Store-in-store-Konzept mit einer Verdoppelung der Kundenzahl und der erzielten Umsätze. Im Wesentlichen sind es folgende Faktoren, welche den Erfolg eines Fleischfachgeschäfts auch im heutigen umkämpften Markt sichern:

- Ein Fleischfachgeschäft in der heutigen Zeit ist nur dann erfolgreich, wenn ein grosser Teil des täglichen Sortiments abgedeckt wird.
- Bedingung sind starke Sortimentsleader, welche die Konsumenten begeistern und zum Einkauf motivieren (u.a. Wurstwaren, Traiteurartikel). Dies gilt für das ganze Sortiment, also auch für die Bäckerei (Kölli Beck) und die angebotenen Milchprodukte.
- Regionalität des Angebots und zwar über die ganze Breite. Die Metzgerei Kraus verfolgt dieses Konzept seit ihrer Gründung im Jahr 1963, lange bevor Regionalität von den Grossverteilern zur Marke gemacht wurde.

- Nachhaltige Schaffung von Vertrauen bei Kunden ist zentral: Leben, was man erzählt. Der Konsument soll spüren, dass man nicht „nur“ Händler, sondern vor allem Hersteller hervorragender Spezialitäten ist.
- Qualität und Originalität sind erstrangige Erfolgsfaktoren. Kein Tier kommt in den Verkauf, ohne dass wir es persönlich gesehen haben. Alle Produzenten sind Vertrauenspartner, uns somit persönlich bekannt und werden von uns regelmässig besucht.

Auch unser Betrieb leidet unter zunehmenden behördlichen Auflagen. Damit lässt sich jedoch leben, weil diese für alle Marktteilnehmer gelten. Nur schlecht leben können wir jedoch mit der Tatsache, dass diese Vorschriften nicht für alle Marktteilnehmer in gleichem Umfang gelten. So zum Beispiel bei den Ladenöffnungszeiten oder bei den Direktvermarktern, die das gleiche Produkt unter anderem unter dem populären Label „Direkt ab Hof“ anbieten und sich dabei kaum nach bürokratischen Auflagen richten müssen. Gegen diese klare Benachteiligung wehren wir uns entschieden und fordern gleich lange Spiesse für alle.