



Umbau und Erweiterung der Metzgerei Weigand

Ausgangssituation

Die Metzgerei Weigand besteht seit dem Jahr 1897 in Flörsbachtal. Der Familienbetrieb soll nun mit dem Umbau und der Erweiterung der Metzgerei in die 5. Generation überführt werden.

Das Unternehmen hat seinen Hauptsitz mit Ladengeschäft, Schlachtstätte und Verarbeitungsräumen mitten im Ortskern von Lohrhaupten, dem größten Ortsteil der Gemeinde Flörsbachtal. Die Schlachtstätte verfügt über eine EU-Zulassung. Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine können hier geschlachtet werden. Zudem hat der Betrieb im August 2013 eine Zweigstelle mit Ladengeschäft in Biebergemünd-Bieber eröffnet.

Als nahezu gleichbedeutend mit dem Ladengeschäft hat sich in den letzten 15 Jahren das Catering entwickelt. Wöchentlich werden Veranstaltungen in Flörsbachtal und die umliegenden Gemeinden Biebergemünd, Frammersbach und Jossgrund beliefert. Auch wird verstärkt ein Mittagstisch nachgefragt. In der Zweigstelle wurde von Beginn an eine Heiße Theke eingerichtet. Im Hauptsitz kann regelmäßig am Donnerstag ein Mittagstisch bestellt werden. Erste ortsansässige Unternehmen machen von dem Angebot Gebrauch.

Zusammengenommen arbeiten im Betrieb

- 3 Metzgermeister
- 1 Geschäftsführerin
- 1 Metzgergeselle (Teilzeit)
- 5 Fachverkäuferinnen (Vollzeit)
- 1 Köchin (Vollzeit)
- 2 Auszubildende Metzger (Vollzeit)
- 2 Aushilfskräfte (Vollzeit)
- 5 Aushilfskräfte (Teilzeit/geringfügig beschäftigt).

Damit zählt die Metzgerei Weigand zu einem der größten wohnortnahen Arbeitgeber in Flörsbachtal.

Zum Selbstverständnis des Betriebes gehört es, dass Rinder und Schweine soweit möglich aus der Region bezogen werden. Daher bestehen langjährige Lieferbeziehungen zu Landwirten in Flörsbachtal und in den Jossgrund. Die Kunden wiederum schätzen die regionale Herkunft der Fleisch- und Wurstwaren.

PROJEKTSKIZZE

Projektbeschreibung

Der Betrieb der Familie Weigand ist die noch einzige Metzgerei in Flörsbachtal. Zusammen mit dem ebenfalls im Ortskern gelegenen Dorfladen sichert er nicht nur die Grundversorgung in der Gemeinde, sondern deckt auch die Nachfrage an Fleisch- & Wurstwaren in den umliegenden Ortsteilen. Die nächst gelegenen Metzgereien bzw. Fleischtheken befinden sich in Jossgrund-Oberndorf (9 km Entfernung) und Biebergemünd (25 km Entfernung). Gerade die lange Entfernung bis zum nächsten Ladengeschäft in Biebergemünd hat das Familienunternehmen bewogen, eine Filiale im Ortsteil Bieber und damit auf halber Wegstrecke zu eröffnen.

Darüber hinaus werden verschiedene Nahversorger wie der Nahkauf in Bad Soden-Salmünster/Mernes, der Dorfladen in Steinau-Marjoß und der Regiomat des Sonnenhofes in Bad Orb beliefert. Umgekehrt wird im Sortiment der Metzgerei Weigand das Bauernhofeis vom Sonnenhof geführt. Zudem rundet ein Angebot an Eiern und Nudeln das Sortiment in den Ladengeschäften ab.

Da die Metzgerei einerseits mit ihren Verarbeitungsräumen und dem Ladengeschäft an ihre Grenzen stößt, andererseits mit den beiden Söhnen die Nachfolge im Betrieb gesichert ist, sollen mit einem Umbau und einer Erweiterung des Betriebes die Weichen für die nächste Generation gestellt werden.

Mit der Betriebserweiterung ist die Schaffung von zwei neuen Arbeitsplätzen verbunden. Ein Metzgergeselle in Vollzeit soll die Schlachtung und Verarbeitung unterstützen. Zudem ist eine Ausbildungsstelle für eine „Fachverkäufer/in Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei“ geplant.

Für die Umsetzung des Bauvorhabens soll an die Frontseite des Gebäudes bzw. das bestehende Ladengeschäft ein Neubau angesetzt werden. Modern in der Gestaltung soll sich der Anbau in den Ortskern einfügen. Im Laden selbst soll in der Einrichtung „Holz“ als gestalterisches Element prägend sein. Ebenso soll die langjährige Geschichte der Metzgerei durch ansprechende Bildelemente aufgegriffen werden. Das bisherige Ladengeschäft wird zu einer Küche und Verarbeitungsräume umfunktioniert werden.

Mit dem Umbau entstehen ein Ladengeschäft mit rund 70 m² Verkaufsfläche, eine sich direkt anschließende Kühlung und ein Zugang zu der neuen Küche. Wesentlich für den Umbau ist, dass das neue Ladengeschäft mit einer Heißen Theke ausgestattet sein wird und Sitzmöglichkeiten für den direkten Verzehr eingeplant sind. Weitere Sitzmöglichkeiten entstehen im Außenbereich.

In Folge können die Öffnungszeiten so erweitert werden, dass jeden Tag ein Mittagstisch den Kunden angeboten werden kann. Insbesondere wird damit der gestiegenen Nachfrage von älteren Menschen Rechnung getragen. Auch kann die Belieferung von Firmen ausgeweitet werden. Mit der neu eingerichteten Küche wird die gerade in den letzten Jahren stark gestiegene Nachfrage für das Catering bedient.

Förderung

Beantragte LEADER-Fördersumme:

38.235 Euro