

## Wir bauen für Sie um!

**Sehr geehrte Kundinnen,  
sehr geehrte Kunden,**

ja, es stimmt! Wir werden ab dem 30.06.2025 das Ladengeschäft und den Partyservice unserer Fleischerei in der bisherigen Form nicht weiter betreiben. Aber wir haben eine gute Alternative für Sie, Sie brauchen also auf unsere Produkte nicht zu verzichten.

Auch wenn die Nachfrage nach wie vor groß ist – so ist das bisherige System am Ende der Leistungskraft. Der typische Betrieb eines Fleischer-Fachgeschäfts mit dem Service so wie Sie ihn von uns kennen, werden wir in Zukunft nicht mehr leisten können.

Wir werden unser Ladengeschäft in eine 16/7 SB-Fleischerei umbauen die dann an 7 Tagen in der Woche von 6:00 Uhr bis 22:00 Uhr geöffnet hat. Voraussichtlich wird **Hoppe mein 16/7 Fleischer** am 25.07.2025 eröffnet. Uns ist bewusst, dass ein SB-Laden nicht dasselbe ist, wie unser bisheriger Service im Fachgeschäft und wir werden auch den Kontakt zu unseren langjährigen ganz tollen Kunden vermissen. Aber zum jetzigen Zeitpunkt, in der momentanen Situation sehen wir leider keine andere Möglichkeit.

## Warum?

### **Einkaufsverhalten**

das Einkaufsverhalten der Kunden hat sich sehr stark geändert. Die kleinen Haushalte kaufen heute oft Kleinstmengen. Das ist aus Gründen der Frische auch gut und absolut nachvollziehbar, aber es ist aus wirtschaftlicher Sicht für uns nicht mehr kostendeckend.

### **Verwaltungsaufwand – Bürokratie – Politische Situation**

wir werden durch politische Rahmenbedingungen sehr stark belastet, von Behörden und Verwaltungen gegängelt und mit erheblichen Aufgaben und Kosten belegt. Hier gibt es auch eine eklatante Ungleichbehandlung von Industriebetrieben und Handwerksbetrieben zu Lasten des Handwerks. Kleine Strukturen und kurze Wege sind scheinbar politisch nicht gewünscht. Auch die Ungleichbehandlung zwischen Leistungsträgern und Leistungsempfängern zwischen wirtschaftenden Betrieben und den Verwaltungen lähmt unser System und führt zur Entmutigung und zur erheblichen Unzufriedenheit.

## **Personalsituation in allen Bereichen unseres Unternehmens**

Seit 70 Jahren haben wir uns intensiv mit der Herstellung von hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren beschäftigt. Neben unserem Ladengeschäft in Hänigsen haben wir über viele Jahre einen Verkaufswagen betrieben und einen umfangreichen Partyservice angeboten. Sie erhalten unsere Produkte in zahlreichen Einzelhandelsgeschäften im Umkreis von 50 km um Hänigsen oder über unseren Onlineshop. Wir sind also für einen kleinen Familienbetrieb recht breit aufgestellt. Dies erfordert aber auch viele engagierte Mitarbeiter. Mitarbeiter, die unsere Auffassung von Qualität und Service teilen und somit unserem Anspruch gerecht werden. Leider ist es heute nicht mehr möglich zusätzliche Mitarbeiter mit diesen Eigenschaften zu finden.

## **Betriebswirtschaftliche Gründe**

In der letzten Zeit hat es eine wahre Kostenexplosion im Bereich Energiekosten, Wartungskosten für Technik sowie Personalkosten gegeben, es ist immer schwieriger geworden diese erheblichen Kosten auf die Produkte umzulegen. All dies führt dazu, dass ein umfangreicher Service sowie das Erfüllen von individuellen Wünschen betriebswirtschaftlich nicht mehr tragbar ist. Dies geht nicht nur uns so, sondern ist eine Bundesweite Entwicklung in unserer Branche. Die Wettbewerbsfähigkeit für Fleischereien wird in Zukunft für kleine Betriebe unserer Branche nahezu unmöglich. Wir werden deshalb mit entsprechenden Maßnahmen gegensteuern, um den Fortbestand unseres Unternehmens zu sichern.

## **Was bedeutet das für Sie als Kunde?**

### **Sie brauchen auf unsere Produkte nicht zu verzichten:**

- Neu wird ein **Hoppe mein 16/7 Fleischer** in unserem jetzigen Ladengeschäft sein. Das bedeutet sie können an 7 Tagen in der Woche von 6:00 Uhr bis 22:00 Uhr einkaufen.
- Ein Großteil unseres Sortiments erhalten Sie wie gewohnt im umliegenden Einzelhandel.
- Weiterhin können Sie ein breites Sortiment in unserem Onlineshop bestellen, hier werden wir unsere Produktpalette noch erhöhen.
- Vereine / Gastrobetriebe usw. können weiter vorbestellen
- Inwieweit Vorbestellungen für Endverbraucher möglich sein werden, steht noch nicht fest.

## **Was ist „Hoppe mein 16/7 Fleischer“?**

In unserem bisherigen Ladengeschäft wird es diverse Kühlschränke und Regale geben, die wir mit einem breiten Sortiment aus unserer Produktion bestücken werden. Mit Ihrer EC-Karte können Sie in den 16/7 Laden eintreten und sich aussuchen, was sie haben möchten. Über einen Chip an der Ware wird ihr Einkauf automatisch erfasst und an einem Bildschirm angezeigt. Sie prüfen ihren Einkauf und bestätigen. Können danach mit EC-Karte oder Kreditkarte zahlen. Das System ist sehr einfach zu bedienen. In der ersten Zeit werden Sie aber bei Bedarf die ihnen vertrauten langjährigen Mitarbeiter gerne unterstützen.

## **Was wird es alles geben?**

Das genaue Sortiment steht noch nicht fest und wird auch je nach Jahreszeit und Nachfrage variieren. Über eine APP werden Sie das vorhandene Sortiment einsehen können und sich auch die aktuelle Verfügbarkeit der Produkte anzeigen lassen. Diese APP ist aber für Ihren Einkauf nicht zwingend notwendig.

**Tagesmenüs** – wie gewohnt werden wir Tagesgerichte anbieten, diese werden am Vortag zubereitet und stehen am nächsten Tag kalt zur Verfügung.

**Fertige Gerichte** wie Suppen, Eintöpfe, Haxen vorgegart, Spare Rips vorgegart, Frikadellen, Schnitzel,

**Würstchen und Bratwurstsortiment - in großer Auswahl**

**Grillartikel wie Steaks usw. in umfangreichem Sortiment**

**Wurstwaren in bekannter Qualität**

**Aufschnitt Sortiment**

**Fleisch vom Rind, Schwein und Geflügel**

**Geschenkideen**

**Menükonserven**

**Wurstkonserven**

**Hausgemachte Salate**

**Außerdem eine kleine Auswahl an Molkereiprodukten, Nudeln, Getränken usw.**

**Es wird immer mal Aktionen geben wie z.B. Wild, Kalb, Bayerische Woche oder ähnliches.**

## **Bestellungen**

Vereine und Großabnehmer können weiterhin vorbestellen. Inwieweit wir eine Bestellmöglichkeit für Endverbraucher anbieten, steht zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht fest.

## **Was wird mit unseren Mitarbeitern?**

Da wir in einigen Bereichen Personell unterbesetzt sind, werden wir innerbetrieblich etwas umstrukturieren. Auch für den 16/7 Laden müssen die Produkte gekocht, portioniert und verpackt werden. Es ist sogar so, dass wir für die Produktion weiterhin engagierte Fleischer oder Fleischerinnen und Produktionshelfer/innen suchen.

## Danke

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

unsere Mitarbeiter und wir haben viele unserer Kunden persönlich über diesen Schritt informiert. Dabei haben sehr viele Kunden absolutes Verständnis für diese Maßnahme gezeigt. Dafür bedanken wir uns ganz herzlich.

Unverständnis gab es bisher wenig, und wenn, dann erstaunlicherweise von Kunden, die noch nie in ihrem Berufsleben an einem Samstag gearbeitet haben!

Wir bedanken uns für Ihre bisherige Treue und Ihre Wertschätzung uns gegenüber. Wir würden uns freuen, wenn Sie uns weiterhin Ihr Vertrauen schenken und uns mit unserem neuen Konzept eine Chance geben.

Vielleicht können sie sich eine SB-Fleischerei noch nicht so richtig vorstellen, dass ist verständlich. Lassen Sie sich von unserem **Hoppe 16/7 Fleischer** überzeugen, sie werden überrascht sein, wie groß die Auswahl sein wird.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

*Albert Hoppe*