



Detlef Reher hat sein Geschäft in einem Vorort, wo die Konkurrenz groß ist und die Klientel sich in erster Linie aus Stammkunden zusammensetzt.

## Praktischer Quer-Einschub

*Für die Fleischerei Reher sind die Zeiten nicht einfach.*

*„Wenn die Konjunktur lahmt, bekommen wir das schnell mit“, erklärt Detlef Reher, dessen Geschäft in einem Duisburger Vorort liegt. Dass er im vergangenen Jahr den deutlichen Rückgang im klassischen Fleischer-Kerngeschäft kompensieren konnte, hat der dem florierenden Partyservice und dem Mittagstisch zu verdanken. Eine maßgebliche Hilfe in der Küche ist der Kombidämpfer „HansDampf Gold“.*

Die Konkurrenz für die Fleischerei Reher in Duisburg-Buchholz, die vom Großvater des Inhabers 1933 eröffnet wurde und 1974 zum jetzigen Standort umzog, ist groß. Ein Edeka- und ein Plus-Markt, ein Kollegenbetrieb und weitere drei Fleischer, die auf dem Wochenmarkt Wurst und Fleisch anbieten, bemühen sich neben Detlef Reher auf relativ engem Raum um die Gunst der Kunden. „Wir wollen beste Qualität zu vernünftigen Preisen anbieten – natürlich auch im Partyservice“, erklärt der 51-jährige Fleischermeister seine Geschäftsphilosophie.

Mit insgesamt neun Angestellten – fünf im Verkauf und vier in der Produktion – versucht das Fachgeschäft, gut über die Runden zu kommen. Dass das immer schwieriger wird, gibt Reher, dessen Geschäft kein allzu großes

Einzugsgebiet hat und der vor allem auf Stammkunden baut, unumwunden zu. „Das vergangene Jahr war im Kerngeschäft mein schlechtestes. Aber ich will nicht klagen, schließlich ist es gelungen, den Partyservice auszubauen. Der macht mittlerweile ungefähr 30 Prozent des Umsatzes aus“, berichtet er. Gut entwickelt hat sich auch das Mittagsgeschäft. „Im Laden gehen etwa 50 Essen über den Tresen. Hinzu kommt eine Kantine, der wir täglich zwischen 20 und 40 Gerichte liefern“, berichtet der leidenschaftliche Skifahrer.

Bei diesen Größenordnungen ist der Einsatz von professioneller Kochtechnik unumgänglich, und so kommt neben anderen Geräten auch ein Kombidämpfer von MKN in der Küche zum Einsatz. „Ich habe mich auf der Internorga vor zwei Jah-



Vor drei Jahren wurde das Geschäft komplett renoviert. Den Mittelpunkt der Fleischerei bildet die Theke, einige Tische mit Sitzplätzen laden zum Verweilen ein.

ren in Hamburg umgesehen. Fest stand eigentlich nur, dass das Gerät ein Reinigungssystem haben muss. Der HansDampf Gold hat mich überzeugt, ich habe ihn in meinem Betrieb zunächst ausprobiert und dann genommen“, berichtet Reher. Insbesondere das Reinigungssystem hat es ihm angetan. Es sei nicht nur praktisch und bequem, sondern letztendlich auch günstig. Die Kartuschen hätten zwar ihren Preis, aber wenn man die Arbeitszeit, die man sonst aufbringen müsste, ins Kalkül ziehe, sei es eine preiswerte Lösung.

Anerkennende Worte findet Reher auch für das einfache Bedienkonzept, das ihm jederzeit die Freiheit lasse, zwischen dem automatischen Kochen und der manuellen Bedienung zu wählen. Per Knopfdruck werden die Grundfunktionen gewählt, Temperatur und Feuchte bestätigt oder individuell verändert,

**Anerkennende Worte findet Reher über die einfache Bedienung.**



**Der HansDampf ist in der Küche des Duisburger Fachgeschäftes täglich fünf bis sechs Stunden im Einsatz.**

die Zeit eingegeben und gestartet. Beim automatischen Kochen können alle von den MKN-Küchenmeistern entwickelten Programme individuell variiert werden. Man kann natürlich auch eigene Programme schreiben und speichern, so ist die Speisenqualität auf Knopfdruck problemlos reproduzierbar. „Mir gefällt besonders gut, dass ich je-

derzeit in das Programm eingreifen und jederzeit die Parameter abrufen kann“, erklärt Reher, der bei Braten besonderen Wert auf die Saftigkeit legt und entsprechende Veränderungen vornehmen kann. „Grundsätzlich sind die Standardprogramme aber so gut, dass man sie übernehmen kann“, sagt der Duisburger Fleischermeister.

Weitere Vorteile des HansDampf Gold sieht Reher in der großen Kapazität und dem Quereinschub, der sich insbesondere bei hohem Ge-



**Auch die Fertigstellung von Hähnchenschenkeln ist auf Knopfdruck problemlos reproduzierbar.**

wicht als sehr praktisch erweist. Großen Wert legt er auch auf die Energieeffizienz sowie den geringen Gar- und Kochverlust. Das verwundert nicht, da das Gerät täglich fünf bis sechs Stunden im Einsatz ist. Und schließlich lobt der Fleischerei-Inhaber noch die Seminare von MKN. „Das sind wirkliche Schulungen, bei denen man etwas lernt, und keine Kaufveranstaltungen, wie ich das bei von anderen Firmen ausgerichteten Veranstaltungen schon erlebt habe“, berichtet er von seinen Erfahrungen.