

Innovation im Kampf gegen Supermärkte

Metzgerei Guber stellt in Mantel Bayerns ersten Wurst-Automaten auf - Produkte aus eigener Herstellung



Eine kleine Metzgerei mit großen Plänen: Hans und sein Sohn Michael Guber wollen mit einem Wurst-Automaten in Mantel neue Wege im Verkauf gehen. Es ist der bisher erste im Freistaat. Die Gubers haben außerdem schon einen Online-Handel auf der Rechnung.

Seit Dienstag steht der innovative Automat neben der Metzgerei in der Hüttener Straße. Gegen Münzen oder Scheine gibt es dort neben diverser Wurstsorten auch Brotzeiten, Baguettes, Fertiggerichte (u.a. Schweinebraten, Bolognese, Chili con Carne) und Getränke. Im Sommer soll vor allem Grillfleisch das Sortiment ergänzen. Die Metzgerei möchte damit Flagge im Kampf gegen die Supermärkte und Groß-Filialisten zeigen, der übermächtigen Konkurrenz Paroli bieten. Angst vor Nachahmern hat Michael Guber nicht. Der Automaten-Händler hat ihnen einen Gebietsschutz von 20 Kilometern zugesichert. Die Produkte sind alle aus eigener Herstellung, es wird täglich frisch bestückt. Die Metzgerei ist ein EU-zugelassener Betrieb, der selbst schlachtet und im traditionellen Buchenrauch räuchert.

Alles für die Brotzeit:
Michael Guber vor dem
Wurst-Automaten in
Mantel. Bild: Werner

3000 Autos fahren täglich an seiner Metzgerei vorbei. Hans Guber rechnet vor allem am Wochenende und außerhalb der Ladenzeiten mit Käufern an seinem Wurst-Automaten. Nach einem halben Jahr wollen die Gubers Bilanz ziehen - und vielleicht mit weiteren Automaten expandieren. **(Seite 3)**