

Nr. 170 / 2020
vom 06.05.2020

Wirtschaft – Albstadt Metzgerei Steinhart

Im Rahmen einer kleinen Serie berichtet die Wirtschaftsförderung Albstadt über Einzelhändler, Dienstleister, Handwerker und Gastronomen und darüber, wie sie sich den Herausforderungen bedingt durch die Corona-Maßnahmen stellen, welche Bedrohungen sie sehen aber auch welche Chancen für die Zukunft bestehen. Es gibt viele pfiffige Ideen in unserer Stadt, die sich die Geschäfte haben einfallen lassen. Wesentliche Leistungsträger in diesen außergewöhnlichen Zeiten sind dabei die Betriebe, welche unser Grundversorgung sichern. Frau Steinhart-Schwab, Inhaberin der Albstädter Metzgerei Steinhart berichtet darüber, wie sie sich auf die Situation eingestellt haben. „Natürlich hat es uns alle erst einmal geschockt, dennoch haben wir alle versucht schnell zu reagieren um weiterhin für unsere Kunden die Versorgung mit unseren regionalen Fleisch- und Wurstwaren sicherstellen zu können“, so die engagierte Unternehmerin und Gemeinderätin. Dabei spielt für sie die Treue zu und von den Kunden, aber auch die der Mitarbeiterinnen eine ganz zentrale und entscheidende Rolle bei all ihrer Überlegungen. Ganz pragmatisch wurde von Anfang an, um den Abstand von Kunden und Mitarbeiterinnen einhalten zu können eine Reihe von Transportkisten für Wurst- und Fleischwaren vor die Theke gestellt und an der Kasse ein Spuckschutz aufgestellt. „Wir haben auch die Kundenanzahl für unseren Laden auf 5 Kunden, zur selben Zeit, beschränkt“, so Frau Steinhart-Schwab vorausschauend. Da der Mittagstisch im Geschäft nicht mehr angeboten werden darf und auch der Partyservice bzw. das Catering weggefallen sind, fehlt dem Familienunternehmen eine wichtige Einnahmequelle. Dennoch haben sie bei Steinharts die Herausforderung angenommen – viele Produkte werden Vakuum verpackt angeboten. Dies wird auch sehr gut von den Kunden angenommen, da so Handwerksqualität frisch auf Vorrat gekauft werden kann. Das Tagesessen gibt es nach wie vor zum Mitnehmen und Bestellungen per Telefon sowie per E-Mail werden vorbereitet zum Abholen, so gibt es kein langes

PRESSE

Warten und ein großes Maß an Hygieneschutz. „Auch merken wir, daß die Innenstadtgeschäfte geschlossen waren.

Trotzdem hatten wir, im Gegensatz zu vielen anderen die Öffnungszeiten beibehalten. Wir hoffen, daß es jetzt, da die Geschäfte wieder geöffnet haben, sich die wirtschaftliche Lage in der Innenstadt wieder verbessern wird“, so die agile Unternehmerin. Zu großem Dank verpflichtet fühlt sich Frau Steinhart-Schwab an die Belegschaft und an Alle, da die Weiterhin regionale Produkte einkaufen und für die lieben Briefe und Worte von den besten Kunden der Welt.

Wirtschaftsförderer Andreas Hödl dankt allen Albstädtern für die Treue zu den Geschäften und Frau Steinhart-Schwab und dem ganzen Team für das Geleistete und für die Zuversicht. INFO: Metzgerei Steinhart #Regionale Produkte #Eigene Schlachtung #Wissen was man isst – .Wir sind stolz darauf, zu einem der wenigen Metzgereibetrieben in der Region zu gehören, der noch im eigenen Haus schlachtet. Wir kennen unsere Landwirte alle persönlich und wir pflegen zu allen eine langjährige Beziehung. Alle Landwirte, die uns unsere Albschweine und Albrinder liefern, kommen alle samt ganz in der Nähe von Gammertingen – im Herzen der schwäbischen Alb. Die kurzen Transportwege lassen keine Hektik aufkommen und garantieren eine stressfreie Schlachtung. Das gibt unser besonderes Fleisch und das ist Ihre einzigartige Steinhart-Qualität aus hauseigener Schlachtung. Wir liefern gerne Dienstag – Freitag aus. Gerne am gleichen Tag, wenn die Bestellung bis 11.00 Uhr eingegangen ist. Die Bestellungen nehmen wir gerne per Telefon (07431 2553) oder E-Mail info@albmetzgerei-steynhart.de auf. Foto: Steinhart-Schwab.



ALBSTADT

PRESSE



STADTVERWALTUNG • PRESSESTELLE

POSTFACH 10 01 25 • 72422 ALBSTADT

TELEFON 07431-160-1004 • FAX 07431-160-1007

E-MAIL: oeffentlichkeitsarbeit@albstadt.de