

# Extras des Monats

September

Qualität & Frische in Familientradition - seit 1929

## FLEISCHEREI Bernd Gawalski

Elsterwerdaer Straße 1  
01558 Großenhain  
Tel. (0 35 22) 50 21 49  
Fax (0 35 22) 50 51 12



### Neueröffnung nach Ladenumbau

In den Betriebsferien  
(vom 06.08.-25.08.2012)

und zwei weiteren Wochen wurde und wird noch bis zur  
**Neueröffnung am 11. September 2012** der Laden der  
Fleischerei Bernd Gawalski auf der Elsterwerdaer Straße umgebaut.

Der Verkauf erfolgt zur Zeit in einem Verkaufsmobil auf dem Parkplatz  
der Fleischerei.

**Umbau, warum?**

Der bisherige Laden war 21 Jahre alt. Die letzte Modernisierung erfolgte  
durch die Eltern Peter & Gerda Gawalski gleich nach der Wende, im  
Sommer 1991. Durch gute Pflege ist die Ladeneinrichtung auf den 1. Blick  
wohl noch in Ordnung. Aber bei genauerem Hinsehen und im täglichen  
Umgang damit wird die Abnutzung deutlich.

Besonders seit **Eröffnung des Roten Hauses**, in welchem der Fleischermei-  
ster gegenüber der Fleischerei seinen Imbiss und eine Pension betreibt,  
wird die Theke im Laden nicht mehr optimal genutzt. Die nicht mehr  
benötigte Imbisscheke steht leer und wird aber für gekühltes Sortiment  
benötigt.

Es erfolgt nun eine Modernisierung in vielen Bereichen. Die schafft  
u.a. verbesserte Arbeitsbedingungen für das Personal, wie z. B. einen  
neuen rutschhemmenden Bodenbelag und Fußbodenheizung, eine neue  
Klimaanlage, mehr Kühlmöglichkeiten in neuen Kühlauszügen hinter  
der Theke und an den Aufschnittmaschinen, welche für weniger Wege bis  
ins Kühlhaus sorgen. Dies und ein weiterer neu geschaffener Bedienplatz  
dürften kürzeren Wartezeiten der Kunden dienen.

In Zukunft können sich die Kunden über einen Bildschirm im Kunden-  
raum über Wochenangebote, Spezialitäten, Partyservice, Geschenkideen,  
den Speiseplan u.v.m. informieren.

Die neue Theke bietet nun mehr gekühlte Auslagen für ein erweitertes  
Angebot, wie z. B. Käse und evtl. frischen Fisch.  
Sie arbeitet außerdem energieeffizienter und damit umweltschonender.  
Ein weiterer Beitrag zum Umweltschutz ist die installierte Wärme-  
rückgewinnung, welche aus der Abwärme der Kältemaschinen das  
Brauchwasser erwärmt.

Besonders für den Abschluss eines Einkaufes, ist das neue Bezahlssystem,  
welches die Lebensmittel und das Bargeld hygienisch trennt. So kommt  
das Verkaufspersonal in Zukunft nicht mehr damit in Berührung.  
Während die Verkäuferin die Ware noch verpackt, kann der Kunde  
bereits mit seinem Bon zum Bezahlautomaten vorrücken und bezahlen.  
Bei der Bedienung ist aber auch gern das Personal behilflich. Aus Erfah-  
rungen anderer Fleischereien, welche das System schon länger nutzen,  
ist bekannt, dass die meisten Kunden das System selbstständig für einen  
schnelleren Bezahlvorgang nutzen und begeistert sind.  
Außerdem hat das Personal so mehr Zeit für die Beratung und Kunden-  
betreuung.

Nun freuen sich Fleischermeister Bernd Gawalski und seine Frau Sylvia  
auf die Neueröffnung ihres Fleischereifachgeschäftes in einem völlig neuen  
Erscheinungsbild.

Sie danken ihren Kunden für die jahrelange Treue und hoffen weiterhin  
auf ihre Zufriedenheit.

In der Eröffnungswoche halten sie neben tollen Angeboten eine  
Überraschung (ab einem Einkauf von 5,- €) für Sie und die kleinen  
Kunden bereit. Außerdem warten am Mittwoch, dem 12.09.2012,  
wieder die beliebten **XXL-Kesselwürste**, mit Bimex, auf Sie.

**Noch eine besondere Empfehlung des Meisters:**

Seit ca. 1 1/2 Jahren stellt er Fertiggerichte im Glas her, welche ohne  
Kühlung ca. 1 Jahr haltbar sind. Zum Sortiment zählen Suppen,  
Fonds, Wurstbrühe, Braten mit Sauce u.v.m. Sie werden auch gern  
als Geschenkidee, einzeln oder in Körbchen verpackt, bestellt.

**Eröffnungsangebote vom 11.09.-15.09.2012**



Fleischrippchen	kg	2.20 €
Hackepeter	100 g	0.49 €
Jagdwurst	100 g	0.49 €
Wiener im Schälldarm	100 g	0.49 €

solange der Vorrat reicht