

Metzger Matzner wird zum Selbstbedienungsladen - 24/7 für alle!

In Oberkassel eröffnet die Metzgerei Matzner einen Selbstbedienungsladen mit 15 Stunden Öffnungszeiten – ganz ohne Personalfragen.

Cheruskerstraße, 40221 Düsseldorf, Deutschland - In Düsseldorf wird ein traditionsreicher Metzgerbetrieb an der Cheruskerstraße auf Selbstbedienung umgestellt. Die Filiale der Neusser Fleischerei Matzner wird künftig nicht mehr von einer menschlichen Belegschaft betreut, sondern wird mit Automaten ausgestattet, die 15 Stunden am Tag geöffnet sind. Dies bedeutet, dass Kunden ihre Einkäufe künftig völlig unabhängig und ohne persönliche Beratung erledigen können. Der bekannte Satz der Metzgerkunst, „Darf’s ein bisschen mehr sein?“, wird es hier nicht mehr geben, denn Automaten stellen keine Fragen.

Die Entscheidung für diesen Umbau kam für viele überraschend, zumal die Filiale erst vor kurzen geschlossen war. An den Fenstern hingen zunächst geschlossene Plakate, die eine Umbaumaßnahme ankündigten. Wer neugierig war und den QR-Code auf den Plakaten scannte, wurde direkt zur Computersimulation eines „24/7 Smart Shop“-Metzgers weitergeleitet. Der innovative Ansatz zielt darauf ab, den Kunden ein modernes und flexibles Einkaufserlebnis zu bieten, ganz im Einklang mit den aktuellen digitalen Trends.

Abschied von der traditionellen Metzgerei

Ein sichtbares Zeichen des Wandels ist der traurige Abschiedsbrief, den die Mitarbeiter im Fenster eines

nahegelegenen Kiosks hinterlassen haben. Dieser Brief spiegelt die Emotionen der Belegschaft wider, die sich von der bisherigen Form des Metzgeriums verabschieden müssen. Über Jahrzehnte waren die Mitarbeiter der Metzgerei Matzner bekannt für ihre persönliche Ansprache und die Qualität ihrer Produkte, nun sind sie von Automaten abgelöst worden, die eine ganz andere Art des Einkaufens ermöglichen.

Der Umstieg auf Selbstbedienung könnte auch als Reaktion auf lange Warteschlangen und den wachsenden Wunsch nach flexiblerer Einkaufsgestaltung verstanden werden. Immer mehr Menschen tendieren dazu, ihren Einkauf in einem schnelleren und effizienteren Format abzuwickeln. Dieser Trend hat die Metzgerei dazu bewogen, sich neu zu orientieren und mit der Zeit zu gehen, um den Anforderungen der modernen Kundschaft gerecht zu werden.

Das Modell des „24/7 Smart Shop“ könnte sich als zukunftsweisend erweisen, besonders in urbanen Gebieten mit einem hohen Maß an Hektik und Zeitmangel. Kunden, die oft spät abends oder an Feiertagen frische Produkte benötigen, könnten von dieser neuen Form des Metzgerbetriebs profitieren. Es bleibt abzuwarten, wie sich das Konzept in der praktischen Umsetzung bewähren wird und ob die Kundschaft diese radikale Veränderung annehmen wird.

Für weitere Informationen zu diesem interessanten Thema und den Hintergründen zu den Änderungen in der Metzgerei Matzner, **[siehe die aktuelle Berichterstattung auf rp-online.de](#)**.

Details

Ort	Cheruskerstraße, 40221 Düsseldorf, Deutschland
------------	---

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at