

ZUSAMMENFASSUNG · ERSTES TREFFEN · SEPTEMBER 2026

FLEISCHEREI HERRES: DAS ZEIGEN, WAS IN EUCH STECKT

Danke für das tolle Gespräch. Hier ist alles
Wichtige auf einen Blick – kurz, klar und zum
Durchklicken.



DAS GANZE AUF EINEN BLICK

01

SO SEID IHR

Starker Laden, starkes Team, starke Ideen.

02

SO SEID IHR SICHTBAR

Viel da – aber noch ohne roten Faden.

03

SO SOLL ES WERDEN

Geschichten erzählen statt nur Angebote zeigen.

04

DARAN MERKT IHR'S

Mehr Zeit, mehr Fans, mehr Lachen im Laden.

05

DAS BIETEN WIR

Laufende Begleitung plus Grundsatzprojekte.

06

NÄCHSTER SCHRITT

27./28.10. bei euch vor Ort.

SO SEID IHR: EURE DNA

120.000

Einkäufe pro Jahr

ca. 23 €

Durchschnittsbö

24

Leute im Team, 6 davon in
der Fleischerei

2

Standorte: Schweich und
EDEKA Mehring

DAS MACHT IHR:



WUNDERSCHÖNES FACHGESCHÄFT

Mitten in Schweich. Dazu eine
Verkaufsstelle im EDEKA-Markt in
Mehring.

Schweich

EDEKA Mehring



EIGENE SCHLACHTUNG

Mit lokalen Partnern. Und mit
Besonderheiten, die nicht jeder
hat:

Limousin-Bullen

Merino-Lamm

Dry-Aged-Fleisch

Kreative Bratwurst-Ideen



MITTAGSGERICHTE

Ein festes Programm plus
wechselnde Tagesgerichte. Zum
Sofortessen oder zum
Mitnehmen in Schalen.

Festes Programm

Tagesgerichte

Vor Ort essen

To go in Schalen



ERLEBNIS-CATERING

Ein starker Service mit großem
Angebot: Vor-Ort-Service und
Kochen vor Ort. Ein echtes
kulinarisches Erlebnis – für
Firmen und private Feiern.

Platten

Häppchen

Fingerfood

Kochen vor Ort

DAS TEAM & DIE PHILOSOPHIE



DER CHEF

Frederik Herres

Triathlet, Sportler und Fleischer
aus Leidenschaft.



NEXT GENERATION

Tochter Louisa

Fachverkäuferin mit Herz und Lust
auf die Zukunft.

DIE ATMOSPHERE

**24 Leute. Jung, mit viel
Esprit und Begeisterung.**

humorvoll

fachkundig

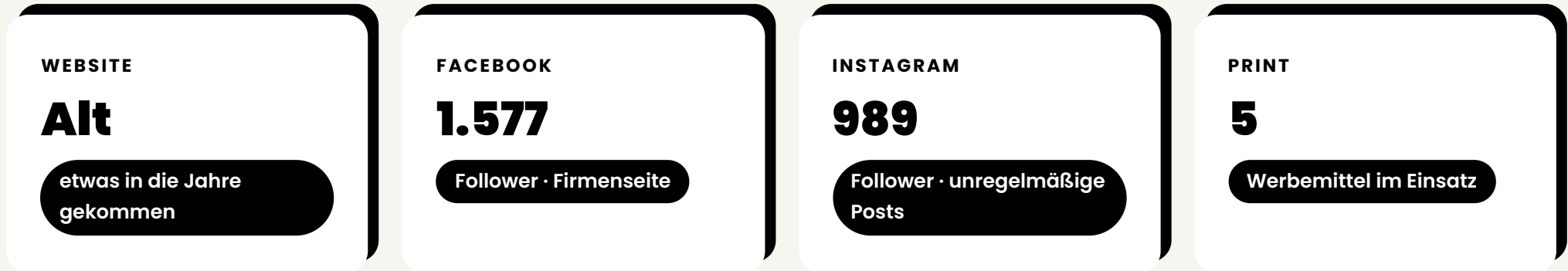
ideenreich

experimentierfreudig



Eure Leute schätzen
ihren Freiraum und
die
Eigenverantwortung.

SO SEID IHR GERADE SICHTBAR



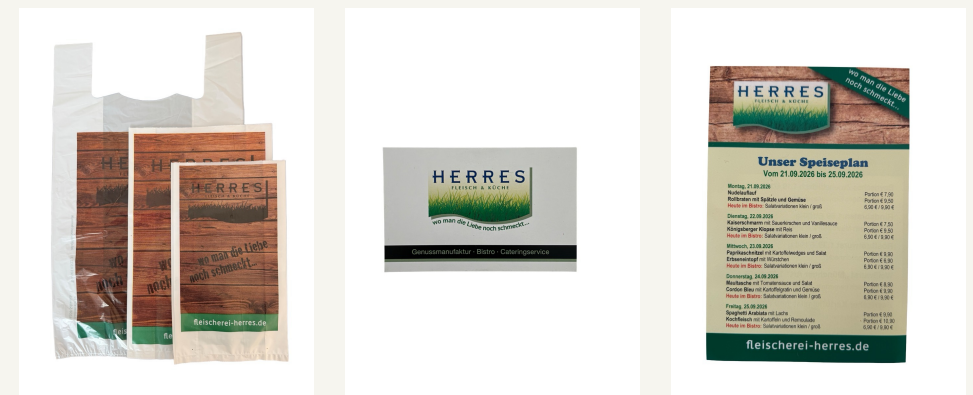
Was gepostet wird



Einblicke wie der Post mit den vietnamesischen Gerichten sind richtig gut – passieren aber viel zu selten.

Balken zeigen die Tendenz aus unserem Gespräch, keine gemessenen Werte.

Das habt ihr gedruckt



Tüten

Visitenkarte

Speiseplan

FAZIT: DER ROTE FADEN UND EIN GESAMTKONZEPT FEHLEN.

Euer Auftritt zeigt noch zu wenig, was euch wirklich ausmacht. Eure Werte:

Liebe

Humor

Freude

Sinn für Feines

Herzlichkeit

Kreativität

SO SOLLE ES IN ZUKUNFT SEIN

STORYTELLING

Heute: Gepostet werden vor allem Angebote und der Speiseplan.

MORGEN

Facebook und Instagram erzählen Geschichten, die fesseln und inspirieren: was ihr anbietet, wie es schmeckt, wie man es zubereitet. Unterhaltsam und informativ.

MENSCHEN KAUFEN BEI MENSCHEN

Heute: Echte Einblicke gibt es nur selten.

MORGEN

Ihr gebt echte Einblicke. Eure Verkäuferinnen werden zu Gesichtern, mit denen sich Kunden identifizieren.

EIN AUFTRITT AUS EINEM GUSS

Heute: Kein roter Faden, kein Gesamtkonzept.

MORGEN

Alle Kanäle zeigen konsequent eure Werte: **fein, frisch und aussagekräftig.**

WEBSITE = EUER BASISLAGER

Heute: Die Website ist etwas in die Jahre gekommen.

MORGEN

Der Treffpunkt für alles rund um Fleisch und Küche: schnelle Infos, Aktuelles und einfache Vorbestellungen.

WENIGER HANDARBEIT

Heute: Angebotsblätter, Speisepläne und Vorbestellungen machen viel wiederkehrende Arbeit – Feiertagsbestellungen werden händisch übertragen.

MORGEN

- Angebotsblätter und Speisepläne laufen automatisiert.
- Vorbestellungen für Gerichte erleichtern die Vorbereitung und verkürzen Wartezeiten.
- Weihnachts- und Ostervorbestellungen laufen digital – ohne händisches Übertragen.

WORAN IHR MERKT, DASS ES COOL IST



Wie ein
kleiner
Urlaub.

So sieht ein Einkauf bei euch aus, wenn alles
läuft:

FLEISCHEREI HERRES

Fleisch & Küche · Schweich

Bon Nr. 120.001

Mehr Zeit für Kreatives

inkl.

Eure Ideen in Küche und Fleischerei umsetzen

Mehr Zeit für Kunden

inkl.

Beratung und Zusatzverkäufe – der Bon-Wert steigt

In aller Munde

inkl.

Eure Fangemeinde wächst

Lachen im Laden

inkl.

Gescherzt und geschlemmt – die Leute gehen glücklicher raus, als sie reingekommen sind

Ein kleiner Urlaub

inkl.

Pure Lebensfreude. Kunden fühlen sich als Gäste und schreiben tolle Rezensionen

SUMME

LEBENSFREUDE

Danke für euren Besuch!
Bis zum nächsten Mal.

SO BEGLEITEN WIR EUCH: ERSTE ANSÄTZE

LAUFEND GEMEINSAM Darauf dürft ihr euch freuen:

JEDEN MONAT

BEGLEITUNG

Wir produzieren mit euch Inhalte, finden Ideen und entwickeln den Plan.

FÜRS TEAM

COACHING

Eure Leute lernen, selbst Content zu produzieren. Am Anfang bearbeiten und posten wir das Material für euch.

ALLE 1–2 MONATE

CONTENT- TAG VOR ORT

Gemeinsam bei euch: Videos, Fotos und neue Ideen im Team.

SPART ZEIT

AUTOMATISIERUNG

Gerichte und Angebote werden (teil-)automatisch erstellt und gepostet.

IMMER DA

KURZER DRAHT

Wir sind erreichbar für Fragen und schnellen Ideenaustausch.

GRUNDSATZPROJEKTE

Die großen Themen. Welche zuerst drankommen, legen wir gemeinsam fest.

MARKENAUFTRITT

Weiterentwickeln, überdenken und erneuern – passend zur Vision.

WEBSITE

Ausbau mit echtem Mehrwert für eure Kunden:

Standard-Vorbestellungen

Feiertags-Vorbestellungen

Catering-Anfragen

KAMPAGNEN

Wiederkehrende Aktionen entwickeln und umsetzen, zum Beispiel:

Weihnachten

Ostern

Oktoberfest

Italienische Wochen

Französische Gourmettage

COMMUNITY

Eure eigene Kunden-Community über Newsletter-Anmeldungen – für die direkte Ansprache.

WIR KOMMEN ZU EUCH

TERMIN

27./28.10.

bei euch vor Ort

1

Kleiner Workshop mit dem Team

2

Fotos und Making-of vom großen Catering
an diesen beiden Tagen

3

Erster Fundus für unsere weitere Arbeit



**Wir freuen uns
drauf!**



HABEN WIR ALLES RICHTIG VERSTANDEN? LASST ES UNS WISSEN!

**Fehlt noch etwas? Wünscht ihr euch weitere Punkte
oder habt ihr noch Gedanken dazu? Meldet euch
einfach bei mir.**

Christian Böhm

cb@boehm.media

T +49 (0)9123 989899-20