

Ausgabe: Neue Westfälische Lokaldirektion Gütersloh
Text und Photos: Jens Dönhöler

Genusswerk Höner baut Geschäft um und verdoppelt Ladenfläche in Gütersloh

Feinkost: Am Samstag eröffnet das Genusswerk Höner nach großer Renovierung. Partyservice und Mittagstisch wurden einer Rundum-Erneuerung unterzogen. Das Fest beginnt um 10 Uhr.



Wiedereröffnung am Samstag: Harald Höner als Inhaber der „Gebrüder Höner GmbH“ stellt den von ihm in vierter Generation geleiteten Betrieb für die Zukunft auf. Ab der Wiedereröffnung am Samstag werden Fleischerei, Partyservice, Partyraum, Mittagstisch unter dem Logo „Genusswerk Höner“ zusammengefasst. - © Jens Dönhöler

Gütersloh. Nur die bronzefarben glänzende Abzugshaube hat den Schritt in die Zukunft überlebt. Alles andere, von den Fußböden über die Wände, Decken, Verkaufstheken bis zur Inneneinrichtung ist neu – und glänzt, riecht und duftet in den niegelneuesten Farben. „Die Haube hat uns einfach so gut gefallen, die konnten wir nicht wegschmeißen. Vorher war sie nur Deko. Jetzt hat sie sogar ein Funktion“, sagt Fleischermeister Harald Höner (48) lachend, als er sich in seinem neuen, den Geist der Veränderung ausstrahlendem Refugium, umsieht.



Ausgabe: Neue Westfälische Lokaldirektion Gütersloh
Text und Photos: Jens Dönhöler



Vielfalt: Noch ist in den Regalen und der neuen Kühltheke sehr viel Platz. Am Samstag präsentiert das Genusswerk Höner von 10 bis 16 Uhr im Rahmen der Wiedereröffnung nach dem Umbau neben saisonalen Leckereien aus der Region auch die erweiterte Produktpalette. | © Jens Dönhöler

Die Sommerpause hat der weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannte Avenwedder Lebensmittelunternehmer als Inhaber der Gebrüder Höner GmbH genutzt, um den von ihm in vierter Generation geleiteten Betrieb räumlich, optisch sowie primär auch inhaltlich für die nächste Generation aufzustellen. Die wohl größte, signifikanteste Änderung ist mit unübersehbaren weißumrandeten, roten Buchstaben auf schwarzem Untergrund über dem Eingang des Ladenlokales an der „Alten Osnabrückerstraße 33“ zu erkennen.

Mit dem am Samstag von 10 bis 16 Uhr gefeierten Wiedereröffnungsfest werden

die vier primären Firmen-Standbeine Fleischerei, Partyservice, Partyraum und Mittagstisch unter dem eingängigen Logo „Genusswerk Höner“ zusammengefasst.

"Wir sind nicht nur eine einfache Metzgerei"

Der bisherige Begriff „Fleischerei und Partyservice Höner“ wurde vom frischen Wind des auf Zukunftssicherung, modernem Zeitgeist sowie der Erweiterung der gewachsenen Produktpalette ausgerichteten Firmenportfolios weggeweht. Vor gut drei Jahren schoss Harald Höner nach Feierabend der entscheidende Impuls durch den Kopf – und setzte sich unauslöschlich fest: „Wir sind nicht nur einfach eine Metzgerei. Wir erzeugen Produkte, die für unsere Kunden Genuss bedeuten. Der Name trifft es auf den Kopf“, erklärt der Firmenchef.

Mit der inhaltlichen Veränderung ging zwangsläufig auch eine Vergrößerung der 1981 bezogenen Verkaufsräume für den seit den Anfängen 2007 immer beliebter werdenden Mittagstisch einher. Statt 35 Quadratmeter Fleischtheke und 20 Quadratmeter Bistro-Bereich stehen für Fleischererkunden und Gäste des Mittagstisches jetzt 100 Quadratmeter mit 30 Sitzplätzen im Innenbereich zur Verfügung.

Im Außenbereich gibt es weitere Sitzgelegenheiten. Im Sinne von Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Energieeinsparungen wurden gleichzeitig sämtliche im nichtöffentlichen Bereich befindlichen Kühlräume und Kühlaggregate saniert und ausgetauscht.



Ausgabe: Neue Westfälische Lokaldirektion Gütersloh
Text und Photos: Jens Dönhöler

Umbau kostete fast 500.000 Euro



Da gerinnt das Wasser im Munde: Als eine von mehreren Neuerungen im Firmen-Portefolio halten Nicole Adolph und ihre Kolleginnen jetzt auch feinstes Dry Age Beef für die Kunden bereit. - © Jens Dönhöler

Für eine klassische Scheibe Wurst oder ein Ei gab es diese zukunftsichernden Maßnahmen selbstredend nicht. „Über Zahlen reden wir nicht so gerne. Es waren annähernd 500.000 Euro“, rückt der Chef des 16-köpfigen Mitarbeiterteams aus Verkauf, Küche, Produktion und Fahrern nur zögerlich mit der Sprache heraus. Viel lieber als über das Thema Finanzen redet Harald Höner ohnehin über die erst durch den Umbau geschaffenen neuen Möglichkeiten.

Durch die Verdopplung der Ladenfläche, das neue Frontcooking, die Aufnahme neuer Produkte wie dem Dry Age Beef, der Präsentation frisch zubereiteter, saisonaler

Produkte von Tieren aus der Region im Geschmackseinklang mit selbst hergestellten Gewürz-, Salzmischungen oder Dipp-Saucen erobert die Lust am Genuss eine neue Sinnesstufe.

Von alle diesen Gaumenfreuden gibt es am Samstag neben Kinderkarussell, Hüpfburg, Kinderschminken, Kaffee, Kuchen, Bratwurst und Eisstand reichlich Kostproben. Sämtliche freiwillige Spenden des um 14 Uhr im Partyraum startenden Show-Büffet werden den Kitas und Offenen Ganztageeinrichtungen im Höner-Kundenkreis gespendet. Das heimliche Motto des Tages lautet dabei: „Harald Höner macht’s schöner.“

Originallink Neue Westfälische

https://www.nw.de/lokal/kreis_guetersloh/guetersloh/22535385_Genusswerk-Hoener-baut-Geschaef-t-um-und-verdoppelt-Ladenflaeche-in-Guetersloh.html